

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	124
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	124
1.2 Typenschild	125
1.3 Haftung des Herstellers	125
1.4 Zweck des Gerätes	125
1.5 Entsorgung	125
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	126
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	126
2 Beschreibung	127
2.1 Allgemeine Beschreibung	127
2.2 Kochfeld	128
2.3 Bedienblende	129
2.4 Weitere Teile	130
2.5 Verfügbares Zubehör	130
3 Gebrauch	132
3.1 Hinweise	132
3.2 Erster Gebrauch	133
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	133
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	134
3.5 Gebrauch des Stauraums	139
3.6 Gebrauch der Öfen	139
3.7 Ratschläge zum Garen	142
3.8 Programmieruhr	143
4 Reinigung und Wartung	148
4.1 Hinweise	148
4.2 Reinigung des Gerätes	148
4.3 Ausbau der Tür des Hilfsofens	150
4.4 Reinigung der Türverglasung	150
4.5 Ausbau der Innenverglasung	151
4.6 Reinigung des Ofeninneren	154
4.7 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung	155
4.8 Außergewöhnliche Wartung	157
5 Installation	158
5.1 Elektrischer Anschluss	158
5.2 Positionierung	159

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 sind 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.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und

unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder.. Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- 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.
- 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.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- 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 Ofens gerichtet sein.
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- 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.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.

Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Sollten sich Risse oder Sprünge bilden oder sollte die Kochfläche aus Glaskeramik zerbrechen, 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 (EN 55011).

1.2 Typenschild

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

1.3 Haftung des Herstellers

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

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

1.4 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.

1.5 Entsorgung



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



Hinweise

Um das Gerät zu entsorgen:

- Die Türen entfernen und die Zubehörteile (Roste und Backbleche) in ihrer jeweiligen Gebrauchslage lassen. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in dem Gerät einschließen können.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker 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 Erstickengefahr

- 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.

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

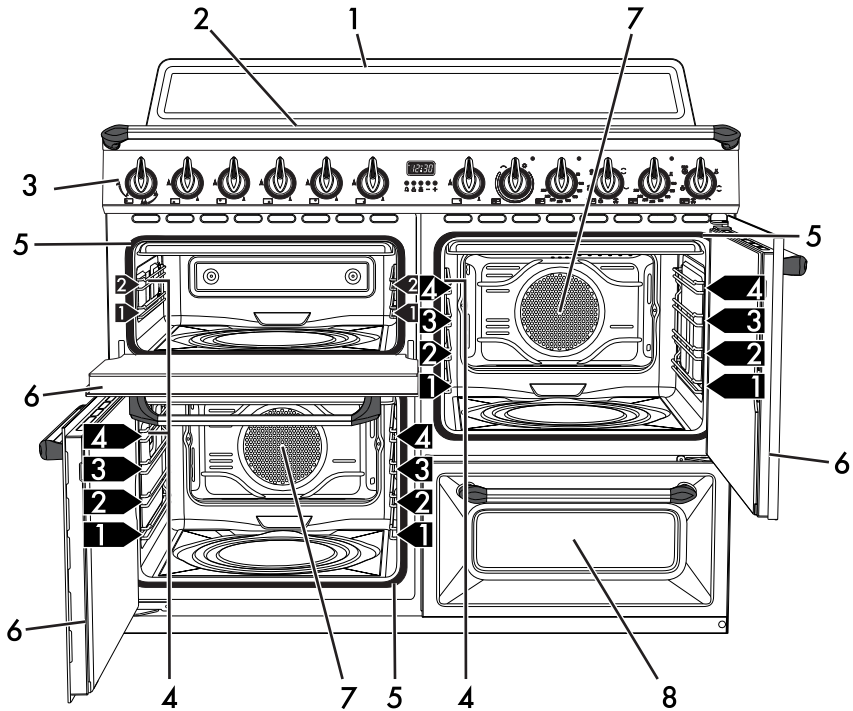
Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Aufsatz

2 Kochfeld

3 Bedienblende

4 Lampe

5 Dichtung

6 Tür

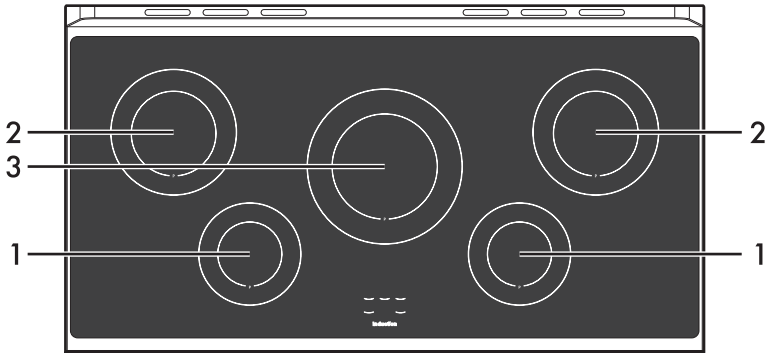
7 Kühlgebläse

8 Stauraum

1,2,3,... Schiene der Halterahmen für Roste/Backbleche



2.2 Kochfeld



Zone	Außendurchmesser (mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme bei der Booster-Funktion (W)*
1	180	1300	1400
2	210	2300	3000
3	270	2300	3000

