# Inhaltsverzeichnis

DE


| | | |
|---|---|---|
| **1** | **Hinweise** | **4** |
| 1.1 | Allgemeine Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.2 | Haftung des Herstellers | 5 |
| 1.3 | Zweck des Gerätes | 5 |
| 1.4 | Entsorgung | 5 |
| 1.5 | Typenschild | 6 |
| 1.6 | Dieses Bedienungshandbuch | 6 |
| 1.7 | Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss | 6 |
| **2** | **Beschreibung** | **7** |
| 2.1 | Allgemeine Beschreibung | 7 |
| 2.2 | Kochfeld | 8 |
| 2.3 | Bedienblende | 8 |
| 2.4 | Weitere Teile | 10 |
| 2.5 | Verfügbares Zubehör | 10 |
| **3** | **Gebrauch** | **12** |
| 3.1 | Hinweise | 12 |
| 3.2 | Erster Gebrauch | 13 |
| 3.3 | Gebrauch der Zubehörteile | 13 |
| 3.4 | Gebrauch des Kochfeldes | 15 |
| 3.5 | Gebrauch der Öfen | 16 |
| 3.6 | Ratschläge zum Garen | 18 |
| 3.7 | Programmieruhr | 20 |
| **4** | **Reinigung und Wartung** | **24** |
| 4.1 | Hinweise | 24 |
| 4.2 | Reinigung des Gerätes | 24 |
| 4.3 | Ausbau der Tür des Hilfsofens | 25 |
| 4.4 | Reinigung der Türverglasung | 26 |
| 4.5 | Ausbau der Innenverglasung | 26 |
| 4.6 | Reinigung des Ofeninneren | 28 |
| 4.7 | Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung | 29 |
| 4.8 | Außergewöhnliche Wartung | 31 |
| **5** | **Installation** | **32** |
| 5.1 | Gasanschluss | 32 |
| 5.2 | Anpassung an die verschiedenen Gasarten | 35 |
| 5.3 | Elektrischer Anschluss | 37 |
| 5.4 | Positionierung | 38 |


Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, wie Sie Aussehen und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten.

Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.

# 1 Hinweise

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

### Personenschäden

- Das Gerät und seine ungeschützt 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.
- 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 darf 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.

### Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse 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.

**Für dieses Gerät**

- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.

## 1.2 Haftung des Herstellers

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

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

## 1.3 Zweck des Gerätes

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

## 1.4 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.

Um das Gerät zu entsorgen:

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

Elektrische Spannung
**Stromschlaggefahr**

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

- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.

Verpackungen aus Plastik
**Erstickungsgefahr**

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

## 1.5 Typenschild

Das Typenschild enthaltet die technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das am Gehäuse angebrachte Typenschild nicht entfernen.

## 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.

## 1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise

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

Beschreibung

Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch

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

Reinigung und Wartung

Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation

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

Sicherheitshinweise

Information

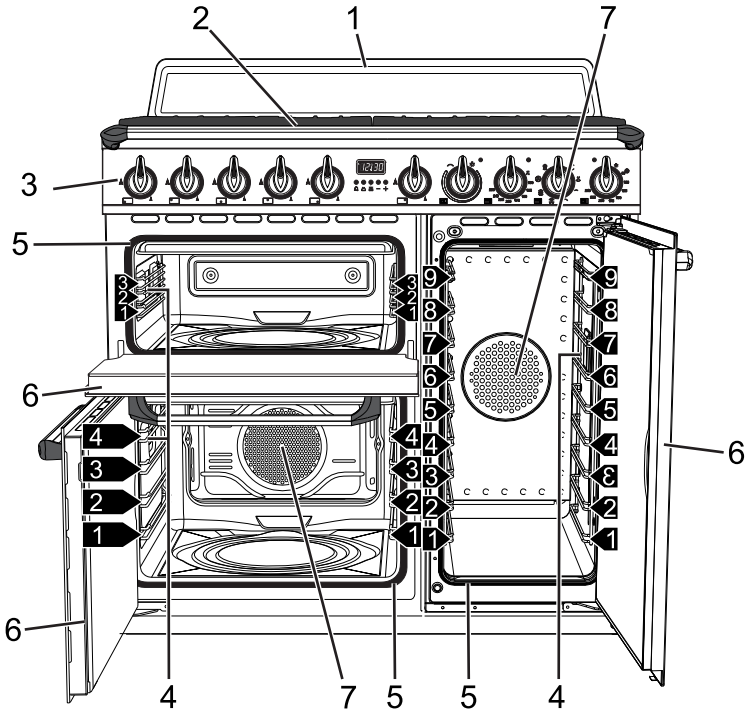
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

# 2 Beschreibung

## 2.1 Allgemeine Beschreibung




1 Aufsatz

2 Kochfeld

3 Bedienblende

4 Lampe

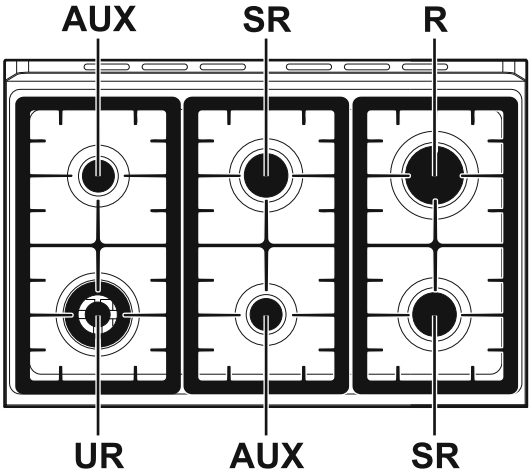
5 Dichtung

6 Tür

7 Kühlgebläse

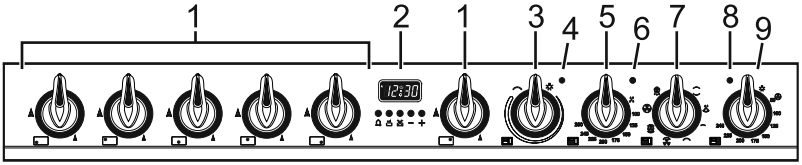
1,2,3... Schiene der Halterahmen für Roste/Fettpfannen

