

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Hinweise</b>	<b>106</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	106
1.2 Haftung des Herstellers	111
1.3 Zweck des Gerätes	111
1.4 Typenschild	111
1.5 Dieses Bedienungshandbuch	111
1.6 Entsorgung	111
1.7 So können Sie Energie sparen	112
1.8 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	113
<b>2 Beschreibung</b>	<b>114</b>
2.1 Allgemeine Beschreibung	114
2.2 Kochfeld	115
2.3 Bedienblende	116
2.4 Weitere Teile	117
2.5 Verfügbares Zubehör	118
<b>3 Gebrauch</b>	<b>120</b>
3.1 Hinweise	120
3.2 Gebrauch der Zubehörteile	122
3.3 Gebrauch des Kochfeldes	122
3.4 Gebrauch des Stauraums	129
3.5 Gebrauch des Backofens	129
3.6 Verwendung des Temperatursensors	131
3.7 Programmieruhr	134
3.8 Ratschläge zum Garen	137
<b>4 Reinigung und Wartung</b>	<b>142</b>
4.1 Hinweise	142
4.2 Reinigung der Oberflächen	142
4.3 Reinigung des Kochfeldes	143
4.4 Reinigung der Backofentür	144
4.5 Reinigung des Backraums	146
4.6 Pyrolyse	147
4.7 Außergewöhnliche Wartung	148
<b>5 Installation</b>	<b>150</b>
5.1 Positionierung	150
5.2 Elektrischer Anschluss	155
5.3 .Für den Installateur	157

## ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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](http://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 Inneren 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen unter Aufsicht benutzt werden oder wenn sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- 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.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Die Metallspitze des Temperatursensors nach dem Garvorgang nicht berühren.



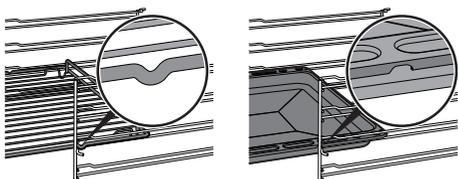
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Den Stauraum (wo vorhanden) nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAURaum (SOFERN VORHANDEN) ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- 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.
- 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.
- Um Gefahren zu vermeiden, wenden Sie sich bei Beschädigung des Netzkabels an den technischen Kundendienst, der es ersetzen wird.



## Hinweise

### Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff 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.



- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- 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.

- Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- 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 Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.



- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Darauf achten, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- 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).
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- 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.
- Den Temperatursensor nicht im Inneren des Backraums lassen, wenn er nicht verwendet wird.



### Installation

- 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.
- 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 Leitungen für die Speisung des Klemmenbretts muss 1,5 - 2 Nm betragen.

### Für dieses Gerät

- Nach dem Gebrauch die Platten ausschalten. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.
- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch, wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen, denn dies könnte bei spitzen Gegenstände zum Bruch der Oberfläche führen.
- Das Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
- 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.



## 1.2 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.

## 1.3 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.

## 1.4 Typenschild

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

## 1.5 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.

## 1.6 Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden. 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.



## Hinweise

- 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 So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einführen in den Garraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Garraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernen.
- 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.
- Den Garraum stets sauber halten.



## 1.8 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



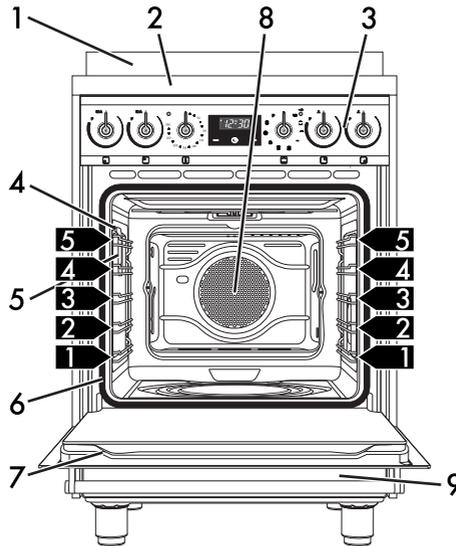
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Aufkantung

2 Kochfeld

3 Bedienblende

4 Anschluss für Temperatursensor

5 Linke Lampe

6 Dichtung

7 Tür

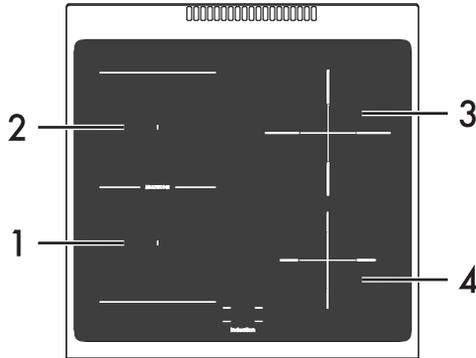
8 Lüfter

9 Stauraum

**1,2,3** Halterahmen für Roste/Backbleche



## 2.2 Kochfeld



DE

Zone	Abmessungen (H x B - mm)	Minstdurchmesser der Kochgefäße(mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme bei Booster-Funktion (W)*
1	193 x 193	120	1600	1850.
2	193 x 193	120	2100	2300.
3	210 x 210	120	2200	2300.
4	160 x 160	110	1300	1400.

\* Die Leistungsangaben sind lediglich als Richtwerte anzusehen, und können je nach verwendetem Kochgefäß oder ausgewählten Einstellungen variieren.



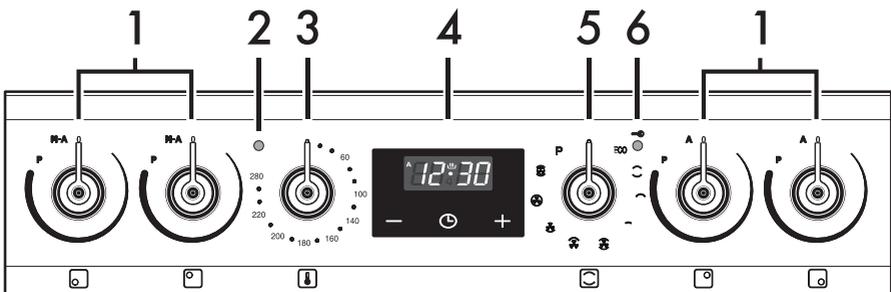
# Beschreibung

## Vorteile des Induktionskochens

**i** Das Kochfeld ist mit einem Induktionsgenerator ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfes erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von den Induktionsströmen im Inneren des Kochgefäßes erzeugt.

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garkochvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).
- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.

## 2.3 Bedienblende



### 1 Knebel der Kochzonen des Kochfeldes

Mit diesen Drehknebeln kann man alle Kochzonen des Induktionskochfeldes bedienen.

Die Drehknebel drücken und im Uhrzeigersinn drehen, um die Betriebsleistung der Platte im Bereich zwischen der Mindestleistung **1** und der Höchstleistung **9** einzustellen. Die Arbeitsleistung wird vom Display auf dem Kochfeld angezeigt.

### 2 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 Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.



## 3 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann die Gartemperatur ausgewählt werden.

Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Minimum und Maximum drehen.

## 4 Programmieruhr

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

## 5 Funktionsknebel

Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Gararten angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturknebel einstellen.

## 6 Kontrolllampe der Türverriegelung

Die Kontrolllampe schaltet sich ein, sobald man den automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) aktiviert.

## 2.4 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).

## Backofenbeleuchtung

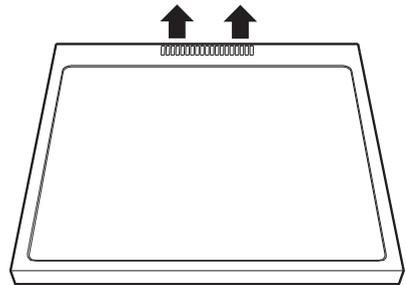
Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion **ECO** ausgewählt wird.