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

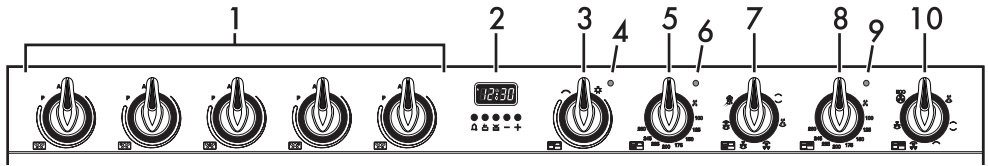
Vorteile des Induktionskochens

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

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



2.3 Bedienblende



Bedienknöpfe der Kochzone (1)

Mit diesen Drehknöpfen kann man alle Kochzonen des Induktionskochfeldes bedienen.

Die Drehknöpfe im Uhrzeigersinn drehen, um die Betriebsleistung der Platte im Bereich von der Mindestleistung **1** bis zur Höchstleistung **9** einzustellen.

Die Arbeitsleistung wird von dem Display auf dem Kochfeld angezeigt.

Programmieruhr (2)

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

Drehknöpfe regulierbarer Grill Hilfsöfen (3)

Zum Einschalten der Beleuchtung im Ofen oder der Grillheizung bei einer Temperatur von rund 50°C Minimum bis zu 245°C Maximum.

Kontrolllampe regulierbarer Grill Hilfsöfen (4)

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Hilfsöfen sich 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.

Temperaturknöpfe unterer Multifunktionsöfen (5)

Dieser Drehknopf ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur.

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

Kontrolllampe unterer Multifunktionsöfen (6)

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich 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.

Funktionsknöpfe unterer Multifunktionsöfen (7)

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

Temperaturknöpfe oberer Multifunktionsöfen (8)

Mit diesem Drehknopf können die Gartemperatur und Vapor Clean ausgewählt werden.

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



Beschreibung

Kontrolllampe oberer Multifunktionsofen (9)

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich 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.

Funktionsknebel oberer Multifunktionsofen (10)

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

2.4 Weitere Teile

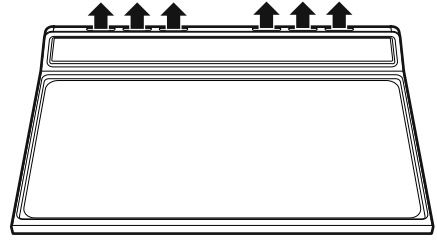
Schienen zur Positionierung

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

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse kühlt die Öfen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Gang.

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.



Backofenbeleuchtung

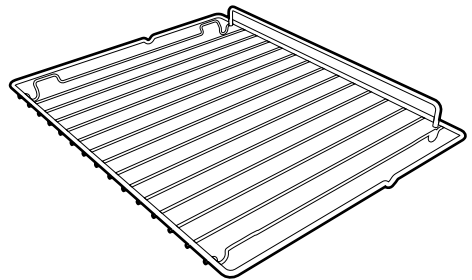
Die Innenbeleuchtung der Öfen schaltet sich automatisch ein, wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird.

2.5 Verfügbares Zubehör



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

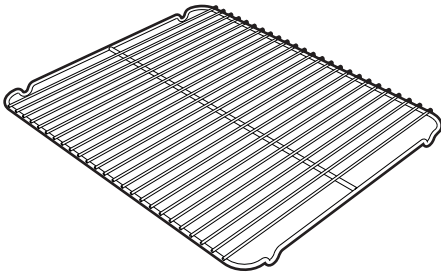
Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

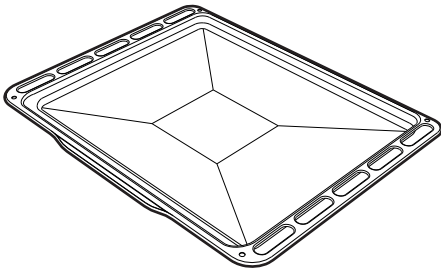


Rost für Backblech



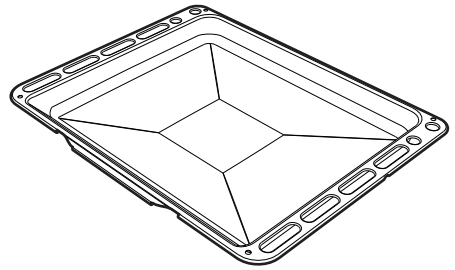
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Backblech



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

Tiefes Backblech



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

i

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

i

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



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren der Öfen während des Betriebs **Verbrennungsgefahr**

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhe schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in die 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.



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 **Verbrennungsgefahr**

- Fette und Öle können sich wegen einer Überhitzung entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Induktionskochfeld, denn sie könnten sich überhitzen.