## 2.2 Kochfeld




AUX = Hilfsbrenner
SR = Normalbrenner
R = Starkbrenner
UR= Blitzbrenner

## 2.3 Bedienblende




### 1 Drehknebel Kochfeldbrenner

Zum Einschalten und Regulieren der Kochfeldbrenner.

Die Drehknebel drücken und sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert drehen, um die entsprechenden Brenner einzuschalten. Die Drehknebel im Bereich zwischen Höchst- und Tiefsttemperatur bewegen, um die Flamme zu regulieren.

Die Drehknebel wieder in die Position stellen, um die Brenner auszuschalten.

### 2 Programmieruhr

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

### 3 Drehknebel regulierbarer Grill Hilfsofen

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

### 4 Kontrolllampe regulierbarer Grill Hilfsofen

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Hilfsofen 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.

### 5 Drehknebel Temperatur unterer Multifunktionsofen

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

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

### 6 Kontrolllampe unterer Multifunktionsofen

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.

### 7 Drehknebel Funktionen unterer Multifunktionsofen

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

### 8 Kontrolllampe seitlicher Backofen

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.

### 9 Funktionswahlknebel seitlicher Backofen

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

## 2.4 Weitere Teile

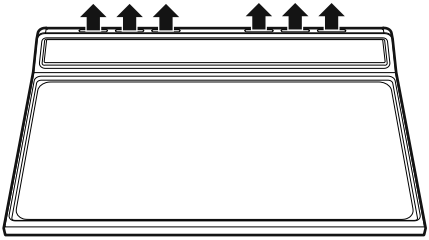
### Schienen zur Positionierung

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.



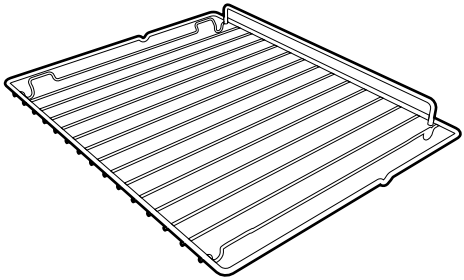
### Backofenbeleuchtung

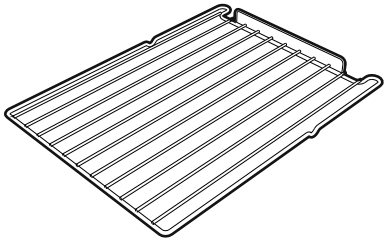
Die Innenbeleuchtung der Öfen schaltet sich automatisch ein, wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird.

## 2.5 Verfügbares Zubehör

Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

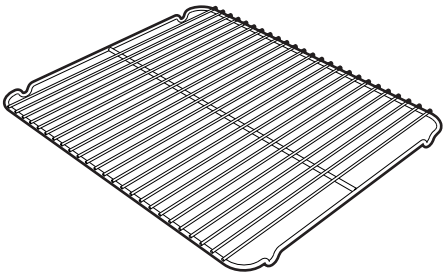
### Rost





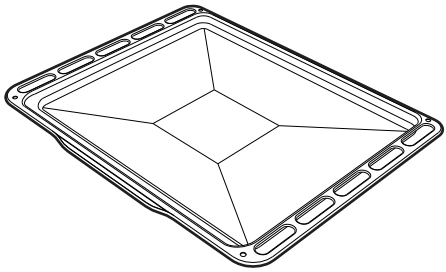
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

### Rost für Backblech



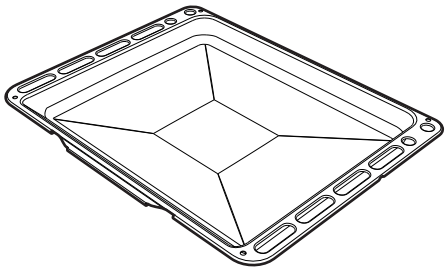
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

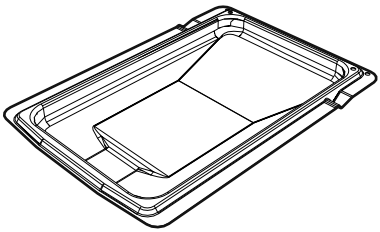
## Backblech



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

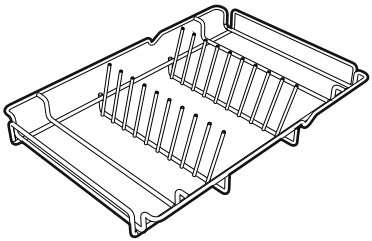
## Tiefes Backblech





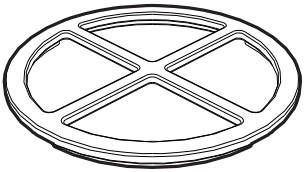
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.

## Geschirrständer



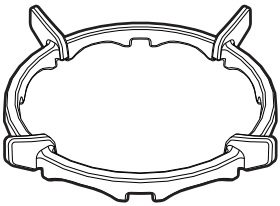
Zum Erwärmen des Geschirrs.

