

Inhaltsverzeichnis

DE

1 Hinweise	5
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.2 Zweck des Gerätes	9
1.3 Haftung des Herstellers	9
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	10
1.5 Typenschild	10
1.6 Entsorgung	10
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	11
2 Beschreibung	12
2.1 Allgemeine Beschreibung	12
2.2 Bedienblende	13
2.3 Kochfeld	14
2.4 Weitere Teile	14
2.5 Verfügbares Zubehör	15
3 Gebrauch	17
3.1 Hinweise	17
3.2 Hinweise	18
3.3 Erster Gebrauch	18
3.4 Gebrauch der Zubehörteile	19
3.5 Gebrauch des Kochfeldes	22
3.6 Gebrauch des Stauraums	23
3.7 Gebrauch des Backofens	24
3.8 Ratschläge zum Garen	33
3.9 Sonderprogramme	34
3.10 Programme	43
3.11 Eigene Rezepte	53
3.12 Einstellungen	59

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com.

Inhaltsverzeichnis

4 Reinigung und Wartung	64
4.1 Hinweise	64
4.2 Reinigung des Kochfeldes	64
4.3 Reinigung des Backraums	65
4.4 Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	69
4.5 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	72
4.6 Ausbau der Backofentür	76
4.7 Reinigung der Türverglasung	76
4.8 Außergewöhnliche Wartung	79
5 Installation	82
5.1 Gasanschluss	82
5.2 Positionierung	90
5.3 Elektrischer Anschluss	94
5.4 Für den Installateur	96

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Innern des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.



Hinweise

- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Fettpfannen gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür einige Sekunden lang 5 cm geöffnet halten, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Den Stauraum (wo vorhanden) nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.
- Entzündbare Materialien nicht im Stauraum (sofern vorhanden) oder in der Nähe des Gerätes verwenden oder aufbewahren.
- Keine Spraydosen in der Nähe dieses Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.



Hinweise

- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Darauf achten, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Die abnehmbaren Teile wie Gitterroste, Kronenbrenner und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

Installation

- Dieses Gerät **darf nicht auf Booten oder in Wohnwagen** installiert werden.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Der Gasanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Die Inbetriebnahme mit Versorgungsschlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Anschlüsse bei Stahlschläuchen maximal 2 Meter und bei Gummischläuchen maximal 1,5 Meter beträgt.



- Die Schläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Richtlinien entspricht.
- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.

Für dieses Gerät

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

1.2 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.

1.3 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.



Hinweise

1.4 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.

1.5 Typenschild

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

1.6 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt 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 Hauptstromversorgung 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 besteht aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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



1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



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

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

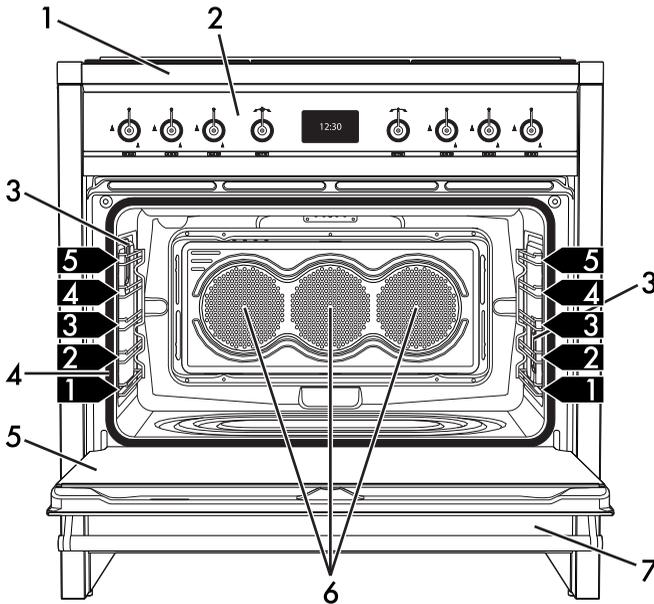
1. Reihenfolge der Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



Beschreibung

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Kochfeld

2 Bedienblende

3 Lampe

4 Dichtung

5 Tür

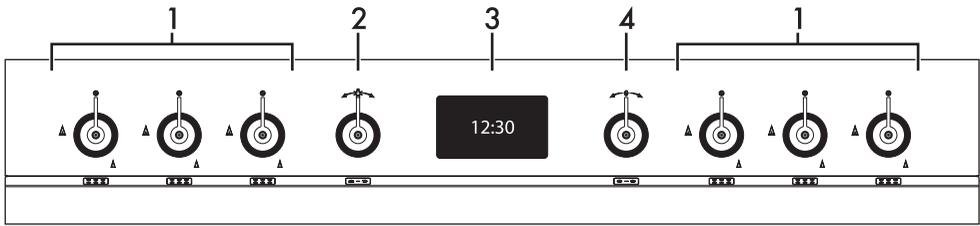
6 Lüfter

7 Stauraum

1,2,3 Halterahmen für Roste/
Backbleche



2.2 Bedienblende



1 Drehknebel der Kochfeldbrenner

Zum Einschalten und Regulieren der Kochfeldbrenner.