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums bei der Verwendung **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.
- Keine Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

3.2 Erster Gebrauch

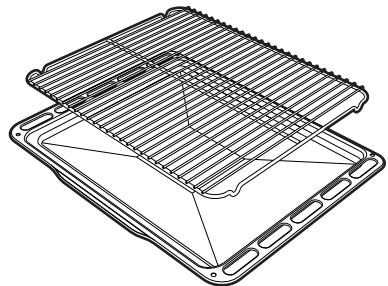
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen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

DE

3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Rost für Backblech

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



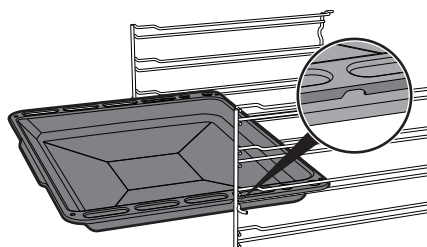
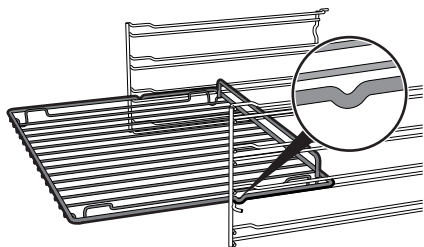


Gebrauch

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 Ofens gerichtet sein.



Die Roste oder Backbleche bis zum Anschlag einschieben.



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

3.4 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 Drehknebel für die Bedienung auf Position **O** setzen. Verlassen Sie sich niemals nur auf den Topfdetektor.

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.



Kochgefäße geeignet für das Induktionskochen


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

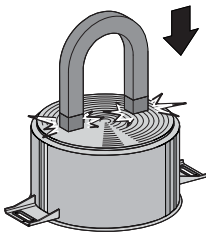
Geeignete Kochgefäße:

- 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 Topfs 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 .

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

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

Grenzen der Topferkennung: Der Mindestdurchmesser des Topfbodens ist durch einen kleineren Innenkreis 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, die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone ist 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 zeigen.

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 Topfs müssen Sie 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 Dampfkochtopfs 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.



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
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 Verbrennungsfahr

- 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 Sie, 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 geringster Zeit zu erreichen.

1. Den Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn auf die Position **A** drehen und dann ihn 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. Der Zeitintervall für die „Höchstleistung“ wird automatisch angepasst.

Nach Ablauf der Beschleunigungszeit bleibt die zuvor ausgewählte Leistungsstufe eingestellt.



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



Booster-Funktion

i Mit der Booster-Funktion kann eine Kochzone 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 anzurösten.

- Den Drehknebel 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 in den Zonen **2** und **3**).

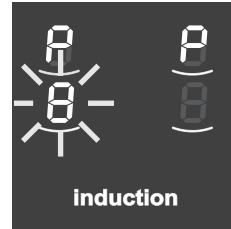
i Die Booster-Funktion ist der Funktion Heizbeschleuniger gegenüber vorrangig.

Leistungssteuerung

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

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

Wenn eine Leistungsanzeige blinkt, es bedeutet 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 Bedienknebel der Kochzone gleichzeitig nach links gegen den Uhrzeigersinn (Position **A**) drehen.
2. Die Drehknebel so lange in dieser Position halten, bis das Symbol **L** auf den Displays angezeigt wird.
3. Anschließend die Drehknebel loslassen.

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

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





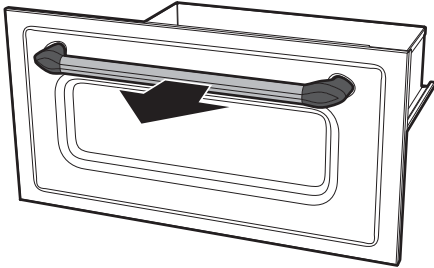
Nach einer längeren Stromunterbrechung deaktiviert sich die Bediensperre. In dem Fall die Sperre wie oben beschrieben aktivieren.

Fehlercodes

Wenn im Display einer der folgenden Fehlercodes angezeigt wird **E1**, **E2** muss der technische Kundendienst kontaktiert werden.

3.5 Gebrauch des Stauraums

Im unteren rechten Teil des Herdes befindet sich der Stauraum. Um Zugriff zum Stauraum zu haben, den Griff zu sich ziehen. Der Stauraum dient dazu, notwendige Töpfe oder Metallgegenstände für den Gebrauch des Gerätes abzulegen.



3.6 Gebrauch der Öfen

Einschalten der Multifunktionsöfen



Zum Einschalten der Multifunktionsöfen:

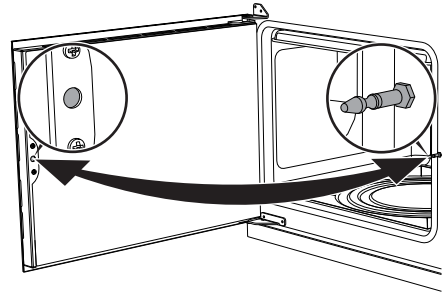
1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.

