

Elektroherde  
Фурна  
Cooker

HKN 9330 E

**Gebrauchsanleitung**

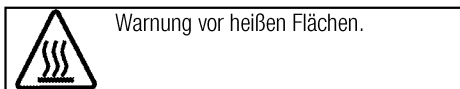
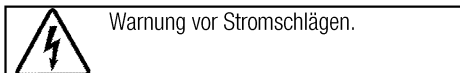
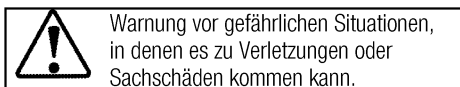
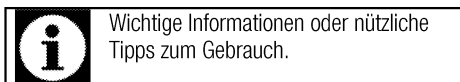
**Blomberg**

## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

**1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	4
Produktsicherheit.....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheit von Kindern.....	8
Altgeräte entsorgen.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	8

**2 Allgemeine Informationen 9**

Geräteübersicht.....	9
Lieferumfang.....	10
Technische Daten.....	11

**3 Installation 13**

Vor der Installation.....	13
Einbauen und Anschließen.....	13
Transport.....	15

**4 Vorbereitungen 16**

Tipps zum Energiesparen.....	16
Erste Inbetriebnahme.....	16
Erste Zeiteinstellung.....	16
Erstreinigung des Gerätes.....	17
Erstaufheizung.....	17

**5 Bedienung Kochfeld 18**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	18
Kochfeld verwenden.....	19

**6 Bedienung des Backofens 20**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	20
So bedienen Sie den Backofen.....	20
Betriebsarten.....	21
Ofenuhr verwenden.....	22
Tastensperre Kindersicherung.....	23
Alarmfunktion.....	23
Garzeitentabelle.....	24
So bedienen Sie den Grill.....	25
Garzeitentabelle zum Grillen.....	26

**7 Reinigung und Wartung 27**

Allgemeine Hinweise.....	27
Kochfeld reinigen.....	27
Bedienfeld reinigen.....	27
Backofen reinigen.....	28
Backofentür ausbauen.....	28
Türinnenscheibe ausbauen.....	28
Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	30

**8 Problemlösungen 31**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen. Andernfalls

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

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

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollten es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den

Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol

und/oder Drogen beeinträchtigt sind.

- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die

Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.

- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Gitterroste wie unter „Backofen bedienen“ beschrieben verwenden.
- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem

Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Ofenoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

### **Bestimmungsgemäße**

### **Verwendung**

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

## Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, **keine** schweren Gegenstände darauf ablegen und **keine** Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

## Altgeräte entsorgen

### Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU).

Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

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

### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

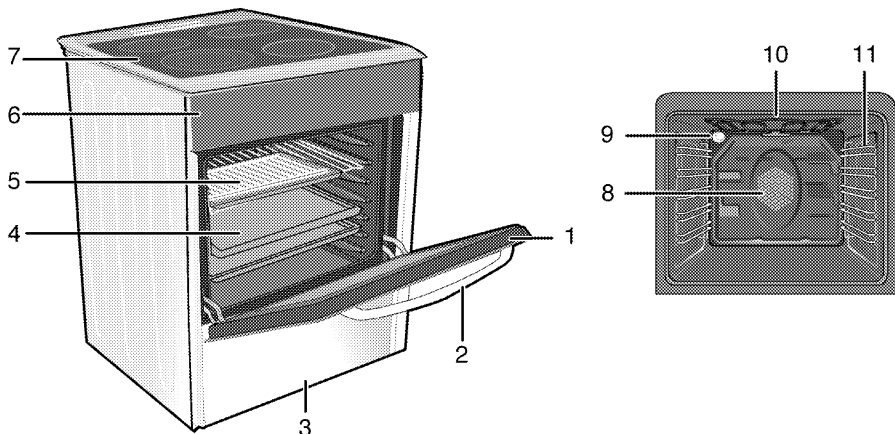
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### Verpackungsmaterialien entsorgen

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

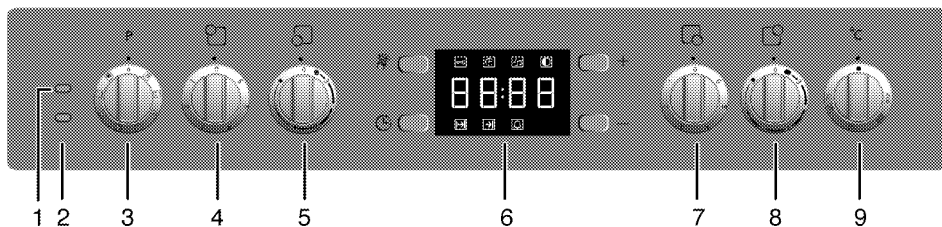
## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- 1 Backofentür
- 2 Griff
- 3 Bodenschublade
- 4 Backblech
- 5 Gitterrost
- 6 Bedienfeld

- 7 Brennerplatte
- 8 Lüftermotor (hinter der Metallplatte)
- 9 Beleuchtung
- 10 Grill-Heizelement
- 11 Einschubpositionen



- 1 Warnleuchte
- 2 Temperaturleuchte
- 3 Funktionsknopf
- 4 Einzelkochplatte Hinten links
- 5 Doppelkochplatte Vorne links
- 6 Digitaltimer
- 7 Einzelkochplatte Vorne rechts
- 8 Erweiterte Kochplatte Hinten rechts
- 9 Temperaturknopf

## Lieferumfang

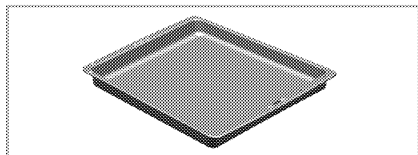


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

### 1. Bedienungsanleitung

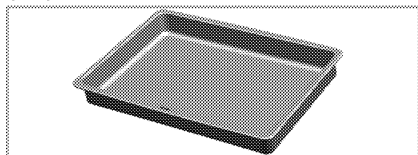
### 2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



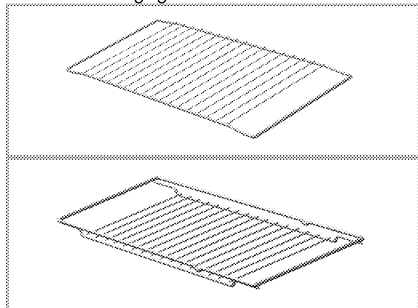
### 3. Tiefes Backblech/Tropfschale

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



### 4. Gitterrost

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

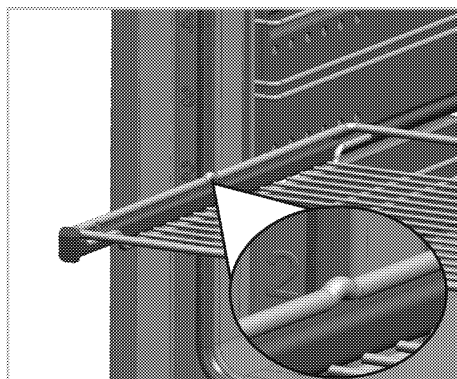
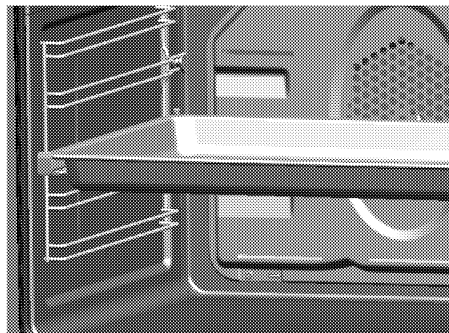


### 5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

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

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil

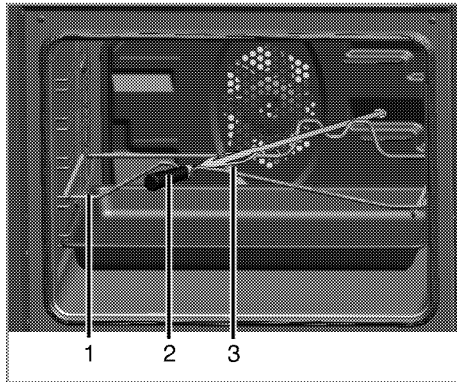
des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



### 6. Drehspieß

Zum rundum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

- Grillgut mit den Gabeln am Drehspieß befestigen.
- Setzen Sie den Drehspießrahmen in den Drehspießantrieb im Inneren des Ofens ein.
- Setzen Sie die scharfe Kante des Drehspießes in den Drehspießantrieb ein, setzen Sie den Drehspieß auf den Drehspießrahmen.
- Nehmen Sie den Griff des Drehspießes zum Grillen ab.



- 1 Drehspießrahmen
- 2 Kunststoffgriff
- 3 Gabel

## Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm/600 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V/ 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	9,9 kW
Sicherung	Minimum 32A / 16 A x 3
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Kabellänge	max. 2 m
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	<b>Doppelkochplatte</b>
Abmessungen	210/120 mm
Leistung	2200/750 W
Vorne rechts	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1700 W
Hinten rechts	<b>Erweiterte Kochplatte</b>
Abmessungen	170/265 mm
Leistung	1500/2400 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	<b>Multifunktionsofen</b>
Energieeffizienzklasse <sup>#</sup>	A
Garraumleuchte	15–25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,2 kW

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



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



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



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

### 3 Installation

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



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



#### GEFAHR:

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



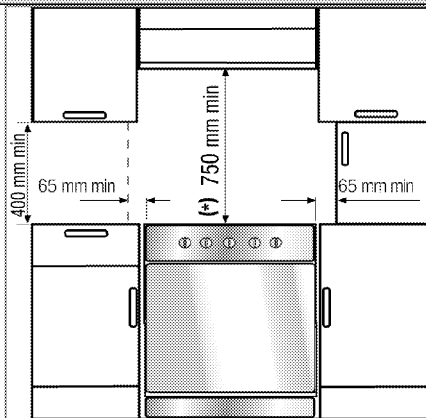
#### GEFAHR:

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

#### Vor der Installation

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

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



- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (\*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).


#### Einbauen und Anschließen

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




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


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

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

**Elektrischer Anschluss**

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird siehe dazu den Abschnitt "Technische Daten". Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vor-schriftsmäßige Erdung entstehen.

 **GEFAHR:**  
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.


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

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

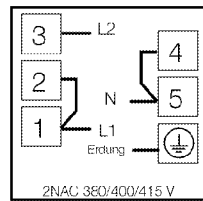
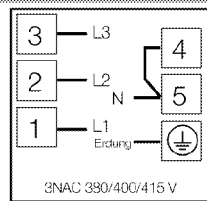
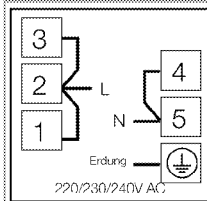
 **GEFAHR:**  
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

**Netzkabel anschließen**

1. Falls bei Ihrem Produkt **kein Netzkabel mitgeliefert wurde**, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle (*Technische Daten, Seite 11*); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

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

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

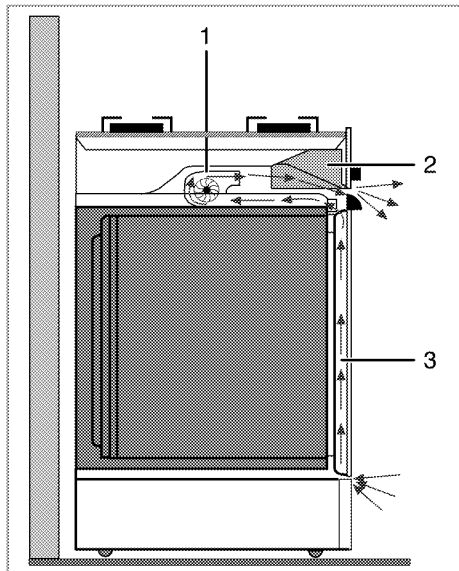


5. Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
6. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.