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

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

2 Zurück-Drehknebel —

Mit diesem Drehknebel ist es möglich, zum vorherigen Menüpunkt des Gerätes zurückzukehren. Er ermöglicht zudem, die Lampe im Inneren des Backraums manuell ein- oder auszuschalten.

3 Display

Zeigt die aktuelle Uhrzeit, die ausgewählte Funktion und Gartemperatur sowie die eventuell zugeordnete Garzeit an.

4 Bedienelement —

Mit diesem Drehknebel kann das Gerät ein- oder ausgeschaltet und die unterschiedlichen verfügbaren Funktionen ausgewählt werden.

Den Drehknebel nach rechts oder nach links drehen, um den gewünschten Punkt abzuändern/auszuwählen.

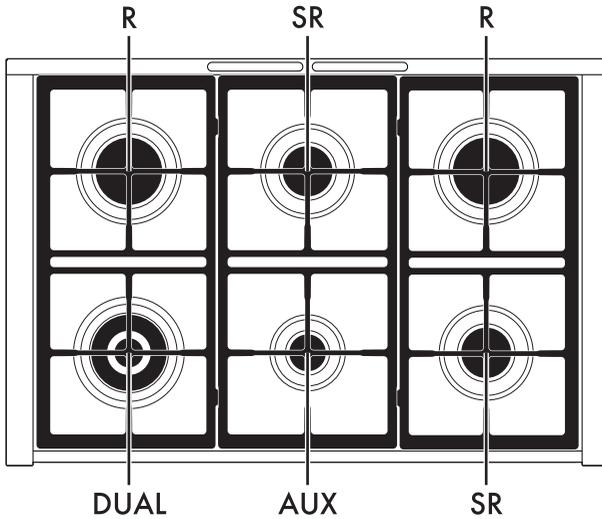
Zur Bestätigung drücken.



Den Drehknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um einen eventuellen Garvorgang unverzüglich zu beenden.



2.3 Kochfeld



AUX = Hilfsbrenner

SR = Mittelstarker Brenner

R = Starkbrenner

DUAL = Blitzbrenner

2.4 Weitere Teile

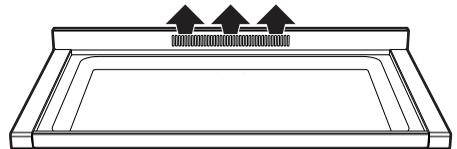
Schienen zur Positionierung

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").

Lüfter

Der Lüfter kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Die Funktionsweise des Lüfters erzeugt einen normalen Luftstrom, der aus dem hinteren Teil des Gerätes austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.



Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.



Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

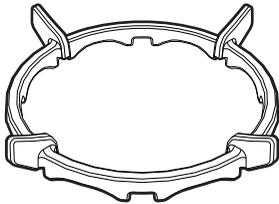
- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktionen Vapor Clean , Pyrolyse ECO  und Pyrolyse , aktiviert wird (je nach Modell).
- Wenn der Temperaturknebel kurz nach rechts gedreht wird (manuelle Aktivierung und Deaktivierung).



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

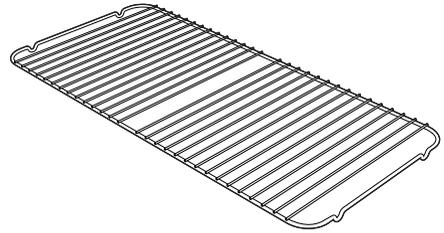
2.5 Verfügbares Zubehör

Wok-Rostaufsatz



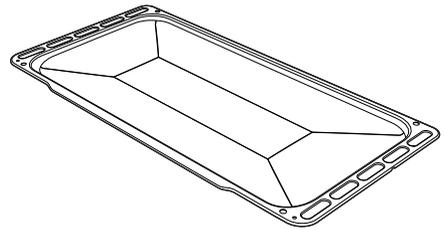
Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

Rost für Backblech



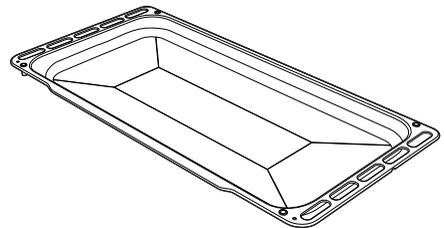
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Backblech



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

Tiefes Backblech

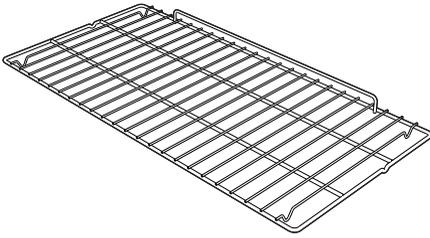


Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.