Öffnen und Schließen der Multifunktionsöfen

Die Türen der Multifunktionsöfen öffnen sich seitlich oder nach unten geklappt. Zum Öffnen den Griff zu sich hinziehen. Zum Schließen die Tür zudrücken, bis ein mechanisches Einklicken zu hören ist.



Die maximale Öffnung der Türen der Multifunktionsöfen liegt bei 110°.



Die Türen der Multifunktionsöfen werden beim Öffnen nicht seitlich blockiert und können sich daher von selbst wieder schließen. Während des Betriebs besonders darauf achten, jeden Kontakt mit der inneren Glasverkleidung zu vermeiden, der zu Verbrennungen führen kann.



Gebrauch



Nach einiger Zeit ist es möglich, dass sich beim Öffnen und Schließen der Pendeltüren ein Widerstand zeigt. Die Scharniere schmieren.

Liste der Funktionen



ECO

Je nach zugeordneter Funktion garantiert dieser Vorgang eine maximale Stromersparung.



Statisch

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



Unterhitze

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 und salziges Gebäck und Kuchen, Mürbeteig und Pizzen.



Grill + Umluft

Die von dem 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).

Einschalten des Hilfssofens



Um den Hilfssofen einzuschalten:

- Die Temperatur mit dem Temperaturknebel des regulierbaren Grills wählen. Die Auswahlmöglichkeiten bewegen sich zwischen rund 50°C Minimum und 300°C Maximum.



Einschalten der Innenbeleuchtung des Hilfssofens



Zum Einschalten der Innenbeleuchtung des Hilfssofens:

- Das Symbol der Glühbirne mittels des Drehknebels regulierbarer Grill.



Statisch + 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 Stufen gebacken werden können (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus Kühlgebläse und Unterhitze allein 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 höhere Wärme verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.

Bei den Pyrolysemodellen werden die Sonderfunktionen Auftaustufe und Hefestufe des Teigs von demselben Symbol dargestellt.



Schnelles Auftauen

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



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 das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



Heißluft

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 (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.



3.7 Ratschläge zum Garen


Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- 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 und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill + Umluft wird das Vorheizen des Ofens 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 auf das Symbol  (wo vorhanden) zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.

- Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter.
- Das Backblech auf die erste Schiene von unten verwenden, um die Flüssigkeiten auffangen zu können, die sich während des Grillvorgangs bilden könnten.
- Die Gardauer darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten (Multifunktionsöfen) oder 30 Minuten (Hilfsofen) nicht überschreiten.

Ratschläge zum Backen von Gebäck 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 das Gebäck fertig.
- Wenn das Gebäck zusammenfällt, sobald es aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.
- Während des Garvorgangs von Gebäck oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Glasscheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.



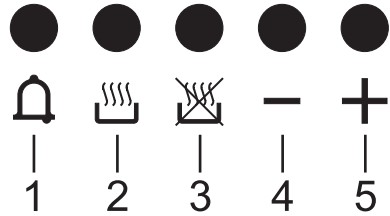
Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens 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 beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.

3.8 Programmieruhr










- 1 Taste Minutenzähler
- 2 Taste Gardauer
- 3 Taste Garende
- 4 Taste Wertverminderung
- 5 Taste Werterhöhung

i Die Programmieruhr steuert nur den rechten Multifunktionsofen, kontrolliert aber die anderen Backöfen nicht.



Einstellung der Uhrzeit










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

1. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten  oder  kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. Die Taste  drücken oder 5 Sekunden warten. 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.



Zeitgesteuerter Garvorgang



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

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste  drücken. Das Display zeigt die Ziffern  und das Symbol  an, das sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
3. Fünf 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.
4. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Das Symbol  erlischt, das Symbol  blinkt auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.
5. Eine der Tasten der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.




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





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



Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste  drücken.










Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die eingestellte Programmierung zu löschen und den Ofen manuell ausschalten.

Programmierter Garvorgang





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

1. Eine Gardauer wie im vorherigen Abschnitt "Zeitgesteuerter Garvorgang" beschrieben einstellen.
2. Die Taste  drücken. Das Display zeigt die Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an.

3. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
4. Fünf Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **A** und  an.
5. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Das Symbol  erlischt, das Symbol **A** blinkt auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.
6. Eine der Tasten der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
7. Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.



Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste  drücken. Die Taste  drücken, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.










Minutenzähler



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


Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Die Taste  drücken. Das Display zeigt die Ziffern  und die blinkende Kontrolllampe  an, die sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
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.




Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 24 Stunden einzustellen.



Nach Einstellung des Minutenzählers zeigt das Display erneut die aktuelle Uhrzeit an. Zur Anzeige der noch verbleibenden Zeit, die Taste  drücken.

Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

Die Lautstärke des Signalgebers kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Bei in Betrieb stehendem Signalgeber die Taste  drücken, um die Einstellung abzuändern.