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

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

### Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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

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

### Endkontrolle

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

### Transport

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

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

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

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

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

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

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

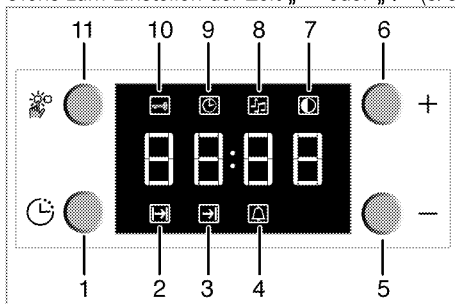
### Erste Inbetriebnahme

#### Erste Zeiteinstellung

**i** Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

**i** Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Drücken Sie nach dem ersten Einschalten des Ofens zum Einstellen der Zeit „-“ oder „+“ (5/6)



- 1 Programmtaste
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

Nach dem Einstellen der Zeit können Sie Zubereitungsbeginn und -ende mit Temperatur- und Funktionstaste wählen.



Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei **12:00**. Das Uhrensymbold '9' erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.



Bei einem Stromausfall geht die Zeiteinstellung verloren. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit:

1. Mit (11) aktivieren Sie das Aktuelle Zeit-Symbol '9'.
2. Stellen Sie die aktuelle Zeit mit den Tasten „+“ / „-“ (5/6) ein.

### Anzeigehelligkeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste (11); das Symbol zur Einstellung der Anzeigehelligkeit '7' wird angezeigt.
  2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten „-“ / '+' (5/6) ein.
- » Die ausgewählte Helligkeitsstufe wird mit **d-01**, **d-02** oder **d-03** angezeigt.

### Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

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

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

### Erstaufheizung

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



### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

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

### Elektroofen

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

### Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 25*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 25*".



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

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



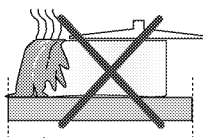
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, vorher mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie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

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

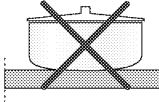
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

### Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

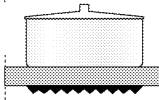
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie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



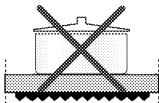
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

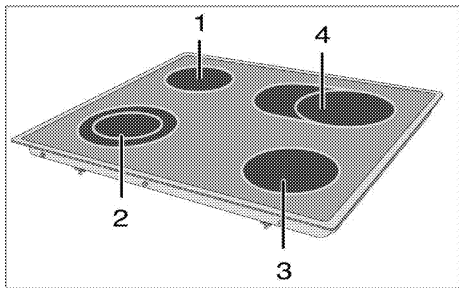


Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.



Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.

## Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 2 Doppelkochplatte 21-23/12-14 cm
- 3 Einzelkochplatte 18-20 cm
- 4 Erweiterte Kochplatte 17-19/26-28 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



### GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.



Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.

### Glaskeramik-Kochzonen einschalten

Die Glaskeramik-Kochzonen werden mit den Kochzonentasten bedient. Stellen Sie den jeweiligen Kochzonenregler auf die gewünschte Leistungsstufe ein.

Leistungsstufe	1	2 — 3	4 — 6
	Erhitzen	Sieden, Ruhen	Kochen, Braten

Leistungsstufe	1	2	3
	Erhitzen	Sieden, Ruhen	Kochen, Braten

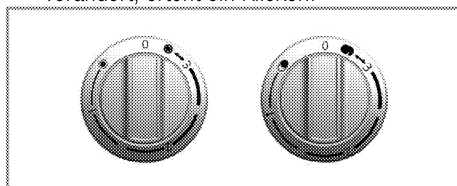
### Glaskeramik-Kochzonen abschalten

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

### Mehrsegment-Kochzonen verwenden

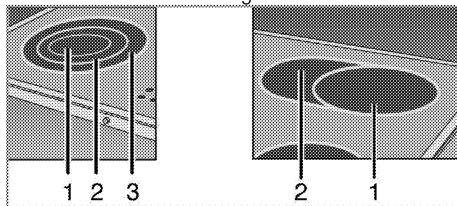
Die Mehrsegment-Kochzonen ermöglichen Ihnen die Zubereitung mit unterschiedlich großem Kochgeschirr auf derselben Kochzone. Wenn diese Kochzonen aktiviert werden, schaltet sich zuerst die innere Kochzone ein.

1. Drehen Sie den Regler zur Änderung des Durchmessers der aktiven Kochzone im Uhrzeigersinn.
2. Sobald sich der Radius der Kochzone verändert, ertönt ein Klicken.



### Mehrsegment-Kochzonen abschalten

1. Zum Abschalten der Kochzone drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position (oben). Sämtliche Segmente der Kochzone werden abgeschaltet.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3



Position 2 und 3 der Mehrsegment-Kochzonen arbeiten nicht unabhängig voneinander.

## 6 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



#### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

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



#### GEFAHR:

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

#### Tipps zum Backen

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

#### Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen.

Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.

- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

#### Tipps zum Grillen

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

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



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

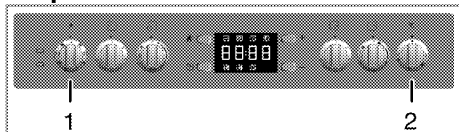
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

#### So bedienen Sie den Backofen



Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

## Temperatur und Betriebsart einstellen

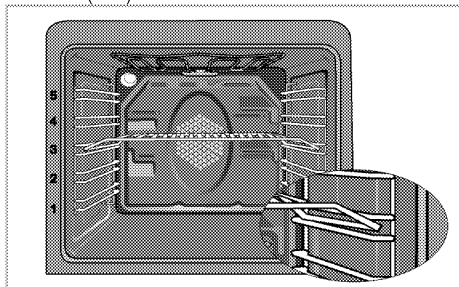


- 1 Funktionsknopf
- 2 Temperaturknopf

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

### Backofen ausschalten

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



### Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

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

Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

### Betriebsarten

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

### Ober- und Unterhitze



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

### Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.

### Ober-/Unterhitze mit Umluft



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

### Umluftbetrieb



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

### Umluft



Umluft (in der Rückwand) arbeitet. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden.

### „3D“-Funktion



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

## Grill + Umluft (Grill+Fan)



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flächengrill

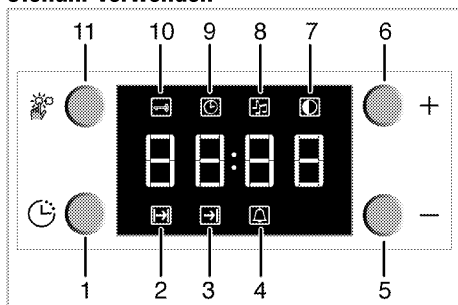
- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

## Großer Grill mit Drehspieß



Großer Grill und Drehspieß sind in Betrieb. Er eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken.

## Ofenuhr verwenden



- 1 Programmtaste
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste



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



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



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



Die Garzeit wird angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.

## Garen mit Angabe der Garzeit:

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

1. Drücken Sie zum Anpassen der Garzeit die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol (2).
2. Stellen Sie das Garzeit mit den Tasten – / + (5/6) ein.

» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet das Garsymbol dauerhaft.

## Wenn Sie das Ende der Garkeit verzögern möchten:

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

1. Drücken Sie zum Anpassen der Garzeit die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol **(2)**.
2. Passen Sie die Garzeit mit der Minus- (5) und Plus-Taste (6) an.

» Nach dem Einstellen der Garzeit leuchtet das Garzeitsymbol weiter.


3. Drücken Sie zum Einstellen des Garzeitendes die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol (3).
4. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten – (5) und + (6) ein.

» Nach dem Festlegen des Garzeitendes leuchten Garzeitende- und Garsymbol dauerhaft. Das Garzeitende-Symbol (3) verschwindet, sobald das Garen beginnt.

5. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
  6. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- » Der Ofentimer berechnet die Garen-Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte

Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

7. Nach Abschluss des Garens erscheint „**End (Ende)**“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
8. Das Tonsignal erklingt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste. Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.



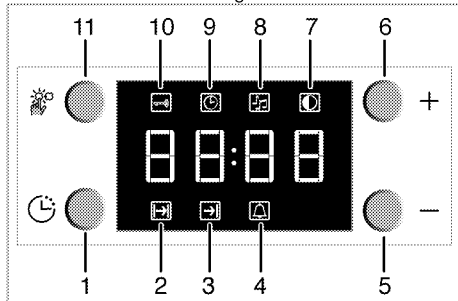
Wenn Sie den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten, schaltet sich der Ofen wieder ein. Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein.

9. Schalten Sie den Ofen mit dem Temperaturknopf und Funktionswähler ab.

### Tastensperre Kindersicherung

#### Tastensperre einschalten

Mit der Tastensperre können Sie die unerwünschte Bedienung des Ofens verhindern.



- 1 Programmtaste
  - 2 Garzeit
  - 3 Garzeitende
  - 4 Alarmsymbol
  - 5 Minus-Taste
  - 6 Plus-Taste
  - 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
  - 8 Alarmlautstärke
  - 9 Aktuelle Zeit
  - 10 Tastensperre
  - 11 Einstelltaste
1. Drücken Sie zum Aktivieren des Tastensperre-Symbols (10) die Taste (11).
  - » „**OFF (Aus)**“ erscheint in der Anzeige.
  2. Aktivieren Sie die Tastensperre mit der '+'Taste (6).

» Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „**On (Ein)**“ in der Anzeige und das Tastensperre-Symbol (10) leuchtet weiter.



Bei aktiver Tastensperre sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste (11) gesperrt.

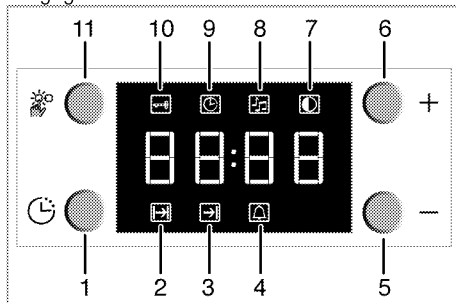
#### Tastensperre ausschalten

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Tastensperre-Symbols (10) die Einstelltaste (11).
- » „**On (Ein)**“ erscheint in der Anzeige.
2. Schalten Sie die Tastensperre mit der '-'Taste (5) ab.
- » Nach dem Abschalten der Tastensperre wird „**OFF (Aus)**“ angezeigt.

#### Alarmfunktion

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

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



- 1 Programmtaste
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

## Alarmpunkt einstellen

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Alarmzeitsymbols (4) die Programmtaste (1).

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

2. Passen Sie die Alarmzeit mit der '-' / '+' (5/6) Taste an.
  - » Das Alarmpunkt leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.
3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das Alarmzeitsymbol (4) zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.


## Alarm abschalten

1. Drücken Sie zum Abstellen des Alarmsignals eine beliebige Taste.
  - » Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

## Falls Sie die Alarmpunkt abbrechen möchten:

1. Zum Rücksetzen der Alarmzeit drücken Sie die Programmtaste (1); das Alarmzeitsymbol (4) leuchtet auf.

2. Halten Sie die '-' (5) Taste gedrückt, bis "00:00" angezeigt wird.

 Die Alarmzeit wird angezeigt. Wenn sowohl Alarmzeit als auch Garzeit vorgegeben wurden, wird die jeweils kürzere Zeit angezeigt.


## Signalton ändern

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Alarmtonsymbols (8) die Einstelltaste (11).
2. Passen Sie den gewünschten Ton mit der '-' / '+' (5/6) Taste an.
  - » Der ausgewählte Alarmton wird mit "b-01", "b-02" oder "b-03" angezeigt.







