

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	148
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	148
1.2 Haftung des Herstellers	153
1.3 Zweck des Gerätes	153
1.4 Typenschild	153
1.5 Dieses Bedienungshandbuch	153
1.6 Entsorgung	153
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	154
1.8 So können Sie Energie sparen	155
2 Beschreibung	156
2.1 Allgemeine Beschreibung	156
2.2 Kochfeld	157
2.3 Bedienblende	158
2.4 Weitere Teile	159
3 Gebrauch	161
3.1 Gebrauch der Zubehörteile	162
3.2 Gebrauch des Kochfeldes	163
3.3 Gebrauch des Stauraums	169
3.4 Gebrauch der Öfen	170
3.5 Programmieruhr	173
4 Reinigung und Wartung	180
4.1 Reinigung des Kochfeldes	181
4.2 Reinigung der Backofentür	182
4.3 Reinigung der Backräume	184
4.4 Vapor Clean	185
4.5 Außergewöhnliche Wartung	186
5 Installation	188
5.1 Positionierung	188
5.2 Elektrischer Anschluss	193
5.3 Anweisungen für den Installateur	194

DE

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



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 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.
- 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.



- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Garvorgangs muss die Backofentür fest verschlossen sein.
- 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 AN DIESEM 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 Hauptschalter 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.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



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.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- 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 mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden 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 sperren 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, Fleckenentferner 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.



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 muss nur vom autorisierten technischen 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. Lassen Sie jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen, 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 muss vermieden werden, sich an die offene Tür des Gerätes 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 Nichtoriginalersatzteilen.

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 entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.



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 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.



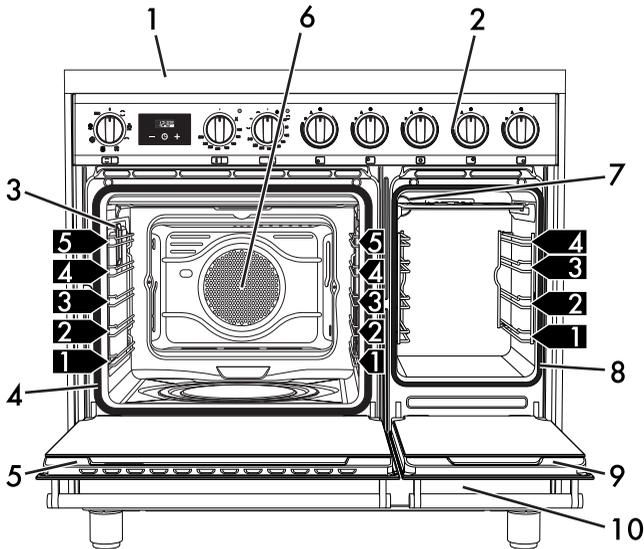
1.8 So können Sie Energie sparen

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



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Kochfeld

2 Bedienblende

3 Lampe des Hauptofens

4 Dichtung des Hauptofens

5 Tür des Hauptofens

6 Lüfter des Hauptofens

7 Lampe des Hilfsofens

8 Dichtung des Hilfsofens

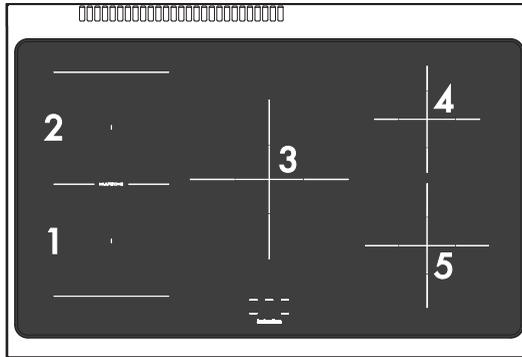
9 Tür des Hilfsofens

10 Stauraum

1,2,3 Halterahmen für Roste/
Backbleche



2.2 Kochfeld



Zone	Abmessungen H x B (mm)	Ø min. Kochgefäß (mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme bei der Booster-Funktion (W)*
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

* die Leistungsangaben sind nur Richtwerte und können je nach verwendetem Kochgefäß oder je nach ausgewählten Einstellungen variieren.

Vorteile des Induktionskochens

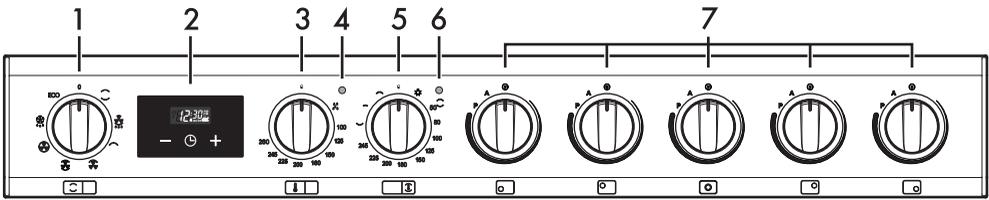


Das Kochfeld ist mit einem Induktionsgenerator ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfes erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von den Induktionsströmen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

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang 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 das Kochfeld nur vom Topfboden erwärmt wird, übergekochte Speisen brennen nicht an.



2.3 Bedienblende



1 Funktionsknebel des Hauptofens

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

2 Programmieruhr

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

3 Temperaturknebel Hauptofen

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

4 Kontrolllampe des Hauptofens

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.

5 Temperatur-/Funktionsknebel des Hilfsofens

Zum Einschalten der Beleuchtung im Ofen oder der Grillheizung und Unterhitze bei einer Temperatur zwischen einem Minimum von rund 50 °C und einem Maximum von 245 °C.