Löschung der eingestellten Daten



Die Tasten  und  gleichzeitig drücken, um die eingestellten Programmierungen auf Null zu setzen. Anschließend muss den Backofen manuell ausgeschaltet werden, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.



Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schienenposition von unten	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	Statisch + Umluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinefilet	2	Statisch + Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	Grill + Umluft	4	260	15	
Roastbeef	1	Statisch + Umluft	2	200	40 - 45	
Gebratenes	1,5	Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	3	Statisch + Umluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im	2 - 3	Statisch + Umluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Statisch + Umluft	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	250 - 260	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	4	250 - 260	10	5
Rinderfilet	1	Grill	5	250 - 260	10	7
Lachsforelle	1,2	Statisch + Umluft	2	150 - 160	35 - 40	
Seeteufel	1,5	Statisch + Umluft	2	160	60 - 65	
Steinbutt	1,5	Statisch + Umluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Statisch + Umluft	2	260	8 - 9	
Brot	1	Heißluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Statisch + Umluft	2	180 - 190	20 - 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft	2	160	55 - 60	
Marmelademübbetei	1	Heißluft	2	160	35 - 40	
Ricotta-Kuchen	1	Heißluft	2	160 - 170	55 - 60	
Gefüllte Tortellini	1	Heißluft	2	160	20 - 25	
Paradiestorte	1,2	Heißluft	2	160	55 - 60	
Windbeutel	1,2	Heißluft	2	180	80 - 90	
Biskuitgebäck	1	Heißluft	2	150 - 160	55 - 60	
Reistorte	1	Heißluft	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Heißluft	2	160	30 - 35	

Die in der Tabelle angeführten Zeiten beinhalten die Vorheizzeiten nicht und sind nur Richtwerte.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Die abnehmbaren Teile wie Gitterroste nicht im Geschirrspüler spülen.
- Achten Sie darauf, beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld zu schütten oder Materialien oder Substanzen darauf zu legen, die schmelzen könnten (Plastik oder Alufolien). Falls dies geschehen sollte, schalten Sie die Kochzonen sofort ab und reinigen Sie sie bei noch lauwarmer Platte, um eine Beschädigung der Oberfläche zu verhindern.

4.2 Reinigung des Gerätes

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 spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die 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 trocknen.

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

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mit Hilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.

Etwasige 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.

Entfernen Sie daher gegebenenfalls die Körnchen sofort von dem Kochfeld.

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.

Beachten Sie dabei immer die Herstellerhinweise. 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.

Daraufachten, dass keine Reinigungsmittelreste auf der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.



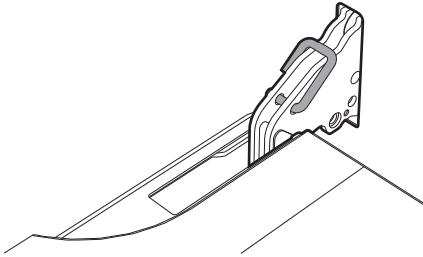
Reinigung und Wartung

4.3 Ausbau der Tür des HilfsOfens

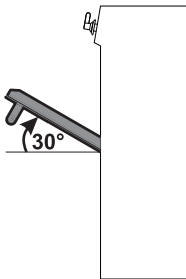
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

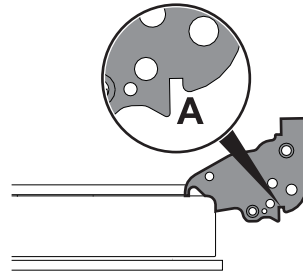
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitz am Ofen 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.



4.4 Reinigung der Türverglasung

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



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

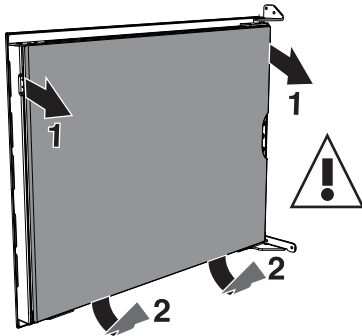


4.5 Ausbau der Innenverglasung

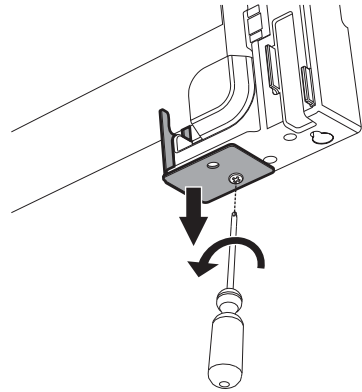
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Türen Multifunktionsöfen

1. Die Innenscheibe entfernen, indem sie an der oberen Kante vorsichtig in Pfeilrichtung **(1)** nach oben hin abgenommen werden.
2. Die Scheibe anschließend auch an der unteren Kante nach oben ziehen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



3. Die mittlere Scheibe festhalten und die Schraube lösen, um die untere Fixierscheibe zu lösen.



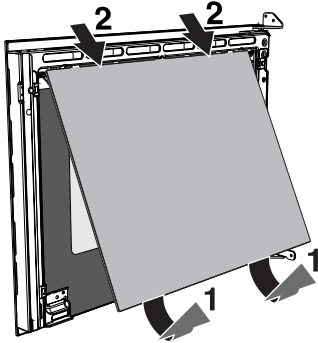
**Unsachgemäßer Gebrauch
Achtung, Gefahr von Schnitten
und Glasbruch.**

- Besonders auf die mittlere Glasscheibe achten, die in dieser Phase ungewollt aus ihrer Position rutschen könnte.