## Garzeitentabelle

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

## Backen und Braten

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

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchenblech*	Einschub 1	☐	4	175	30 ... 35
Kuchen, Form*	Einschub 1	☉	2	180	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	Einschub 1	☐	3	175	25 ... 30
	Einschub 2	☉	1 - 5	175	30 ... 40
	Einschub 3	☉	1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskuitkuchen*	Einschub 1	☐	3	200	5 ... 10
	Einschub 2	☉	1 - 5	175	18 ... 25
Kekse*	Einschub 1	☐	3	175	20 ... 25
	Einschub 2	☉	1 - 5	175	25 ... 30
	Einschub 3	☉	1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Teiggebäck*	Einschub 1	☐	2	200	30 ... 40
	Einschub 2	☉	1 - 5	200	45 ... 55
	Einschub 3	☉	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen*	Einschub 1	☐	2	200	25 ... 35
	Einschub 2	☉	1 - 5	200	30 ... 40
	Einschub 3	☉	1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Sauerteig*	Einschub 1	☐	2	200	35 ... 45
	Einschub 2	☉	1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Einschub 1	☐	2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Einschub 1	☐	2	200 ... 220	15 ... 20
Rindersteak (ganz)/Braten	Einschub 1	☉	3	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auffauf)	Einschub 1	☉	3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90

Brathähnchen	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	65 ... 70
	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	Einschub 1		2	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einschub 1		2	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einschub 1		3	200	20 ... 30
	Einschub 1		3	200	20 ... 30

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

\* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

(\*\*) Wenn vorgeheizt werden muss, lassen Sie den Ofen zu Beginn vorheizen, bis die Temperaturleuchte erlischt.

### Tipps zum Kuchenbacken

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

### Tipps für Gebäck

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



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

### Tipps zur Zubereitung von Gemüse

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

### So bedienen Sie den Grill



Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.



#### WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

### Grill einschalten

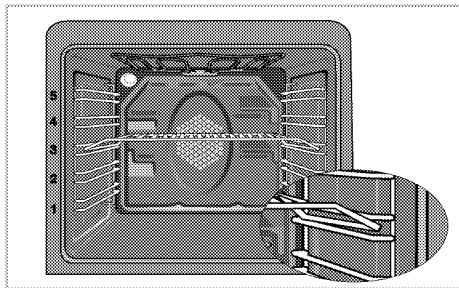
1. Drehen Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillsymbol.
  2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
  3. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.
- » Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.

### Grill ausschalten

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

## Einschubpositionen

Die Grillleistung nimmt ab, wenn der Grillrost die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



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

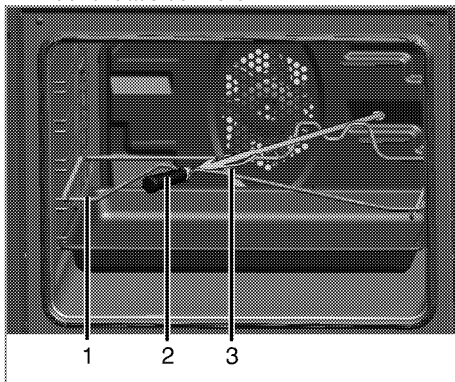
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

## Drehspießfunktion

Bei Auswahl der Grillfunktion schaltet sich der Drehspießmotor ein.

- Nach Auswahl der Grillfunktion stecken Sie das Fleisch oder Geflügel mit Hilfe der Gabel (3) auf den Spieß.

- Stecken Sie den Drehspieß in den entsprechenden Schlitz im Rotationsmotor an der Rückwand des Ofens. Platzieren Sie den Drehspieß auf dem Drehspießrahmen.
- Platzieren Sie den Rahmen auf der entsprechenden Halterung des Ofens.
- Platzieren Sie ein Blech auf einem der unteren Einschübe, damit sich das Fett darin sammelt. Geben Sie zum Vereinfachen der Reinigung etwas Wasser in das Blech.
- Vergessen Sie nicht, den Kunststoffgriff des Drehspießes zu entfernen.**
- Nach Abschluss des Garvorgangs bringen Sie den Kunststoffgriff an und nehmen Ihr Gericht aus dem Ofen.



- Drehspießrahmen
- Kunststoffgriff
- Gabel

## Garzeitentabelle zum Grillen

### Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4..5	20...25 Min. #
Hühnerklein	4..5	25...35 Min.
Lammkoteletts	4..5	20...25 Min.
Rinderbraten	4..5	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	4..5	25...30 Min. #
Toastbrot	4	1...2 min.

# je nach Dicke

## 7 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.  
Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

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

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



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

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



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

### Kochfeld reinigen

#### Glaskeramik

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

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

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

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



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

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

#### Bedienfeld reinigen

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

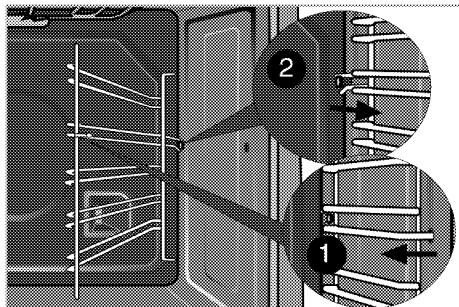


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.  
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

## Backofen reinigen

### So reinigen Sie die Seitenwand

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



### Katalytische Seitenwände

Seitenwände und Rückwand des Backofens können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalytischen Seitenwände des Backofens müssen nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der Seitenwände sorgt für eine Selbstreinigung, indem Fettspritzer aufgesaugt und umgewandelt werden (Wasserdampf und Kohlendioxid).

### Backofentür reinigen

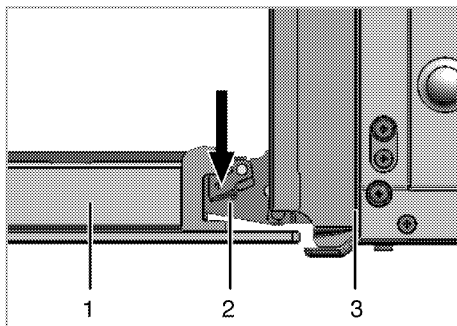
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



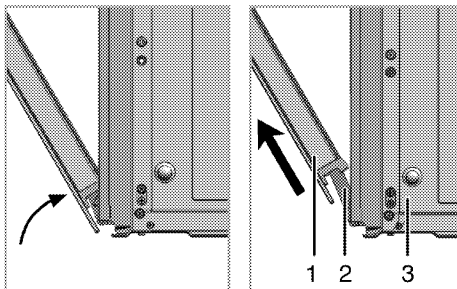
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

### Backofentür ausbauen

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



- 1 Backofentür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen



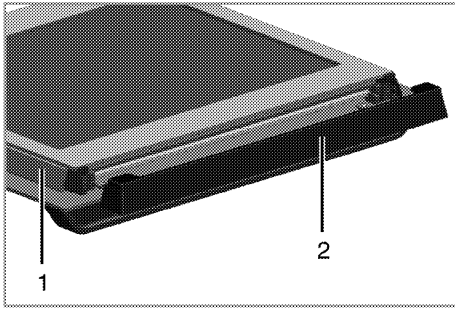
3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.



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

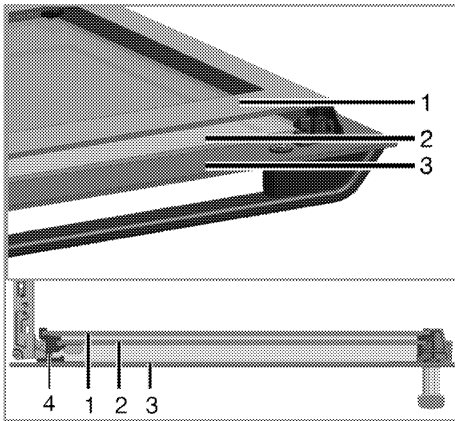
### Türinnenscheibe ausbauen

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.  
Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

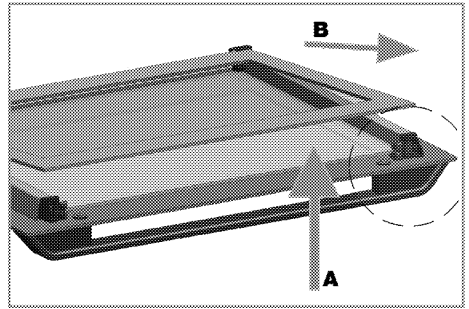
Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



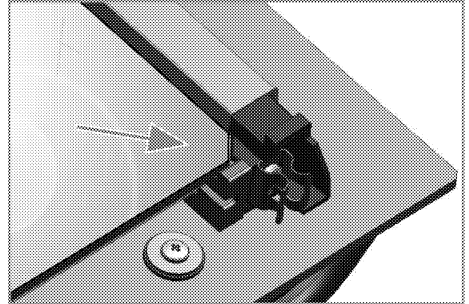
- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

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

Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.

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

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

## Beleuchtung des Backofens auswechseln



### GEFAHR:

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



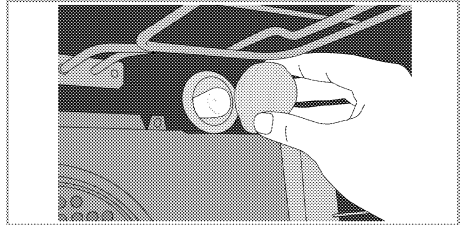
Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "*Technische Daten, Seite 11*".  
Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

### Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



3. Drehen Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

## 8 Problemlösungen

### **Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.**

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

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

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

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 23)*

### **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.**

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

### **Backofen heizt nicht.**

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

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

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



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

## Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

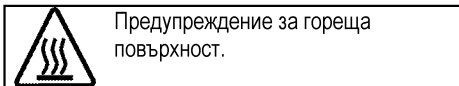
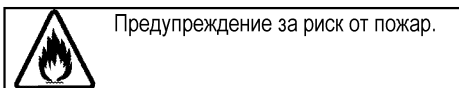
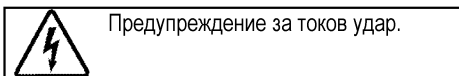
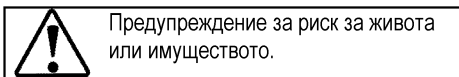
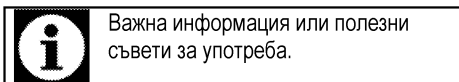
Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Blomberg. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако претостъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

### Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



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

**1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4**

Обща безопасност.....	4
Електрическа безопасност .....	4
Безопасност при използването на продукта	5
Предвидена употреба .....	7
Безопасност за децата .....	8
Изхвърляне на остарелия продукт .....	8
Изхвърляне на опаковъчните материали ...	9

**2 Основна информация 10**

Общ преглед.....	10
Съдържание на пакета .....	11
Технически спецификации .....	12

**3 Монтаж 14**

Преди монтажа.....	14
Инсталация и свързване .....	15
Бъдещо транспортиране .....	16

**4 Подготовка 18**

Съвети за спестяване на енергия .....	18
Първо ползване.....	18
Първоначална настройка на часа .....	18
Първоначално почистване на уреда .....	19
Първоначално загряване .....	19

**5 Как да работите с котлона 20**

Обща информация за готвенето .....	20
Използване на котлоните .....	21

**6 Как да работите с фурната 23**

Основна информация за готвене, печене и грила .....	23
Как да работите с електрическата фурна	24
Режими на работа .....	24
Използване на часовника на фурната.....	25
Използване на заключването на бутоните	26
Ползване на часовника като аларма.....	27
Таблица с времето за готвене.....	28
Как да работите с грила.....	29
Готварска плоча за печене .....	30

**7 Поддържане и грижа 31**

Обща информация .....	31
Почистване на котлона.....	31
Почистване на контролния панел.....	31
Почистване на фурната.....	32
Сваляне на вратата на фурната .....	32
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата	33
Подмяна на лампата във фурната .....	34

**8 Отстраняване на повреди 35**

## **1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда**

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

### **Обща безопасност**

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва

от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

### **Електрическа безопасност**

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни

не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.

- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Използвайте само захранващ кабел, отговарящ на характеристиките, посочени в "Технически спецификации".
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали електрическата инсталация не

са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.

- Не заключвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бутона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бутона е съвместимо с продукта.

### **Безопасност при използването на продукта**

- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда

освен ако не са надзирани постоянно.

- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загорявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на

топлина може да повреди дъното на фурната.

- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- Използвайте рафтовете както е описано в раздел "Как да работите с електрическата фурна".
- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функцията грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Преди даподмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, за да се избегне риска от токов удар.

- Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
  - Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
  - Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да избегнете риска от токов удар.
  - Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
  - Парното налягане, което се наслабва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.
  - Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.
- За надеждността на пламъка на продукта;
- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
  - Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
  - Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.
- Предвидена употреба**
- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
  - Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
  - Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

### **Безопасност за децата**

- Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, **не** оставяйте никакви тежки предмети върху нея и **не** позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

### **Изхвърляне на остарелия продукт**

**Съвместимост с WEEE**  
**Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:**



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

**Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:**  
 Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на

директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

### **Изхвърляне на опаковъчните материали**

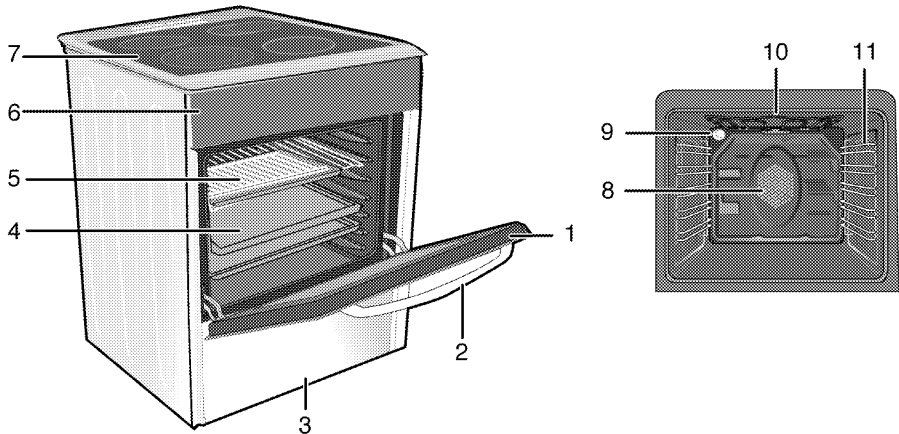
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на

безопасно място, извън достъпа на деца.

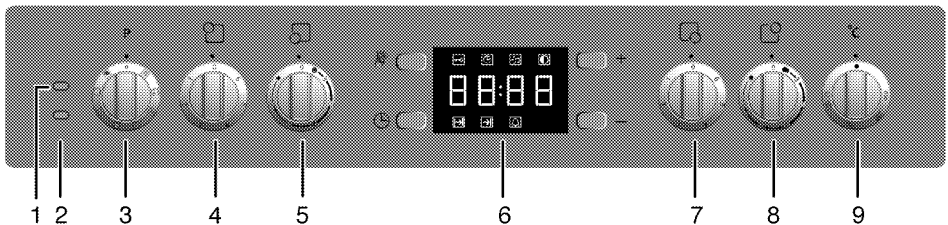
Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

## 2 Основна информация

### Общ преглед



- |   |                 |    |   |
|---|-----------------|----|---|
| 1 | Предна врата    | 8  | Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча) |
| 2 | Дръжка          | 9  | Лампа                                       |
| 3 | Долно чекмедже  | 10 | Нагревател на грила                         |
| 4 | Тава            | 11 | Положения на скарата                        |
| 5 | Метална скара   |    |   |
| 6 | Контролен панел |    |   |
| 7 | Плоча на котлон |    |   |



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Предупредителна лампа                         |
| 2 | Лампа на термостата                           |
| 3 | Селектор за функциите                         |
| 4 | Готварска плоча с един прекъсвач Заден ляв    |
| 5 | Готварска плоча с двоен прекъсвач Преден ляв  |
| 6 | Цифров таймер                                 |
| 7 | Готварска плоча с един прекъсвач Преден десен |
| 8 | Удължена готварска плоча Заден десен          |
| 9 | Селектор за термостата                        |

## Съдържание на пакета

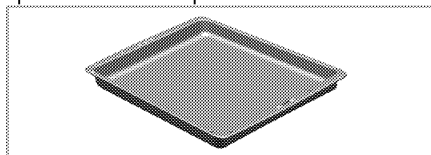


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

### 1. Ръководство за употреба

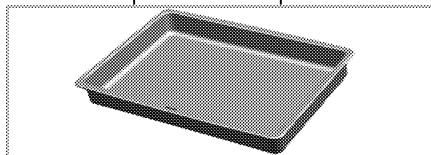
### 2. Тава на фурната

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



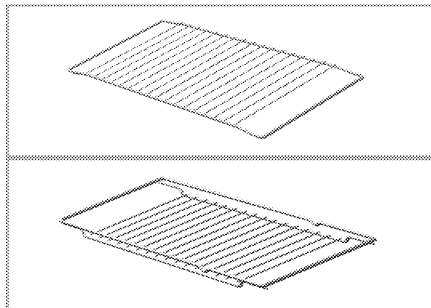
### 3. Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



### 4. Телен рафт

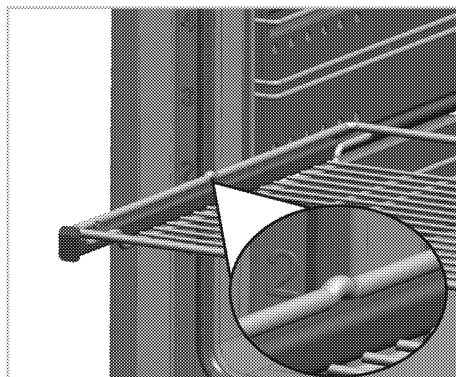
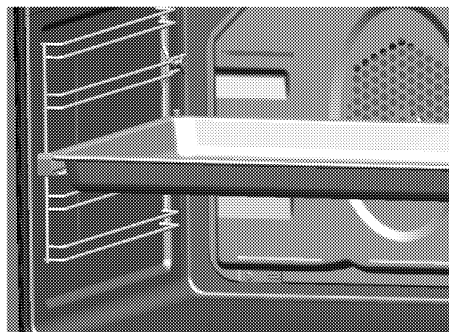
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



### 5. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка.

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт  
Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка,

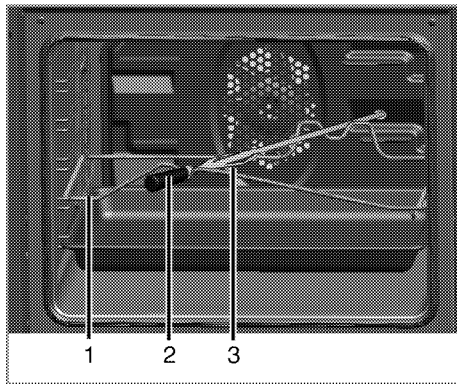
проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



### 6. Пиле на шиш

Използва се за равномерно изпичане от всички страни на месо, пиле и риба.

- Наподете храната, която ще се запича и завъртете шиша с вилиците.
- Поставете рамката на шиша във фурната, като я подравните с гнездото за шиша.
- Поставете острия край на шиша в гнездото за шиша и вкарайте шиша в рамката.
- При печене на грил свалете дръжката на грила.



- 1 Рамка на шиша
- 2 Пластмасова дръжка
- 3 Вилица

## Технически спецификации

### ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/600 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V/ 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	9.9 kW
Бушон	мин. 32A / 16 A x 3
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 5 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 4 мм <sup>2</sup>
Дължина на кабела	макс. 2 м

### ПЛОТ

#### Горелки

Заден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мощност	1200 W
Преден ляв	Готварска плоча с двоен прекъсвач
Размер	210/120 мм
Мощност	2200/750 W
Преден десен	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	180 мм
Мощност	1700 W
Заден десен	Удължена готварска плоча
Размер	170/265 мм
Мощност	1500/2400 W

#### ФУРНА/ГРИЛ

Основна фурна	Мултифункционална фурна
Клас на енергийна ефективност <sup>#</sup>	A
Вътрешна лампа	15-25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

<sup>#</sup> Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 50304. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.



Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

### 3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.



#### ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

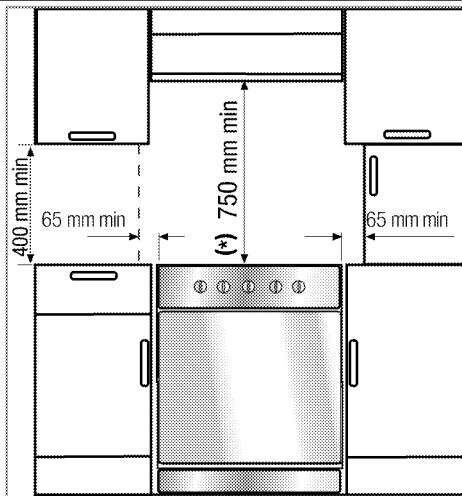


#### ОПАСНОСТ:

Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

#### Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода. Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.



- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагреващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (\*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

## Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждащите тела.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.



Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда. Това поврежда вратата, дръжката и пантите.

### Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



#### ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.



#### ОПАСНОСТ:

Захранващият кабел не бива да се защитава, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се замени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда. Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



#### ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването. Съществува риск от токов удар!

### Свързване на захранващия кабел

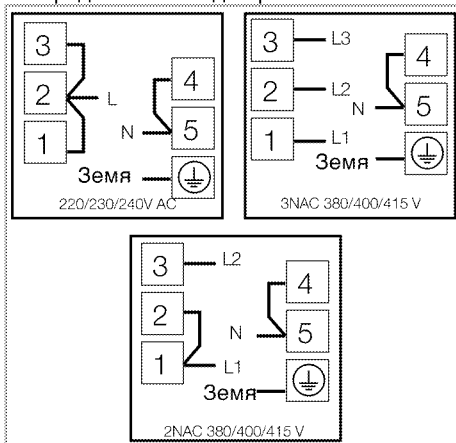
1. **Ако с продукта не е доставен захранващ кабел**, трябва да изберете захранващ кабел от таблицата (Технически спецификации, стр. 12) в съответствие с електрическата инсталация в дома ви и той трябва да бъде свързан към продукта като следвате указанията в диаграмата за кабела.

Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.



Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

- Отворете капака на захранващия блок с отвертка.
- Прекарайте захранващия кабел през скобата за кабела под терминала и закрепете основната част с вградения винт върху скобата.
- Свържете кабелите според предоставената диаграма.



- След като завършите свързването на жиците, затворете капака на терминала.
- Прокарайте захранващия кабел така, че да не докосва уреда и да не се заклепчи между уреда и стената.

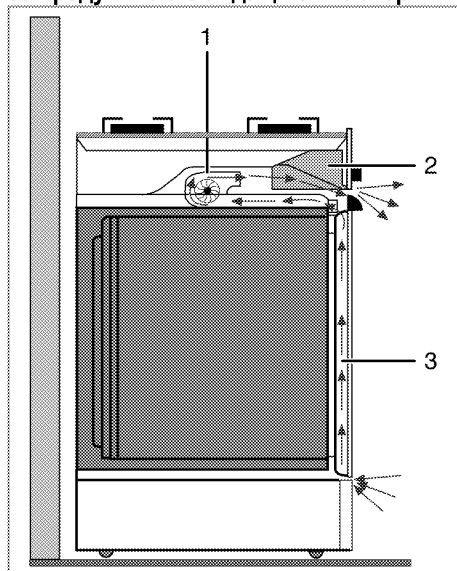


Захранващият кабел не бива да е по-дълъг от 2 м с цел безопасност.

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**  
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.  
С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите

наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

### За продукти с охлаждащ вентилатор



- Охлаждащ вентилатор
- Контролен панел
- Врата

Охлаждащият вентилатор охлажда както контролния панел, така и предната част на уреда.



Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.

### Финална проверка

- Свържете уреда отново към захранването.
- Проверете електрическите функции.

### Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от

вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.

- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато пригответе ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще пригответе. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.

- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.
- При по-продължително готвене, изключете зоната за готвене 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.

