

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	106
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	106
1.2 Zweck des Gerätes	109
1.3 Haftung des Herstellers	110
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	110
1.5 Typenschild	110
1.6 Entsorgung	110
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	111
2 Beschreibung	112
2.1 Allgemeine Beschreibung	112
2.2 Bedienblende	113
2.3 Weitere Teile	113
2.4 Verfügbares Zubehör	114
3 Gebrauch	115
3.1 Hinweise	115
3.2 Erster Gebrauch	115
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	116
3.4 Gebrauch des Backofens	116
3.5 Ratschläge zum Garen	122
4 Reinigung und Wartung	126
4.1 Hinweise	126
4.2 Reinigung des Gerätes	126
4.3 Ausbau der Backofentür	126
4.4 Reinigung der Türverglasung	127
4.5 Vapor Clean	129
4.6 Außergewöhnliche Wartung	131
5 Installation	133
5.1 Elektrischer Anschluss	133
5.2 Für den Installateur	133
5.3 Austausch des Kabels	134
5.4 Positionierung	134

DE

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Innern des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.



- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Während des Pyrolysevorgangs (sofern verfügbar) alle Brenner oder elektrische Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern es oberhalb des Gerätes installiert ist.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**



Hinweise

- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

Installation und Wartung

- DIESES GERÄT **DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN** INSTALLIERT WERDEN.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.



- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

- Vorsicht ist geboten, da sehr heißer Dampf nicht sichtbar ist.
- Während und nach dem Garvorgang die Tür des Gerätes langsam und vorsichtig öffnen.
- Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.

1.2 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.



1.3 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.



Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



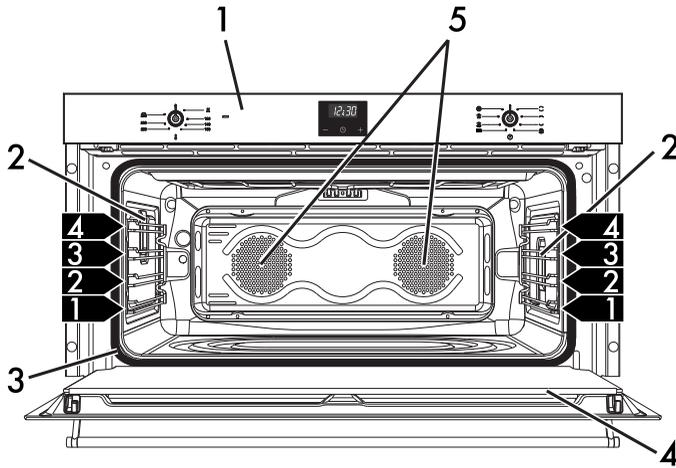
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Lampen

3 Dichtung

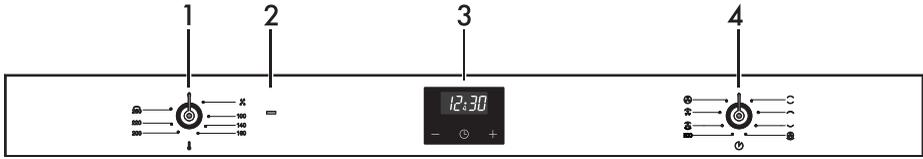
4 Tür

5 Lüfter

1,2,3 ▶ Schiene des Rahmens



2.2 Bedienblende



1 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann die Gartemperatur ausgewählt werden. Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Minimum und Maximum drehen.

3 Programmieruhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit, zur Einstellung von programmierten Garvorgängen und zur Einstellung des Minutenzählers.

2 Thermostat-Kontrolllampe

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass sich der Ofen in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Aufleuchten und Erlöschen bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.

4 Funktionsknebel

Mit diesem Drehknebel kann das Gerät ein- oder ausgeschaltet und die unterschiedlichen verfügbaren Funktionen ausgewählt werden. Den Drehknebel nach rechts oder nach links drehen, um den gewünschten Punkt zu ändern/auszuwählen.



Den Drehknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um einen eventuellen Garvorgang unverzüglich zu beenden.

2.3 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

Lüfter

Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Lüfterbetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- Wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktionen ECO und Vapor Clean , aktiviert wird (nur bei einigen Modellen).
- Wenn der Temperaturknebel kurz nach rechts gedreht wird (manuelle Aktivierung und Deaktivierung).



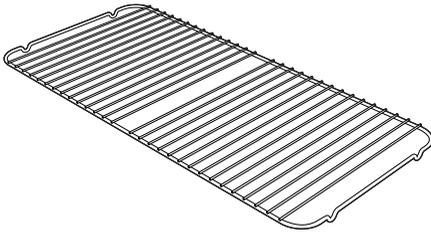
Wenn die Tür offen steht, kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.