## Reduzierstern



Hilfreich bei der Verwendung kleiner Kochgefäße.

## Wok-Rostaufsatz



Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

# 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**

- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Fette und Öle können sich wegen einer Überhitzung entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.

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 Fettpfannen direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- 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.

## 3.2 Erster Gebrauch

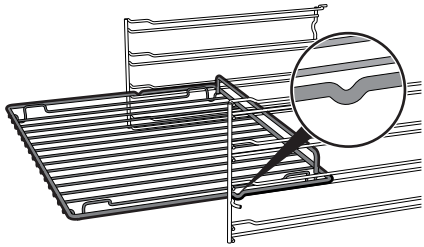
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen (siehe 4 Reinigung und Wartung) und reinigen. Die leeren Öfen bis zur Höchsttemperatur aufheizen, um eventuell vorhandene Herstellungsrückstände zu beseitigen.

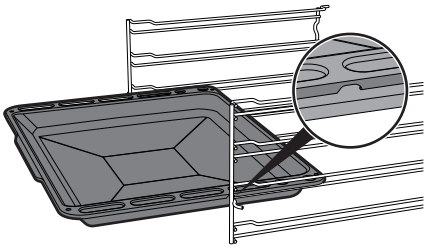
## 3.3 Gebrauch der Zubehörteile

### 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 Ofens gerichtet sein.



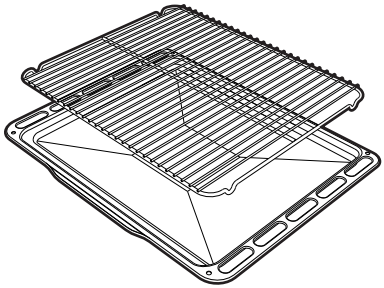


Die Roste oder Backbleche bis zum Anschlag einschieben.

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

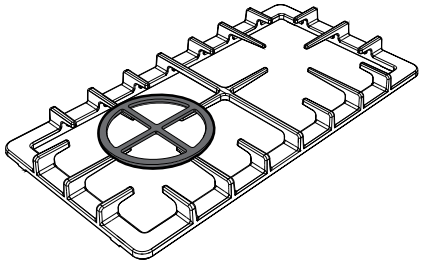
## Rost für Backblech

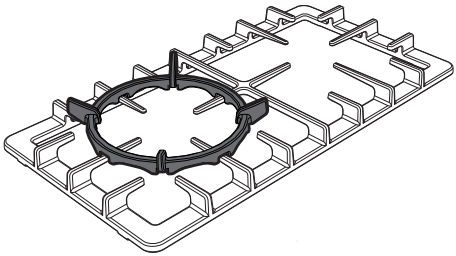
Der Rost für Backbleche wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



## Reduziersterne

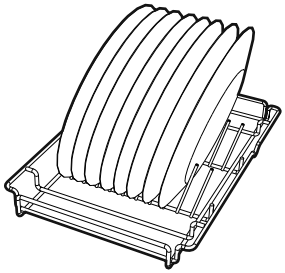
Die Reduziersterne werden auf die Gitterroste auf dem Kochfeld aufgesetzt. Sicherstellen, dass sie sicher aufliegen.





## Geschirrständer

1. Den Geschirrständer ohne Teller in die erste Schiene des seitlichen Backofens einschieben.
2. Die Teller wie in der Abbildung dargestellt positionieren.



3. Den Backofen nicht länger als 15 Minuten auf max. 50°C aufheizen.
4. Nach beendeter Aufheizphase die Halterung so weit herausziehen, dass sie noch auf den Schienen liegt.
5. Sicherstellen, dass die Halterung stabil und ausgeglichen ist, und die Teller herausnehmen.

Während des Verstellens des Geschirrs geeignete Topfhandschuhe verwenden.

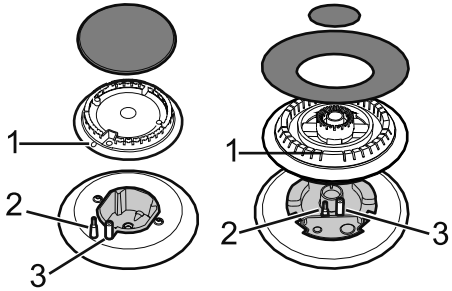
## 3.4 Gebrauch des Kochfeldes

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Jeder Drehknebel gibt den dazugehörigen Brenner an. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und im Gegenuhrzeigersinn auf das große Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15 Sekunden nicht ein, den Drehknebel auf ⊙ stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Drehknebel frühzeitig losgelassen wird. Das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel länger gedrückt halten.

Bei unbeabsichtigtem Ausschalten, wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Drehknebel wieder auf ⊙ stellen und mit dem nächsten Anschaltversuch mindestens 60 Sekunden warten.

### Korrekte Position der Kronenbrenner und der Brennerdeckel

Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Darauf achten, dass die Öffnungen der Kronenbrenner, die Zündkerzen und die Thermoelemente aneinander ausgerichtet sind (**A**).




### Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße verwendet werden, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt. Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird.

Durchmesser der Kochgefäße

- Hilfsbrenner: 12 - 14 cm.
- Normalbrenner: 16 - 24 cm.
- Starkbrenner: 18 - 26 cm.
- Blitzbrenner: 18 - 28 cm.