### Първо ползване

#### Първоначална настройка на часа

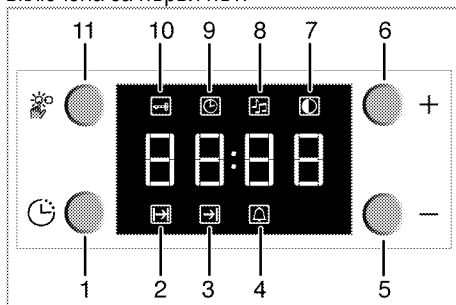


Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.



Докато правите някаква настройка, съответните символи на часовника премигват.

Натиснете копчета '-' или '+' (5/6) за да настроите часа след като фурната бъде включена за първи път.



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Символ аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата

- 9 Настоящ час
- 10 Заклучване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

След като настроите времето, можете да започнете или да приключите готвенето като изберете желаната позиция с температурния и функционалния бутон.



Ако текущият час не е настроен, настройката на часа ще започне да расте/придвижва от **12:00**. Символ Часовник '9' се показва на дисплея за да укаже, че текущият час не е настроен. След като часът бъде настроен, този символ изчезва.



Зададените часови настройки се отменят в случай, че тока спре. Трябва отново да се настроят.

За да промените настроен преди това час:

1. Натиснете копче (11) за да активирате символа за текущо време '9'.
2. Натиснете копчета '-' или '+' (5/6) за да настроите текущия час.

#### Промяна в настройката за яркост на екрана

1. Натиснете копче (11) за да активирате символа за яркост на екрана '7' за да направите настройка на яркостта на екрана.
  2. Натиснете копчета '-' или '+' (5/6) за да настроите желаната яркост.
- » Избраното ниво на яркост ще се появи като **d-01**, **d-02** или **d-03** на дисплея.

#### Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

#### Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

#### Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 24.
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 24

#### Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 29.
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 29



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално.

Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизацията пушек и миризма.

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето



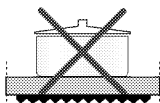
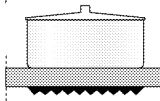
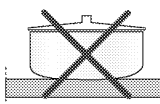
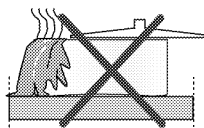
Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загривате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджерата отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.

- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене. Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене. Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

### Съвети за стъклокерамичните котлони

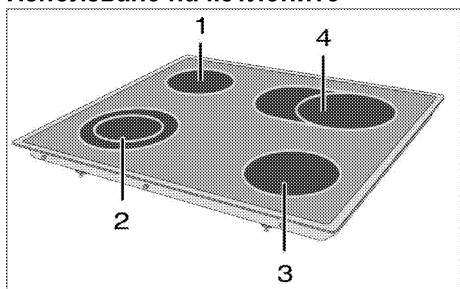
- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.
- Не използвайте алуминиеви съдове и тенджери. Алуминият поврежда стъклокерамичната повърхност.




Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно.

Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен. Ако диаметърът на тенджерата е вътрде малък се похабява енергия.

## Използване на котлоните



- 1 Готварска плоча с един прекъсвач 14-16 см
- 2 Готварска плоча с двоен прекъсвач 21-23/12-14 см
- 3 Готварска плоча с един прекъсвач 18-20 см
- 4 Удължена готварска плоча 17-19/26-28 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

**ОПАСНОСТ:**  

 Внимавайте върху плочата да не падат предмети. Дори малки предмети от рода на солница могат да я повредят. Не използвайте плочата ако е напукана. Водата може да протече през тези пукнатини и да предизвика късо съединение. В случай на видима повреда на повърхността (напр. видими пукнатини), изключете незабавно уреда за да намалите до минимум риска от токов удар.

**i** Бързонагриващите стъклокерамични котлони излъчват ярка светлина когато са включени. Не се взирайте в ярката светлина.

## Включване на стъклокерамичните зони за готвене

Използвайте копчетата на зоните за готвене за да включите стъклокерамичните зони за готвене. Завъртете копчето на зоната за готвене на съответното ниво за да включите желаното ниво за готвене.

Ниво на готвене	1	2 — 3	4 — 6
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

Ниво на готвене	1	2	3
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

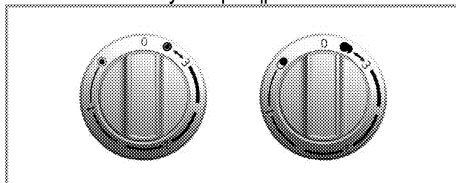
## Изключване на стъклокерамичните зони за готвене

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

## Използване на мултисегментовите зони за готвене

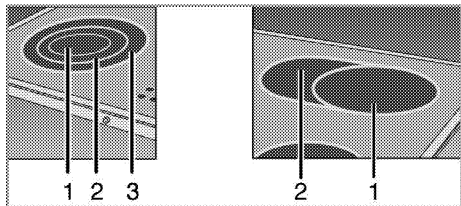
Мултисегментовите зони за готвене ви позволяват използване на тенджери с различен размер върху една и съща зона за готвене. При активиране на тези зони за готвене най-напред се включва най-вътрешната зона.

1. За да промените диаметъра на активната зона за готвене, завъртете контролното копче по посока на часовниковата стрелка.
2. При промяна на радиуса на зоната за готвене се чува прищракване.



## Изключване на мултисегментовите зони за готвене

1. Завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка към най-горната позиция за да изключите зоната за готвене. Всички сегменти на зоната за готвене се изключват.



- 1    Позиция 1
- 2    Позиция 2
- 3    Позиция 3

**i** Позиции 2 и 3 на мултисегментовите зони за готвене не работят самостоятелно.

## 6 Как да работите с фурната

### Основна информация за готвене, печене и грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!  
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.  
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.  
Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

#### Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

#### Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.

- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Соколът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

#### Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.



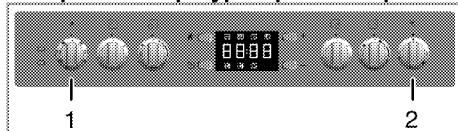
Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

## Как да работите с електрическата фурна



Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.

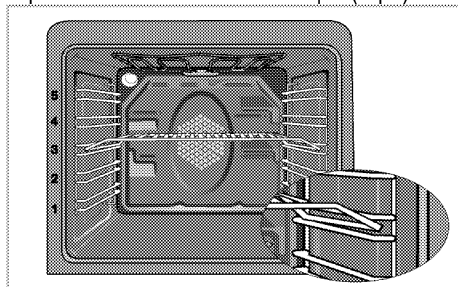
### Избор на температура и режим на работа



- 1 Селектор за функциите
  - 2 Селектор за термостата
1. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
  2. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.  
» Фурната се загрева до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

### Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).



### Позиции на решетката (за модели с телена скара)

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.  
Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да

получите добри резултати от печенето на грил.

### Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

### Горен и долен нагревател



Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е родоходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

### Долно нагряване



Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.

### Долно/горно нагряване с вентилатор



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

### работи с вентилатор



Фурната не се загрева. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

## Вентилационно нагряване



Работи вентилаторно нагряване (на задната стена). Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. В повечето случаи не е нужно предварително загреване. Подходящо за печене на ястия на различни нива на рафта. Подходящо за печене с повече тава.

## "3D" функция



Горното и долното нагряване и вентилаторното нагряване (на задната стена) работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете само една тава.

## Грил+вентилатор



Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

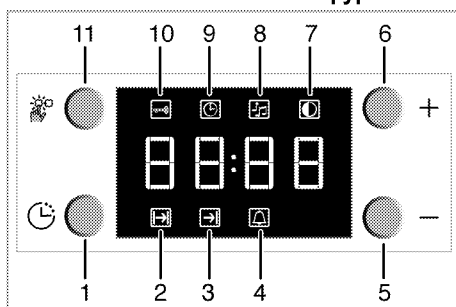
- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

## Пълен грил с шиш



Целият грил и въртящият се шиш работят. Подходящо е за печене на грил и приготвяне на едри шишчета.

## Използване на часовника на фурната



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Символ аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заклучване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

	Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
	Когато правите някаква настройка, съответните символи на дисплея премигват. Трябва да изчакате малко преди настройките да станат активни.
	Ако не е направена никаква настройка за готвене, часът не може да бъде настроен.
	Времето за готвене се показва след като готвенето започне.

## Печене с посочване на времето на приготвяне:

Можете да настроите фурната така, че да спре в края на посоченото време като

настроите времето за приготвяне на часовника.

1. За да настроите времето на готвене, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене (2).
2. Натиснете копчета '-' / '+' (5/6) за да настроите времето на приготвяне.  
» След като времето на готвене е настроен, символът за печене свети постоянно.

#### Ако желаете да настроите крайния час на готвене за по-късен час:

След като настроите времето за готвене на часовника, можете да настроите крайния час на готвене за по-късно.

1. За да настроите времето на готвене, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене (2).
2. Настроите времето на готвене с копче Минус (5) и Плюс (6).

» Символът за време на готвене остава осветен (на дисплея за постоянно) след настройване на времето на готвене.

3. За да настроите времето за край на готвенето, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене(3).
4. Натиснете копчета - (5) and + (6) за да настроите край на времето на готвене.

» След като се настрои края на времето за готвене, символът за краен час на готвене и символът за печене светят постоянно.

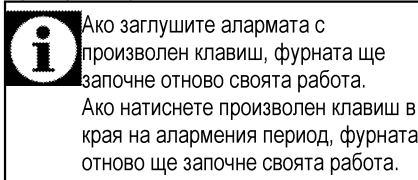
Символът за край на времето за готвене (3) ще изчезне веднага щом готвенето започне.

5. Поставете ястието във фурната.
6. Избор на работен режим и температура.

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началото на времето за готвене чрез зададения край на времето за готвене и периода за готвене. Избраният режим се активира когато готвенето започне, като фурната се загрева до настроената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето.

7. След завършване на процеса на готвене, на дисплея се изписва "End" ("Край") и се чува аларменият сигнал.

8. Аларменият сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче. Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже часът в момента.

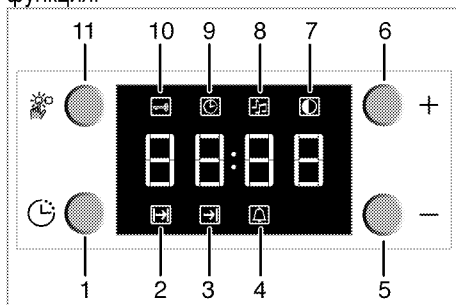


9. Изключете фурната с помощта на копчето за температурата и копчето за функциите.

#### Използване на заключването на бутоните

#### Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на заключващата функция.



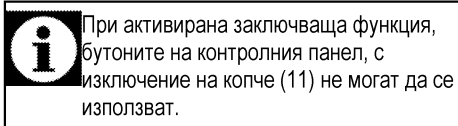
- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Символ аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заключване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

1. Натиснете бутон (11) за да активирате символа за заключване (10).

» "OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО") се появява на дисплея.

2. Натиснете бутон '+' (6) за да активирате заключващата функция.

» След като заключващата функция бъде активирана, на дисплея се изписва **"On"** (**"Включено"**), а символ **Заключено** (10) остава осветен.



### Деактивиране на заключването на бутоните

1. Натиснете копчето за настройка (11) за да активирате символа за заключване (10).

» **"On"** (**"Включено"**) се появява на дисплея.

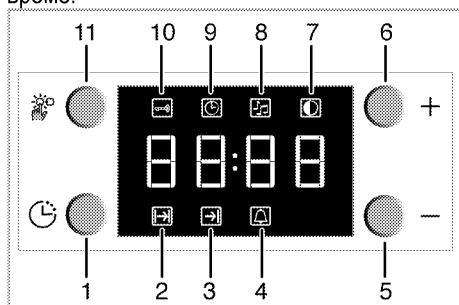
2. Натиснете бутон **"-"** (5) за да деактивирате заключващата функция.

» **"OFF"** (**"ИЗКЛЮЧЕНО"**) ще се появи след като заключването се деактивира.

### Ползване на часовника като аларма

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.

Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на зададеното време.