Bei Höchsttemperatur ist es zudem möglich, einige optimierte Funktionen für spezifische Garvorgänge auszuwählen.

6 Kontrolllampe des Hilfsofens

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.

7 Knebel der Kochzonen des Kochfeldes

Mit diesen Drehknäbeln kann man alle Kochzonen des Induktionskochfeldes bedienen.

Die Drehknäbel drücken und im Uhrzeigersinn drehen, um die Betriebsleistung der Platte im Bereich zwischen der Mindestleistung **1** und der Höchstleistung **9** einzustellen.

Die Arbeitsleistung wird von dem Display auf dem Kochfeld angezeigt.



2.4 Weitere Teile

Schienen

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:

(Hauptofen)

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

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

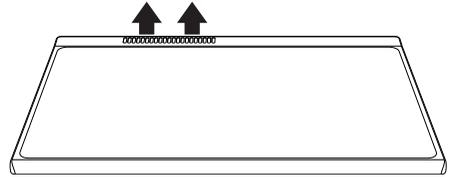
(Hilfsöfen)

- wenn der Temperatur-/Funktionsknopf des Hilfsöfens auf das Symbol  oder auf eine beliebige Funktion gedreht wird.

Kühlgebläse

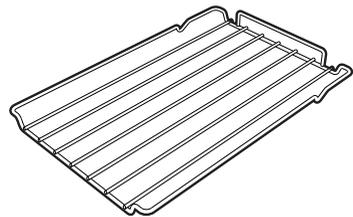
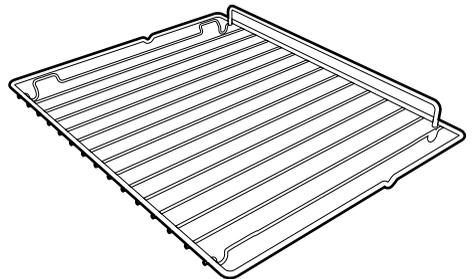
Das Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

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 Wärmeauslässe nicht abdecken.

Rost

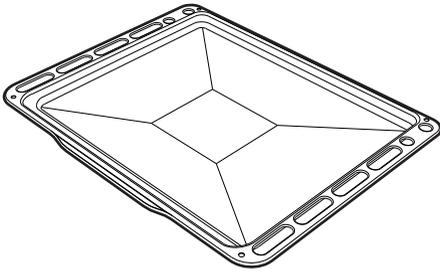


Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.



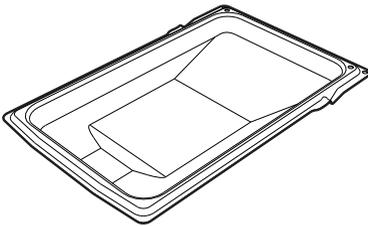
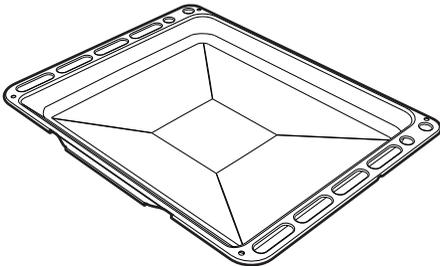
Beschreibung

Backblech



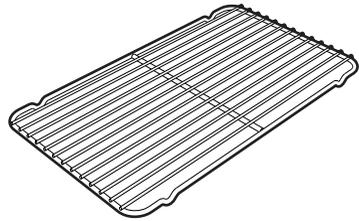
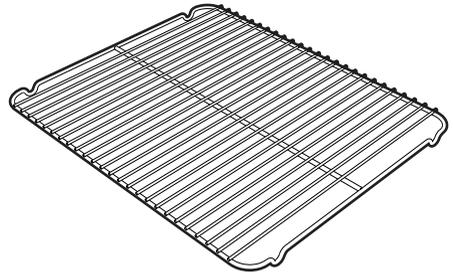
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

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.

Rost für Backblech



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

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

Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Während des Garvorgangs muss die Backofentür fest verschlossen sein.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- 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 der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.



Unsachgemäßer Gebrauch

Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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



Gebrauch



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 Backofens 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 heißen Topf nicht auf dem Rand des Kochfelds abstellen.
- Nicht mit den Töpfen an den Rand des Kochfelds stoßen, sondern innerhalb der Glasoberfläche bleiben.
- Organische Säuren und korrosive Stoffe können die Farbe des Rands verändern und Oxidationen verursachen.

3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).

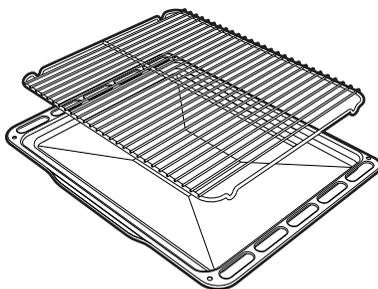
Backraum

4. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

3.1 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.



Erster Gebrauch

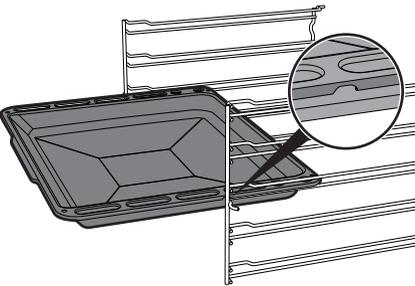
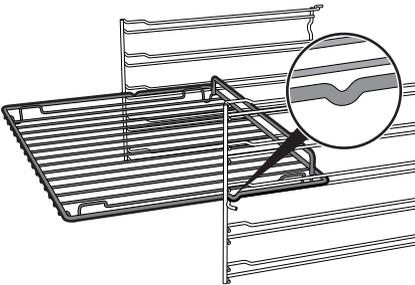
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.