## 3.5 Gebrauch der Öfen

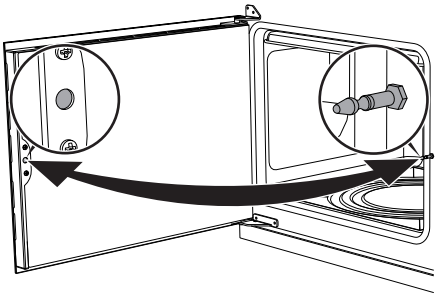
### Einschalten des Multifunktionsofens

Um den Multifunktionsofen einzuschalten:

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

### Öffnen und Schließen der Türen des Multifunktionsofens/seitlichen Backofens

Die Multifunktionsöfen und seitlichen Backöfen sind mit einer Pendeltür ausgestattet. Zum Öffnen den Griff zu sich hinziehen. Zum Schließen die Tür zudrücken, bis ein mechanisches Einklicken zu hören ist.



Die Türen 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.

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

### Einschalten des Hilfsofens

Um den Hilfsofen einzuschalten:

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

## Liste der Funktionen

ECO

Je nach zugeordneter Funktion garantiert dieser Vorgang eine maximale Stromeinsparung.

### 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.

### 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 Hitze.

### 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 Speisenmengen, besonders beim Fleisch.

### 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).

### 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).

### Turbo

Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisenmengen, die ein starkes Garen erfordern.

### Heißluft

Die Kombination aus der 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.

### 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.

## 3.6 Ratschläge zum Garen

### Allgemeine Ratschläge

- Eine Umluftfunktion 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 Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.

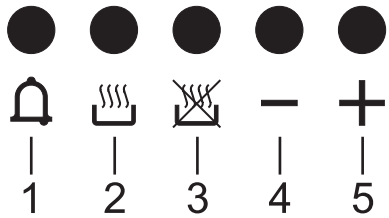
### Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- 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.

## 3.7 Programmieruhr




1 Taste Minutenzähler

2 Taste Gardauer

3 Taste Garende

4 Taste Wertverminderung

5 Taste Werterhöhung

Die Programmieruhr steuert nur den unten links angeordneten Multifunktionsofen, kontrolliert aber die anderen Backöfen nicht.

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

Gleichzeitig die Tasten und drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.

### Einstellung der Uhrzeit

Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Ziffern 0:00.

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 0:00 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 A und .
4. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Das Symbol erlischt, das Symbol A 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 zurückzusetzen.

Es ist nicht möglich, eine Garzeit 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 .
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 zurückzusetzen.

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 eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Die Taste drücken. Das Display zeigt die Ziffern 0:00 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 .

Es ist nicht möglich, eine Garzeit 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 setzten.

Anschließend muss den Backofen manuell ausgeschaltet werden, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.

## Tabelle der Garvorgänge

| Gerichte | Gewicht (Kg) | Funktion | Schienen-Position 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 Kaninchen | 1,5 | Heißluft | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Truthahnbrustfilet | 3 | Statisch+Umluft | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| Schweinenacken im Ofen | 2 - 3 | TStatisch+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 | |
| Marmelademürbeteigkuchen | 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, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Die abnehmbaren Teile wie Gitterroste, Kronenbrenner und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.

## 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. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

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

### Gitterroste des Kochfeldes

Die Gitterroste herausnehmen und diese in lauwarmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Darauf achten, alle Verkrustungen zu entfernen. Trocknen und auf das Kochfeld aufsetzen.

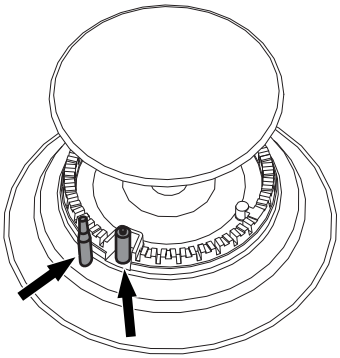
Der ständige Kontakt der Gitterroste mit der Flamme kann zu einer Beeinträchtigung der emaillierten Beschichtung in der Nähe der Bereiche, die der Wärme ausgesetzt sind, führen. Es handelt sich um ein natürliches Phänomen, das die Funktionsweise dieses Bauteils in keinster Weise beeinträchtigt.

### Kronenbrenner und Brennerdeckel

Die Kronenbrenner und Brennerdeckel können für die Reinigung einfach abgenommen werden. Sie mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel waschen. Sorgfältig alle Verunreinigungen entfernen und mit dem Zusammensetzen warten, bis die Teile vollständig getrocknet sind. Beim Zusammensetzen sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.

### Zündkerzen und Thermoelemente

Für einen guten Betrieb müssen die Zündkerzen und Thermoelemente immer sauber sein. Sie regelmäßig prüfen und sie bei Bedarf mit einem feuchten Lappen reinigen. Eventuelle trockene Rückstände lassen sich mit einem Holzstab oder einer Nadel entfernen.

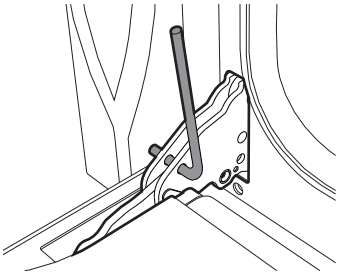


## 4.3 Ausbau der Tür des Hilfsofens

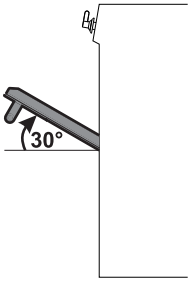
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

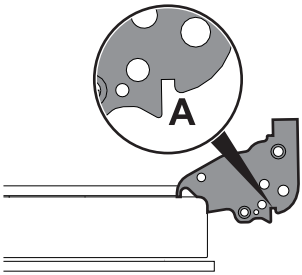
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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 Schlitze am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.