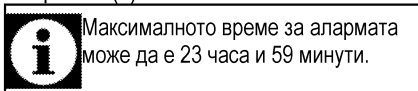


- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Символ аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс

- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заключване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

### Настройване на алармата

1. Натиснете копчето за програмите (1) за да активирате символа за час на алармата (4).



2. Настройте часа на алармата с копчета **"-"** / **"+"** (5/6).

» Символ аларма остава осветен и часът на алармата се появява на дисплея след като алармата бъде настроена.

3. В края на периода на алармата, символът за час на алармата (4) започва да премигва и аларменият сигнал прозвучава.

### Изключване на алармата

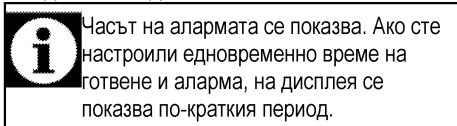
1. За да спрете алармата натиснете което и да е копче.

» Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже часът в момента.

### Ако желаете да откажете алармата:

1. За пренастройване на алармения час, натиснете копчето за програмите (1) за да активирате символа на алармата (4).

2. Натиснете и задръжте копче **"-"** (5) докато на дисплея се изпише **"00:00"**.



### Промяна на алармения тон

1. Натиснете копчето за настройка (11) за да активирате символа за тон на алармата (8).

2. Настройте желаните тон като използвате копчетата **"-"** / **"+"** (5/6).

» Избраният тон на алармата ще се появи като **"b-01"**, **"b-02"** или **"b-03"** на дисплея.

## Таблица с времето за готвене



Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

## Печене и запичане



Първото ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава*	Едно ниво	☐	4	175	30 ... 35
Кексове във форма*	Едно ниво	☉	2	180	40 ... 50
Кексове в готварска хартия*	Едно ниво	☐	3	175	25 ... 30
	2 нива	☉	1 - 5	175	30 ... 40
	3 нива	☉	1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Пандишпан*	Едно ниво	☐	3	200	5 ... 10
	2 нива	☉	1 - 5	175	18 ... 25
Кифлички*	Едно ниво	☐	3	175	20 ... 25
	2 нива	☉	1 - 5	175	25 ... 30
	3 нива	☉	1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Баница от тесто*	Едно ниво	☐	2	200	30 ... 40
	2 нива	☉	1 - 5	200	45 ... 55
	3 нива	☉	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Мазна баница*	Едно ниво	☐	2	200	25 ... 35
	2 нива	☉	1 - 5	200	30 ... 40
	3 нива	☉	1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Мая*	Едно ниво	☐	2	200	35 ... 45
	2 нива	☉	1 - 3	200	35 ... 45
Лазаня*	Едно ниво	☐	2 - 3	200	30 ... 40
Пица*	Едно ниво	☐	2	200 ... 220	15 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво	☉	3	25 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво	☉	3	25 мин. 250/макс. след това 190	70 ... 90
Печено пиле	Едно ниво	☉	2	15 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	65 ... 70
	Едно ниво	☉	2	15 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	55 ... 65
Пуйка (5,5 kg)	Едно ниво	☉	2	25 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	150 ... 210
	Едно ниво	☉	2	25 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво	☉	3	200	20 ... 30
	Едно ниво	☉	3	200	20 ... 30

Ако печете едновременно 2 тава, поставете по-дълбоката тава на горния рафт, а другата на долния рафт.

\* Препоръчва се да ползвате предварително загряване за всякакъв вид храни.

(\*\*) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

### Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.

- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

### Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за равномерно изпичане.



Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

### Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

## Как да работите с грила



Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

По време на печенето затворете вратата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

### Включване на грила

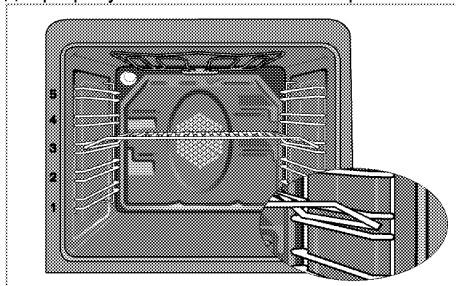
1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
  2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
  3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.
- » Лампичката за температурата светва.

### Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).

### Позиции на решетките

Работата на грила се влошава ако телената скара е поставена срещу задната част на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите най-добри резултати от печенето на грил.





Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

### Функция шиш

Когато е избрана функцията грил, мотора на шиша ще започне да се върти.

- След като изберете функцията "Грил", набучете месото върху шиша с помощта на вилица (3).
- Вкарайте шиша в процеп на въртящия мотор, намиращ се върху задната стена на фурната.

Поставете шиша в рамката му.

- Поставете рамката с шиша на съответния рафт на фурната.
- Поставете тава върху един от долните рафтове на фурната за да съберете

### Готварска плоча за печене

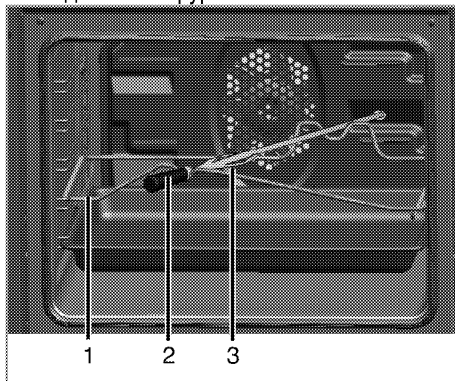
#### Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4..5	20..25 мин. #
Нарязано пиле	4..5	25..35 мин.
Агнешки котлет	4..5	20..25 мин.
Говеждо печено	4..5	25..30 мин. #
Телешки котлети	4..5	25..30 мин. #
Тостер	4	1..2 мин.

# в зависимост от дебелината

мазнините. Сипете малко вода в тавата с цел по-лесно почистване.

- **Не забравяйте да свалите пластмасовата дръжка от шиша.**
- Когато печенето завърши, закачете пластмасовата дръжка и извадете яденето от фурната.



- 1 Рамка на шиша
- 2 Пластмасова дръжка
- 3 Вилца

## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.



#### ОПАСНОСТ:

Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка. Съществува риск от токов удар!



#### ОПАСНОСТ:

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.



Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

### Почистване на котлона

#### Стъклокерамични повърхности

Забършете стъклокерамичната повърхност с помощта на навлажнена със стъдена вода парцал по такъв начин, че по нея да не остават следи от измивния препарат.

Подсушете с мек сух парцал. Остатъкният материал може да повреди

стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните.

Засъхналите остатъци по

стъклокерамичната повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни.

Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с малко количество оцет или лимонов сок. Можете също така да ползвате подходящи за целта препарати.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да погипе добре. След това почистете повърхността на плота с влажен парцал.



Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почистени бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай рискувате стъклокерамичната повърхност да се повреди перманентно.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не се отразява на работата на продукта.

Обезцветяването и петната по стъклокерамичната повърхност са нормално явление, а не дефект.

#### Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

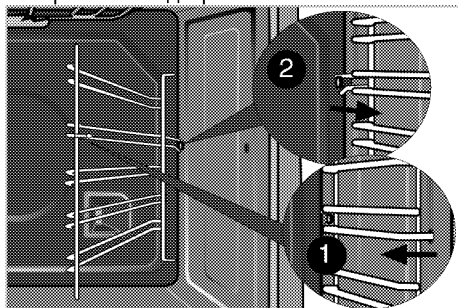


Не сваляйте бутоните/копчетата за да почистите контролния панел.  
Това може да повреди контролния панел!

## Почистване на фурната

### За почистване на страничната стена

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



### Каталитичен емайл

Страничните стени или само задната част на вътрешността на фурната може да са покрити с каталитичен емайл. Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Шуплестата повърхност на стените се самопочиства като абсорбира и преобразува пръските мазнина (пара и въглероден диоксид).

### Почистване на вратата на фурната

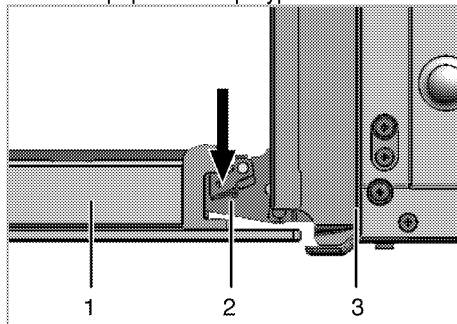
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



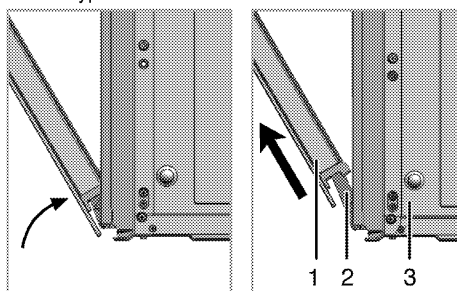
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

## Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Предна врата
- 2 Панта
- 3 Фурна



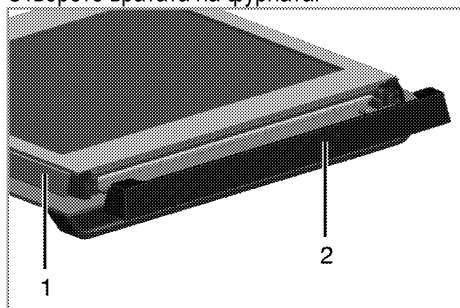
3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.



Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставите вратата отново.

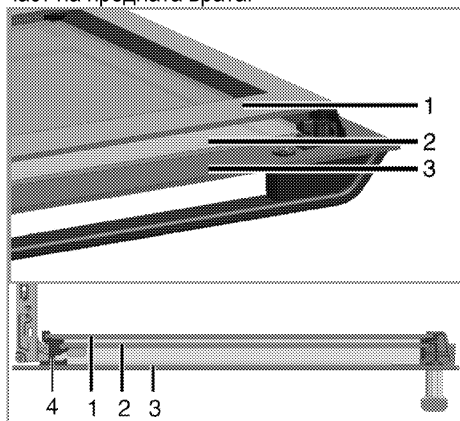
## Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване. Отворете вратата на фурната.



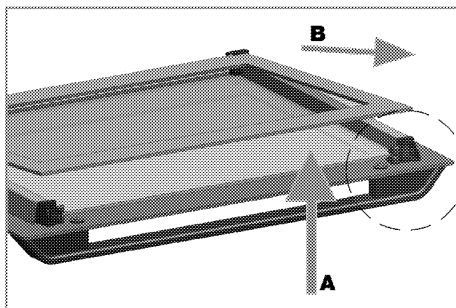
- 1 Рамка
- 2 Пластмасова част

Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



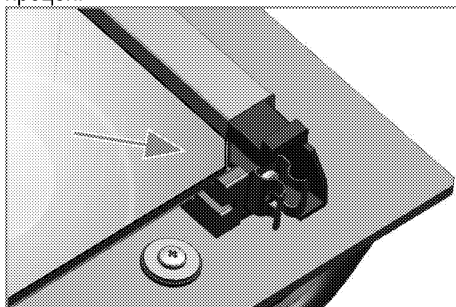
- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2 Вътрешен стъклен панел
- 3 Външен стъклен панел
- 4 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**. Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).



Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2).

Както е показано на фигурата, поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп.



Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1). При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.

Много е важно да загнездите долния ръб на вътрешния стъклен панел в долния пластмасов прорез (5).

Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуete прищракване.

## Подмяна на лампата във фурната



### ОПАСНОСТ:

Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!



