

WARNHINWEISE	98	Gebrauch der Zubehörteile	111
Allgemeine Sicherheitshinweise	98	Gebrauch des Kochfeldes	111
Installation	104	Nutzung des Stauraums (wo vorhanden)	115
Zweck des Gerätes	105	Gebrauch des Backofens	115
Dieses Bedienungshandbuch	106	Digital-Zeitschaltautomatik	116
Haftung des Herstellers	106	Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)	118
Typenschild	106	Ratschläge zum Garen	120
Entsorgung	106	Tabelle der Garvorgänge	121
Leitfaden für europäische Kontrollstellen	106	Tabelle der Garvorgänge mit Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)	122
Technische Daten zur Energieeffizienz	106	REINIGUNG UND WARTUNG	123
So können Sie Energie sparen	107	Reinigung des Gerätes	123
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus	107	Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	123
Leuchtquellen	107	Drehnebel	124
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	107	Reinigung der Backofentür	124
BESCHREIBUNG	108	Reinigung des Backraums	125
Allgemeine Beschreibung	108	Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	126
Kochfeld	108	Außergewöhnliche Wartung	127
Bedienblende	109	INSTALLATION	128
Weitere Teile	110	Positionierung	128
Zubehör	110	Elektrischer Anschluss	130
GEBRAUCH	111	Für den Installateur	131
Vorhergehende Eingriffe	111		

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

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder von dem Gerät fernhalten.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie darauf, die Heizwiderstände im Inneren des Backofens nicht zu 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 eingeschränkter

- körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen 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.
 - Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.
 - Der Garvorgang muss immer beobachtet werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und

- ständig überwacht werden.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen von fett- und/oder ölhaltigen Speisen kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen die Stromzufuhr des Gerätes trennen und die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Decke abdecken.
 - Die Funktionen Booster und/ oder Double Booster (wo vorhanden) nicht zum Aufwärmen von fettigen oder öligen Speisen verwenden: Brandgefahr.
 - Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Besteck oder Geschirr auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
 - Keine geschlossenen Dosen, Behälter oder Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
 - Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
 - Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes verwenden oder aufbewahren.
 - 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 (wo vorhanden) sehr heiß sein.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Den Stecker (wo vorhanden) niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAURAUUM (SOFERN VORHANDEN) ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) muss immer die persönliche

Schutzausrüstung getragen werden.

- Keine Reinigungsarbeiten durchführen, während das Gerät noch warm oder in Betrieb ist.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- ACHTUNG: Vor dem Auswechseln von Leuchtmittel der Innenbeleuchtung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist bzw. die allgemeine Stromversorgung abgeschaltet wurde.
- Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel für Haushaltsgeräte und sind nicht für die Hausbeleuchtung zu verwenden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr

unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.

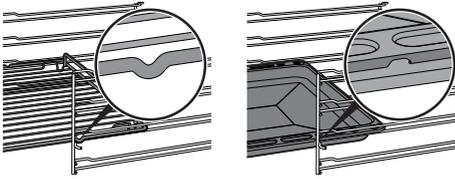
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Nach dem Gebrauch die Platten ausschalten. 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.
- 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).

Schäden am Gerät

- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel bzw. scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung der Glastür des Ofens verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Bruch der Glasoberfläche führen können.
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Das Gerät nicht als Ablage benutzen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür des Gerätes anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- 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 Backofens gerichtet sein.



- Das Gerät während der Garvorgänge nicht unbeaufsichtigt lassen, da dies zu Überhitzung und Verbrennung von Fett und Öl führen kann. Besonders vorsichtig vorgehen
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen verwenden.
- Keine Dosen oder geschlossene 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 Bedarf kann das Rost für das Backblech (das je nach Modell zum Lieferumfang gehört oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.
- 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.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Keine Materialien oder Substanzen, die schmelzen können (Papier, Kunststoff oder Alufolie), während des Garvorgangs darauf ablegen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.

- Die Töpfe direkt auf die Kochfläche aus Glaskeramik stellen.
 - Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
 - 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 Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen, denn dies könnte zum Bruch der Oberfläche führen.
 - Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
 - Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
 - Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
 - Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.
 - Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
 - Reinigungsmittel nicht direkt auf die Tür sprühen, sie können in Hohlräume eindringen, die für das Nachspülen schwer zugänglich sind, und im Laufe der Zeit können sie mit den lackierten oder Stahlplatten gefährlich reagieren.
 - Zur Vermeidung von Kratzern auf der Glasoberfläche sollten Töpfe nie über die Oberfläche auf das Kochfeld gezogen, sondern immer hochgehoben und an der gewünschten Stelle abgestellt werden.
- Temperatursonde (wo vorhanden)**
- Den Stab oder die Spitze der Sonde nach deren Verwendung nicht berühren.
 - Während der Verwendung der Temperatursonde die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
 - Die emaillierten oder verchromten Oberflächen nicht mit der Spitze oder dem

- Verbindungsstecker der Temperatursonde zerkratzen oder beschädigen.
- Die Temperatursonde nicht in die Öffnungen und Löcher des Gerätes einführen.
 - Bei Nichtgebrauch der Temperatursonde sicherstellen, dass die Metallschutzabdeckung fest verschlossen ist.
 - Die Temperatursonde darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
 - Kindern das Spielen mit der Sonde untersagen.
 - Besonders darauf achten, sich nicht mit den spitzen Teilen der Sonde zu verletzen.
 - Nicht am Kabel ziehen, um die Temperatursonde aus dem Anschluss oder dem Gargut zu entfernen.
 - Darauf achten, dass die Temperatursonde oder ihr Kabel nicht in der Tür hängen bleiben.
 - Darauf achten, dass die Temperatursonde oder ihr Kabel nicht mit den Heizelementen im Innern des Backraums in Berührung kommen.
 - Kein Teil der Temperatursonde darf mit den Backraumwänden, den Heizelementen, den Rosten oder den Backblechen in Berührung kommen, wenn diese noch heiß sind.

- Die Temperatursonde darf nicht im Innern des Gerätes aufbewahrt werden.
- Vor der Pyrolyse (wo vorhanden) die Temperatursonde aus dem Ofen entfernen.
- Die Temperatursonde nicht während der Pyrolyse (wo vorhanden) verwenden.
- Sicherstellen, dass der Verbindungsstecker der Sonde ganz in den Anschluss eingesteckt ist.
- Die Sonde nicht zum Hineingeben oder Herausnehmen von Gargut aus dem Backraum verwenden.
- Nur die mit diesem Gerät gelieferte Temperatursonde verwenden.