Beschreibung

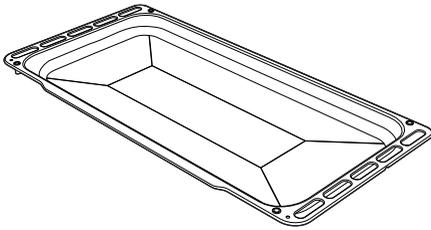
2.4 Verfügbares Zubehör

Rost für Backblech



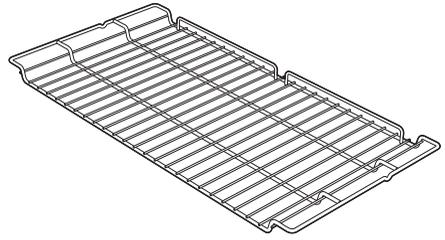
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Tiefes Backblech



Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zugehenden Speisen.

i Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

i Das Backofenzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

i Das Standard- oder Optionalzubehör kann bei zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backraums nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder vom Gerät fernhalten.



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

DE

3.2 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

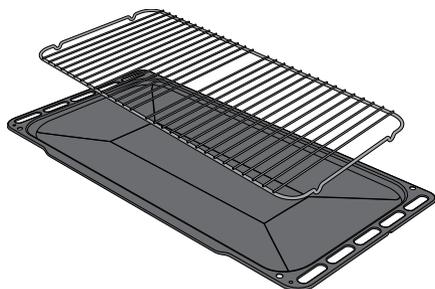


Gebrauch

3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Rost für Backblech

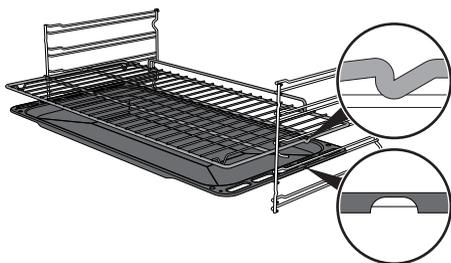
Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



Roste und Backbleche

Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



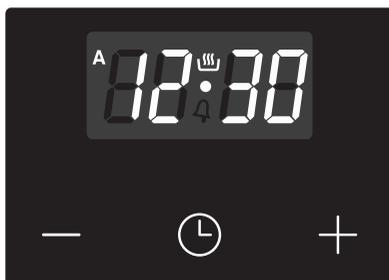
Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

3.4 Gebrauch des Backofens

Programmieruhr



Taste zur Wertverminderung



Taste der Uhr



Taste zur Werterhöhung



Sicherstellen, dass die Programmieruhr das Symbol Gardauer  anzeigt, andernfalls kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Die Taste  drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.



Einstellung der Uhrzeit

i Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Ziffern .

1. Die Taste der Uhr  zwei Sekunden lang gedrückt halten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. 7 Sekunden lang abwarten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten hört auf zu blinken.
4. Das Symbol  auf dem Display zeigt an, dass das Gerät bereit ist, das Garen anzufangen.

 Zur Änderung der Uhrzeit die Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  zwei Sekunden lang gedrückt halten und dann die Uhrzeit einstellen.

Zeitgesteuerter Garvorgang

i Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.

1. Die Taste der Uhr  gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint.
2. Erneut die Taste der Uhr  drücken. Im Display erscheinen das Symbol  und die Anzeige  abwechselnd zu aktueller Uhrzeit.
3. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  die gewünschten Garminuten einstellen.
4. Eine Garfunktion und -temperatur wählen.
5. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und  an.
Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Im Display erlischt das Symbol  blinkt das Symbol  und ein akustisches Signal wird ausgegeben.
6. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.



Gebrauch

7. Die Taste der Uhr  drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.

 Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 10 Stunden einzustellen.

 Gleichzeitig die Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  gedrückt halten, um die eingestellte Programmierung zu löschen, und den Ofen manuell auszuschalten.

Programmierter Garvorgang

 Der programmierte Garvorgang ermöglicht es Ihnen, einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

1. Eine Gardauer wie im vorherigen Abschnitt „Zeitgesteuerter Garvorgang“ beschrieben einstellen.
2. Die Taste Menü  2 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Erneut die Taste Menü  drücken. Im Display erscheinen die Ziffern  und die Anzeige  und das Symbol  blinkt (zum Beispiel: die aktuelle Uhrzeit ist 17:30 Uhr).

4. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen. (zum Beispiel 1 Stunde).

5. Die Taste Menü  drücken. Das Display zeigt die Anzeige  abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an (zum Beispiel ist die Garzeitende 18:30 Uhr).

6. Mit den Tasten  oder  die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einstellen. (zum Beispiel auf 19:30 Uhr).

 Es muss berücksichtigt werden, dass der Garzeit einige Minuten für das Vorheizen des Backofens hinzugefügt werden müssen.

7. Etwa sieben Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und die Symbolen  und  leuchten auf.
8. Die Garfunktion und -temperatur wählen.
9. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol  blinkt auf und es ertönt ein akustisches Signal.



10. Den Funktions- und Temperaturknebel wieder auf **0** stellen.
11. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
12. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken, um die eingestellten Programmierungen auf Null zu setzen.



Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 10 Stunden einzustellen.



Es ist nicht möglich, programmierten Garvorgänge von mehr als 24 Stunden einzustellen.



Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste  2 Sekunden lang gedrückt halten. Erneut die Taste Menü  drücken. Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige  und die verbleibende Garzeit.

Minutenzähler



Der Minutenzähler unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Die Taste der Uhr  einige Sekunden lang gedrückt halten. Das Display zeigt die Ziffern  und das blinkende Symbol  an, das sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  die gewünschten Minuten einstellen.
3. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Einstellung des Minutenzählers zu beenden. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und  an.

Ein akustisches Signal wird am Ende der eingestellten Zeit ausgegeben.

4. Die Taste zur Wertverminderung  drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren.



Der Minutenzähler kann zwischen 1 Minute und eine Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.



Änderung der eingestellten Werte

1. Erneut die Taste der Uhr  drücken.
2. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  die gewünschten Minuten einstellen.

Löschung der eingestellten Daten

1. Erneut die Taste der Uhr  drücken.
2. Die Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  gleichzeitig gedrückt halten.
3. Anschließend muss der Backofen manuell ausgeschaltet werden, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.

Auswahl des akustischen Signalgebers

Der Signalgeber kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden.

1. Die Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  gleichzeitig gedrückt halten.
 2. Erneut die Taste der Uhr  drücken.
- Die Taste zur Wertverminderung  drücken, um ein anderes akustisches Signal zu wählen.

Liste der Funktionen



Statisch

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches Backen bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und ist außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er am Ende des Grillvorgangs den Speisen eine gleichmäßige Bräunung zu verleihen. Ideal für Würstchen, Rippchen und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.



Unterhitze

Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur auf der unteren Seite erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süßes oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen.



Unterhitze + Heißluft + Umluft

Der Garvorgang mit Umluft wird mit der Unterhitze kombiniert und verleiht den Speisen so eine leichte Bräunung. Ideal für alle Speisearten.



ECO

Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.

Ideal für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nicht geeignet zum Backen von Hefeprodukten.

Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger.



Das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs in der ECO-Funktion sollte vermieden werden.



Statisch + Umluft

Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Ebenen gebacken werden können. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



Grill + Umluft

Die vom Lüfter produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).



Heißluft + Umluft

Die Kombination aus Lüfter und Heißluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmücke vermischen.



3.5 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Bei gleichem Gewicht ist die Garzeit von geschnittenen Stücken kürzer als die eines ganzen Stückes.

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft wird das Vorheizen des Backraums vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Im Falle von Garvorgängen auf mehreren Ebenen, sollten die Speisen vorzugsweise auf die 2. und 4. Schiene positioniert, die Garzeit um einige Minuten verlängert und ausschließlich Umlufffunktionen verwendet werden.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Wenn der Kuchen zusammenfällt, sobald er aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.
- Die Garzeiten von Meringen und Windbeuteln hängen von der Größe derselben ab.



Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung.
- In Stücke geschnittenes Obst und Brot benötigen dieselbe Zeit zum Auftauen, unabhängig von der Menge und dem Gesamtgewicht.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schiene	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	2	Statisch	1	230	40 - 45	
Nudeln überbacken	2	Statisch	1	220	40 - 45	
FLEISCH						
Kalbsbraten	2 - 2,5	Statisch + Umluft	2	180	115 - 125	
Schweinefilet	2	Statisch + Umluft	2	180	80 - 85	
Roastbeef medium	2	Heißluft	2	200	80 - 85	
Gebratenes Kaninchen (in	1	Heißluft	2	180	70 - 75	
Truthahnbrustfilet	1,5	Statisch + Umluft	2	180 - 190	80 - 90	
Schweinenacken im Ofen	2	Heißluft	2	180 - 190	150 - 160	
Brathähnchen	1,5	Heißluft	2	200	70 - 75	
GEGRILLTES (*)					1. Seite 2. Seite	
Bratwurst	0,5 - 1	Grill + Umluft	3	max.	9	5
Schweinekotelett (je 200g)	gesamt 1,5	Grill	4	max.	17	6
Rippchen (ganze Leiter)	1	Grill + Umluft	3	max.	13	7
Schweinebauch (Dicke 0,5 mm)	0,8 - 1	Grill + Umluft	3	max.	8	3
Schweinefilet (Dicke 0,5 mm)	0,8 - 1	Grill	4	max.	15	4
Rinderfilet (Dicke 2 cm)	0,8 - 1	Grill	4	max.	6	4
FISCH (GANZ)						
Lachsforelle	0,5	Statisch + Umluft	2	160	40 - 45	
Seeteufel	0,7	Heißluft + Umluft	2	160	65 - 70	
Wolfsbarsch	0,5	Heißluft + Umluft	2	160	45 - 50	
GEMÜSE						
Röstkartoffeln	1,5 - 2	Statisch + Umluft	2	190	35 - 40	
Gegrilltes gemischtes Gemüse	1,5 - 2	Statisch + Umluft	2	190	35 - 38	
Gegrillte Gemüsescheiben (**)	Dicke 0,5mm	Grill	4	max.	10	7
TEIGWAREN						
Frische Pizza	1,5 - 2	Statisch + Umluft	2	max.	12 - 15	
Brot (Brotlaib)	0,4	Heißluft + Umluft	2	200	30	
Focaccia	1,5	Statisch + Umluft	2	180	25 - 28	



GEBÄCK

Meringen (mittel - klein)	0,35	Heißluft + Umluft	2	120	80 - 90
Rührteigkuchen	1,5	Heißluft + Umluft	2	160	55 - 60
Marmeladenmürbeteigkuchen	1	Statisch	2	170	35 - 40
Ricotta-Kuchen	1,2	Statisch	2	180	45 - 50
Muffins	40 g je Backförmchen	Statisch + Umluft/ Heißluft + Umluft	2	160	25 - 30
Paradiestorte	1,2	Heißluft + Umluft	2	160	55 - 60
Windbeutel (mittel-klein)	Teig 0,5	Heißluft + Umluft	2	180	70 - 75
Biskuitgebäck	1	Heißluft + Umluft	2	150	55 - 60
Kekse (Dicke 0,5 mm)	Teig 0,5	Statisch + Umluft	2	160	14 - 16
Brioche	0,6	Statisch + Umluft	2	160	30 - 35

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.
 (*) Die Grillzeiten variieren je nach Dicke der Speise und dem gewünschten Grill- und Garergebnis.
 (**) Die Grillzeiten für das Gemüse variieren je nach Dicke der Speise und Art des Gemüses.
 Das Grillfleisch muss während des Garvorgangs gedreht werden, um eine gleichmäßige Bräunung auf beiden Seiten zu erzielen.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.

4.2 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ratschläge zur Reinigung des Backraums

Der Backraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Backraums antrocknen, da diese die emaillierte Beschichtung beschädigen können.

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;
- die Halterahmen für Roste/Backbleche;
- die Ofendichtung.



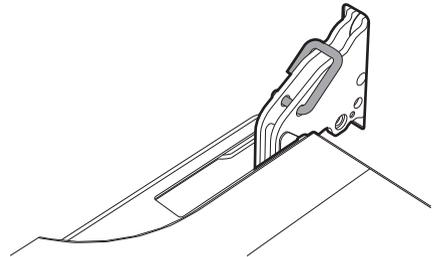
Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

4.3 Ausbau der Backofentür

Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

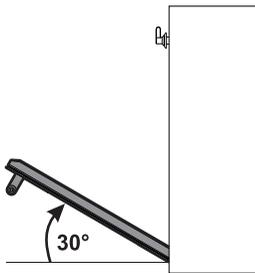
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.

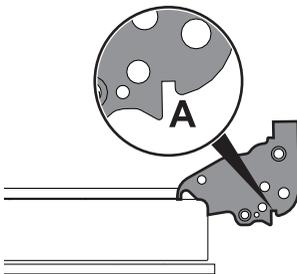




- Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen festhalten, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



- Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.