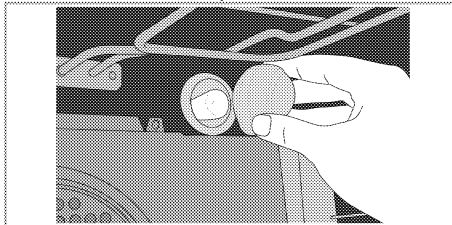
Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °С. За повече детайли виж *Технически спецификации*, стр. 12. Можете да се сдобие с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

### Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обратно на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

## 8 Отстраняване на повреди

### Фурната изпуска пара при употреба.

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

### Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

### Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*
- Бутоните/копчетата на контролния панел не функционират. >>> *Заклучването на клавиатурата може да бъде активирано. Моля, деактивирайте го. (Виж. Използване на заключването на бутоните, стр. 26 )*

### Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

### Фурната не се загрява.

- Няма настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. >>> *Настройте часа. (При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

### (При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.

- Имало е прекъсване на тока. >>> *Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.*



Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

## Please read this user manual first!

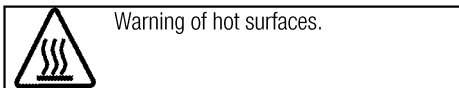
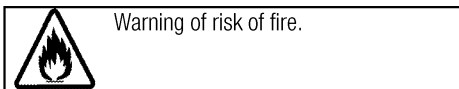
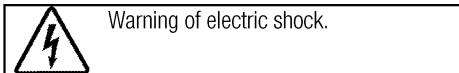
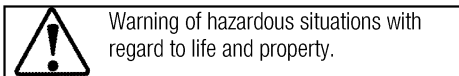
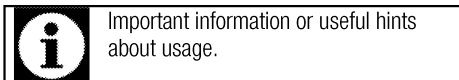
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Blomberg product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information.....	8

### **2 General information 9**

Overview.....	9
Package contents.....	10
Technical specifications.....	11

### **3 Installation 12**

Before installation.....	12
Installation and connection.....	12
Future Transportation.....	14

### **4 Preparation 15**

Tips for saving energy.....	15
Initial use.....	15
Time setting.....	15
First cleaning of the appliance.....	16
Initial heating.....	16

### **5 How to use the hob 17**

General information about cooking.....	17
Using the hobs.....	17

### **6 How to operate the oven 19**

General information on baking, roasting and grilling.....	19
How to operate the electric oven.....	19
Operating modes.....	20
Using the oven clock.....	21
Using the keylock.....	22
Using the clock as an alarm.....	22
Cooking times table.....	23
How to operate the grill.....	24
Cooking times table for grilling.....	25

### **7 Maintenance and care 26**

General information.....	26
Cleaning the hob.....	26
Cleaning the control panel.....	26
Cleaning the oven.....	26
Removing the oven door.....	27
Removing the door inner glass.....	27
Replacing the oven lamp.....	28

### **8 Troubleshooting 29**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may

also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!

- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure

that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
  - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
  - Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
  - Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
  - Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
  - Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
  - Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
  - Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
  - Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  - Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
  - If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
  - Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- For the reliability of the fire of the product;
- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.

- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product .

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all

parts of the packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### **Disposing of the old product**

### **Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please

consult your local authorities to learn about these collection centers.

**Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

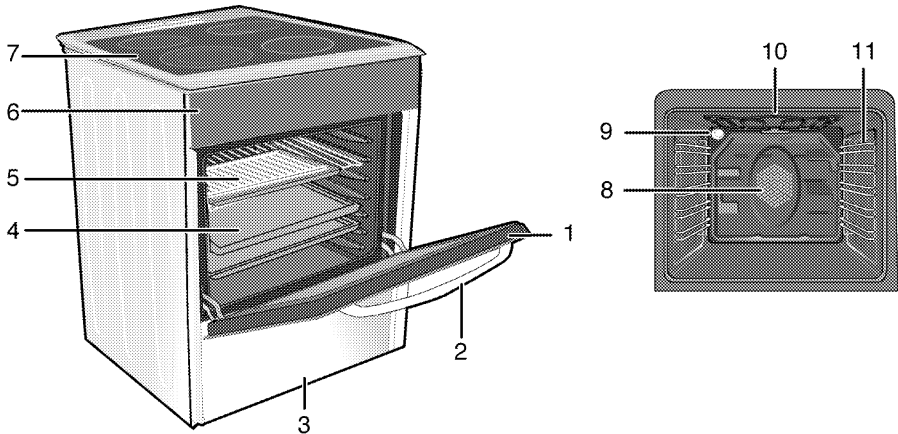
**Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from

recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

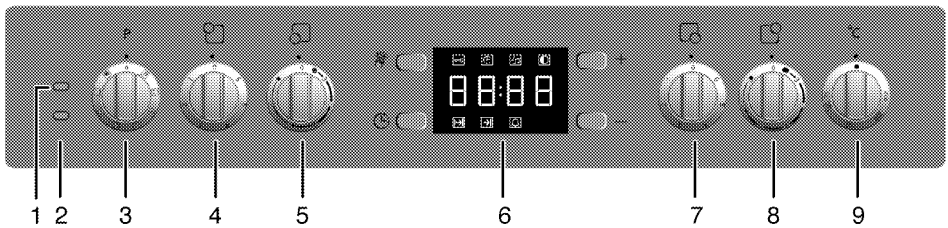
## 2 General information

### Overview



- 1 Front door
- 2 Handle
- 3 Bottom drawer
- 4 Tray
- 5 Wire shelf
- 6 Control panel

- 7 Burner plate
- 8 Fan motor (behind steel plate)
- 9 Lamp
- 10 Grill heating element
- 11 Shelf positions



- 1 Warning lamp
- 2 Thermostat lamp
- 3 Function knob
- 4 Single-circuit cooking plate Rear left
- 5 Dual-circuit cooking plate Front left
- 6 Digital timer
- 7 Single-circuit cooking plate Front right
- 8 Extended cooking plate Rear right
- 9 Thermostat knob

## Package contents

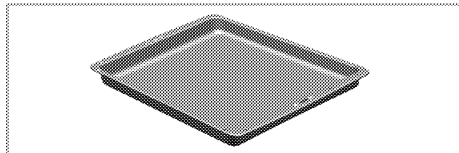


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

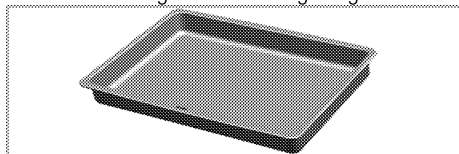
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



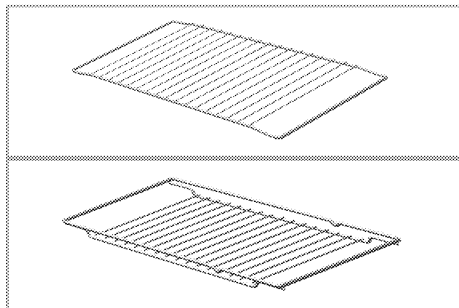
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



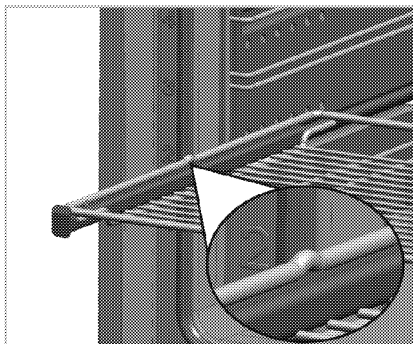
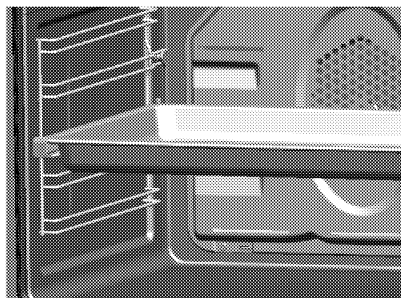
4. **Wire Shelf**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

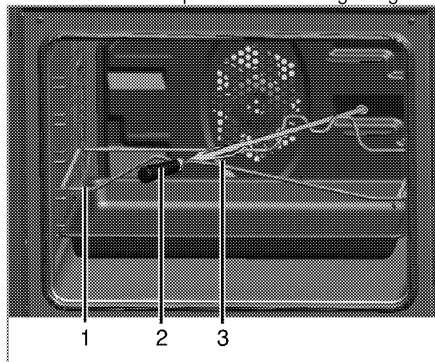
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



6. **Rotisserie chicken**

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
- Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.
- Remove the spit handle while grilling.



- 1 Turn spit frame
- 2 Plastic handle
- 3 Fork

## Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V/ 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total power consumption	9.9 kW
Fuse	min. 32A / 16 A x 3
Cable type / section	H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
HOB	
Burners	
Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	<b>Dual-circuit cooking plate</b>
Dimension	210/120 mm
Power	2200/750 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1700 W
Rear right	<b>Extended cooking plate</b>
Dimension	170/265 mm
Power	1500/2400 W
OVEN/GRILL	
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Energy efficiency class <sup>#</sup>	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

<sup>#</sup> Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.






Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

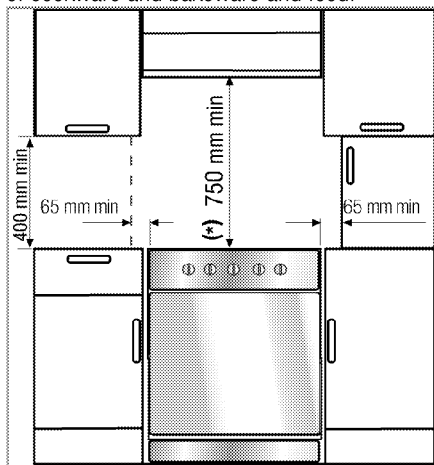
Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

	Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.
	<b>DANGER:</b> The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.
	<b>DANGER:</b> Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.



The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

#### Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

	Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.
	Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

#### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

**Connecting the power cable**

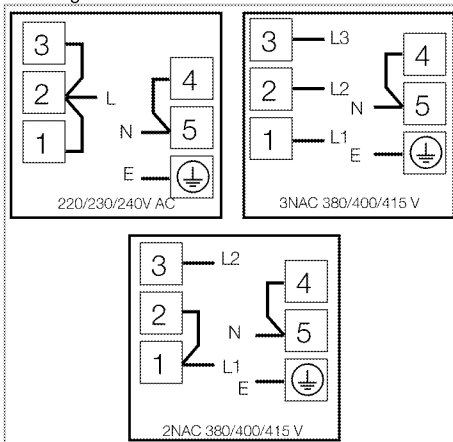
1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 11*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



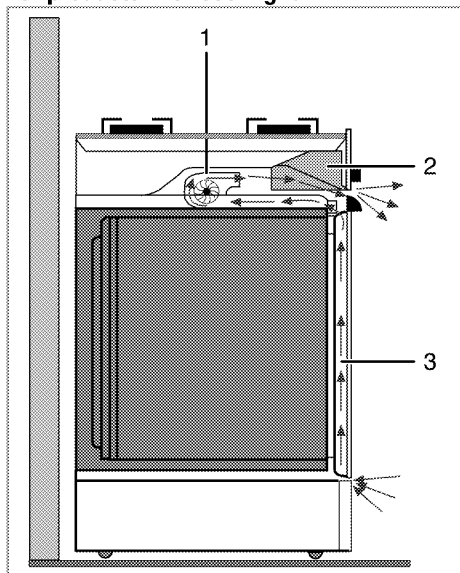
5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**  
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.  
For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

## For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

**i** Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

**i** Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

**i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

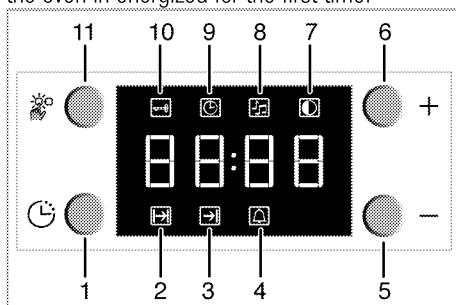
### Initial use

#### Time setting

**i** Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

**i** While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven is energized for the first time.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.

**i** If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from **12:00**. Clock symbol '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol '9'.
2. Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

### Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.
2. Press '- ' or '+ ' (5/6) keys to set the desired brightness.

» Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 19*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 24*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 24*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



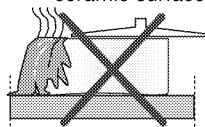
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto

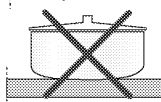
the cooking zone you want instead of sliding it.