Installation

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Dieses Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen

- Öffnungen verfügt.
- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
 - Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
 - Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
 - Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
 - Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
 - Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
 - Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
 - Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
 - Die Installation und ein eventueller Austausch des Netzkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
 - Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
 - Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
 - An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
 - Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.
- Zweck des Gerätes**
- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig

angesehen. Zudem darf es nicht verwendet werden:

- im Küchenbereich für Angestellte in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen.
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in Bed and Breakfasts.

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.
- Die Erklärungen dieses Handbuchs umfassen Abbildungen, die das beschreiben, was normalerweise im Display erscheint. Es muss jedoch berücksichtigt werden, dass das Gerät über eine aktualisierte Version des Systems verfügen könnte, weshalb das, was im Display angezeigt wird, sich von dem, was im Handbuch dargestellt ist, unterscheiden könnte.

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.

Typenschild

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

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.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- 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.

Leitfaden für europäische Kontrollstellen

Fan forced mode

Die ÖKO-Funktion zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse entspricht den Vorgaben der europäischen Norm EN 60350-1.

Technische Daten zur Energieeffizienz

Informationen gemäß der europäischen Energiekennzeichnungs- und Ökodesign-Verordnung sind in einem separaten Dokument enthalten, das der Produkthanleitung beiliegt.

Diese Angaben sind im

„Produktinformationsblatt“ zu finden, das von der Website auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite heruntergeladen werden kann.

So können Sie Energie sparen

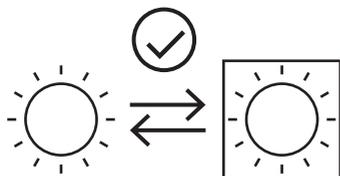
- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten 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.

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modus

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

Leuchtquellen

- Dieses Gerät weist Lichtquellen auf, dessen Leuchtelemente vom Benutzer ausgetauscht werden können.



- Die in dem Produkt enthaltenen Lichtquellen sind für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen $\geq 300^{\circ}\text{C}$ geeignet und für die Verwendung in Hochtemperaturanwendungen wie Öfen

vorgesehen.

- Dieses Gerät enthält Leuchtquellen der Leistungsklasse „G“.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



Warnung/Achtung

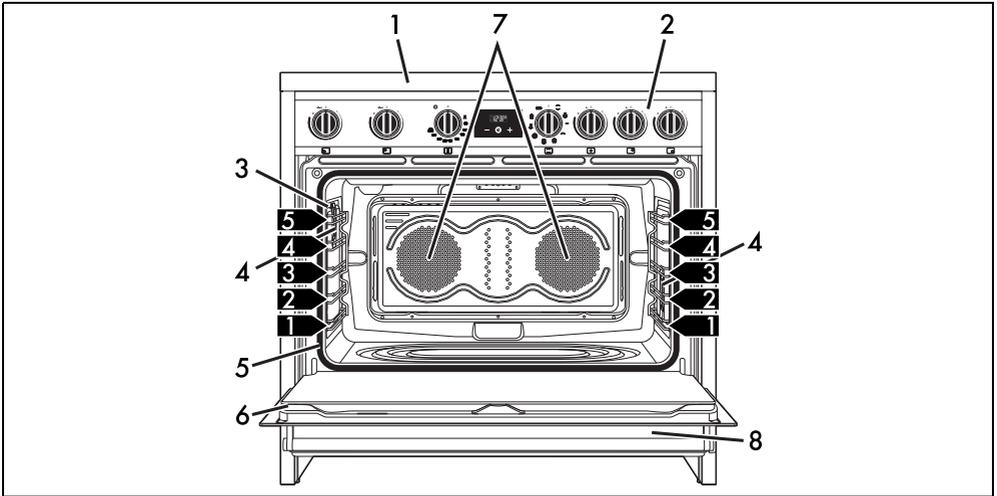


Informationen/Tipps

DE

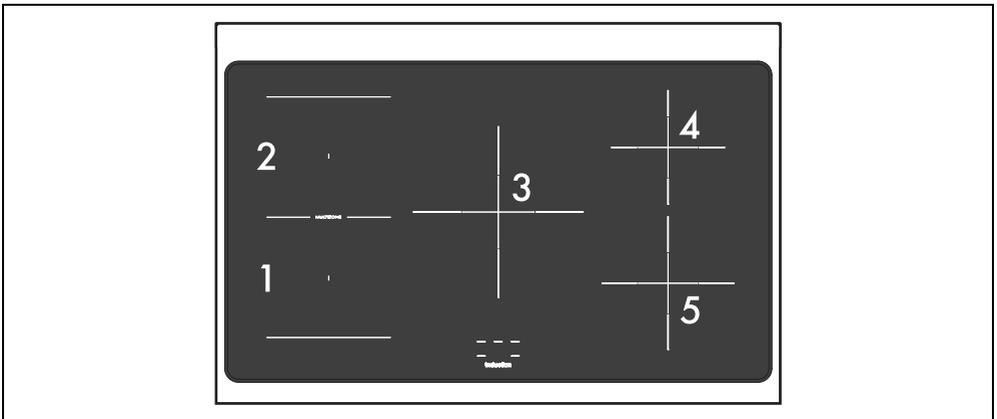
BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



- 1 Kochfeld
- 2 Bedienblende
- 3 Anschluss der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)
- 4 Lampen
- 5 Dichtung
- 6 Tür
- 7 Kühlgebläse
- 8 Stauraum
- 1,2,3** ▶ Schiene des Rahmens

Kochfeld



Zone	Abmessungen H x B (mm)	Ø Topf Min. (mm)	Ø Topf empfohlen (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*
1	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000
4	180 x 180	110	180	1300	1400

Zone	Abmessungen H x B (mm)	Ø Topf Min. (mm)	Ø Topf empfohlen (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*
5	210 x 210	120	210	2300	3000

* die Leistungen sind nur richtweise angegeben und können je nach verwendetem Kochgefäß variieren oder durch die ausgewählten Einstellungen abgeändert werden.

Vorteile des Induktionskochens



Das Gerät ist mit einem Induktionsgenerator für jede Kochzone 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 besonders 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.

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.

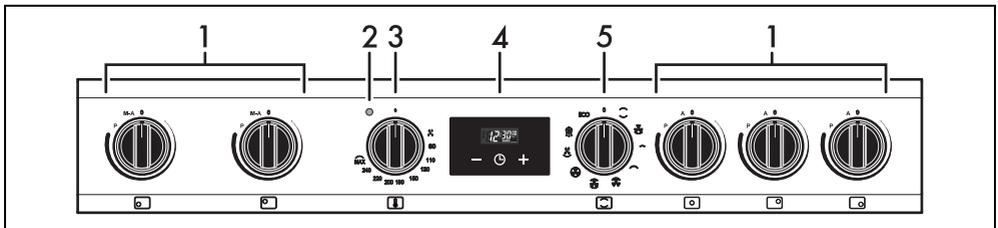


Die Priorität gilt in chronologischer Reihenfolge der ersten eingestellten Kochzone.