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.

3.2 Gebrauch des Kochfeldes



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



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. 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.

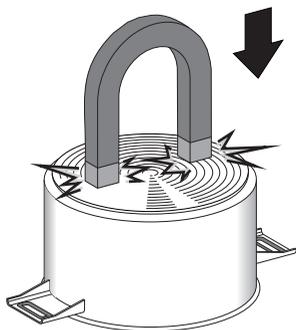
Ungeeignete Kochgefäße:

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



Gebrauch

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.

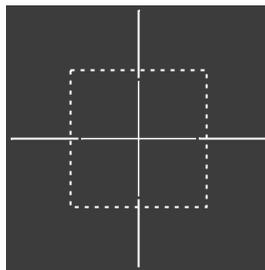
Topferkennung

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 .

Befindet sich auf der Kochzone ein geeigneter Topf, 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 Mindestdurchmesser 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 **H**.

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.

Ratschläge zur Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- Beim Kauf eines neuen Topfes kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Einen Topf wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.



Werden Kochfeld und Ofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.



Gebrauch

Leistungsstufen

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

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
U	Temperatur halten
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.

Heizbeschleuniger



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.



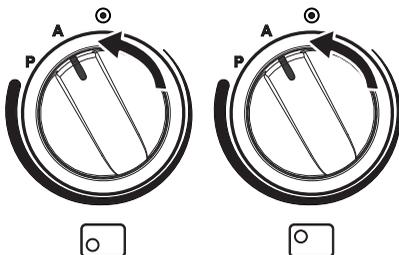
Multizone-Funktion

i Mit dieser Funktion können Töpfe wie Fischbrenner oder rechteckige Kochgefäße auf zwei Kochzonen (vorne und hinten) gleichzeitig verwendet werden.

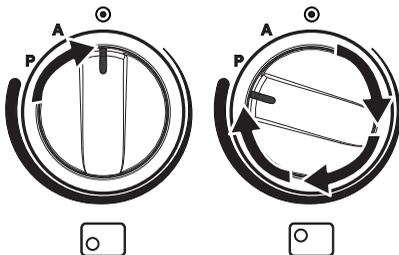
i Die Kochzonen, die über die Multizone-Funktion verfügen, sind vorne links und hinten links.

Zur Aktivierung der Multizone-Funktion:

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



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



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

Zum Deaktivieren der Multizone-Funktion:

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

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

Booster-Funktion

i Mit der Booster-Funktion kann eine Kochzone maximal 5 Minuten mit Höchstleistung betrieben werden. Diese Funktion ermöglicht zum Beispiel, eine große Wassermenge schnell zum Kochen zu bringen oder Fleisch bei starker Flamme anzubraten.

- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, 2 Sekunden in Position **P** halten und dann loslassen.

Im Display erscheint das Symbol **P**. Nach 5 Minuten schaltet sich die Booster-Funktion automatisch aus und der Kochvorgang wird auf Stufe **9** fortgesetzt.

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

i Die Booster-Funktion ist der Funktion Heizbeschleuniger gegenüber vorrangig.

Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den

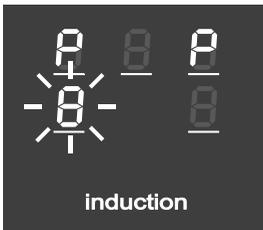


Gebrauch

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.

Fehlercodes

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



Leistungsbeschränkung des Kochfelds



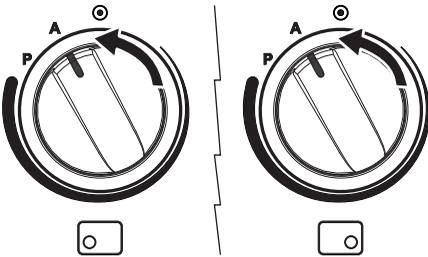
Das Induktionskochfeld ist so eingestellt, dass es mit einer Leistung von **7,4 kW** funktioniert, doch kann die Leistung auf **4,8 kW** oder **3,7 kW** beschränkt werden.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen und 10 Sekunden abwarten, bevor es wieder angeschlossen wird.



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

2. Die Drehknebel der vorderen Kochzone links und der vorderen Kochzone rechts gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn drehen und 3 Sekunden lang in der Position „A“ halten.



In den Displays der hinteren Kochzone links und hinteren Kochzone rechts erscheinen die Anzeigen „7.“ und „4.“.

3. Anschließend die Drehknebel loslassen.

4. Beide Drehknebel erneut gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Position halten.

In den Displays der hinteren Kochzone links und hinteren Kochzone rechts wird die neue Leistungsstufe mit den Werten „4.“ und „8.“ angezeigt.

5. Anschließend die Drehknebel loslassen.
6. Beide Drehknebel erneut gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Position halten.

In den Displays der hinteren Kochzone links und hinteren Kochzone rechts wird die neue Leistungsstufe mit den Werten „3.“ und „7.“ angezeigt.

7. Anschließend die Drehknebel loslassen.



Nach Loslassen des Drehknebels auf der gewünschten Leistungsstufe abwarten, bis das Display erlischt.