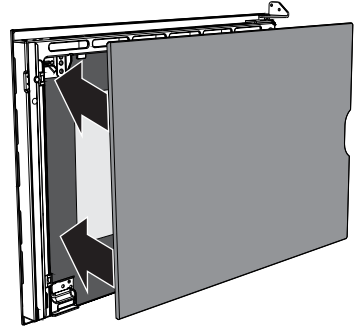


Reinigung und Wartung

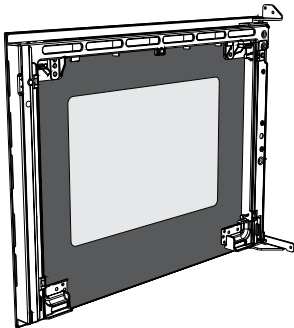
4. Die mittlere Glasscheibe entfernen.
Zunächst die Unterkante nach oben klappen (1) und sie anschließend nach unten hin entnehmen (2).



7. Die Innenverglasung wieder anbringen.
Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.

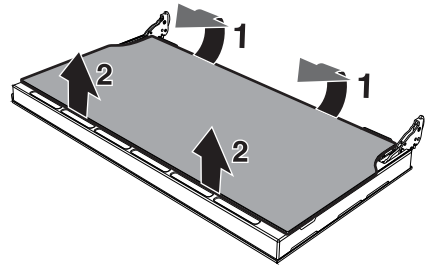


5. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.
Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



Tür des Hilfssofens

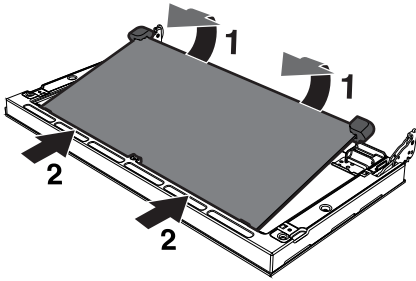
1. Die Innenverglasung entfernen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin zieht.
2. Die Vorderscheibe durch Anheben entfernen (2). Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



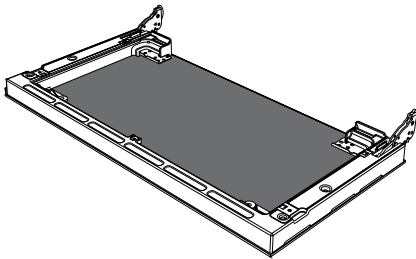
6. Die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.



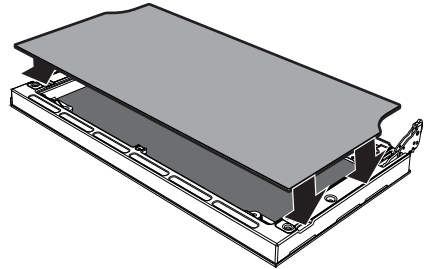
3. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



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

4.6 Reinigung des Ofeninneren

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

1 Alle abnehmbaren Teile entfernen.



2 Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen. Die feuchten Teile sorgfältig spülen und trocknen.



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.



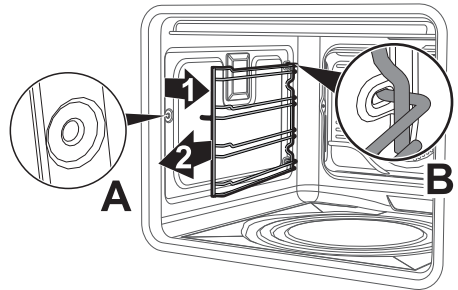
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

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) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

- Den Rahmen zum Ofeninnern ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst. Anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Aufnahmen **B** herausziehen.
- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.

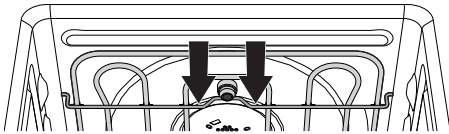




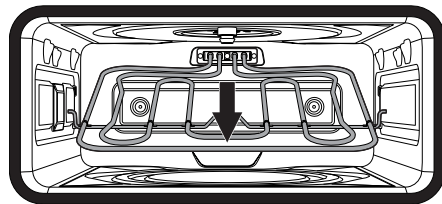
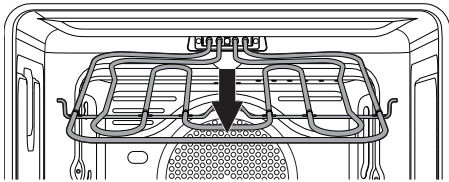
Reinigung der Oberseite des Ofens

Der Backraum ist mit einem kippbaren Heizelement ausgestattet, das die Reinigung der Oberseite des Ofens erleichtert.