4.4 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

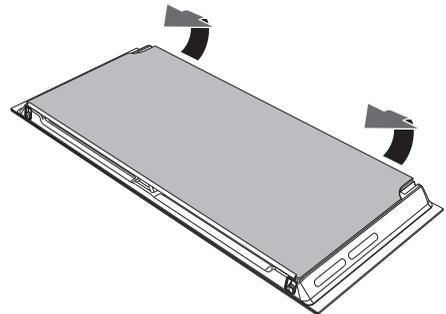


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ausbau der Innenverglasung

Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

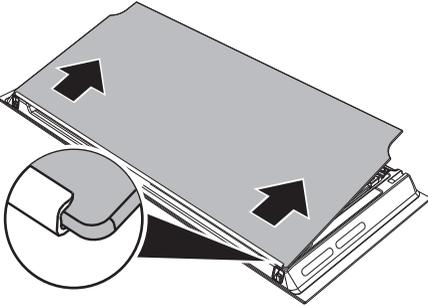
- Die Gerätetür ausbauen und mit den entsprechenden Zapfen blockieren.
- Die Innenverglasung entfernen, indem sie an der Rückseite in Pfeilrichtung vorsichtig nach oben hin gezogen wird.



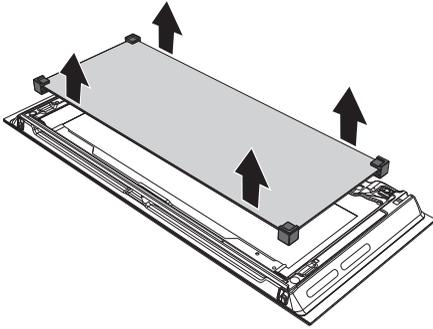


Reinigung und Wartung

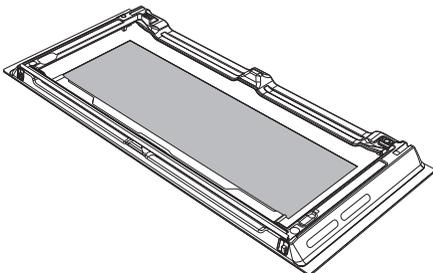
3. Die Innenverglasung dann aus dem vorderen Profil herausziehen.



4. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.

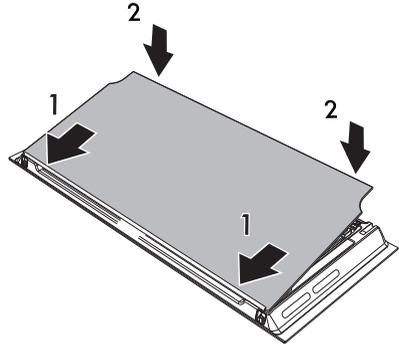


5. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



6. Die Zwischenverglasung erneut einsetzen.

7. Die Innenverglasung wieder anbringen. Die Vorderseite in das vordere Profil (1) einsetzen. Dann die Rückseite senken und die Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck (2) einrasten lassen.

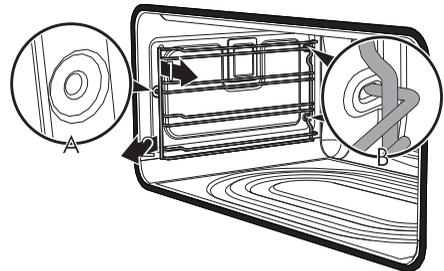


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

Das Entfernen der Halterahmen für Roste/Backbleche erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

- Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst. Anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Aufnahmen **B** herausziehen.



- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einzusetzen.



4.5 Vapor Clean

i Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann der Backraum extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.

! **Unsachgemäßer Gebrauch**
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

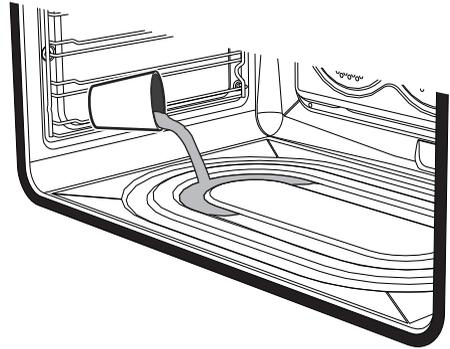
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Eingriffe

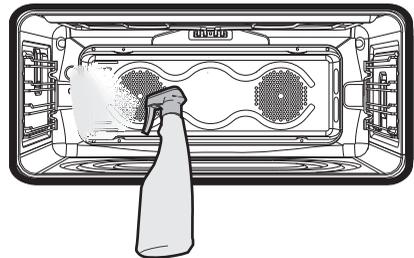
Vor dem Einschalten von Vapor Clean:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Eventuell herausnehmbare Schienen entfernen.
- Die Tür schließen.