Das Modul zur Leistungssteuerung hat keinen Einfluss auf den Gesamtstromverbrauch des Gerätes.

Bedienblende



1 Drehknebel 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 Kontrollleuchte

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 Digital-Zeitschaltautomatik

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

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 Allgemeine Beschreibung).

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.

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- Wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird, mit Ausnahme der Funktion **ECO**.



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

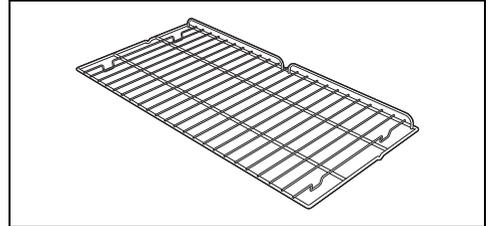
Zubehör

- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist

aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

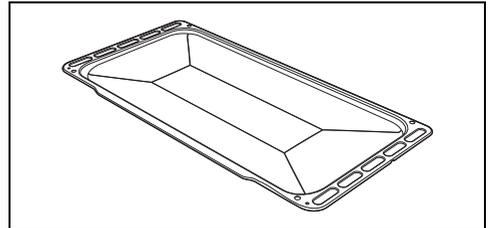
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Rost für Backblech



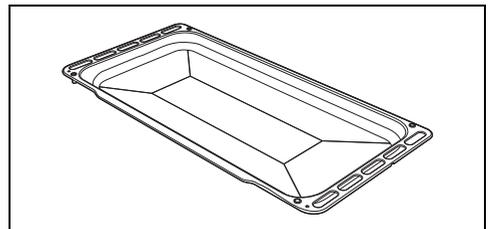
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Backblech



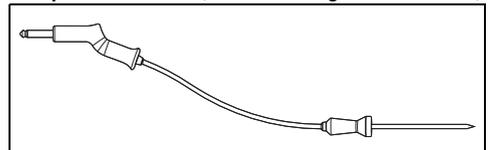
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza, Ofengebäck, Keksen...

Tiefes Backblech



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

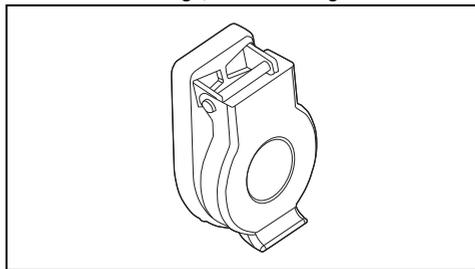
Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



Mit der Temperatursonde kann ein Garvorgang auf Grundlage der Temperatur durchgeführt

werden, die von diesem im Kern des Garguts gemessen wird.

Schutzabdeckung (nur bei einigen Modellen)



Dient dazu, den Anschluss für die Temperatursonde bei deren Nichtgebrauch zu verschließen und zu schützen.

DE

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder Einlegeböden entfernen.
- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“).

Erstes Aufwärmen

1. Eine Garzeit von mindestens einer Stunde einstellen (siehe Abschnitt „Benutzung des Ofens“).
2. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Während der Erwärmung des Geräts

- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

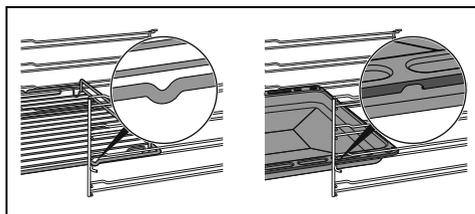
Gebrauch der Zubehörteile

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.

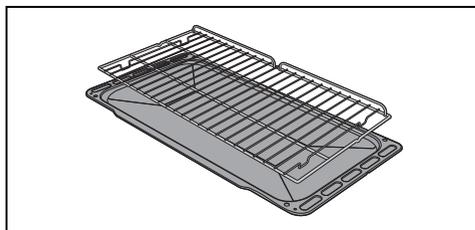


Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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

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.

Gebrauch des Kochfeldes

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.



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 wieder auf 0 stellen. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.

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:

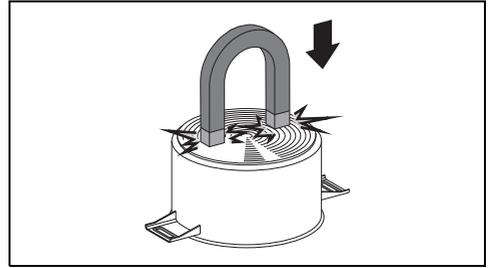
- Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.

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.



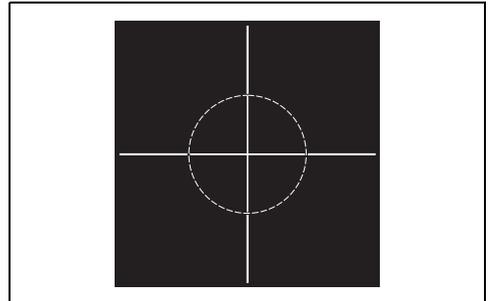
Es dürfen nur Töpfe mit einem flachen, für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfes auf der Kochplatte verhindern.

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	1,5

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.

Restwärme

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.

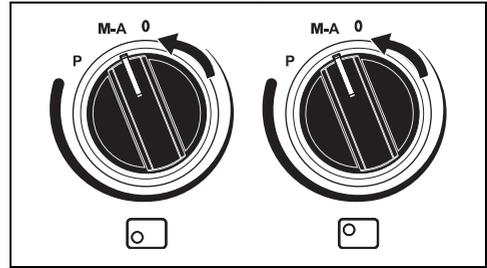
Multizone-Funktion

Mit dieser Funktion lassen sich die beiden vorderen linken und hinteren linken Kochzonen gleichzeitig anzusteuern, um Töpfe wie Fisch-Dünster oder längliche Kochgefäße zu verwenden.

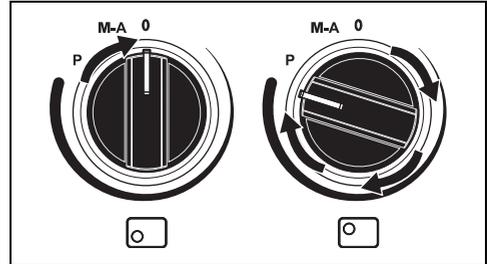
Zur Aktivierung der Multizone-Funktion

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.



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

Um die Multizone-Funktion zu deaktivieren, einfach beide Drehknebel zurück in die Position 0 (aus) drehen.



Diese Funktion steuert automatisch eine gleichmäßige Leistungsverteilung auf beide Zonen.

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 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 Drehknobels gegen den Uhrzeigersinn reduziert wird, schaltet sich der Heizbeschleuniger automatisch aus.