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

## Lüfter



Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb. Die Funktionsweise des Kühlgebläses erzeugt einen normalen Luftstrom, der aus dem hinteren Teil des Gerätes austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.



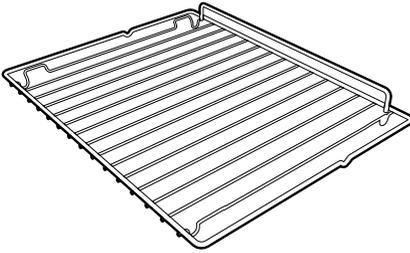
Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.



# Beschreibung

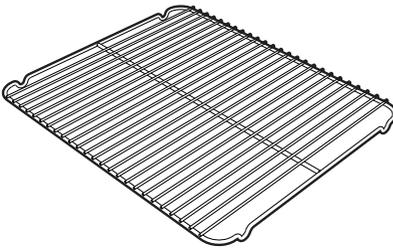
## 2.5 Verfügbares Zubehör

### Rost



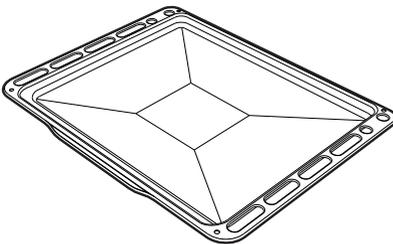
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

### Rost für Backblech



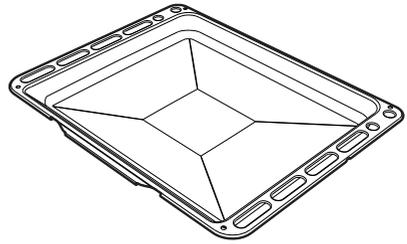
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

### Backblech



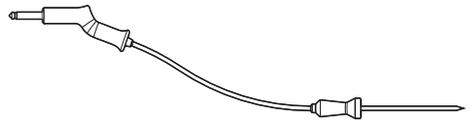
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

### 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.

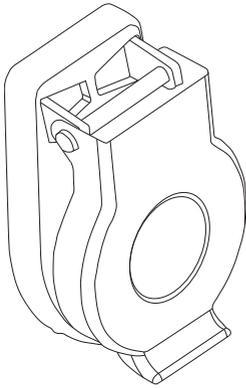
### Temperatursensor



Mit dem Temperatursensor kann ein Garvorgang auf Grundlage der Temperatur durchgeführt werden, die von diesem im Kern des Garguts gemessen wird.



## Schutzabdeckung



Dient dazu, den Anschluss für den Temperatursensor bei Nichtgebrauch des Temperatursensors zu verschließen und zu schützen.

**i** Die Teile des Ofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

**i** Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

#### Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs des Backofens Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Fette und Öle können sich wegen einer Überhitzung entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums

#### Verbrennungsgefahr

- Den Stauraum nicht öffnen, solange das Gerät eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Gerätes können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.
- Keine entzündlichen Materialien, Lappen oder Papier im Gerät aufbewahren.



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums

#### Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder des Stauraums 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.



## Unsachgemäßer 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.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Töpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, nicht auf das Kochfeld stellen.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
- Bei Rissen oder Sprüngen das Gerät sofort ausschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.

## 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).

## Backraum

4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

## Glaskeramikkochfeld

5. Einen mit Wasser gefüllten Topf auf jede der vorderen Kochzonen stellen und mindestens 30 Minuten lang bei Höchsttemperatur eingeschaltet lassen.
6. Nach 30 Minuten die vorderen Kochzonen ausschalten und den Vorgang bei den hinteren und der eventuell zentralen Kochzone wiederholen.
7. Wenn, nach Ausführung dieser Vorgänge, die Bedieneinrichtungen nicht korrekt funktionieren, könnte es erforderlich sein, diese Vorgänge zu verlängern, bis die gesamte Feuchtigkeit verdampft ist.

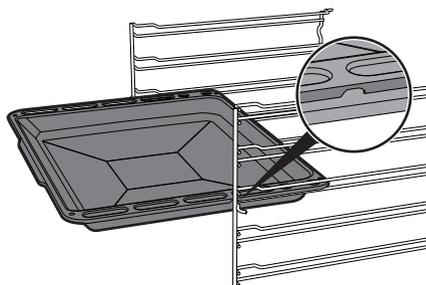
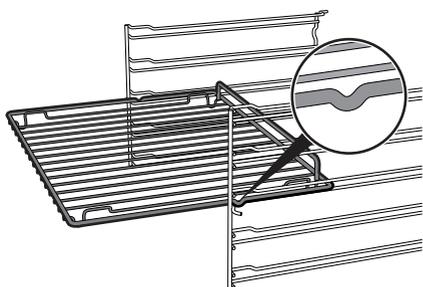


## 3.2 Gebrauch der Zubehörteile

### Roste und Backbleche

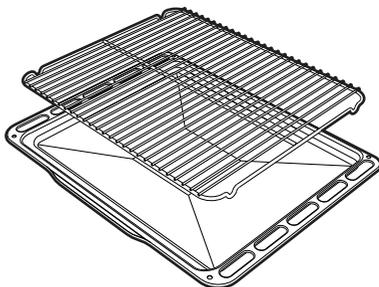
Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

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



### 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.



## 3.3 Gebrauch des Kochfeldes

**i** Während des ersten Anschlusses an das Stromnetz wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der alle Kontrolllampen einige Sekunden lang aufleuchten.

**i** Nach dem Gebrauch die verwendeten Kochplatten ausschalten, dazu den entsprechenden Drehknebel auf Position **O** drehen. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Bei jedem Drehknebel ist die dazugehörige Kochzone angegeben.



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.



Den Drehknebel zum Einstellen der Heizleistung im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert drehen.

## Für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße

Die Kochgefäße, die auf dem Induktionsfeld benutzt werden sollen, müssen aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.

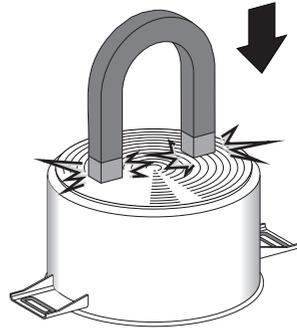
### Geeignete Kochgefäße:

- Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.

### Ungeeignete Kochgefäße:

- Kochgefäße aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton.

Um zu überprüfen, ob der Topf geeignet ist, einfach einen Magneten an den Boden annähern: Falls er angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochen geeignet. Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in das Kochgefäß geben und dieses auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten. Das Symbol  auf dem Display zeigt an, dass der verwendete Topf ungeeignet ist.



Es dürfen nur Töpfe mit einem flachen, für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfes auf der Kochplatte verhindern.



# Gebrauch

## Topferkennung

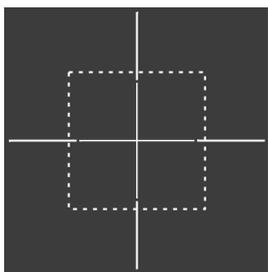
Sollte sich in einer Kochzone kein Topf befinden oder der Topf zu klein sein, wird keine Energie übertragen und auf dem

Display erscheint das Symbol .

Wenn sich in der Kochzone ein geeigneter Topf befindet, ermittelt das Erkennungssystem dessen Vorhandensein und schaltet die Zone mit der Leistung, die mit dem Drehknebel eingestellt wurde, ein. Die Übertragung der Energie wird auch unterbrochen, wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird (auf dem Display erscheint das Symbol .

Sollte die Funktion zur Topferkennung aktiviert werden, obwohl die Töpfe kleine Abmessungen haben oder Pfannen auf der Kochzone stehen, wird nur die notwendige Energie übertragen.

**Grenzen der Topferkennung:** Der Minstdurchmesser des Topfbodens ist durch die kreuzförmige Grafik auf der Kochzone gekennzeichnet.