- Etwa 400 ml Wasser in das Backblech gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in den Backraum sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenkplatte richten.



- Die Tür schließen.



Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.



Reinigung und Wartung

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

1. Mittels der Programmieruhr eine Gardauer von 18 Minuten einstellen.
2. Den Funktionsknebel auf das Symbol



1. Den Temperaturknebel auf das Symbol  drehen.

Der Reinigungszyklus Vapor Clean startet einige Sekunden nach der letzten Betätigung der Tasten der Programmieruhr.

2. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean schaltet der Minutenzähler die Heizelemente des Backofens aus. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt der Programmieruhr blinken.

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

3. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
4. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
5. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
6. Das restliche Wasser im Ofeninneren entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Ofen mittels einer Umlufffunktion bei 160°C circa 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



Die Ofentür kann ausgebaut werden, um die manuelle Reinigung der schwer erreichbaren Teile zu erleichtern.

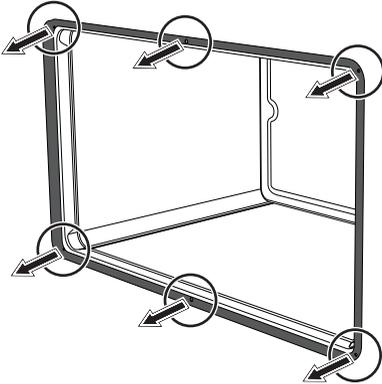


4.6 Außergewöhnliche Wartung

Ein- und Ausbau der Dichtung

Zum Ausbau der Dichtung:

- Die an den 4 Ecken und in der Mitte angeordneten Haken lösen und die Dichtung nach außen hin ziehen.



Zum Einsetzen der Dichtung:

- Die an den 4 Ecken und in der Mitte der Dichtung angeordneten Haken einsetzen.

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

Auswechseln der Backofenlampe



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

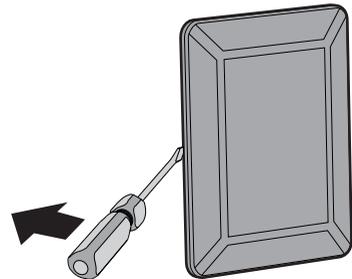


Der Backraum ist mit zwei Lampen von 40W ausgestattet.

1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



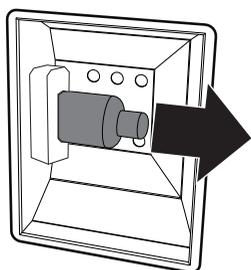
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.





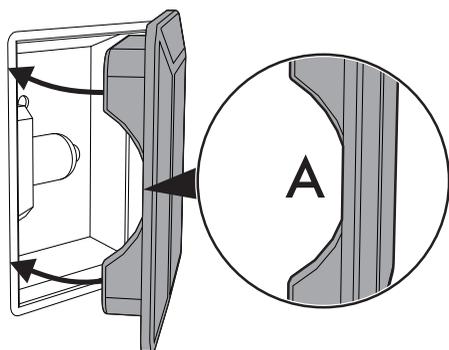
Reinigung und Wartung

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampe darf nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mithilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die neue Lampe einsetzen.
6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (**A**) zur Ofentür ausrichten.



7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Allgemeine Informationen

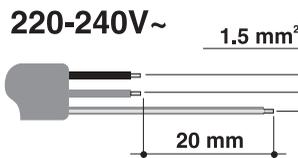
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Betrieb des Gerätes mit 220-240 V~.

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 mm²-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

5.2 Für den Installateur

- Der Stecker muss nach der Installation immer zugänglich sein. Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.



Installation

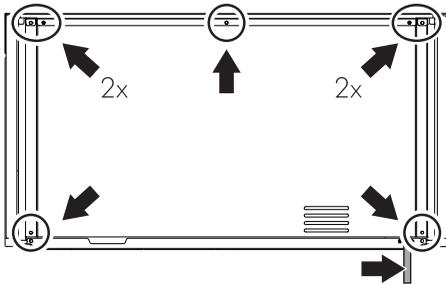
5.3 Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Die 6 Schrauben des hinteren Gehäuses lösen.



**Position der Schrauben und des
Versorgungskabels**

(Rückansicht)

2. Das obere Gehäuse leicht anheben und das hintere Gehäuse entfernen, um auf die Klemmleiste zuzugreifen.
3. Das Netzkabel austauschen.
4. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

5.4 Positionierung



**Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch
Quetschung**

- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank schieben.



**Druck auf die offene Backentür
Gefahr von Schäden am Gerät**

- Die offene Backentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backentür ausüben.