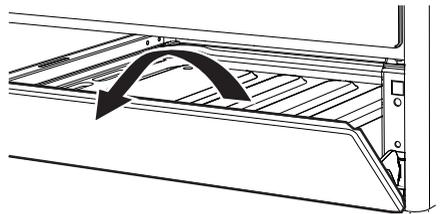
Für ca. 4 Minuten nach Erlöschen der Displays ist es möglich, die Leistung erneut abzuändern (ohne das Gerät vom Stromnetz zu trennen).



Die zuletzt eingestellte Leistungsstufe bleibt auch bei Stromausfall aktiv.

3.3 Gebrauch des Stauraums

Im unteren Bereich des Herdes befindet sich der Stauraum. Zum Öffnen, den Griff zu sich herziehen. Im Stauraum können die für den Gebrauch des Gerätes notwendige Töpfe oder Metallgegenstände verstaut werden.





3.4 Gebrauch der Öfen

Einschalten des Hauptofens



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



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

Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.

Funktionen des Hauptofens

ECO

Eco

Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom. Empfohlen für alle Lebensmittelarten, mit Ausnahme derer, die viel Feuchtigkeit erzeugen können (zum Beispiel Gemüse).

Um eine maximale Stromeinsparung 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.



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.



Schnelles Auftauen

Das schnelle Auftauen wird von der Aktivierung des dafür vorgesehenen Lüfters begünstigt, der eine gleichmäßige Verteilung der Luft bei Raumtemperatur im Backraum gewährleistet. Ideal für alle Speisearten.



Oberhitze + Unterhitze

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.



Grill + Umluft

Die vom Kühlgebläse 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).



Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus Kühlgebläse 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.



Heißluft + Umluft

Die Kombination aus dem Kühlgebläse und der 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.



Oberhitze + Unterhitze + Umluft

Der Betrieb des Kühlgebläses 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).

DE

Einschalten des HilfsOfens



Den Temperatur-/Funktionsknebel auf die gewünschte Temperatur zwischen **50 °C** und **245 °C** oder auf die gewünschte Funktion drehen (auf Höchsttemperatur).

Funktionen des HilfsOfens



Lampe

Die Lampe im Backraum einschalten



Statisch (min. 50 °C - max. 245 °C)

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 (245 °C)

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.



Grill (245 °C)

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Sie ermöglicht es, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Rippchen und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.



Kleiner Grill (245 °C)

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

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

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



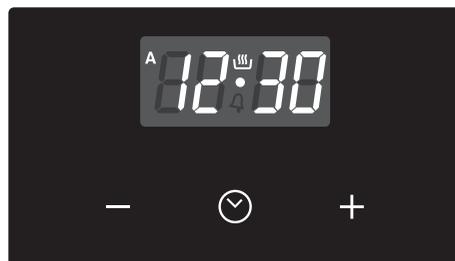
Umluftfunktionen verwendet werden.

- 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 Backofens 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.

3.5 Programmieruhr



 Taste zur Wertverminderung

 Taste der Uhr

 Taste zur Werterhöhung

 Die Programmieruhr steuert nur den Hauptofen, aber nicht den Hilfsöfen.

 Sicherstellen, dass die Programmieruhr das Symbol Gardauer  anzeigt, andernfalls kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.
Die Taste  drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.



Gebrauch

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



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 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  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.



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

 Es ist nicht möglich, eine Garzeit 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.

Programmierte Garvorgänge

 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 (z. B. die aktuelle Uhrzeit 17:30 Uhr).

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

5. Die Taste Menü  drücken. Das Display zeigt die Anzeige  abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an (z. B. Ende der angezeigten Kochzeit ist 18:30 Uhr).

6. Mit den Tasten  oder  die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einstellen (z. B. 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. Im Display erlischt das Symbol , blinkt das Symbol  und ein akustisches Signal wird ausgegeben.



Gebrauch

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 eingestellte Programmierung auf Null zu setzen.



Es ist nicht möglich, eine Garzeit 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.



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge (Hauptofen)

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 ÷ 4	Oberhitze+Unterhitze	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Nudeln	3 ÷ 4	Oberhitze+Unterhitze	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Kalbsbraten	2	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	180 ÷ 190	90 ÷ 100	
Schweinefilet	2	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Bratwurst	1.5	Grill+Umluft	4	Max.	15	
Roastbeef	1	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	200	40 ÷ 45	
Gebrautes	1.5	Heißluft/Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Putenbrustfilet	3	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	180 ÷ 190	110 ÷ 120	
Schweinenacke	2 ÷ 3	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	180 ÷ 190	170 ÷ 180	
Brathähnchen	1.2	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	180 ÷ 190	65 ÷ 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1.5	Grill+Umluft	4	Max.	15	5
Rippchen	1.5	Grill+Umluft	4	Max.	10	10
Speck	0.7	Grill	5	Max.	7	8
Schweinefilet	1.5	Grill+Umluft	4	Max.	10	5
Rinderfilet	1	Grill	5	Max.	10	7
Lachsforelle	1.2	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Seeteufel	1.5	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160	60 ÷ 65	
Steinbutt	1.5	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160	45 ÷ 50	
Pizza	1	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	Max.	8 ÷ 9	
Brot	1	Heißluft/Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	190 ÷ 200	25 ÷ 30	
Focaccia	1	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	180 ÷ 190	20 ÷ 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft/Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160	55 ÷ 60	
Mürbeteigkuche	1	Heißluft/Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160	35 ÷ 40	
Ricotta-Kuchen	1	Heißluft/Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160 ÷ 170	55 ÷ 60	
Gefüllte Tortellini	1	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160	20 ÷ 25	
Paradiestorte	1.2	Heißluft/Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160	55 ÷ 60	
Windbeutel	1.2	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	180	80 ÷ 90	
Biskuitgebäck	1	Heißluft/Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	150 ÷ 160	55 ÷ 60	
Reistorte	1	Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160	55 ÷ 60	
Brioche	0.6	Heißluft/Oberhitze+Unterhitze+Umluft	2	160	30 ÷ 35	