Booster-Funktion

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.

- Um die Booster-Funktion zu aktivieren, den Drehknobel im Uhrzeigersinn in die Position P drehen, ihn dort halten, bis das Symbol **P** im entsprechenden Display erscheint, und ihn dann loslassen.
- Nach 5 Minuten Dauerbetrieb schaltet sich die Booster-Funktion automatisch aus und der Kochvorgang wird auf Stufe 9 fortgesetzt.
- Zum Deaktivieren der Booster-Funktion eine andere Leistungsstufe auswählen.

Nur für einige Kochzonen: Die Booster-Funktion bleibt aktiv und muss mittels des entsprechenden Drehknobels per Hand ausgeschaltet werden.



Die Booster-Funktion ist der Funktion Heizbeschleuniger gegenüber vorrangig.

Leistungsbeschränkung des Kochfelds

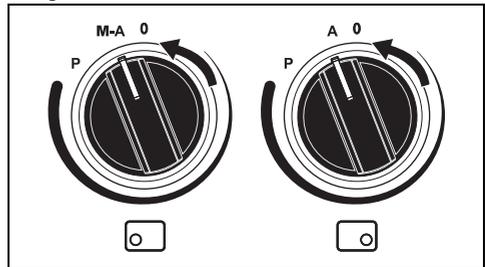
Das Induktionskochfeld ist so eingestellt, dass es mit einer Leistung von 7,4 kW funktioniert, doch kann die Leistung auf 4,8 kW oder 3,7 kW beschränkt werden.

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



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

2. Die Drehknobel der vorderen Kochzone links und der vorderen Kochzone rechts gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn drehen (jeweils auf die Position „M-A“ und „A“) und die Position 3 Sekunden lang gedrückt halten.



Im Display der hinteren Kochzone links und hinteren Kochzone rechts erscheinen die Anzeigen „7.“ und „4.“ (7,4 kW Leistung).

3. Anschließend die Drehknobel loslassen.
4. Die Schritte 2 und 3 wiederholen, um die Leistungsbegrenzung zu ändern, bis die Anzeigen „4.“ und „8.“ (4,8 kW Leistung) oder „3.“ und „7.“ (3,7 kW Leistung) in den entsprechenden Displays erscheinen.

Nach Loslassen der Drehknobel auf der gewünschten Leistungsstufe abwarten, bis die Displays erlöschen, um die Änderungen zu speichern.



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



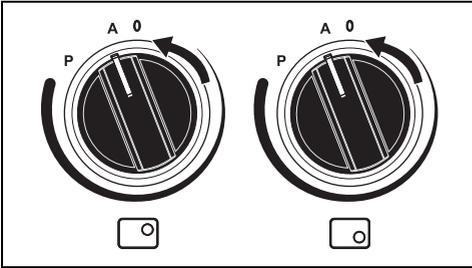
Die zuletzt eingestellte Leistungsstufe bleibt auch bei Stromausfall aktiv.

Bediensperre

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

1. Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, die beiden Drehknobel, die der vorderen

rechten und hinteren rechten Kochzone entsprechen, gleichzeitig auf die Position „A“ drehen.



2. Die Drehknebel so lange in dieser Position halten, bis in den Displays das Symbol  angezeigt wird.

3. Anschließend die Drehknebel loslassen.

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

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

Fehlercodes

Das Symbol  zeigt an, dass ein oder mehrere Drehknebel länger als 30 Sekunden in den Positionen „A“ oder „M-A“ gehalten wurden. In diesem Fall die Drehknebel loslassen, damit die Fehlermeldung verschwindet. Wenn im Display der Fehlercode  oder  angezeigt wird, muss der technische Kundendienst kontaktiert werden.

Nutzung des Stauraums (wo vorhanden)

 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Gebrauch des Backofens

 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

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

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

Liste der traditionellen Garfunktionen

 Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

OBERHITZE + UNTERHITZE

 Traditioneller Garvorgang, geeignet für die Zubereitung einer Speise nach der anderen. Ideal zum Garen von Braten, fettem Fleisch, Brot, gefüllten Torten.

UNTERHITZE HEISSLUFT

 Ermöglicht es, den Garvorgang von oberflächlich bereits gut gegarten, aber innen noch rohen Speisen schnell zu beenden. Ideal für Quiches, geeignet für jede Art von Speise.

GRILL

 Ermöglicht es, ausgezeichnete Grill- und Gratinier-Ergebnisse zu erzielen. Die Verwendung am Ende des Garvorgangs verleiht der Speise eine gleichmäßige Bräunung.

KLEINER GRILL

 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.

GRILL + UMLUFT

 Ermöglicht ausgezeichnete Grill-Ergebnisse, auch bei dick geschnittenem Fleisch. Ideal für große Fleischstücke.

UMLUFT



Intensives und gleichmäßiges Garen. Ideal für Kekse, Torten und Garvorgänge auf mehreren Ebenen.

HEISSLUFT



Die Wärme wird auf schnelle und gleichmäßige Weise verteilt. Geeignet für alle Speisen, ideal zum Garen auf mehreren Ebenen, ohne Gerüche und Geschmäcker zu vermischen.

UNTERHITZE



Die Wärme kommt nur vom Boden des Backraums. Ideal für süßes oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen.

SCHNELLES AUFTAUEN



Allein die Aktivierung des Gebläses ermöglicht ein schnelles Auftauen jeder Art von Lebensmitteln, dank der gleichmäßigen Verteilung der Luft bei Raumtemperatur im Inneren des Backraums.

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 und kann von der Menge der Speisen abhängen, die in den Backraum geschoben werden.

VAPOR CLEAN (nur bei einigen Modellen)



Diese Funktion vereinfacht die Reinigung, dank der Verwendung von Dampf, der aus einer kleinen Menge Wasser erzeugt wird, das in den dafür vorgesehenen Kreis auf dem Backofenboden gegossen wird.

Digital-Zeitschaltautomatik



— Tasto Verringern

🕒 Taste der Uhr

+ Taste Erhöhen

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 **0:00**.

1. Die Taste der Uhr  zwei Sekunden lang gedrückt halten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten Steigern  und zur Verringern  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 Erhöhung  und zur Verminderung  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 Erhöhung und zur Verminderung 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 Gardauer von mehr als 10 Stunden einzustellen.



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

Programmierter Garvorgang



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 der Uhr 2 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Erneut die Taste der Uhr drücken. Im Display erscheinen die Ziffern und die Anzeige und das Symbol blinkt (zum Beispiel: die aktuelle Uhrzeit ist 17:30 Uhr).
4. Die Taste oder drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen. (zum Beispiel 1 Stunde).
5. Erneut die Taste der Uhr drücken. Das Display zeigt die Anzeige abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an (zum Beispiel ist die Garzeitende 18:30 Uhr)
6. Mit den Tasten oder die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einstellen. (zum Beispiel auf 19:30 Uhr)



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

7. Etwa sieben Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und die Symbolen und leuchten auf.
8. Die Garfunktion und -temperatur wählen.
9. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol blinkt auf und es ertönt ein akustisches Signal.
10. Den Funktions- und Temperaturknebel wieder auf **0** stellen.