## 4.4 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, 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.

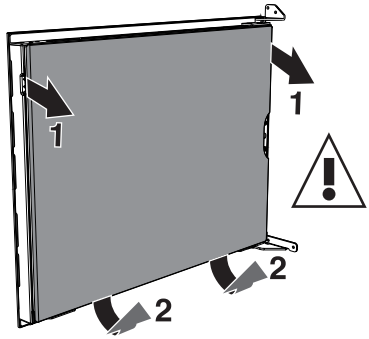
## 4.5 Ausbau der Innenverglasung

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

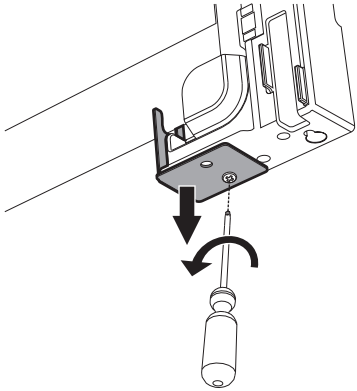
### Türen Multifunktionsöfen

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 Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



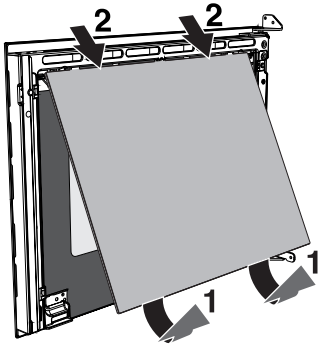

3. Die mittlere Scheibe festhalten und die Schraube lösen, um die untere Fixierscheibe zu lösen.



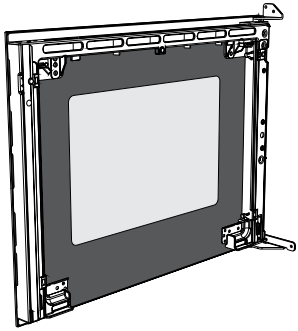
Unsachgemäßer Gebrauch
**Achtung, Gefahr von Schnitten und Glasbruch.**

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

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

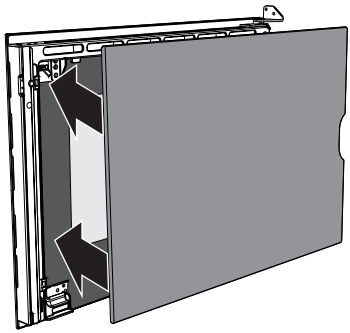



5. Die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



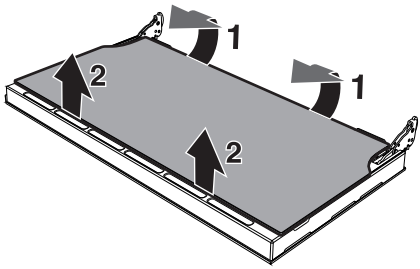
6. Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.

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

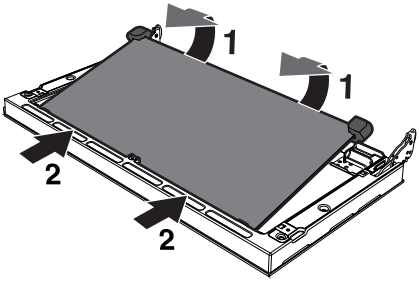


### Tür Hilfsofen

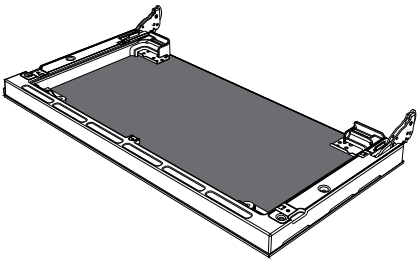
1. Die Innenscheibe entfernen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (**1**) vorsichtig nach oben hin zieht.
2. Die Vorderscheibe durch Anheben entfernen (**2**). Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



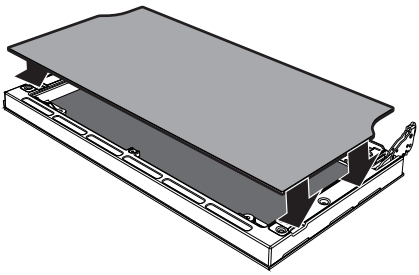
3. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.




4. Die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



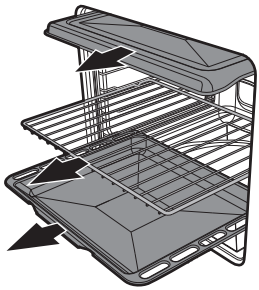
5. Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.
6. Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.



## 4.6 Reinigung des Ofeninneren

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

Alle abnehmbaren Teile entfernen.



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.

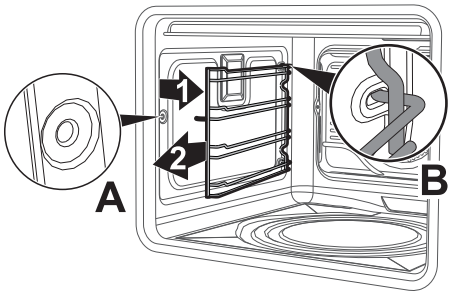
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

### 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.

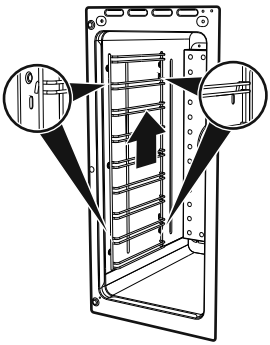
Für den Ausbau der Schienenrahmen: Den Rahmen zum Ofeninnern ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst. Anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Aufnahmen **B** herausziehen.