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



Tabelle der Garvorgänge (Hilfsofen)

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	
					1. Seite	2. Seite
Gebratenes	1	Oberhitze+Unterhitze	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Brathähnchen	1	Oberhitze+Unterhitze	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
Koteletts	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburger	0.6	Grill	4	250	7	3
Schweinewürstchen	0.6	Grill	4	250	15	-
Schweinerippchen	0.7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Speck	0.6	Grill	4	250	10	3

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



4 Reinigung und Wartung

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.

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). Diese Art von Speisen kann bei längerem Antrocknen die emaillierte Innenbeschichtung des Backofens beschädigen.



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



4.1 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.

Die 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.



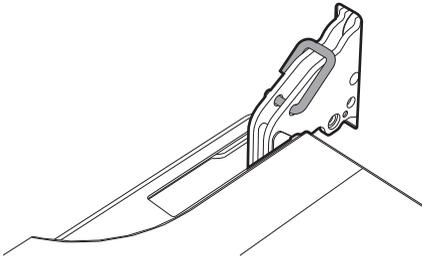
4.2 Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

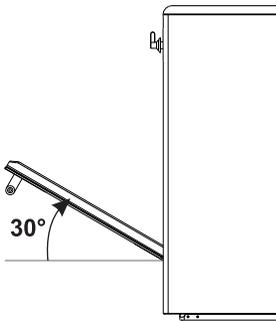
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

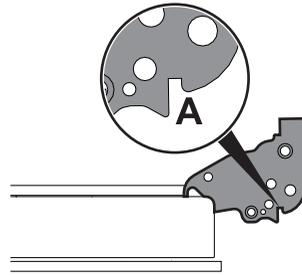
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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 Gerät 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

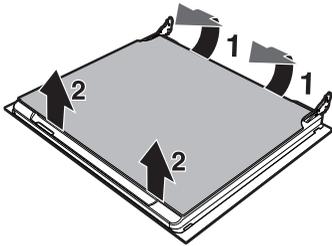
Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.



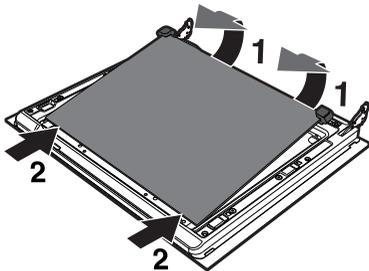
Ausbau der Innenverglasung

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

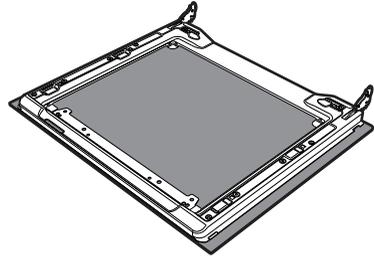
1. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin gezogen wird. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.
2. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen (2).



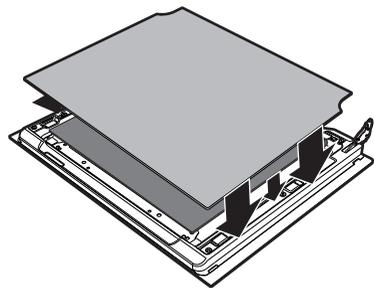
3. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen, wobei dasselbe Verfahren der Innenverglasung befolgt werden muss, doch ist darauf zu achten, die vordere Seite der Scheibe (2) zum Geräteinneren zu drücken.



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.





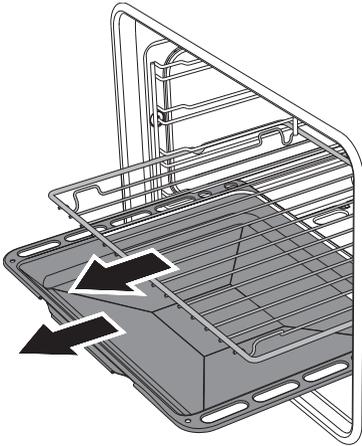
Reinigung und Wartung

4.3 Reinigung der Backräume

Die Backräume werden optimal erhalten, wenn sie bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt werden.

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

Alle abnehmbaren Teile entfernen.



 Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

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

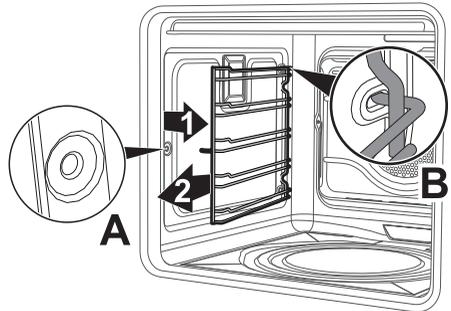
 Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

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 muss der Rahmen zum Ofeninnern gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst, und dann aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen herausgezogen werden **B**.

Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.