Töpfe mit kleineren Durchmessern könnten nicht erfasst werden und der Induktor könnte deshalb nicht aktiviert werden.

## Begrenzung der Gardauer

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.

Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, erscheint im

Display die Anzeige .

Eingestellte Leistungsstufe	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

## Überhitzungsschutz

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen haben.

Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert.



## Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie die Angaben für die unterschiedlichen Zubereitungsarten.

Eingestellte Leistungsstufe	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)
3 - 4	Garvorgang
5 - 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
7 - 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
P	Braten/Schmoren, Kochen (höchste Leistung)

\* Siehe Booster-Funktion

## Restwärme



Unsachgemäßer Gebrauch  
Verbrennungsgefahr

- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol **H** angezeigt. Sobald die Temperatur unter 60°C liegt, erlischt das Symbol.

## Funktion Multizone



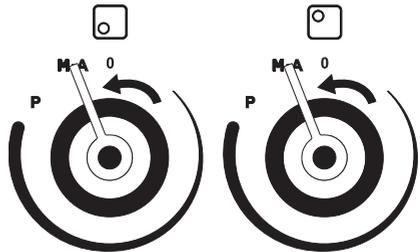
Mithilfe dieser Funktion kann man gleichzeitig zwei (vordere und hintere) Kochzonen bedienen, um Töpfe wie Fisch-Dünster oder rechteckige Kochgefäße zu verwenden.



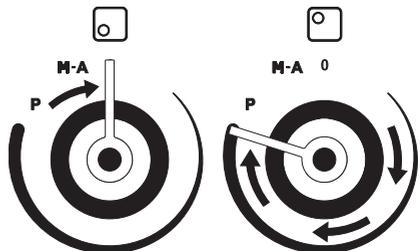
Die Kochzonen, die über die Multizone-Funktion verfügen, sind vorne links und hinten links.

### Zur Aktivierung der Multizone-Funktion:

1. Die Drehknebel der Kochzonen vorne links und hinten links gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf die Position **M-A** drehen und in gedrehter Stellung halten, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt.



2. Den Drehknebel der Zone vorne links wieder auf **0** stellen und den Drehknebel der Zone hinten links bis auf **9** drehen; es ertönt ein langes akustisches Signal.





## Gebrauch

3. Mit dem Drehknebel der Kochzone vorne links die gewünschte Leistung einstellen. Dieser Drehknebel steuert nun beide Kochzonen.

### Zum Deaktivieren der Funktion Multizone:

- Beide Drehknebel wieder auf **0** (ausgeschaltet) stellen.

**i** Diese Funktion steuert automatisch eine gleichmäßige Leistungsverteilung auf beide Zonen.

### Heizbeschleuniger

**i** Jede Kochzone verfügt über einen Heizbeschleuniger, der deren Erwärmung mit Höchstleistung für einen zur eingestellten Leistung proportionalen Zeitintervall ermöglicht.

Diese Funktion ermöglicht, die ausgewählte Leistung in geringstmöglicher Zeit zu erreichen.

1. Den Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn auf die Position **A** drehen und ihn dann loslassen. Im Display erscheint das Symbol **A**.
2. Innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Heizleistung auswählen (**1...8**). Die ausgewählte Leistung und das Symbol **A** leuchten abwechselnd auf dem Display auf.

Die Heizleistung kann jederzeit erhöht werden. Das Zeitintervall für die „Höchstleistung“ wird automatisch angepasst.

Nach Ablauf der Beschleunigungszeit bleibt die zuvor ausgewählte Leistungsstufe eingestellt.



Wenn die Heizleistung durch Drehen des Drehknebels gegen den Uhrzeigersinn reduziert wird, schaltet sich der Heizbeschleuniger automatisch aus.

### Booster-Funktion

**i** Mit der Booster-Funktion kann eine Kochzone mit Höchstleistung betrieben werden. Diese Funktion ermöglicht zum Beispiel, eine große Wassermenge schnell zum Kochen zu bringen oder Fleisch bei starker Flamme anzubraten.

1. Den Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, zwei Sekunden lang auf der Position **P** halten und dann loslassen
2. Im Display erscheint das Symbol **P**.
3. Nach ca. 5 Minuten schaltet sich die Funktion Booster automatisch aus und der Garvorgang wird auf Stufe **9** fortgesetzt.

**Nur auf einigen Kochzonen:** die Booster-Funktion bleibt aktiv und muss mittels des entsprechenden Drehknebels per Hand ausgeschaltet werden.



Die Booster-Funktion ist der Funktion Heizbeschleuniger gegenüber vorrangig.

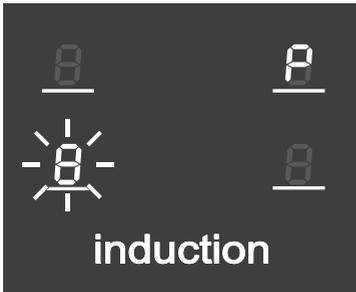


## Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochplatten automatisch.

Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Auf dem Display werden die von der automatischen Leistungssteuerung eingestellten Wärmeleistungen angezeigt.

Wenn eine Leistungsanzeige blinkt, bedeutet es, dass diese automatisch durch das Modul zur Leistungssteuerung reduziert wird.



**i** Die Priorität gilt der letzten eingestellten Kochzone.

## Bediensperre

**i** Die Bediensperre ist eine Vorrichtung, die das Gerät vor nicht gewolltem oder unsachgemäßem Gebrauch schützt.

1. Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, die beiden Bedienknöpfe der vorderen und hinteren Kochzone rechts gegen den Uhrzeigersinn (Position **A**) drehen.
2. Die Drehknöpfe so lange in dieser Position halten, bis das Symbol  auf dem Display angezeigt wird.
3. Anschließend die Drehknöpfe loslassen.

Um die Bediensperre aufzuheben, die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

**i** Wenn die Drehknöpfe länger als 30 Sekunden in Position **A** gehalten wurden, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung .

 Nach einer längeren Stromunterbrechung deaktiviert sich die Bediensperre. In dem Fall die Sperre wie oben beschrieben aktivieren.



# Gebrauch

## Aktivierung der Leistungsbeschränkung des Kochfeldes



Das Induktionskochfeld ist so eingestellt, dass es mit einer Leistung von **7,4 kW** funktioniert, doch kann die Höchstleistung beschränkt werden, um das Kochfeld mit einer Leistung von **4,5 kW** oder **3 kW** zu verwenden.

1. Den Herd vom Stromnetz trennen und 10 Sekunden abwarten, bevor man ihn erneut anschließt.



Die Einstellung der Leistungsstufe des Kochfeldes muss innerhalb von 2 Minuten nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz erfolgen.

2. vornehmen. Die Drehknebel der vorderen Kochzone links und der vorderen Kochzone rechts gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn drehen (jeweils auf die Position und „**M-A**“ und „**A**“) und die Position 3 Sekunden lang gedrückt halten. In den Displays der hinteren Kochzone links und hinteren Kochzone rechts erscheinen die Anzeigen „**7.**“ und „**4.**“.
3. vornehmen. Beide Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn loslassen und die Position halten. In den Displays der hinteren Kochzone links und hinteren Kochzone rechts wird die Leistungsstufe mit den Werten „**4.**“ und „**5.**“ angezeigt.

4. Beide Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn loslassen und die Position halten. In den Displays der hinteren Kochzone links und hinteren Kochzone rechts wird die Leistungsstufe mit den Werten „**3.**“ und „**0.**“ angezeigt.
5. Den Drehknebel loslassen und einige Sekunden abwarten, bis die Displays erlöschen. Nun kann das Produkt mit der neu eingestellten Leistungsstufe verwendet werden.
6. vornehmen. Um das Produkt wieder auf die anfängliche Leistungsstufe einzustellen, muss die Konfiguration erneut ausgeführt werden.