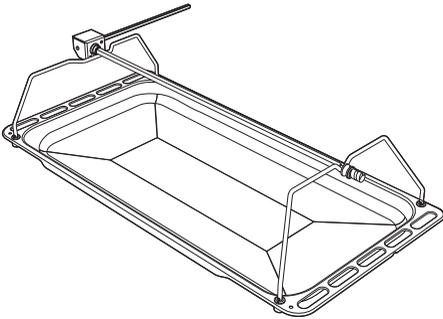
Beschreibung

Rost



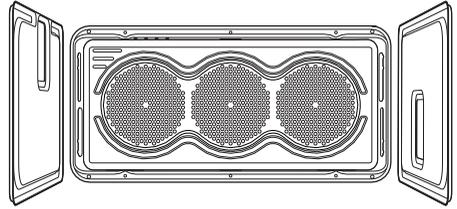
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)



Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die ein einheitliches Garen auf der ganzen Oberfläche erfordern.

Selbstreinigende Platten (nur bei einigen Modellen)



Zur Absorption von kleinen fettigen Rückständen.

i Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

i Das Serienzubehör, 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 zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Fettpfannen gießen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.



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.



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Fettpfannen gießen.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums
Verbrennungsgefahr

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



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder des Stauraums aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

3.2 Hinweise

Ein Austreten des Gases kann eine Explosion zur Folge haben.

Bei Gasgeruch oder Defekten der Gasanlage:

- Die Gasversorgung unverzüglich trennen und das Ventil der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen und Zigaretten sofort ausmachen.
- Keinen Stromschalter oder Geräte einschalten und keinen Stromstecker herausziehen. Kein Telefon oder Handy im Gebäude verwenden.
- Alle Fenster öffnen und den Raum belüften.
- Den Kundendienst oder den Gasanbieter verständigen.

Anomaler Betrieb

Jeder der unten angeführten Zustände ist als anomaler Betrieb anzusehen und erfordert die Anfrage auf einen Eingriff:

- Gelbliche Verfärbung der Brennerplatte.
- Beschädigung der Küchenutensilien.
- Unsachgemäße Zündung der Brenner.
- Schwierigkeit der Brenner, in gezündetem Zustand zu bleiben.
- Ausschalten der Brenner während des Betriebs.
- Schwer zu drehender Gashahn.

Bei nicht sachgemäß funktionierendem Gerät den für Ihr Gebiet zuständigen Kundendienst kontaktieren.

3.3 Erster Gebrauch

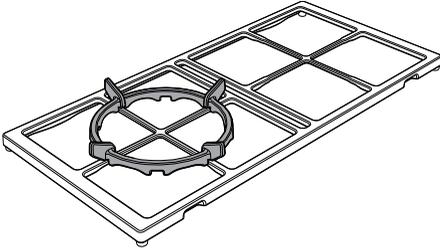
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen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



3.4 Gebrauch der Zubehörteile

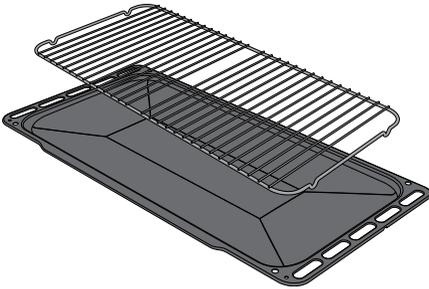
Reduziersterne

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



Rost für Backblech

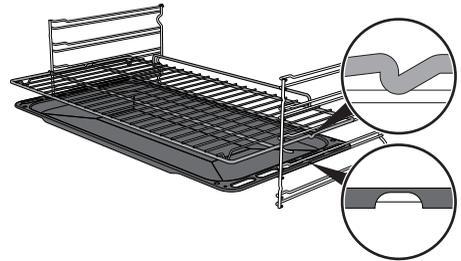
Der Rost für Backblech wird in das Backblech eingesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