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

12. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken, um die eingestellte Programmierung 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 der Uhr  2 Sekunden lang gedrückt halten. Erneut die Taste der Uhr  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 Erhöhung  und zur Verminderung  die gewünschten Minuten einstellen.
3. 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 Verminderung  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 Erhöhung  und zur Verminderung  die gewünschten Minuten einstellen.

Löschung der eingestellten Daten

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

Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



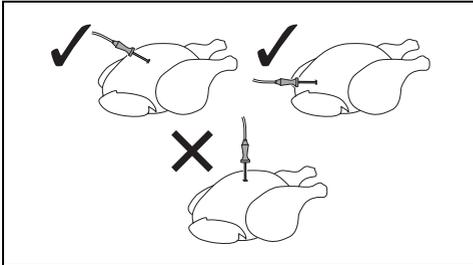
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Mit dem Temperatursensor können Braten, Lendenbraten, Fleisch in verschiedenen Teilstücken und Größen präzise zubereitet werden. Die Sonde ermöglicht tatsächlich ein perfektes Garen von Speisen dank der präzisen Steuerung der Temperatur im Herzen des Gerichts. Die Kerntemperatur der Lebensmittel wird durch einen speziellen Sensor im Inneren der Spitze gemessen.

Korrekte Anwendung der Sonde

1. Das Gargut auf ein Backblech legen.

- Die Spitze der Sonde außerhalb des Backofens in das Gargut einführen.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sicherstellen, dass die Temperatursonde 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.



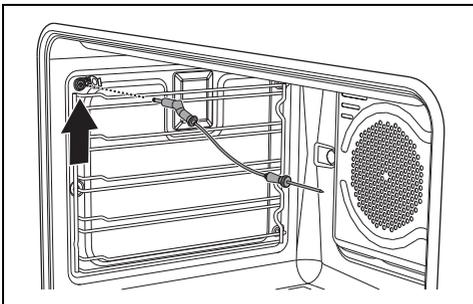
 Für eine genaue Messung der Kerntemperatur der Speisen darf die Spitze der Temperatursonde nicht mit Knochen oder Fett in Berührung kommen.

 Die empfohlene Mindesttemperatur für das Garen mit der Sonde liegt bei 120 °C, außer beim Niedrigtemperaturgaren.

Einstellung eines Garvorgangs mit Temperatursonde

Mit Vorheizen:

- Manuelles Garen einstellen (siehe „Gebrauch des Backofens“).
- Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
- Den Verbindungsstecker der Sonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.



- Die Tür schließen.
- Die Uhr-Taste  einige Sekunden lang drücken; erneut die Taste  drücken. Im Display erscheint die Standard-Zieltemperatur  und das Symbol  blinkt.
- Mit den Tasten  und  die Zieltemperatur zwischen einem Mindest- und einem Höchstwert einstellen.



- Niedrigste Zieltemperatur: Entspricht der von der Sonde gemessenen Momentantemperatur plus 2 °C.
- Höchste Zieltemperatur: 99 °C.

- Einige Sekunden abwarten oder die Taste  drücken, um die von der Sonde gemessene Momentantemperatur anzuzeigen.

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

Ohne Vorheizen:

- Die Tür öffnen.
- Das Backblech mit dem Gargut mit eingeführter Sonde in den Ofen schieben.
- Den Verbindungsstecker der Sonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.
- Den Garvorgang mit Sonde einstellen, wie in den Schritten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben.
- Einen manuellen Garvorgang durch Auswahl von Temperatur und Garfunktion einstellen (siehe „Gebrauch des Backofens“).

Bei laufendem Garvorgang mit Temperatursonde



Bei Verwendung der Temperatursonde ist es nicht möglich, einen programmierten oder zeitgesteuerten Garvorgang einzustellen.



Beim Garen mit einer Temperatursonde sind die Tasten  und  wirkungslos.

1. Durch langes Drücken der Uhr-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.

Am Ende des Garvorgangs

Wenn die für den Temperatursensor eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, werden die Heizelemente ausgeschaltet und das Gerät gibt eine Reihe von akustischen Signalen ab.

1. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um den Signalgeber zu unterbrechen.
2. Die Tür öffnen.
3. Die Sonde aus dem Gargut und dem Anschluss herausziehen.
4. Das Gargut aus dem Backraum nehmen.
5. Sicherstellen, dass die Schutzabdeckung richtig geschlossen ist.

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Die Speisen wenden, um sie beidseitig anzubraten.
- 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 (falls

vorhanden) 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, die Temperatur auf den höchsten Wert einzustellen, 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.
- 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.

Ratschläge für Garvorgänge auf zwei Ebenen:

- Wir empfehlen, sich 2 Roste zu beschaffen (sie können bei autorisierten Kundendienstzentren bestellt werden).
- Um den Luftfluss zu erleichtern, die Formen/ Töpfe in die Mitte der Roste stellen und sich vergewissern, dass ihre Breite/ihr Durchmesser 30 cm nicht überschreitet.
- Die Roste so positionieren, dass ein Freiraum dazwischen bleibt.
- Je nach Speise und der Menge im Backraum könnte das Garen auf zwei Ebenen ein paar Minuten länger dauern als das auf einer Ebene.
- Für das Garen auf zwei Ebenen sind die Funktionen HEISSLUFT und UNTERHITZE HEISSLUFT geeignet.

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.
- 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.

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.