### Tips about glass ceramic hobs

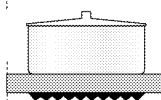
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



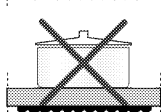
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



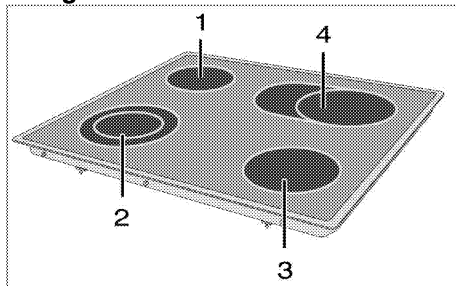
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



### Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 21-23/12-14 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Extended cooking plate 17-19/26-28 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

**DANGER:**

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

**Turning on the ceramic plates**

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

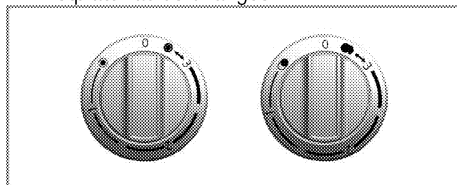
**Turning off the ceramic plates**

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

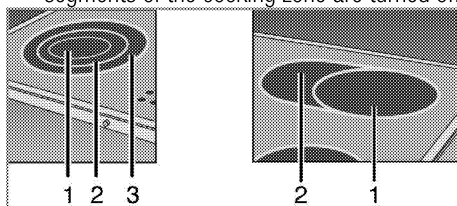
**Using multi-segmented cooking zones**

Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.

**Turning off multi-segment cooking zones**

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3



Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

#### Select temperature and operating mode

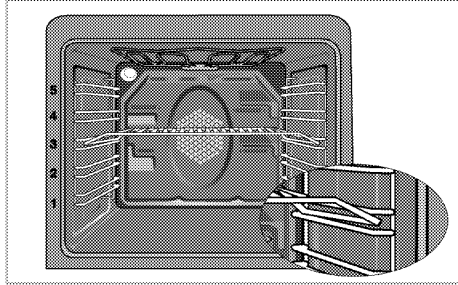


- 1 Function knob
  - 2 Thermostat knob
1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
  2. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

### Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

#### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

#### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

### Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

### Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

### "3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

### Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

## Full grill with turnspit

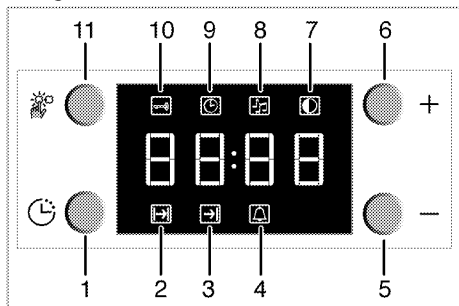


Full grill and turnspit are in operation. It is suitable for grilling and making rotisserie with large pieces of meat.



Cooking time will be displayed once the cooking starts.

## Using the oven clock



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key



Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.



While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.



If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

## Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.

» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

## If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.  
» Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.
3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.

» Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.

5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.  
» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the alarm will sound.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

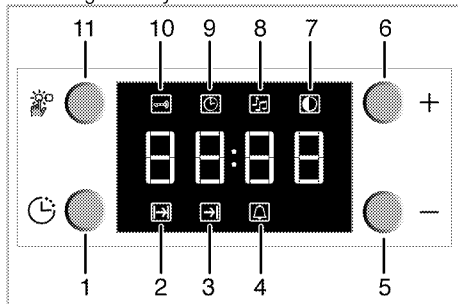
**i** If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

## Using the keylock

### Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.



- 1 Program key
  - 2 Cooking time
  - 3 End of cooking time
  - 4 Alarm symbol
  - 5 Minus key
  - 6 Plus key
  - 7 Screen brightness setting
  - 8 Alarm volume
  - 9 Current time
  - 10 Keylock
  - 11 Adjustment key
1. Press the key (11) to activate Keylock symbol (10).
  - » **"OFF"** will appear on the display.
  2. Press '+' key (6) to activate the keylock.

» Once the keylock is activated, **"On"** appears on the display and the Keylock symbol (10) remains lit.

**i** When the Keylock function is activated, control panel buttons except for the key (11) cannot be used.

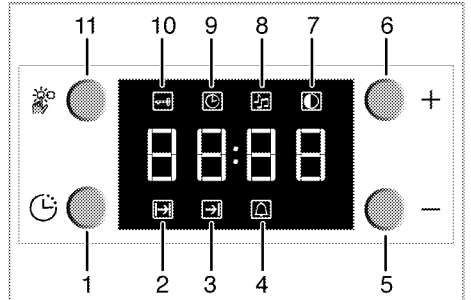
### Deactivating the keylock

1. Press Adjustment key (11) to activate Keylock symbol (10).
- » **"On"** will appear on the display.
2. Press '-' (5) to deactivate the keylock.
- » **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

### Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

## Setting the alarm clock

1. Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Adjust the alarm time using „+“ / „-“ (5/6) keys.  
» Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

## Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.  
» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

## If you want to cancel the alarm:

1. To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).
2. Press and hold the '–' (5) key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

## Changing alarm tone

1. Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
2. Adjust the desired tone using „+“ / „-“ (5/6) keys.  
» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

## Cooking times table









The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level	☐	4	175	30 ... 35
Cakes in mould*	One level	☒	2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level	☐	3	175	25 ... 30
	2 levels	☒	1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels	☒	1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level	☐	3	200	5 ... 10
	2 levels	☒	1 - 5	175	18 ... 25
Cookies*	One level	☐	3	175	20 ... 25
	2 levels	☒	1 - 5	175	25 ... 30
	3 levels	☒	1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Dough pastry*	One level	☐	2	200	30 ... 40
	2 levels	☒	1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	☒	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level	☐	2	200	25 ... 35
	2 levels	☒	1 - 5	200	30 ... 40
	3 levels	☒	1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Leaven*	One level	☐	2	200	35 ... 45
	2 levels	☒	1 - 3	200	35 ... 45
Lasagna*	One level	☐	2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level	☐	2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	☒	3	25 min. 250/max. then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	☒	3	25 min. 250/max. then 190	70 ... 90

Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	65 ... 70
	One level		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		2	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.  
\* It is suggested to perform preheating for all foods.


(\*\*) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

 Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### How to operate the grill



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

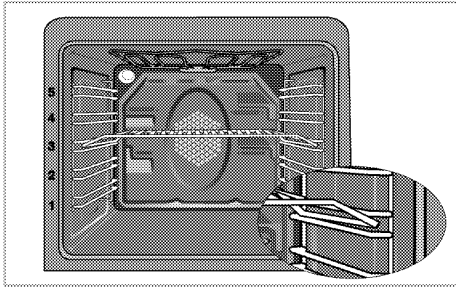
1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
  2. Then, select the desired grilling temperature.
  3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

### Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### Turnspit function

When grill function is selected, turnspit motor will start turning.

- After selecting the Grill function, skewer the meat or chicken onto the spit by means of the fork (3).
- Insert the turn spit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven. Place the turn spit onto the spit frame.

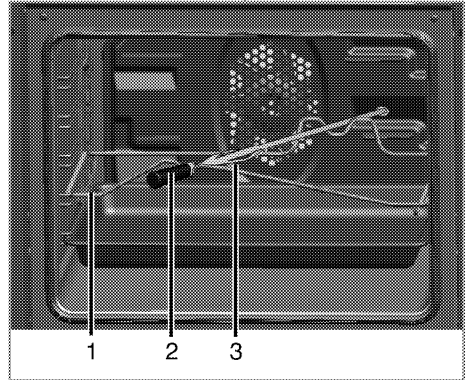
### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20...25 min. #
Sliced chicken	4..5	25...35 min.
Lamb chops	4..5	20...25 min.
Roast beef	4..5	25...30 min. #
Veal chops	4..5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.

# depending on thickness

- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turn spit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.



- 1 Turn spit frame
- 2 Plastic handle
- 3 Fork

## 7 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

#### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



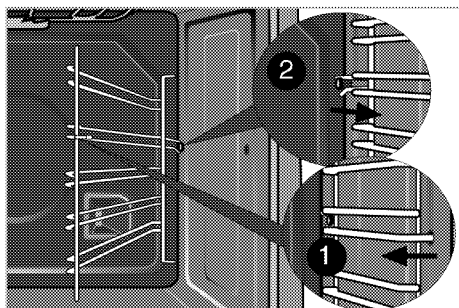
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

#### Cleaning the oven

##### To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

### Clean oven door

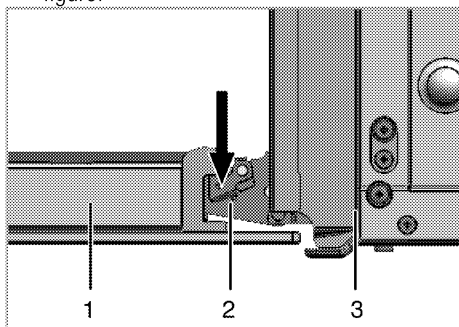
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



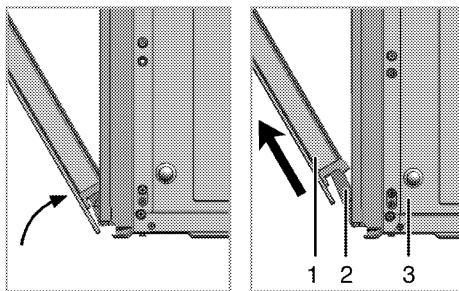
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

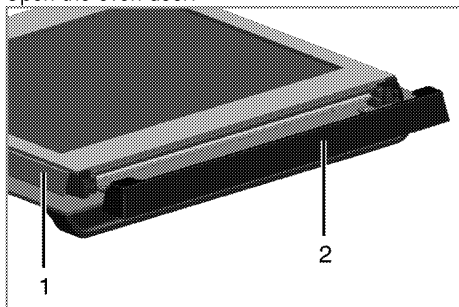


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

### Removing the door inner glass

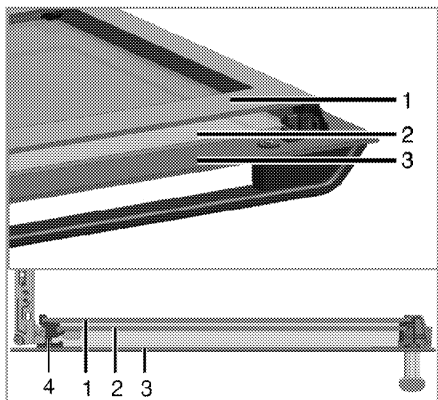
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



- 1 Frame
- 2 Plastic part

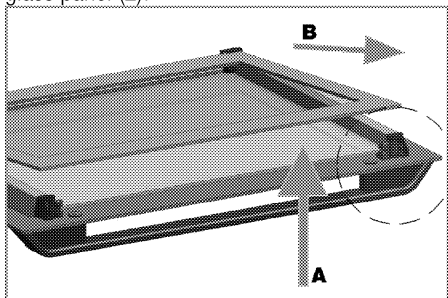
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

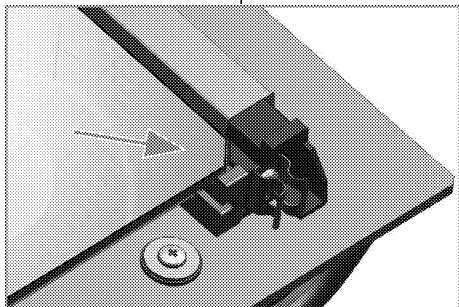
As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



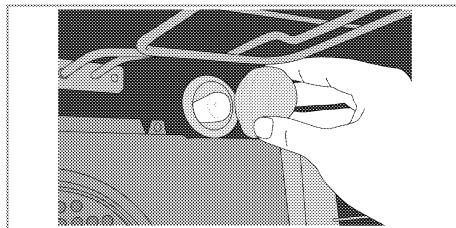
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

## If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 22 )*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.* (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