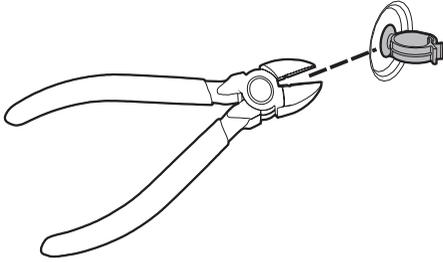
**Entwicklung von Wärme während
des Gerätebetriebs
Brandgefahr**

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.

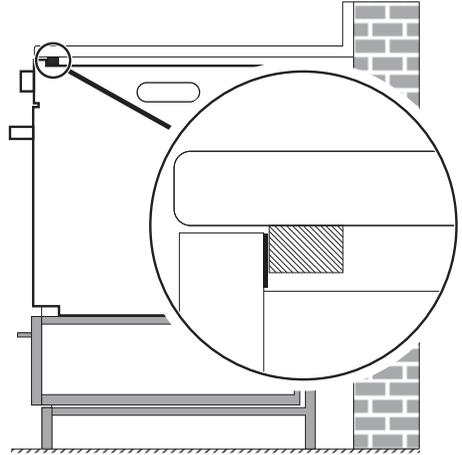


Ausbau des hinteren Hakens

Vor dem Einbau des Gerätes muss der Kabelführungshaken, der an der Rückseite des Gehäuses angeordnet ist, mithilfe einer Schere oder einem spezifischen Werkzeug entfernt werden.

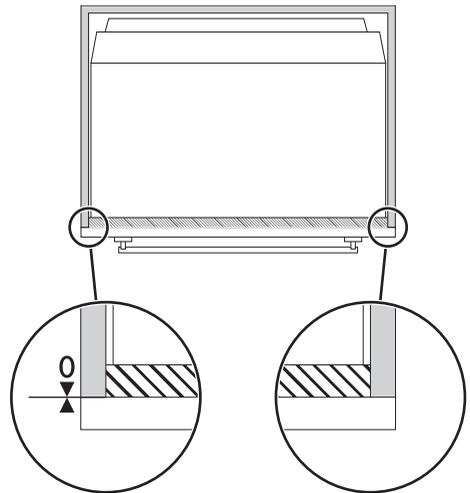
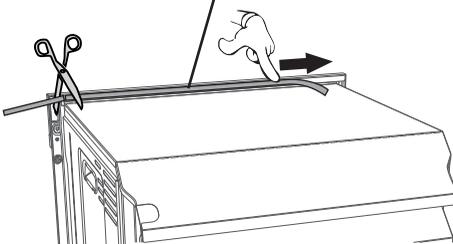


Eine Holzleiste unter der Arbeitsplatte anbringen.



Dichtung der Bedienblende

Für Installationen unter der Arbeitsplatte muss die mitgelieferte Dichtung im hinteren Bereich der Bedienblende geklebt werden, um ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten von der darüber liegenden Arbeitsplatte zu vermeiden.