Die zuletzt eingestellte Leistungsstufe bleibt auch bei Stromausfall aktiv.

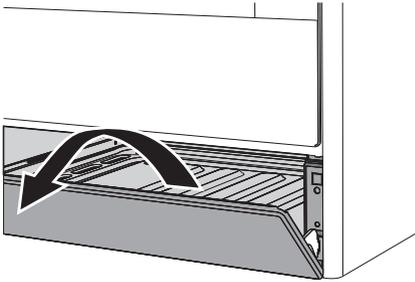
## Fehlercodes

- Wenn im Display einer der folgenden Fehlercodes angezeigt wird **C**, **E** muss der technische Kundendienst kontaktiert werden.



## 3.4 Gebrauch des Stauraums

Im unteren Teil des Gerätes befindet sich der Stauraum. Um diesen zu öffnen, den Griff zu sich ziehen. Im Stauraum können die für den Gebrauch des Gerätes notwendige Töpfe oder Metallgegenstände verstaut werden.



## 3.5 Gebrauch des Backofens

### Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel 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.



#### Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus Lüfter und nur Unterhitze ermöglicht den Garvorgang zu beschleunigen. Dieses System wird empfohlen, um zu sterilisieren oder um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige von oben stammende Wärme verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.



#### Kleiner Grill

Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießern, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Element ausgehenden Wärme.



#### 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.



# Gebrauch



## 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).



## Turbo-Heißluft

Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.



## 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 Geschmäcke vermischen.

## ECO

### Eco

Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom. Sie wird für alle Arten von Speisen empfohlen, außer denen, die viel Feuchtigkeit erzeugen können (zum Beispiel Gemüse). Um eine maximale Stromersparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



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



Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger und kann von der Menge der Speisen abhängen, die in den Innenraum des Ofens geschoben werden.



Die ECO-Funktion ist eine Funktion zum schonenden Garen und wird für Garvorgänge empfohlen, die keine Temperaturen über 210°C erfordern; Für Garvorgänge bei höheren Temperaturen wird empfohlen, eine andere Funktion zu wählen.



### Pyrolyse

Durch Einstellung dieser Funktion erreicht der Backofen Temperaturen bis zu 500°C, die den fettigen Schmutz zerstören, der sich auf den Innenwänden bildet.



## 3.6 Verwendung des Temperatursensors



### Hohe Temperatur des Temperatursensors Verbrennungsgefahr

- Den Stab oder die Spitze des Sensors nach dessen Verwendung nicht berühren.
- Die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen oder Topflappen schützen, wenn der Sensor verwendet wird.



### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Die emaillierten oder verchromten Oberflächen nicht mit der Spitze oder dem Verbindungsstecker des Temperatursensors verkratzen oder beschädigen.



### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Den Sensor nicht in die Öffnungen und Löcher des Gerätes einführen.
- Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Bei Nichtgebrauch des Sensors, sicherstellen, dass die Schutzabdeckung richtig geschlossen ist.



### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an Personen

- Der Temperatursensor darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Kindern das Spielen mit dem Sensor untersagen.
- Besonders darauf achten, sich nicht mit den spitzen Teilen des Sensors zu verletzen.



### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Temperatursensor

- Nicht am Kabel ziehen, um den Sensor aus dem Anschluss oder dem Gargut zu entfernen.
- Darauf achten, dass der Sensor oder sein Kabel nicht in der Tür hängen bleiben.
- Kein Teil des Sensors darf mit den Backraumwänden, den Heizelementen, den Rosten oder den Backblechen in Berührung kommen, wenn diese noch heiß sind.
- Bei Nichtgebrauch des Sensors, sollte er nicht im Inneren des Gerätes aufbewahrt werden.
- Sicherstellen, dass der Verbindungsstecker des Sensors ganz in den Anschluss eingesteckt ist.
- Den Sensor nicht zum Hineingeben oder Herausnehmen von Gargut aus dem Backraum verwenden.

Mit dem Temperatursensor ist es möglich, Braten, Karrees und Fleischstücke in verschiedenen Größen präzise zu garen.

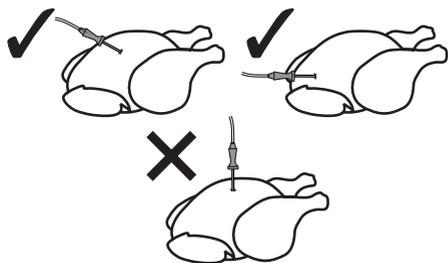


# Gebrauch

Die Sonde ermöglicht das perfekte Garen von Lebensmitteln dank der punktgenauen Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen. Die Kerntemperatur der Speisen wird durch einen speziellen Fühler gemessen, der sich in der Spitze befindet.

## Korrekte Anwendung des Sensors

1. Das Gargut auf ein Backblech legen.
2. Die Spitze des Sensors außerhalb des Backofens in das Gargut einführen.
3. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sicherstellen, dass der Temperatursensor in den dicksten Teil des Garguts und für mindestens 3/4 seiner Länge in das Gargut eingeführt wurde, jedoch nicht das darunterliegende Backblech berührt und nicht aus dem Gargut herausragt.



**i**

Für eine genaue Messung der Kerntemperatur der Speisen darf die Sensorspitze nicht mit Knochen oder Fett in Berührung kommen.

**i**

Die empfohlene Mindesttemperatur für das Garen mit dem Sensor liegt bei 120°C, außer beim Niedrigtemperargaren (siehe Kap. 3.8).

## Einen Garvorgang mit Temperatursensor einstellen

### Mit Vorheizen:

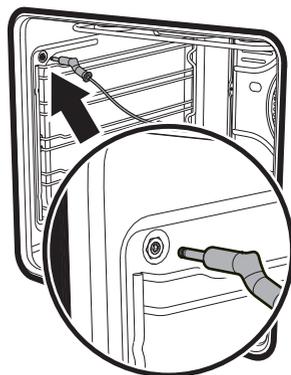
1. Einen manuellen Garvorgang einstellen („Gebrauch des Backofens“).
2. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
3. Den Verbindungsstecker des Sensors in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei den Sensor selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während des Gebrauchs

### Verbrennungsgefahr

- Beim Umgang mit der Sonde Wärmeschutzhandschuhe tragen.



4. Die Tür schließen.



5. Die Taste  einige Sekunden lang drücken; erneut die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint die Standard-Zieltemperatur  und das Symbol  blinkt.

6. Mit den Tasten  und  die Zieltemperatur zwischen einem Mindest- und einem Höchstwert einstellen.



- **Niedrigste Zieltemperatur:** Entspricht der vom Sensor gemessenen Momentantemperatur plus 2°C.
- **Höchste Zieltemperatur:** 99°C

7. Einige Sekunden abwarten oder die Taste  drücken, um die vom Sensor gemessene Momentantemperatur anzuzeigen.

Nun wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die vom Sensor gemessene Momentantemperatur mit der vom Benutzer eingestellten Zieltemperatur übereinstimmt.

## Ohne Vorheizen:

1. Die Tür öffnen.
2. Das Backblech mit dem Gargut mit eingeführten Sensor in den Ofen schieben.
3. Den Verbindungsstecker des Sensors in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei den Sensor selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.
4. Den Garvorgang mit Sensor einstellen, wie in den Schritten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben.

5. Einen manuellen Garvorgang durch Auswahl von Temperatur und Garfunktion einstellen („Gebrauch des Backofens“).

## Bei laufendem Garvorgang mit Temperatursensor



Bei Verwendung des Temperatursensors ist es nicht möglich, einen programmierten oder zeitgesteuerten Garvorgang einzustellen.



Beim Garen mit einem Temperatursensor sind die Tasten  und  wirkungslos.