1. Vorsichtig den Querstab des oberen Heizelements zur Rückseite des Backraums hin drücken, um ihn von der zentralen Buchse zu lösen.



2. Das Heizelement bis zum Einrasten sanft hinunter drücken.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Das Heizelement während des Reinigungsvorgangs nicht übermäßig biegen.

3. Nach erfolgter Reinigung die Heizelemente erneut in ihre Position setzen.

4.7 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung



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 Backofen ausgeführt werden.

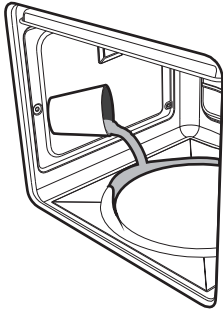
Vorhergehende Operationen

Vor Einschalten von Vapor Clean:

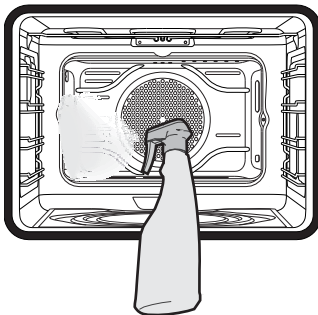
- Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung im Backofeninnern lassen.
- Rund 40cc Wasser auf den Backofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



Reinigung und Wartung



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




- Die Tür schließen.



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

Einstellung der Vapor Clean

1. Den Funktionsknebel und den Temperaturknebel auf das Symbol  drehen.
2. Eine Gardauer von 18 Minuten mittels des Vorgangs für Einstellung der Gardauer einstellen, der im Abschnitt "Programmierter Garvorgang" detaillierter beschrieben ist.

3. Der Reinigungszyklus Vapor Clean startet etwa 6 Sekunden nach der letzten Betätigung der Tasten der Programmieruhr.
4. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean schaltet der Minutenzähler die Heizelemente des Backofens aus. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt blinken.

Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean

1. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofaser Tuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
2. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
3. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
4. Das restliche Wasser im Innern des Backofens entfernen.

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



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Handschuhe aus Gummi zu tragen.



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



4.8 Außergewöhnliche Wartung

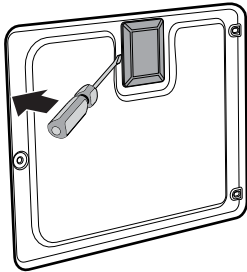


Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

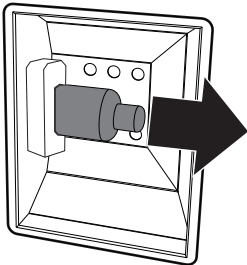
- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.

Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung

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



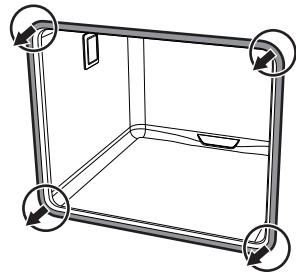
4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampen dürfen nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mit Hilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die Lampe durch eine gleichartige austauschen (40W).
6. Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Ofentür gerichtet sein muss.
7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

Für eine optimale Reinigung des Hilfsfens kann die Türdichtung entfernt werden. Die Dichtung ist an allen vier Ecken mit Haken am Rand befestigt. Das Dichtungsband an den vier Ecken nach außen abziehen, um die Haken zu lösen.



Die Dichtung mit einem nicht scheuernden Schwamm und lauwarmem Wasser reinigen. Die Dichtung muss leicht formbar und elastisch bleiben.



Installation

5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Der Stromanschluss muss nur vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Individuelle Schutzvorrichtungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Charakteristiken des Stromnetzes mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

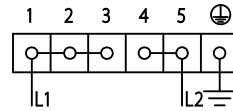
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

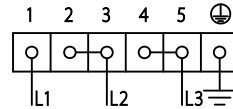
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

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



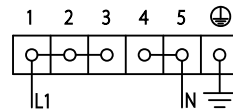
Dreipoliges Kabel 3 x 10 mm².

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



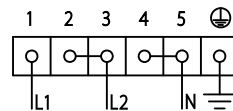
Vierpoliges Kabel 4 x 6 mm².

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



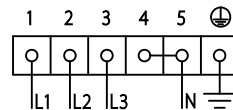
Dreipoliges Kabel 3 x 10 mm².

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



Vierpoliges Kabel 4 x 6 mm².

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



Fünfpoliges Kabel 5 x 4 mm².



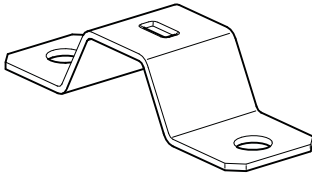
Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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



Für eine sachgemäße Befestigung des Kabels muss bei einem zwei- oder dreiphasigen Anschluss die eingebaute Klemme durch die in der Lieferung enthaltene ersetzt werden.