Niedertemperaturgaren mit Sonde (nur bei einigen Modellen)

- Diese Garmethode wird für zartes und

Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	OBERHITZE + UNTERHITZE	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	OBERHITZE + UNTERHITZE	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	TURBO/HEISLUFT	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinefilet	2	TURBO/HEISLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	GRILL + UMLUFT	4	260	15	
Roastbeef	1	TURBO/HEISLUFT	2	200	40 - 45	
Gebrautes Kaninchen	1,5	HEISLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Putenbrustfilet	3	TURBO/HEISLUFT	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenaugen im Ofen	2 - 3	TURBO/HEISLUFT	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	TURBO/HEISLUFT	2	180 - 190	65 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1,5	GRILL + UMLUFT	4	260	15	5
Rippchen	1,5	GRILL + UMLUFT	4	260	10	10
Schweinebauch	0,7	GRILL	5	260	7	8
Schweinefilet	1,5	GRILL + UMLUFT	4	260	10	5
Rinderfilet	1	GRILL	5	260	10	7

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

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Lachsforelle	1,2	TURBO/HEISSLUFT	2	150 - 160	35 - 40
Seeteufel	1,5	TURBO/HEISSLUFT	2	160	60 - 65
Steinbutt	1,5	TURBO/HEISSLUFT	2	160	45 - 50
Pizza	1	TURBO/HEISSLUFT	2	260	8 - 9
Brot	1	HEISSLUFT	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TURBO/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	2	160	20 - 25
Paradiesstorte	1,2	HEISSLUFT	2	160	55 - 60
Windbeutel	1,2	TURBO/HEISSLUFT	2	180	80 - 90
Biskuitgebäck	1	HEISSLUFT	2	150 - 160	55 - 60
Reistorte	1	TURBO/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 Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)

Fleischart und -dicke	Zieltemperatur (°C)
Rindfleisch	
Roastbeef: blutig	50 - 53
Roastbeef: medium	55 - 58
Roastbeef: durchgebraten	65 - 70
Rippensteak: blutig*	50
Rippensteak: medium*	58
Rippensteak: durchgebraten*	70
Schweinefleisch	
Lendenbraten	80 - 85
Schulter	80 - 85
Würstchen**	75 - 80

Fleischart und -dicke	Zieltemperatur (°C)
Kalb	
Kalbsbraten	75 - 80
Geflügel	
Hähnchen (ganz)	80 - 85
Pute (ganz)	80 - 85
Putenbraten (ganz oder Brust)	80 - 85
Lamm	
Lammkeule mit Knochen (blutig)	65
Lammkeule mit Knochen (durchgebraten)	75 - 80
Niedrigtemperaturgaren	
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.	

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Gerätes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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.

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Das Kochfeld 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.

Flecken oder Speiserückstände

Eventuelle helle Spuren, die durch den

Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden. Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang entfernen, 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.

 Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

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

Drehknebel

 Bei der Reinigung der Drehknebel keine aggressiven, alkoholhaltige 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.

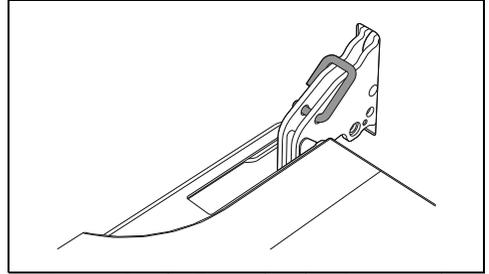
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

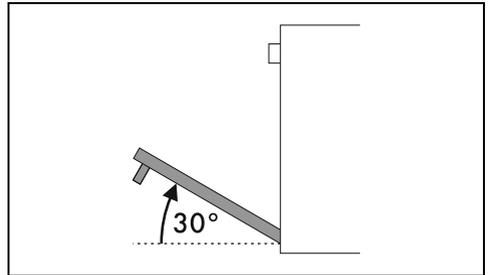
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

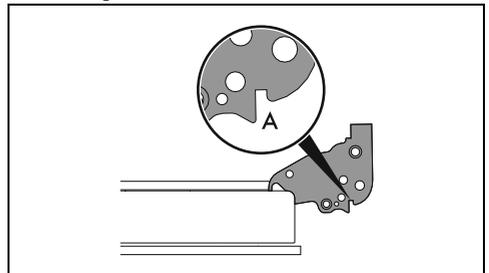
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



2. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitz am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitz aufliegen.



- Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.

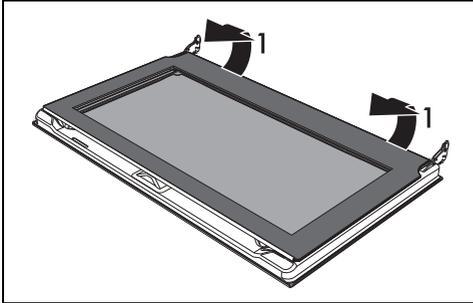
Reinigung der Türverglasung

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.

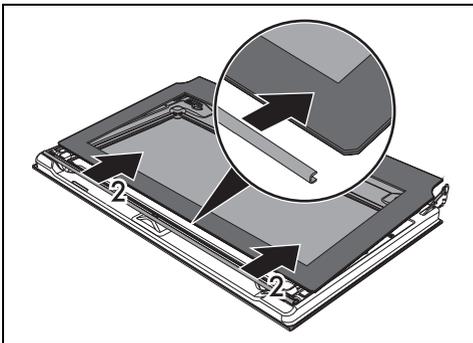
Ausbau der Innenverglasung

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

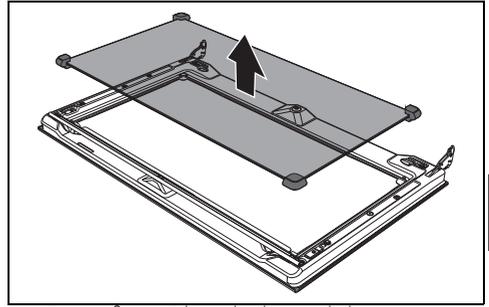
- Die Tür öffnen.
- Die Befestigungsstifte so in die Scharnieröffnungen einsetzen, dass sie eine ungewollte Schließung der Tür verhindern (siehe Abschnitt „Ausbau der Backofentür“).
- Die Innenscheibe an der Rückseite vorsichtig in Pfeilrichtung nach oben ziehen (1).



- Die Innenscheibe aus der vorderen Leiste (2) herausziehen, um sie von der Tür zu lösen.



- Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



- 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.
- Am Ende des Reinigungsvorgangs die mittlere Glasscheibe erneut in die entsprechende Aufnahme in der Tür einsetzen.
- Zum erneuten Einsetzen der Innenscheibe den oberen Teil in die Türleiste einfügen und die 2 hinteren Stifte mittels leichtem Druck in ihre Aufnahme einrasten.

Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

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



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

Trocknung

Beim Garen der Speisen wird im Inneren des Backraums Feuchtigkeit erzeugt. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des

Gerätes nicht beeinträchtigt.

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

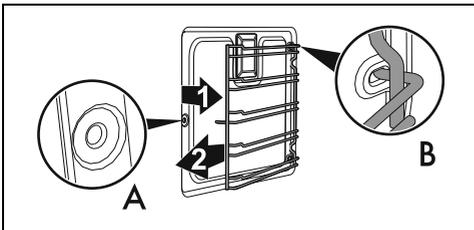
1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

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



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

Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



Die Funktion 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.

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde herausnehmen.
- Falls vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen.
- Rund 120 ml Wasser auf den Backraumboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.
- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in den Backraum sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenkplatte richten.



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



Sollte die Umlenkplatte mit selbstreinigendem Material beschichtet sein, diese nicht besprühen.