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




### Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche des seitlichen Backofens

Den Halterahmen nach oben hin ziehen, um ihn aus den seitlichen Sitzen zu lösen. Nach erfolgter Reinigung den Halterahmen korrekt einsetzen.



## 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

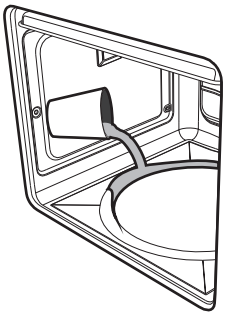
**Gefahr von Schäden an den Oberflächen**

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

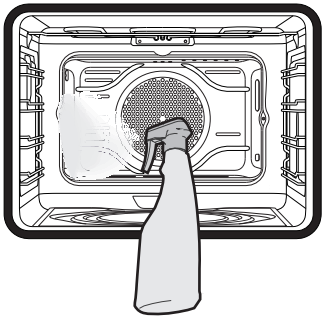
### Vorhergehende Operationen

Vor dem Start des Reinigungszyklus Vapor Clean:

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



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



- Die Tür schließen.

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

### Einstellung der Vapor Clean

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

### Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean

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

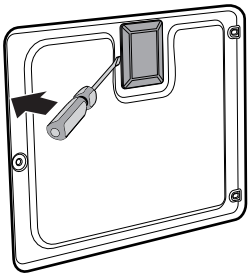
## 4.8 Außergewöhnliche Wartung

Teile unter elektrischer Spannung
**Stromschlaggefahr**

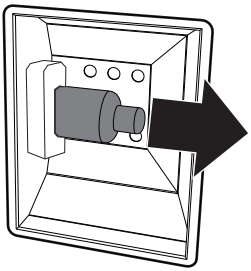
- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.

### Ersatz der Backofenlampe

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



4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.

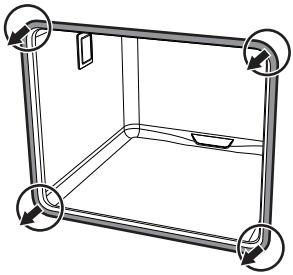


Die Halogenlampen dürfen nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mit Hilfe einer Isolierabdeckung.

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.

### Ausbau der Türdichtung am Hilfsofen

Für eine optimale Reinigung des Hilfsofens 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.

# 5 Installation

## 5.1 Gasanschluss

Gasaustritt
**Explosionsgefahr**

- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10-15 Nm beträgt.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Die Inbetriebnahme mit Versorgungsschlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Anschlüsse bei Edelstahlschläuchen maximal 2 Meter und bei Gummischläuchen maximal 1,5 Meter beträgt.
- Prüfen, dass die Leitungen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

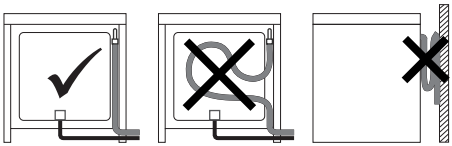
### Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen. Das Gerät ist baumustergeprüft für Erdgas G20 (2H) bei einem Druck von 20 mbar. Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe im Kapitel „5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde ½" Gas (ISO 228-1).

### Anschluss mit einem Gummischlauch

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

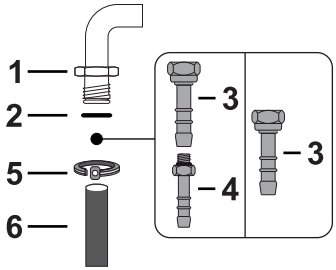
- Der Schlauch ist über die Schlauchschelle auf dem Schlauchnippel befestigt.
- Der Schlauch kommt entlang der gesamten Länge nicht mit heißen Wänden in Berührung (max. 50 °C).
- Der Schlauch ist keinen Zugkräften und Spannungen ausgesetzt und weist keine starken Krümmungen oder Knicke auf.
- Der Schlauch kommt nicht mit Schneideflächen oder scharfen Kanten in Kontakt.
- Falls das Rohr/der Schlauch nicht perfekt dicht ist und Gasausströme in den Raum verursacht, ihn nicht zu reparieren versuchen , sondern mit einem neuen Rohr ersetzen.
- Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch angegebene Verfalldatum nicht überschritten ist.



Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.

Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde ½" ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen. Je nach Durchmesser des verwendeten Gasschlauchs kann auch der Schlauchnippel **4** an den

Schlauchnippel **3** angeschraubt werden. Nach dem Anbringen des oder der Schlauchnippel den Gasschlauch **6** auf den Schlauchnippel aufsetzen und mit der den geltenden Normen entsprechenden Schelle **5** befestigen.



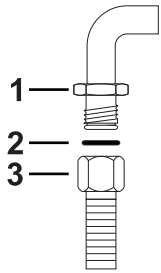

Der Anschluss mit einem vorschriftsmäßigen Gummischlauch ist nur zulässig, wenn der Schlauch auf seiner ganzen Länge inspektionierbar ist.

Der Innendurchmesser der Leitung muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.

### Anschluss mit biegsamem Stahlschlauch

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem biegsamen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

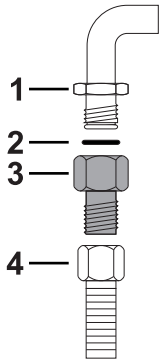
Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** des Gerätes schrauben. Zwischen dem Anschluss und dem Gasanschluss immer die mitgelieferte Dichtung **2** einsetzen.




### Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

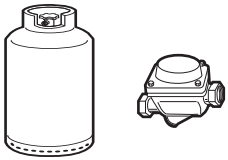
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem biegsamen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

Den Anschluss **3** fest auf den Gasanschluss **1** (Gewinde ½" ISO 228-1) des Gerätes schrauben. Auch hier die mitgelieferte Dichtung **2** zwischen die beiden Anschlüsse legen. Isoliermaterial an dem Gewinde des Anschlusses **3** anbringen und dann den Stahlschlauch **4** an dem Anschluss **3** festschrauben.



## Flüssiggasanschluss

Einen Druckregler verwenden und den Anschluss an der Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Richtlinien ausführen.



Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle „" angegebenen Werte liegen.

## Belüftung der Räume

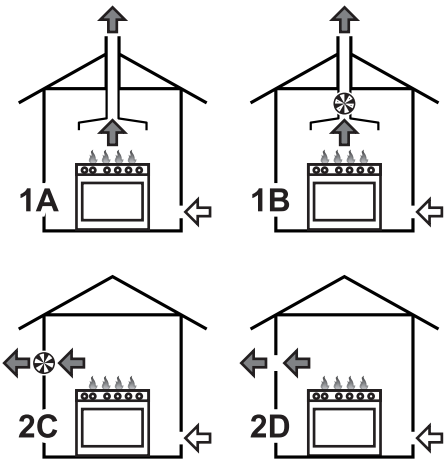
Gemäß den geltenden Normen muss das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß den geltenden Richtlinien eine angemessene Größe aufweisen und so angebracht sein, dass sie sich auch nicht teilweise verstopfen.

Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

## Ableitung der Verbrennungsprodukte

Die Ableitung der Verbrennungsprodukte kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der von den Normen vorgegebenen Distanzen.

Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.




**1** Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube.

**2** Ableitung ohne Dunstabzugshaube.

**A** Abgassystem mit Naturzug.

**B** Abgassystem mit Elektrogebläse.

**C** Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wand- oder Glasgebläses.

**D** Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.

Luft

Verbrennungsprodukte

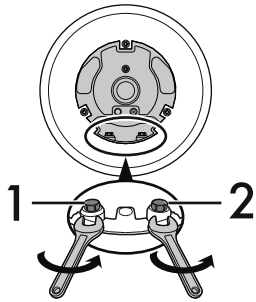
Elektrogebläse

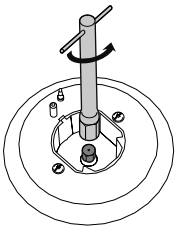
## 5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Für den Betrieb mit einer anderen Gasart die Brennerdüsen austauschen und die Kleinstellung der Gasflamme an den Gashähnen einstellen.

### Ersetzen der Düsen

1. Gitterroste, Brennerdeckel und Kronenbrenner entfernen, um auf die Brenner einwirken zu können.
2. Je nach verwendetem Gastyp die erforderlichen Düsen mit einem Steckschlüssel Größe 7 einsetzen (siehe Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften).



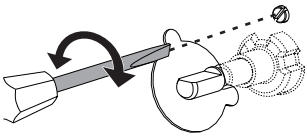
1. Interne Düse
2. Externe Düse

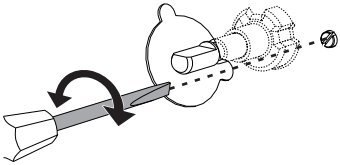
3. Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.

### Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen. Den Drehknebel vom Gashahn entfernen und die Stellschraube innerhalb oder neben dem Knebelstift regulieren (je nach Modell), bis eine gleichmäßige Regulierung der Flamme erzielt ist.

Den Drehknebel wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen. Es muss zudem überprüft werden, dass die Flamme bei dem Übergang von der Höchst- auf die Mindeststufe nicht ausgeht. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.





## Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube am Knebelstift im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.

Nach der Anpassung an einen anderen als den werksseitig voreingestellten Gastyp muss auch das Etikett zur Gasregulierung ausgetauscht und an den neuen Gastyp angepasst werden. Das Etikett befindet sich in dem Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

## Schmierung der Gashähne

Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und verklemmen. Dann ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.

Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.

## Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften

| Erdgas G20 - 20 mbar | AUX | SR | R | UR2 (int)+(ext) |
|---|---|---|---|---|
| Nennwärmeleistung (kW) | 1.0 | 1.8 | 2.9 | 4.2 |
| Düsendurchmesser (1/100 mm) | 72 | 97 | 115 | 75 +135 |
| Vorkammer (auf Düse gedruckt) | (X) | (Z) | (Y) | (H1)+(H3) |
| Reduzierte Leistung (W) | 400 | 500 | 800 | 1900 |
| **Erdgas G25 - 20 mbar** | **AUX** | **SR** | **R** | **UR2 (int)+(ext)** |
| Nennwärmeleistung (kW) | 1.0 | 1.8 | 2.9 | 4.1 |
| Düsendurchmesser (1/100 mm) | 77 | 100 | 134 | 80 +145 |
| Vorkammer (auf Düse gedruckt) | (F1) | (Y) | (F3) | (Y)+(H3) |
| Reduzierte Leistung (W) | 400 | 500 | 800 | 1900 |
| **Flüssiggas G30/31 - 50 mbar** | **AUX** | **SR** | **R** | **UR2 (int)+(ext)** |
| Nennwärmeleistung (kW) | 1.0 | 1.8 | 2.9 | 4.2 |
| Düsendurchmesser (1/100 mm) | 43 | 58 | 70 | 43+70 |
| Vorkammer (auf Düse gedruckt) | (H2) | (M) | (Y) | (H2)+(S1) |
| Reduzierte Leistung (W) | 400 | 500 | 850 | 1900 |
| Nominalleistung G30 (g/h) | 73 | 131 | 211 | 305 |
| Nominalleistung G31 (g/h) | 71 | 129 | 207 | 300 |

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.