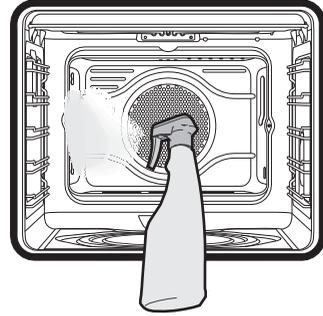
4.4 Vapor Clean

i Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann das Ofeninnere 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.

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



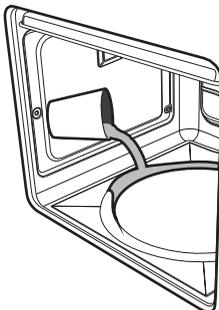
- Die Tür schließen.

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

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung kann im Backofeninnern bleiben.
- Rund 40 ml Wasser auf den Backraumboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol  und den Temperaturknebel auf das Symbol  drehen.
2. Mittels der Digital-Zeitschaltautomatik eine Gardauer von 18 Minuten einstellen.
3. Am Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus schaltet der Minutenzähler die Heizelemente des Ofens aus und der Signalgeber setzt sich in Funktion.



Reinigung und Wartung

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

- Die Tür öffnen und mit einem Mikrofaser Tuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
- Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
- Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
- 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 der Umluftfunktion bei 160 °C ca. 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



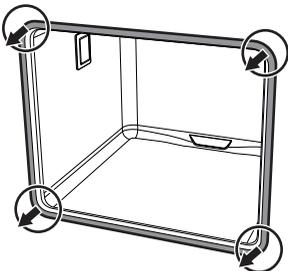
Die Ofentür kann ausgebaut werden, um die manuelle Reinigung der schwer erreichbaren Teile zu erleichtern.

4.5 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.

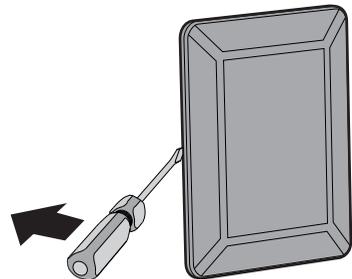


Der Backraum ist mit einer Lampe von 40 W ausgestattet.

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

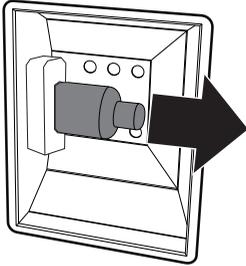


Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.





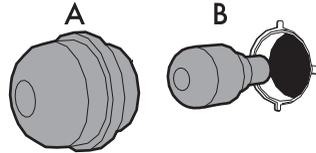
4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

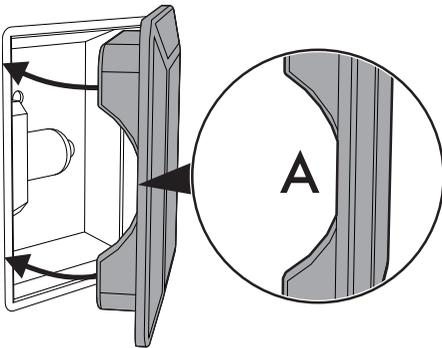
Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung (Hilfsfen)

1. Das Schutzgehäuse **A** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.
2. Die Lampe **B** durch eine gleichartige austauschen (25 W). Nur Backofenlampen verwenden (Temp. 300 °C).



Die Schutzabdeckung **A** wieder montieren.

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.



Installation

5 Installation

5.1 Positionierung



Schweres Gerät Quetschgefahr

- 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

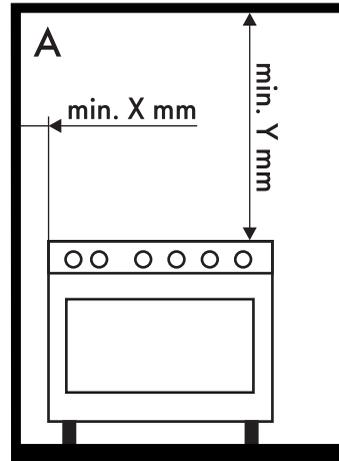
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (mindestens 90 °C).

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.

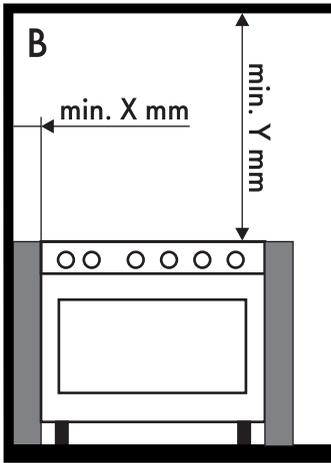
Hängeschränke, die über der Arbeitsplatte des Gerätes angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens **Y** mm aufweisen. Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

X	50 mm
Y	750 mm

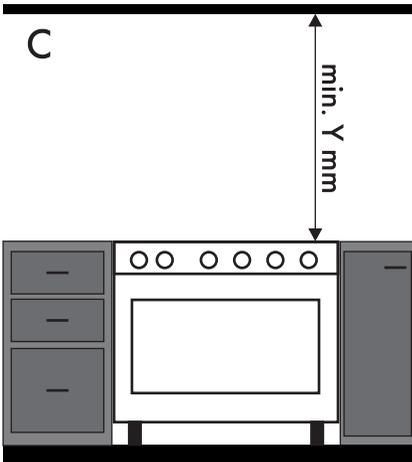
Je nach Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



A - Klasse 1
(Freistehendes Gerät)

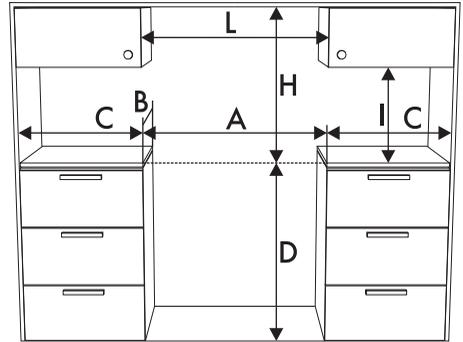


B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)

Abmessungen des Gerätes



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Mindestabstand zu den Seitenwänden oder anderen entzündbaren Materialien.