- Die Tür schließen.
- Während des unterstützten Reinigungszyklus müssen die vorher ausgebauten selbstreinigenden Platten (wo vorhanden) mit lauwarmem Wasser und wenig Reinigungsmittel separat gespült werden.

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol  oder  (wo vorhanden) drehen.
2. Den Temperaturknebel auf das Symbol  drehen.
3. Den Reinigungszyklus 18 Minuten lang laufen lassen.

Ende der Vapor Clean-Funktion

1. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.
2. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
3. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
4. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
5. Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.

6. Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten und die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einsetzen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen:

- Es wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umluftfunktion bei 160°C ca. 10 Minuten trocknen zu lassen
- Bei selbstreinigenden Platten wird empfohlen, den Backraum abzutrocknen und gleichzeitig einen Katalysezyklus durchzuführen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

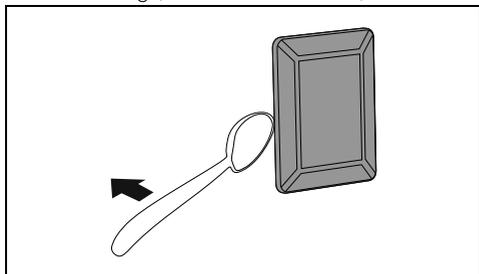
Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

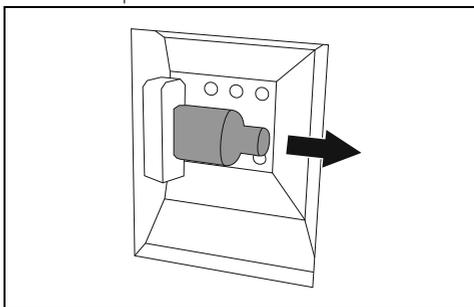
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

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 Löffel) entfernen.



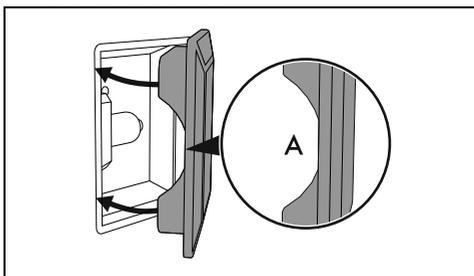
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

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



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

Positionierung

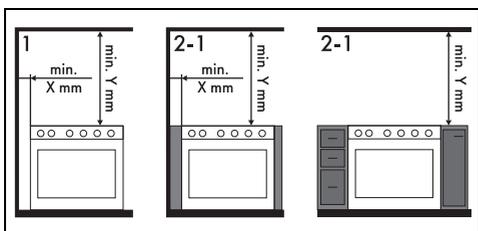


Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Je nach Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:

Klasse 1	Freistehend
Klasse 2 - Unterklasse 1	Eingebaut

Das Gerät kann an Wänden aufgestellt werden, die höher als die Arbeitsplatte sind, mit einem Mindestabstand von X mm zur Geräteseite. Hängeschränke, die über der Arbeitsplatte des Gerätes angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens Y mm aufweisen.



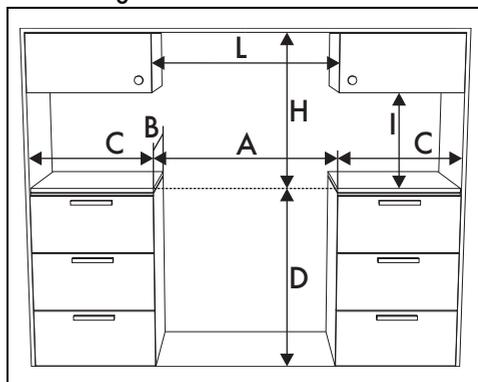
X 150 mm

Y 750 mm



Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Gerät installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

Abmessungen des Gerätes

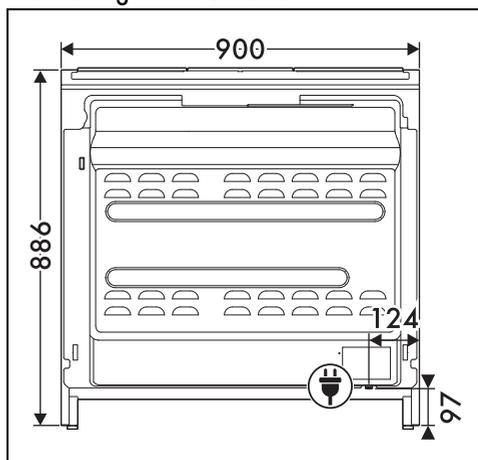


A	900 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	894 ÷ 914 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

¹ Mindestabstand zu den Seitenwänden oder anderen entzündbaren Materialien.

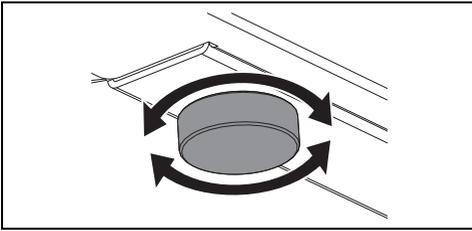
² Minimale Schrankbreite (=A)

Abmessungen des Gerätes



Position des Stromanschlusses

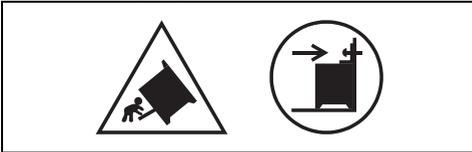
Ebene Ausrichtung des Geräts



Zur Erzielung einer höheren Stabilität muss das Gerät perfekt eben ausgerichtet sein:

- Dazu die FüÙe im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis das Gerät gerade steht und nicht mehr wackelt.

Wandbefestigung

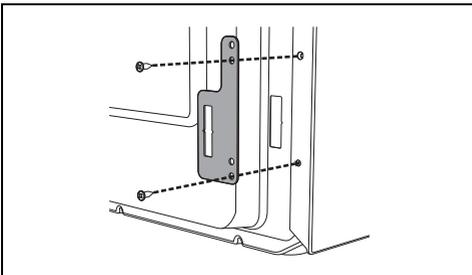


Die oben genannten Symbole weisen auf die Gefahr hin, die durch das Fehlen von Stabilisierungsvorrichtungen entsteht, und auf die Bedeutung ihrer korrekten Installation.



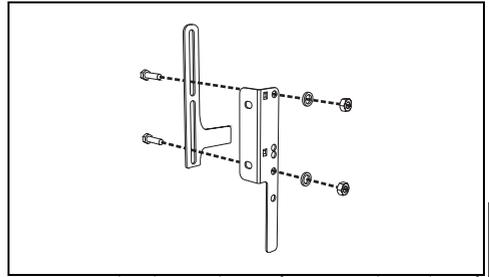
Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, müssen die Stützvorrichtungen installiert werden.