## 5.3 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 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 geeignet für die Daten auf dem Typenschild sind.

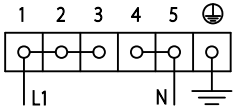
Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

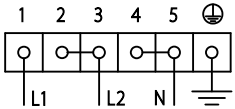
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

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



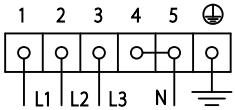

Ein **dreipoliges** Kabel **3 x 6 mm²** benutzen.

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




Ein **vierpoliges** Kabel **4 x 4 mm²** benutzen.

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




Ein **fünfpoliges** Kabel **5 x 1,5 mm²** benutzen.

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).

### 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 Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

## 5.4 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**

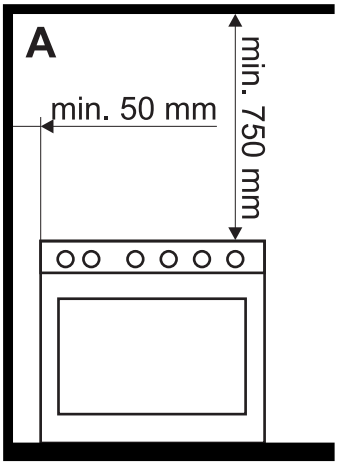
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (90°C).

### 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.

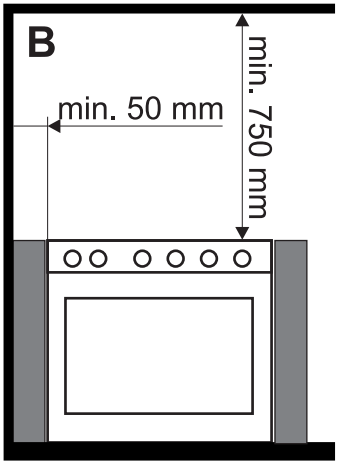
Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Wenn eine Dunstabzugshaube auf dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

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



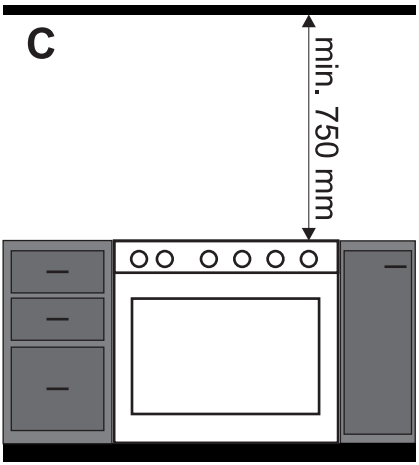

A - Klasse 1

(Freistehendes Gerät)




B - Klasse 2 Unterklasse 1

(Einbaugerät)




C - Klasse 2 Unterklasse 1

(Einbaugerät)

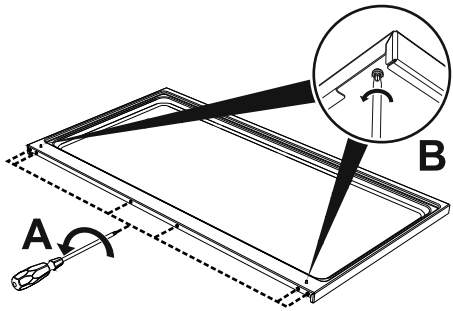
Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden.

## Montage des Aufsatzes

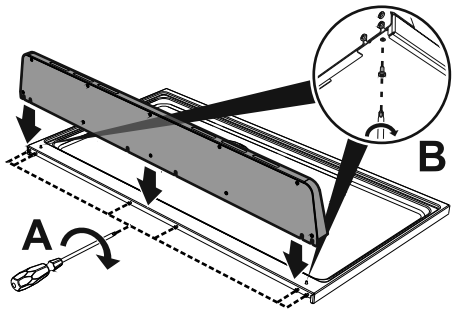
Der mitgelieferte Aufsatz ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

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.

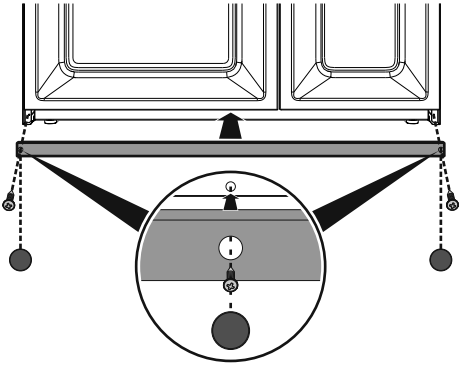


## Montage des Sockels

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

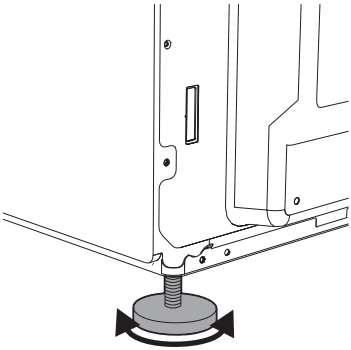
Der Sockel muss immer korrekt am Gerät positioniert und befestigt sein.

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 Strom- bzw. Gasanschlusses muss das Gerät nivelliert werden, um eine bessere Standsicherheit zu garantieren. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis das Gerät gerade steht und nicht mehr wackelt.



914776197/B