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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

5.2 Positionierung



Schweres Gerät

Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden an dem 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 Betriebs des Ofens
Brandgefahr

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

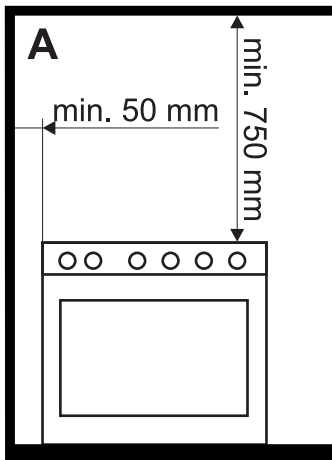


Allgemeine Informationen

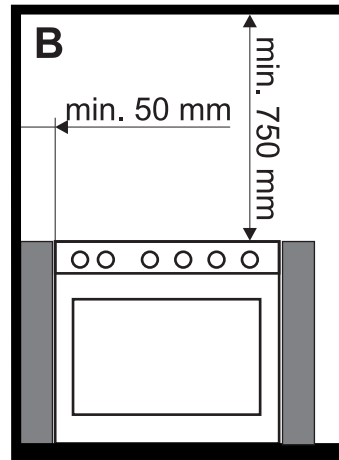
Dieses Gerät kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, mit einem Mindestabstand von 50 mm zur Geräteseite aufgestellt werden. Siehe Abbildungen A und C für die jeweilige Installationsklasse.

Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

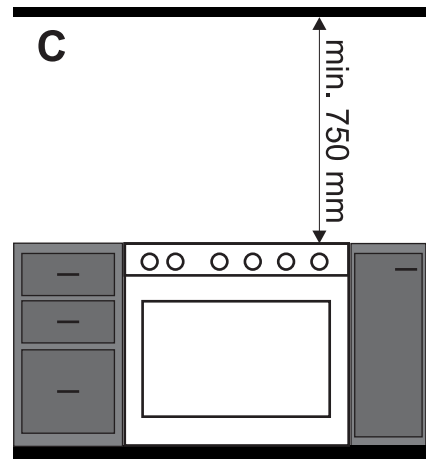
Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



A - Klasse 1
(Freistehendes Gerät)



B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



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

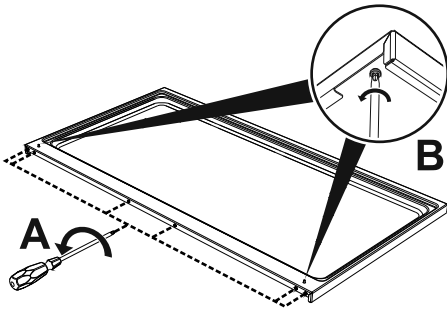


Montage des Aufsatzes

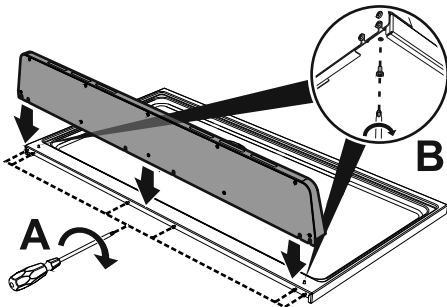
i Der mitgelieferte Aufsatz ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

Der Aufsatz muss immer korrekt auf dem Gerät positioniert und befestigt sein.

1. Die 6 Schrauben auf der Rückseite der Platte **(A)** lockern und die 2 Schrauben an den Seiten des Aufsatzes **(B)** entfernen.



2. Den Aufsatz auf der Platte positionieren. Die 6 unteren Löcher des Aufsatzes müssen mit den 6 zuvor gelockerten Schrauben an der Rückseite der Platte übereinstimmen.
3. Die 6 Schrauben auf der Rückseite des Kochfeldes festziehen **(A)** und den Aufsatz mit den 2 Schrauben unter der Platte **(B)** befestigen.

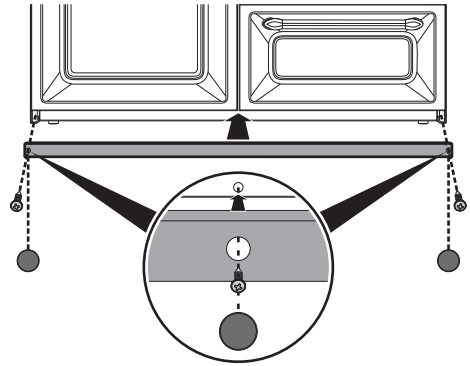


Montage des Sockels

i Der mitgelieferte Sockel ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

Der Sockel muss immer korrekt am Gerät positioniert und befestigt sein.

1. Den Sockel an der unteren Vorderkante des Gerätes anbringen.
2. Ihn mit den zwei Schrauben befestigen, die sich an den Seiten befinden.
3. Die Löcher des Sockels mit Hilfe der mitgelieferten Abdeckungen schließen.





Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

Nach Durchführung des Stromanschlusses muss das Gerät, um eine bessere Standsicherheit zu garantieren, nivelliert werden:

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