² Mindestbreite des Gerätes (=A).

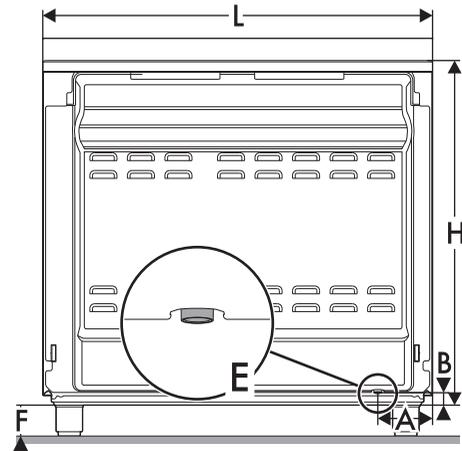


Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden.



Installation

Abmessungen des Gerätes: Positionierung der Elektroanschlüsse (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - max. 110
H	809
L	898

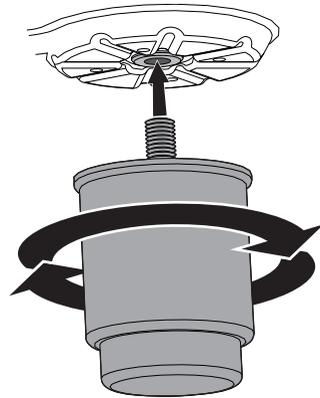
E = Elektroanschluss

Positionierung und Nivellierung



Schweres Gerät
Gefahr von Schäden am Gerät

- Zuerst die vorderen und anschließend die hinteren Füße festschrauben.
- Nach der Ausführung des Gas- und 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.



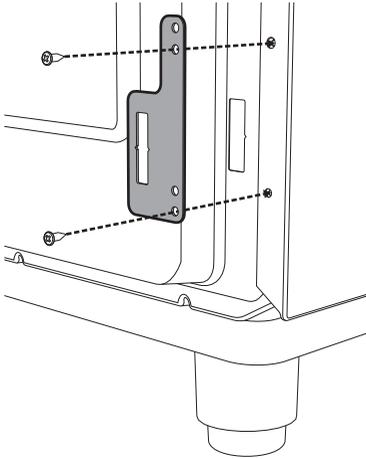


Wandbefestigung

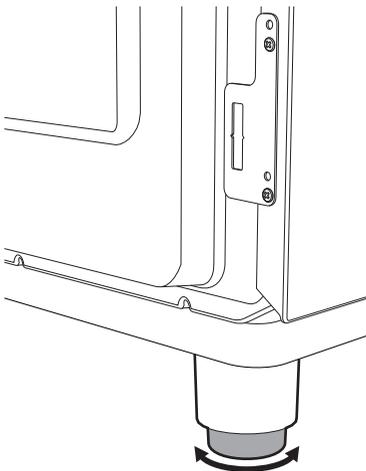


Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, müssen die Stützvorrichtungen installiert werden.

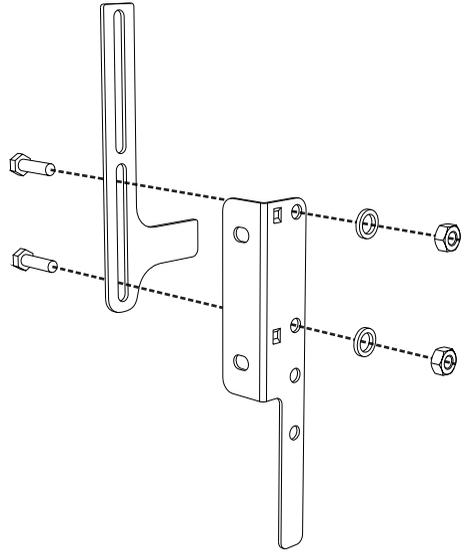
1. Die Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer an der Rückseite des Gerätes anschrauben.



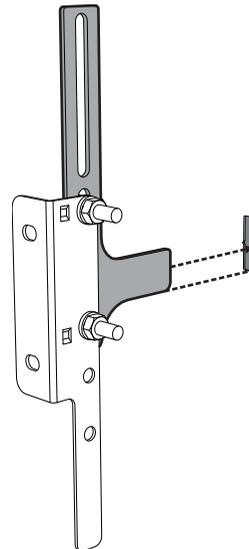
2. Die Höhe der 4 Stützfüße regulieren.



3. Den Befestigungsbügel zusammensetzen.



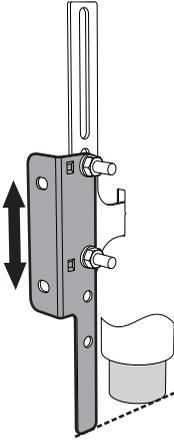
4. Die Hakenbasis des Befestigungsbügels auf die Schnittbasis der Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer ausrichten.