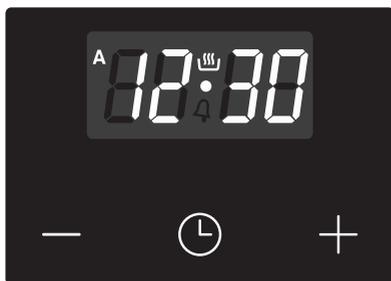
1. Durch langes Drücken der Taste  wird der Minutenzähler aktiviert; erneut  drücken, um die Zieltemperatur anzuzeigen und diese mit den Tasten  und  bei laufendem Garvorgang einstellen.
2. Erneut  drücken oder 5 Sekunden lang abwarten, um zum Garvorgang zurückzukehren.



Im Falle einer Entfernung oder einer Störung des Temperaturfühlers während des Garvorgangs löst das Gerät eine Reihe von akustischen Signalen aus und der Garvorgang wird automatisch unterbrochen.



## 3.7 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

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 **A** und die Anzeige abwechselnd zur aktuellen 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 **A** an.

Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Im Display erlischt das Symbol , blinkt das Symbol **A** und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

6. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.

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

**i** 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.

DE

## Programmierter Garvorgang

**i** Der programmierte Garvorgang ermöglicht 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 **A** blinkt (zum Beispiel: die aktuelle Uhrzeit ist 17:30 Uhr)



## Gebrauch

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. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an und die Symbole  und  leuchten.

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 Temperaturnebel 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.
3. Die Taste zur Wertverminderung  drücken, um ein anderes akustisches Signal zu wählen.

## 3.8 Ratschläge zum Garen

### Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu erhalten.



## Gebrauch

- 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.
- 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.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturknebel auf den höchsten Wert zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.

### 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.

### Niedrigtemperaturgaren mit Sensor

- Diese Garmethode wird für zartes und mageres Fleisch empfohlen, dessen Kerntemperatur 65°C nicht überschreiten darf. Eine Ofentemperatur zwischen 90° und 100°C einstellen. Diese Art der Einstellung verlängert die Garzeit, bewahrt jedoch die qualitativen Eigenschaften des Garguts und verhindert eine übermäßige Verringerung des Volumens.
- Für beste Ergebnisse, das Fleisch vor dem Niedrigtemperaturgaren bei starker Hitze 1 oder 2 Minuten von jeder Seite in einer Pfanne anbraten.

### 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.

### 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 Umluffunktionen 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.
- (Wo vorhanden) Bei Nicht-Verwendung des Pizzasteins, diesen aus dem Backofenboden herausnehmen.



# Gebrauch

## Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schiene	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinefilet	2	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	Grill + Umluft	4	280	15	
Roastbeef	1	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	200	40 - 45	
Gebratenes Kaninchen	1,5	Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	3	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im Ofen	2 - 3	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>1. Seite</b>	<b>2. Seite</b>
Schweinekotelett	1,5	Grill + Umluft	4	280	15	5
Rippchen	1,5	Grill + Umluft	4	280	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	5	280	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	4	280	10	5
Rinderfilet	1	Grill	5	280	10	7
Lachsforelle	1,2	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	150 - 160	35 - 40	
Seeteufel	1,5	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	160	60 - 65	
Steinbutt	1,5	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	280	8 - 9	
Brot	1	Heißluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	180 - 190	20 - 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft	2	160	55 - 60	
Mürbeteigkuchen	1	Heißluft	2	160	35 - 40	
Ricotta-Kuchen	1	Heißluft	2	160 - 170	55 - 60	
Gefüllte Tortellini	1	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	160	20 - 25	
Paradiestorte	1,2	Heißluft	2	160	55 - 60	
Windbeutel	1,2	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	180	80 - 90	
Biskuitgebäck	1	Heißluft	2	150 - 160	55 - 60	
Reistorte	1	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Heißluft	2	160	30 - 35	

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.



## Tabelle der Garvorgänge mit Temperatursensor

Fleischart und -dicke	Zieltemperatur (°C)
<b>Rindfleisch</b>	
Roastbeef: blutig	50 - 53
Roastbeef: medium	55 - 58
Roastbeef: durchgebraten	65 - 70
Rippensteak: blutig*	50
Rippensteak: medium*	58
Rippensteak: durchgebraten*	70
<b>Schweinefleisch</b>	
Lendenbraten	80 - 85
Schulter	80 - 85
Würste**	75 - 80
<b>Kalb</b>	
Kalbsbraten	75 - 80
<b>Geflügel</b>	
Hähnchen (ganz)	80 - 85
Truthahn (ganz)	80 - 85
Truthahnbraten (ganz oder Brust)	80 - 85
<b>Lamm</b>	
Lammkeule mit Knochen (blutig)	65
Lammkeule mit Knochen (durchgebraten)	75 - 80
<b>Niedrigtemperaturgaren</b>	
Rind/Roastbeef: blutig***	50 - 54
Rind/Roastbeef: medium***	55 - 60
* Die angegebenen Temperaturen können je nach Dicke des Filets variieren.	
** Für Wurstwaren wird eine geeignete Funktion empfohlen, um eine gute Bräunung zu erzielen.	
*** Es wird empfohlen, das Fleisch ein paar Minuten von jeder Seite in einer Pfanne anzubraten, bevor es in den Ofen geschoben wird.	



## 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.
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das Kochfeld schütten oder Materialien oder Substanzen darauf ablegen, die schmelzen könnten (Plastik oder Alufolien).



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

### 4.2 Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

#### Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

#### Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.



Das Gerät nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen, damit die korrekte Funktionstätigkeit gewährleistet und ein unschönes Aussehen durch Wasser- oder Reinigungsmittelrückstände vermieden wird.



## 4.3 Reinigung des Kochfeldes

### Reinigung des Glaskeramikkochfeldes

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden. Für etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen trocknen.

**Sandkörnchen**, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.

Daher gegebenenfalls die Körnchen sofort vom Kochfeld entfernen.

**Farbliche Veränderungen** haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit des Glases. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind.

Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Es ist schwierig, die Verunreinigungen mit einem üblichen Reinigungsmittel zu entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Laufe der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

### Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld ein Mal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik reinigen und pflegen. Dabei immer die Herstellerhinweise beachten. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken wischen. Darauf achten, dass keine Reinigungsmittelreste auf der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

### Drehknebel



Bei der Reinigung der Drehknebel keine aggressiven, alkoholhaltigen Produkte oder Produkte für die Reinigung von Edelstahl und Glas verwenden, da sie unwiderrufliche Schäden verursachen könnten.

Die Drehknebel müssen mit einem weichen, in lauwarmem Wasser angefeuchteten Lappen gereinigt und sorgfältig abgetrocknet werden. Sie können durch einfaches Hochziehen aus ihrer Aufnahme entfernt werden.



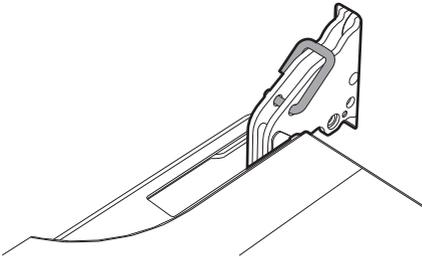
## 4.4 Reinigung der Backofentür

### Ausbau der Backofentür

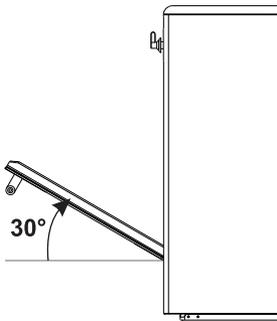
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

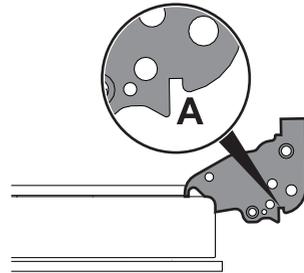
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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



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



### Reinigung der Türverglasung

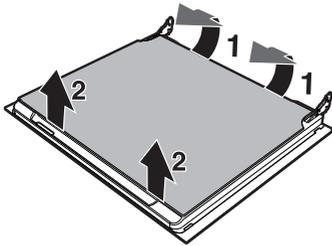
Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.