Roste und Backbleche

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

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



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



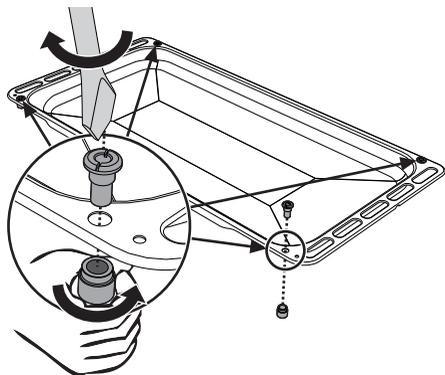
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



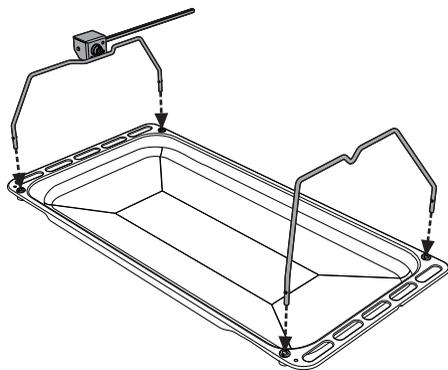
Gebrauch

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)

1. Die 4 mitgelieferten Buchsen in die 4 Lochwinkel des tiefen Backbleches einsetzen und mithilfe eines Werkzeugs (zum Beispiel eines Schraubenziehers) an die Nutmuttern festschrauben.



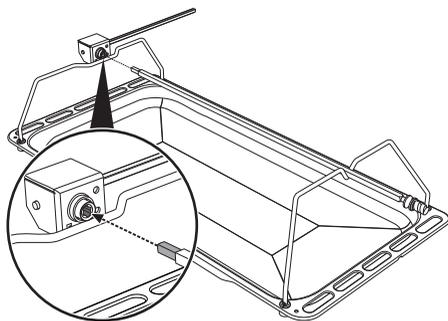
2. Die Drehspießhalterungen gemäß der unteren Abbildung in die Buchsen setzen.



3. Das Grillgut unter Benutzung der beigefügten Klemmgabeln auf den Drehspieß stecken. Die Klemmgabeln können mit den Befestigungsschrauben blockiert werden.



4. Nach Aufstecken des Grillguts auf den Drehspieß, muss dieser auf die entsprechenden Halterungen aufgesetzt werden. Die Spitze des Drehspießes bis zum Anschlag in den Sitz der Vorrichtung einsetzen, die sich auf der linken Halterung befindet.



Gebrauch



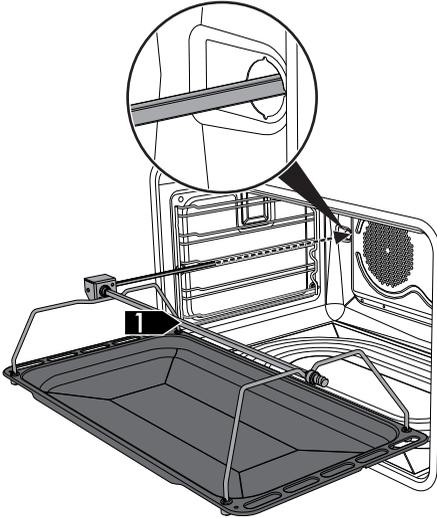
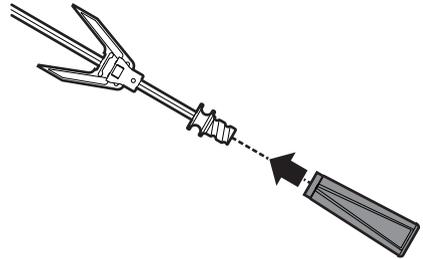
DE

5. Das Backblech in die erste Schiene des Rahmens einfügen (siehe "Allgemeine Beschreibung").
6. Die Stabspitze in den Sitz des Drehspießmotors einsetzen, der sich auf der linken Seite der Rückwand des Backraums befindet.
7. Zur Aktivierung des Drehspießes den Funktionsknebel auf die Position  drehen und mittels Temperaturknebel eine Gartemperatur einstellen.



Es empfiehlt sich, ein wenig Wasser auf das Backblech zu geben, um die Entstehung von Rauch zu verhindern.

8. Am Ende des Garvorganges das Blech mit dem Drehspieß herausziehen.
9. Um den Drehspieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigefügte Griff angeschraubt werden.



Diese Vorgänge müssen bei ausgeschaltetem, kaltem Ofen ausgeführt werden.



3.5 Gebrauch des Kochfeldes

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Neben jedem Drehknebel ist der zugehörige Brenner angegeben. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn auf das größte 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. Den Drehknebel nach dem Entzünden noch einige Sekunden lang gedrückt halten, damit sich der Wärmefühler erhitzen kann.