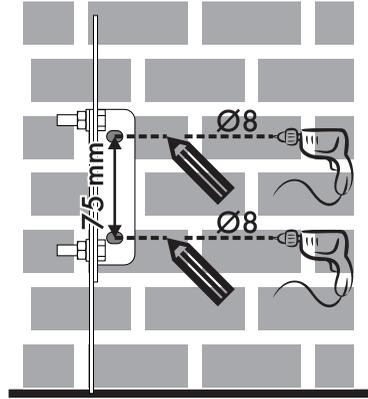


Installation

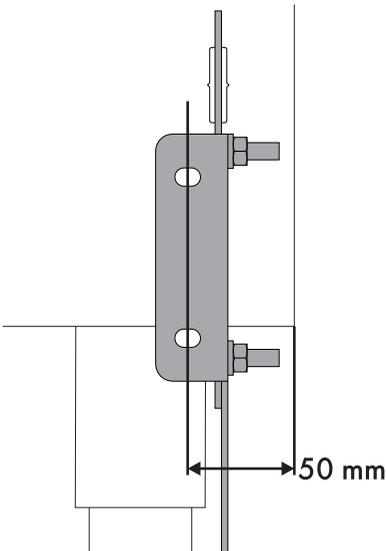
5. Die Basis des Befestigungsbügels bis zum Boden ausrichten und die Befestigungsschrauben anziehen.



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

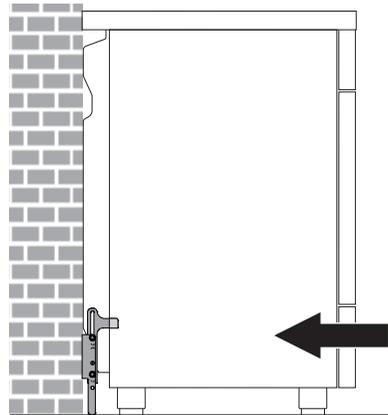


6. Einen Abstand von 50 mm zwischen der Geräteseite und den Löchern des Bügels einhalten.



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 muss nur vom autorisierten technischen Personal ausgeführt werden.
- Persönliche Schutzausrüstungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung der Klemmleiste muss 1,5 - 2 Nm betragen.

Allgemeine Informationen

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

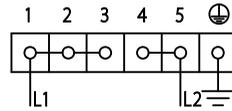
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

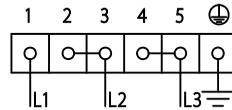
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V 2[~]**



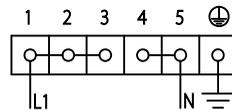
Dreipoliges Kabel 3 x 6 mm².

- **220-240 V 3[~]**



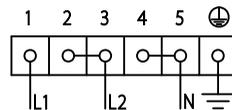
Vierpoliges Kabel 4 x 6 mm².

- **220-240 V 1N[~]**



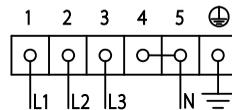
Dreipoliges Kabel 3 x 6 mm².

- **380-415 V 2N[~]**



Vierpoliges Kabel 4 x 6 mm².

- **380-415 V 3N[~]**



Fünfpoliges Kabel 5 x 2,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

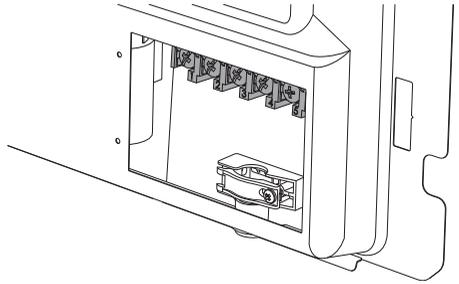


Installation



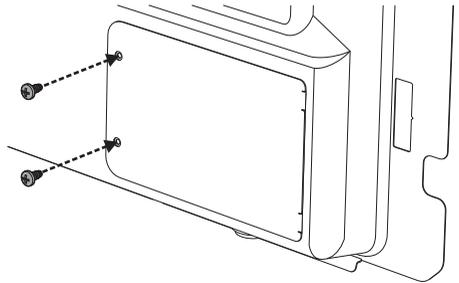
Die Netzkabel weisen Abmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

3. Die Installation des Netzkabels durchführen.



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

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



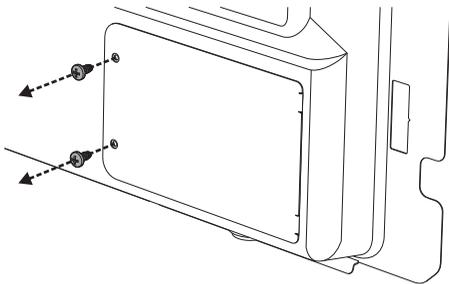
Fixer Anschluss

An der Speiseleitung des Geräts, gemäß den Installationsrichtlinien, eine allpolige Netztrennvorrichtung einrichten, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.

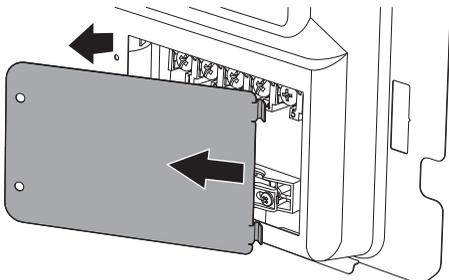
Zugriff auf die Klemmleiste

Um das Netzkabel anzuschließen, muss auf die Klemmleiste an der Rückseite des Gehäuses zugegriffen werden:

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



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



5.3 Anweisungen für den Installateur

- 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.