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

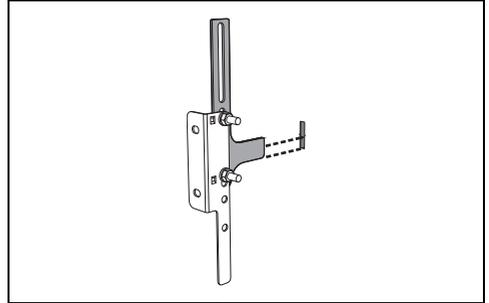


2. Die Höhe der 4 StützfüÙe regulieren.

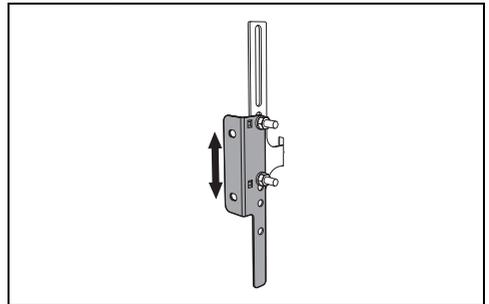
3. Den Befestigungsbügel zusammensetzen.



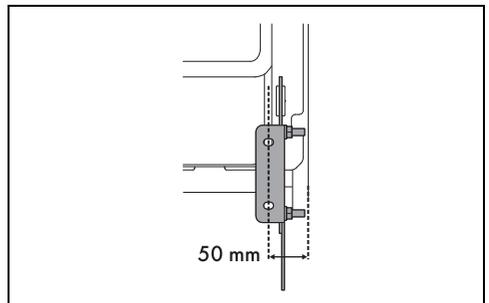
4. Die Hakenbasis des Befestigungsbügels auf die Schnittbasis der Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer ausrichten.



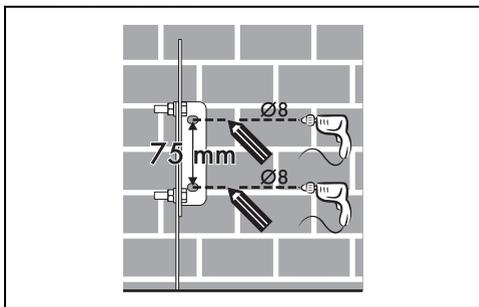
5. Die Basis des Befestigungsbügels bis zum Boden ausrichten und die Befestigungsschrauben anziehen.



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

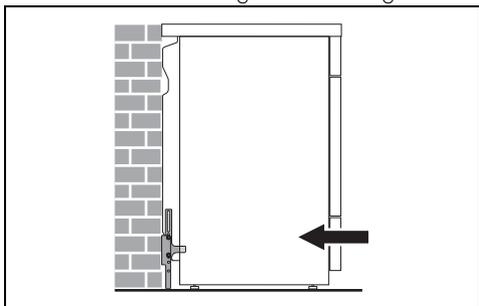


7. Den Bügel an die Wand versetzen und die Position der in die Mauer zu bohrenden Löcher markieren.



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.



Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild geeignet sind.

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.

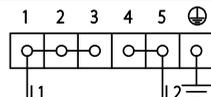
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten

funktionieren:

220-240 V 3~

3 x 10 mm²

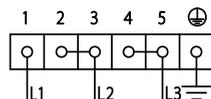
dreipoliges Kabel



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

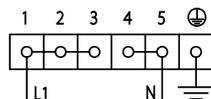
vierpoliges Kabel



220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

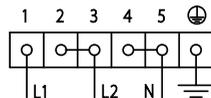
dreipoliges Kabel



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

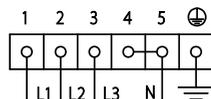
vierpoliges Kabel



380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

fünfpoliges Kabel

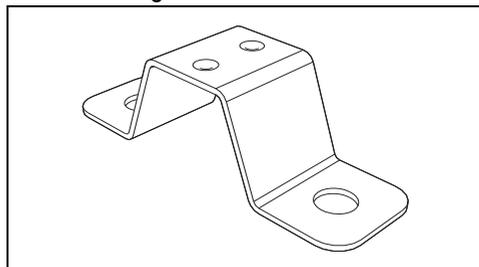


Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

Austausch-Bügelbolzen



Im Falle eines Anschlusses mittels eines 10-mm-Vierkantkabels muss für eine sachgemäße Befestigung desselben 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.

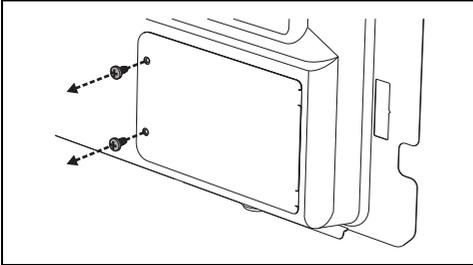
Für den australischen/neuseeländischen Markt:

Der in den Festanschluss eingebaute Trennschalter muss der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

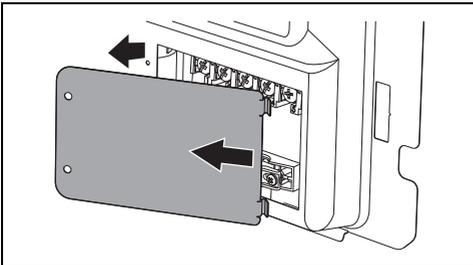
Zugriff auf die Klemmleiste

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

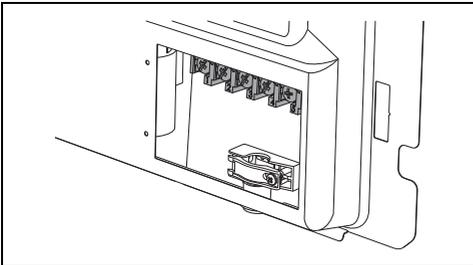
1. Die Schrauben, die die Tür an der Rückseite des Gehäuses befestigen, entfernen



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

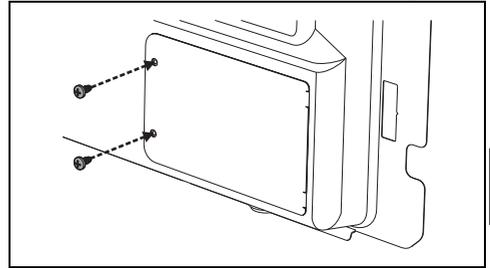


3. Die Installation des Netzkabels durchführen.



 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.



DE

Für den Installateur

- Beim Anschluss mit einem Stecker (wo vorhanden) muss der Stecker nach der Installation immer zugänglich bleiben.
- Das Netzkabel 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 der sachgemäßen Installation des Gerätes sollte der Benutzer in den korrekten Gebrauch eingewiesen werden.