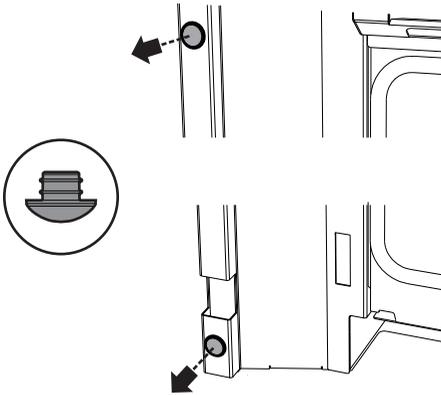




Installation

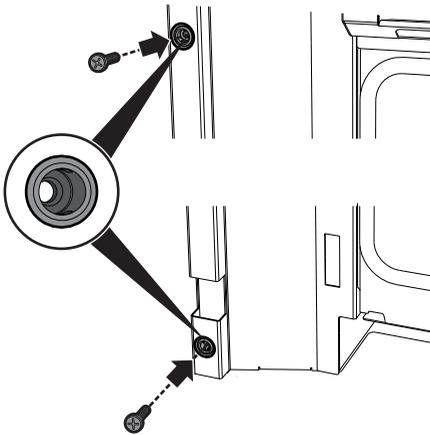
Befestigungsbuchsen

1. Die Stöpsel der Buchsen, die sich in der Backofenfront befinden, entfernen.

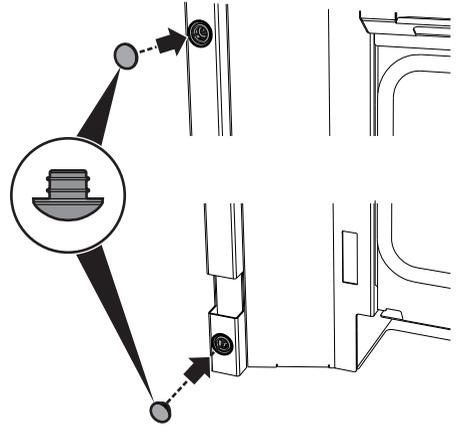


2. Das Gerät einbauen.

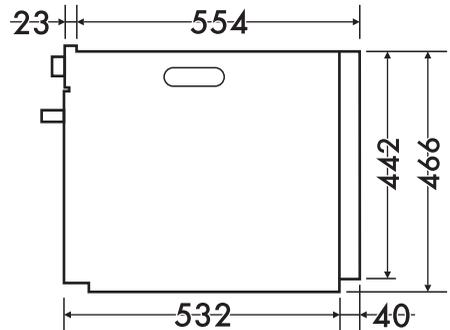
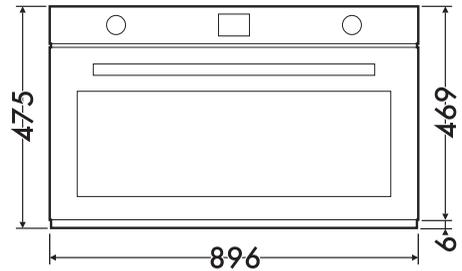
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

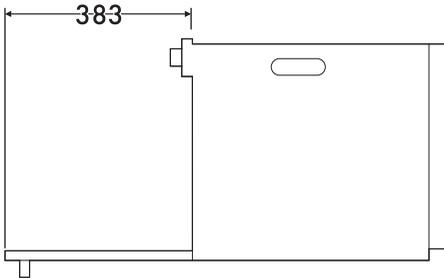
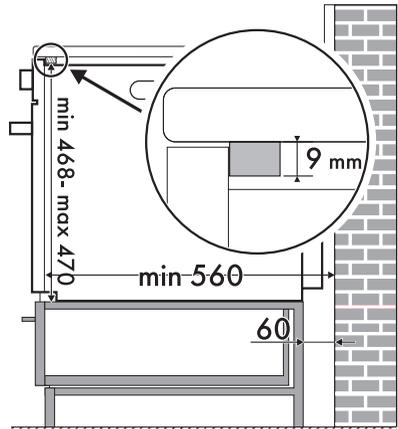
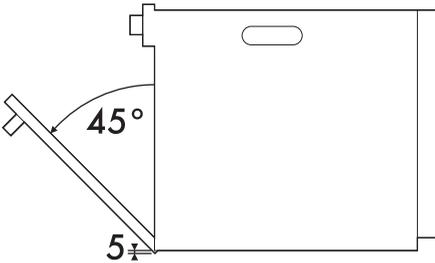
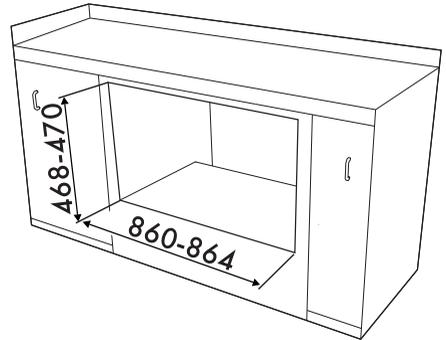
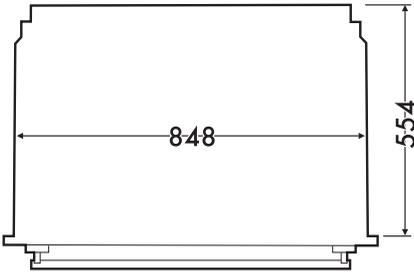


Abmessungen des Gerätes (mm)





Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

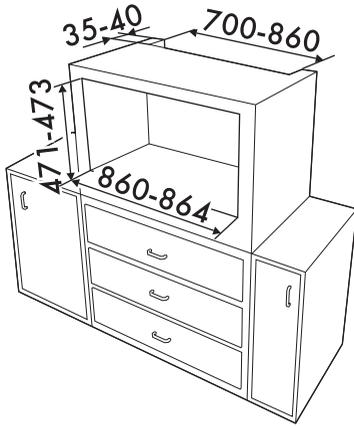


Sicherstellen, dass die Rück-/
Unterseite des Möbelstücks eine
Öffnung von mindestens 60 mm
aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.