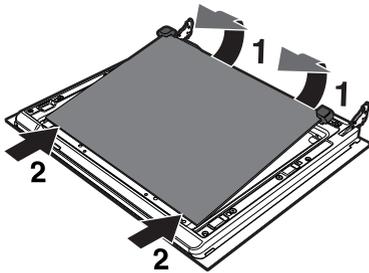
## Ausbau der Innenverglasung

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

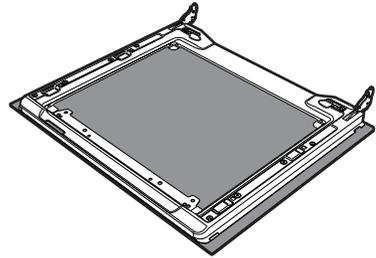
1. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin gezogen wird. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.
2. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen (2).



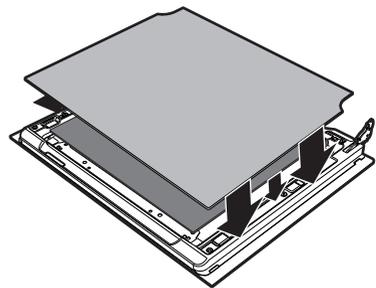
3. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen, wobei dasselbe Verfahren der Innenverglasung befolgt werden muss, doch ist darauf zu achten, die vordere Seite der Scheibe (2) zum Geräteinneren zu drücken.



4. 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.



5. Die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.
6. Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.





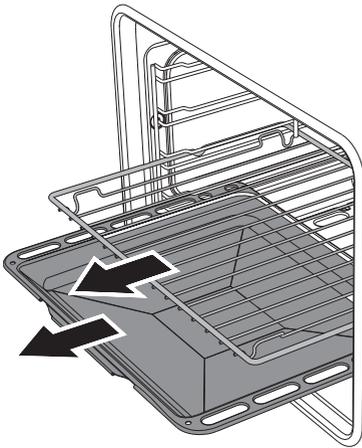
# Reinigung und Wartung

## 4.5 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 entfernen.



## Reinigung der Roste und Backbleche

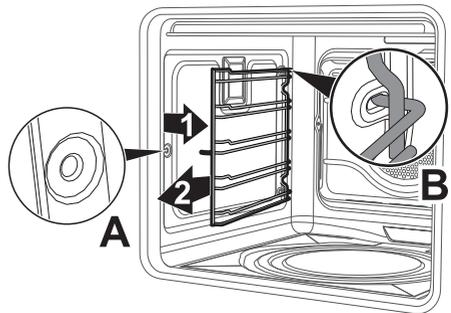
Die Roste und Backbleche mit warmem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen. Die feuchten Teile sorgfältig spülen und trocknen.

## Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen vorhanden) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Schienenrahmen 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 Schienenrahmen erneut einzusetzen.



Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

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



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



## 4.6 Pyrolyse



Die Pyrolyse ist ein Verfahren für die automatische Reinigung bei hoher Temperatur, bei dem die Verschmutzungen zersetzt werden. Dank dieses Vorgangs kann der Backraum extrem einfach gereinigt werden.



### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.



- Bei dieser Funktion können die Oberflächen heißer werden als sonst.
- Kinder sind fernzuhalten.

## Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken lassen, es abspülen und die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.
- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die Tür schließen.

## Einstellung der Pyrolyse

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **P** drehen. Auf dem Display wird die Anzeige **dur** abwechselnd mit der Mindestdauer der Pyrolyse (2 Stunden) angezeigt.
2. Auf die Tasten **—** oder **+** einwirken, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einem Minimum von 2 Stunden und einem Maximum von 3 Stunden und 30 Minuten einzustellen.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

- Wenig verschmutzt: 2 Stunden.
- Mäßig verschmutzt: 2 Stunden und 45 Minuten.
- Stark verschmutzt: 3 Stunden und 30 Minuten.

3. Zur Bestätigung des Pyrolysestarts die Taste **⌚** drücken.
4. Eine Minute nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür durch eine Vorrichtung gesperrt, die jeden Öffnungsversuch verhindert (die Kontrolllampe der Türverriegelung leuchtet auf).



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden.

5. Am Ende der Pyrolyse blinken alle Zahlen auf dem Display, während ein akustisches Signal das Ende des automatischen Reinigungszyklus anzeigt.
6. Den Funktionsknebel wieder auf die Position „0“ stellen.



# Reinigung und Wartung

- Die Tür bleibt gesperrt, bis die Temperatur im Inneren des Ofens unter die Sicherheitsstufe sinkt.
- Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

## Einstellung der programmierten Pyrolyse

Die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse kann wie die anderen Backofenfunktionen eingestellt werden.

- Nachdem die Pyrolyse gestartet wurde (siehe "Einstellung der Pyrolyse"), die Taste  für 2 Sekunden gedrückt halten.
- Die Taste  gedrückt halten, bis die Anzeige  auf dem Display erscheint.
- Innerhalb von 5 Sekunden mit den Tasten  und  die Uhrzeit für die Beendigung des Reinigungszyklus einstellen.
- Die Taste  drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen.



Beim Einstellen der Pyrolyse darauf achten, den Funktionsknebel nicht zu drehen. In diesem Fall werden die über die Programmieruhr eingestellten Daten gelöscht und müssen neu eingestellt werden.



Während der ersten Pyrolyse ist möglicherweise ein unangenehmer Geruch festzustellen, der durch verdampfende ölige Rückstände des Herstellungsprozesses verursacht wird. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die nach der ersten Pyrolyse verschwindet.



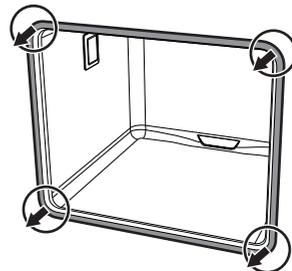
Während der Pyrolyse erzeugen die Gebläse aufgrund der schnelleren Drehung ein lautes Geräusch. Dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen. Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Gebläse noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Möbelwände und der Backofenfront zu verhindern.

## 4.7 Außergewöhnliche Wartung

### Ein- und Ausbau der Dichtung

Zum Ausbau der Dichtung:

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





Zum Einsetzen der Dichtung:

- Die an den 4 Ecken 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



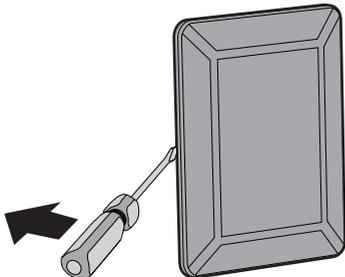
Teile unter elektrischer Spannung  
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

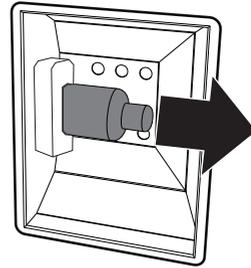
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

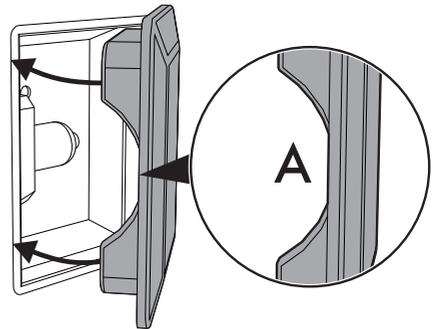


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

5. Die defekte Lampe gegen eine gleichartige (40W) austauschen.
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.



# Installation

## 5 Installation

### 5.1 Positionierung



**Schweres Gerät**  
**Gefahr von Verletzungen durch Quetschung**

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



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

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



**Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs**  
**Brandgefahr**

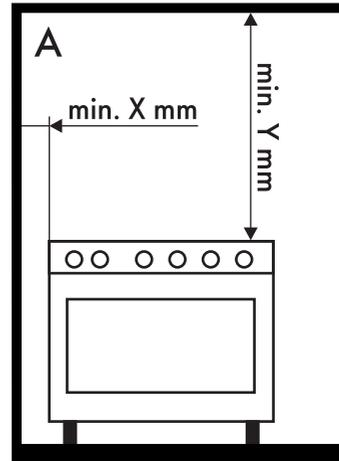
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).

Dieses Gerät kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsplatte überschreitet, mit einem Mindestabstand von **X** mm zur Geräteseite, aufgestellt werden. Siehe Abbildungen „**A**“ und „**C**“ für die jeweilige Installationsklasse.

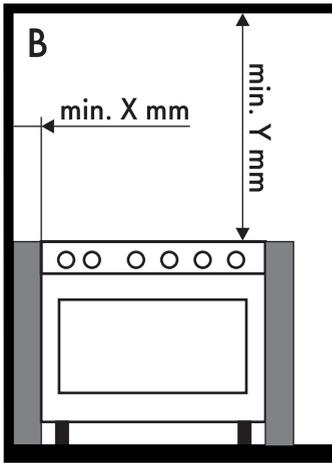
Hängeschränke, die über der Arbeitsplatte des Gerätes angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens **Y** mm aufweisen. Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

<b>X</b>	50 mm
<b>Y</b>	750 mm

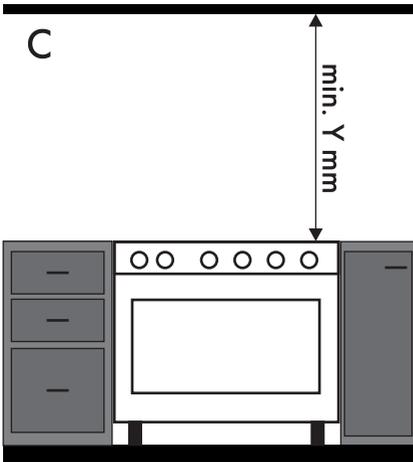
Je nach Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



**A - Klasse 1**  
**(Freistehendes Gerät)**

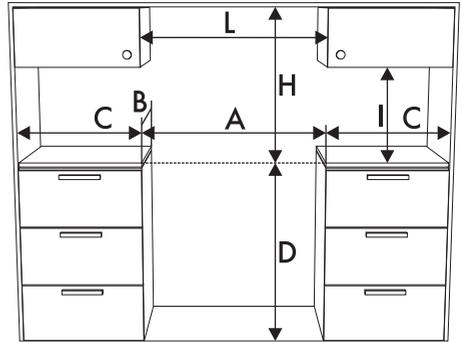


**B - Klasse 2 Unterklasse 1**  
(Einbaugerät)



**C - Klasse 2 Unterklasse 1**  
(Einbaugerät)

## Abmessungen des Gerätes



<b>A</b>	600 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	min. 150 mm
<b>D</b>	900 - 915 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	600 mm

<sup>1</sup> Mindestabstand zu den Seitenwänden oder anderen entzündbaren Materialien.

<sup>2</sup> Mindestbreite des Gerätes (=A).

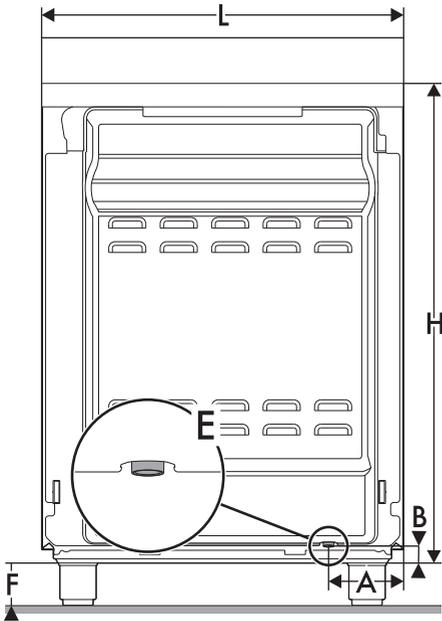


Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden.



# Installation

## Abmessungen des Gerätes: Positionierung der Elektroanschlüsse (mm)



A	124
B	32
F	min. 70 - max. 110
H	803
L	598

**E** = Elektroanschluss

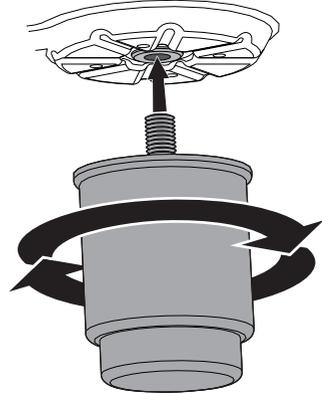
## Positionierung und Nivellierung



Schweres Gerät  
Gefahr von Schäden am Gerät

- Zuerst die vorderen und anschließend die hinteren Füße festschrauben.

Nach der Ausführung des Stromanschlusses, die vier mitgelieferten Füße am Gerät festschrauben.



Zur Erzielung einer höheren Stabilität muss das Gerät eine perfekte Nivellierung aufweisen.

Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis alle Gerätefüße eine feste Bodenhaftung haben.





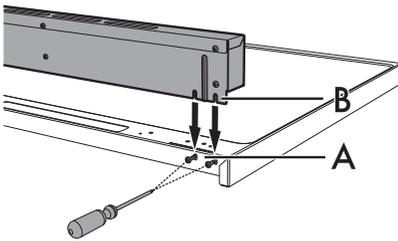
## Montage der Aufkantung



Die mitgelieferte Aufkantung ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

Die Aufkantung muss immer korrekt auf dem Gerät positioniert und befestigt sein.

1. Die 4 Schrauben (**A**) auf der Rückseite des Kochfelds mithilfe eines Schraubenziehers lösen (2 auf jeder Seite).
2. Die Aufkantung auf die Platte positionieren.
3. Die Öffnungen der Aufkantung (**B**) müssen mit den Schrauben (**A**) übereinstimmen.



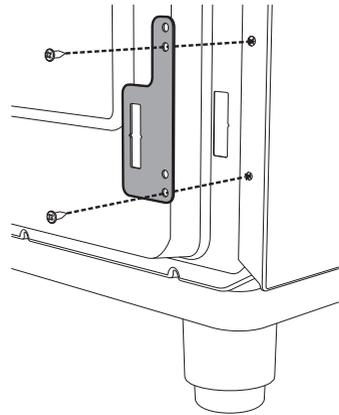
Die Aufkantung mithilfe der 4 vorher gelösten Schrauben an der Platte befestigen.

## Wandbefestigung

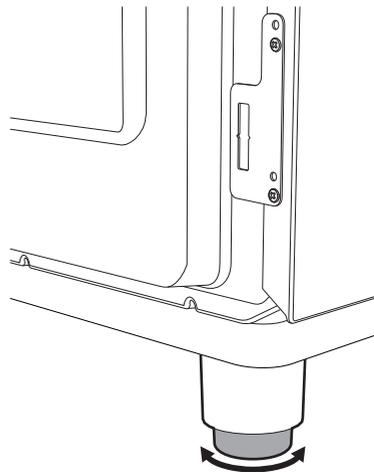


Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, müssen die Stützvorrichtungen installiert werden.

1. Die Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer an der Rückseite des Gerätes anschrauben.



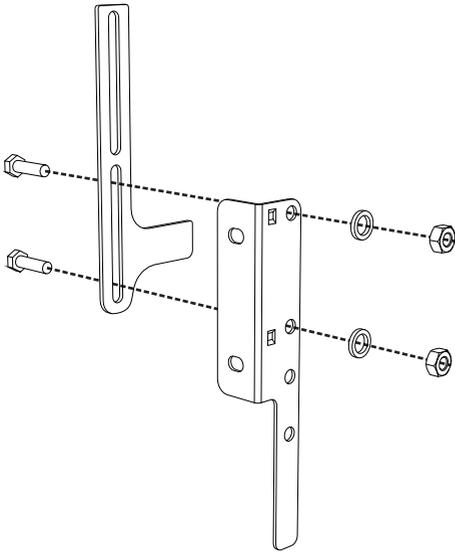
2. Die Höhe der 4 Stützfüße regulieren.



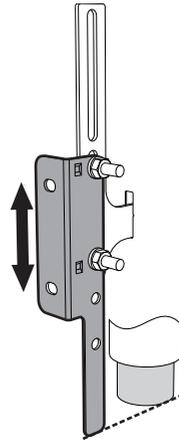


# Installation

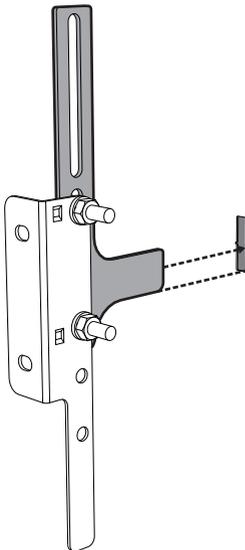
3. Den Befestigungsbügel zusammensetzen.



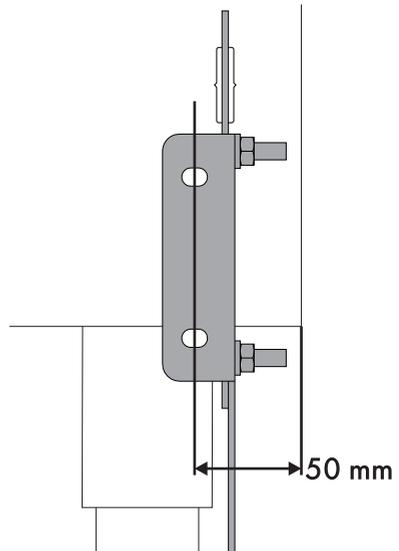
5. Die Basis des Befestigungsbügels bis zum Boden ausrichten und die Befestigungsschrauben anziehen.



4. Die Hakenbasis des Befestigungsbügels auf die Schnittbasis der Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer ausrichten.

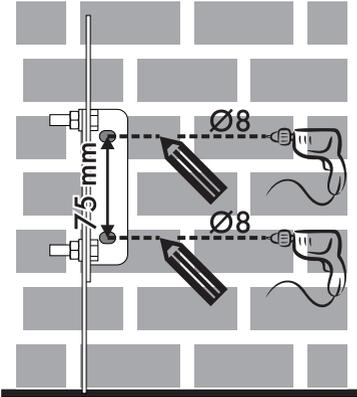


6. Einen Abstand von 50 mm zwischen der Geräteseite und den Löchern des Bügels einhalten.

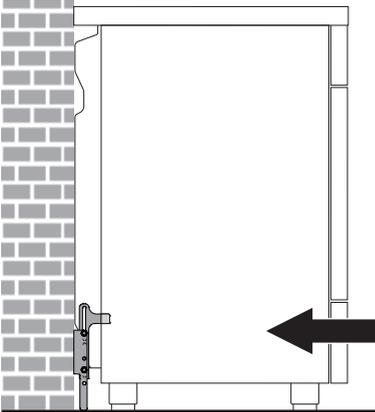




7. Den Bügel an die Wand versetzen und die Position der in die Mauer zu bohrenden Löcher markieren.



8. Nach der Bohrung der Löcher den Bügel mittels Dübel und Schrauben an der Wand befestigen.
9. Den Herd an die Wand schieben und den Bügel gleichzeitig in die an der Rückseite des Gerätes befestigte Platte einfügen.



## 5.2 Elektrischer Anschluss



### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Persönliche Schutzausrüstungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- 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.

### 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.

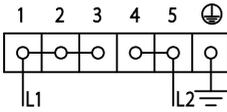
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.



# Installation

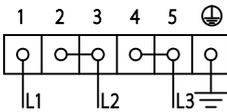
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V 2 $\sim$



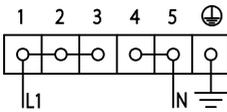
**Dreipoliges** Kabel 3 x 10 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 3 $\sim$



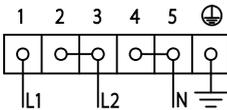
**Vierpoliges** Kabel 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 1N $\sim$



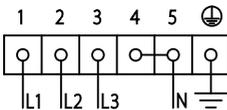
**Dreipoliges** Kabel 3 x 10 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 2N $\sim$



**Vierpoliges** Kabel 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 3N $\sim$



**Fünfpoliges** Kabel 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>.

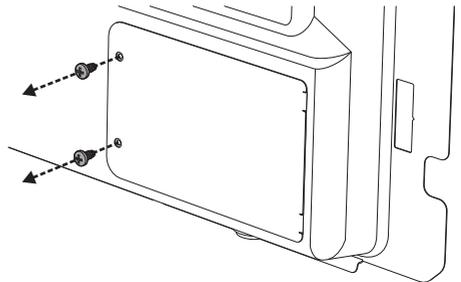
**i** Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

**i** Die Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

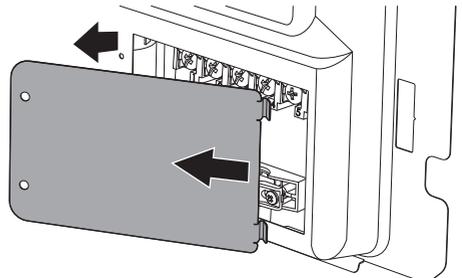
## Zugriff auf die Klemmleiste

Um das Versorgungskabel anzuschließen, muss auf die Klemmleiste an der Rückseite des Gehäuses zugriffen werden:

1. Die Schrauben, die die Tür an der Rückseite des Gehäuses befestigen, entfernen.

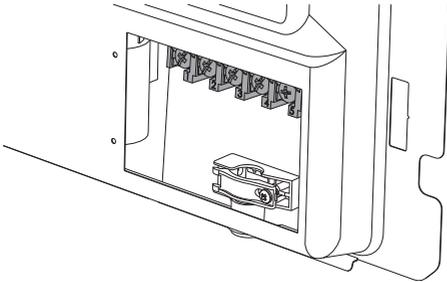


2. Die Tür leicht drehen und aus ihrer Aufnahme nehmen.



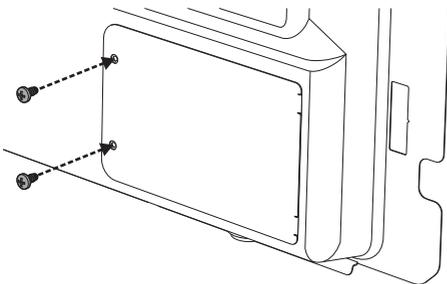


3. Die Installation des Versorgungskabels durchführen.

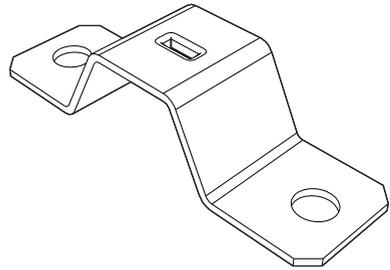


Es wird empfohlen, die Schrauben der Kabelbefestigung vor der Installation des Versorgungskabels zu lösen.

4. Am Ende die Tür erneut in die Rückseite des Gehäuses einsetzen und mit den zuvor entfernten Schrauben wieder befestigen.



## Austausch-Bügelbolzen



Für eine sachgemäße Befestigung des Kabels muss bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss mit **dreiphasigem** Kabel von **3 x 10 mm<sup>2</sup>** der eingebaute Bügelbolzen durch den in der Lieferung enthaltenen ersetzt werden.

## Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.

## 5.3 .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.