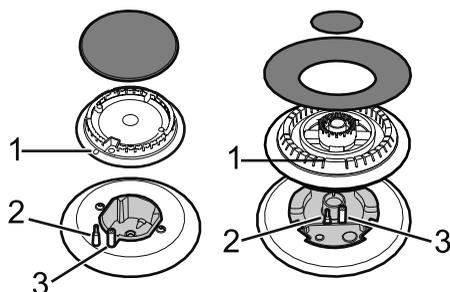
Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Drehknebel frühzeitig losgelassen wird. Das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel diesmal länger gedrückt halten.



Bei unbeabsichtigtem Ausschalten wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Drehknebel wieder auf  stellen und mit dem nächsten Zündungsversuch 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 **1**, die Thermoelemente **2** und die Zündkerzen **3** aneinander ausgerichtet sind.



Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße mit Deckel 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 Topf Inhalts verhindert wird.



Durchmesser der Kochgefäße

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- DUAL: 18 - 28 cm.

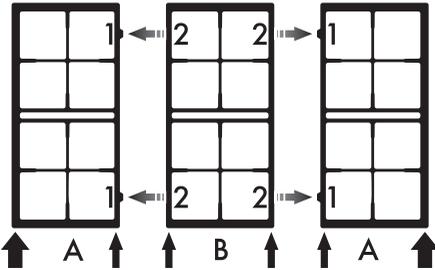


Korrekte Position der Gitterroste des Kochfelds

Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Roste richtig auf dem Kochfeld positioniert sind.

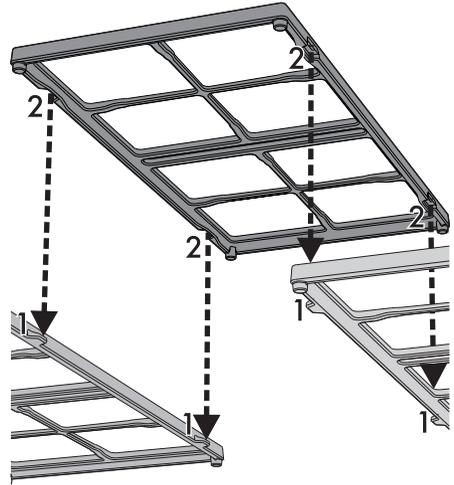
Es muss berücksichtigt werden, dass:

- Das Gerät ist mit zwei seitlichen (**A**) und einem mittleren Rost (**B**) ausgestattet.



- Die seitlichen Roste (**A**) weisen einen dickeren Rand auf, der zur Seite des Geräts ausgerichtet sein muss.
- Die Vorsprünge zur richtigen Ausrichtung (**1**) müssen zur Mitte des Kochfelds ausgerichtet sein.
- Die seitlichen Roste (**A**) müssen als erste auf dem Kochfeld positioniert werden.
- Der zentrale Rost (**B**) weist Ränder mit der selben Dicke auf.

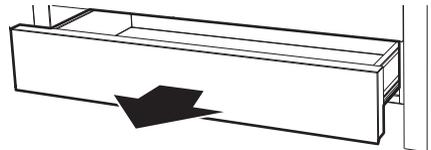
- Den mittleren Rost (**B**) so positionieren, dass die Kerben (**2**) zu den Vorsprüngen für die richtige Ausrichtung (**1**) der seitlichen Roste (**A**) ausgerichtet ist.



3.6 Gebrauch des Stauraums

Im unteren Teil des Herdes befindet sich der Stauraum, der dazu dient, notwendige Töpfe oder Metallgegenstände für den Gebrauch des Gerätes abzulegen.

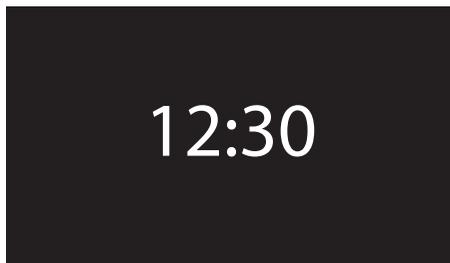
- Zum Öffnen des Stauraums den Griff zu sich selbst hinziehen.





3.7 Gebrauch des Backofens

Erster Gebrauch



Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Vor dem Beginn eines beliebigen Garvorgangs muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (bei der ersten Inbetriebnahme wird außerdem empfohlen, die gewünschte Sprache einzustellen).

Den Bedienknebel drücken, um auf das Menü Einstellungen zuzugreifen, siehe 3.12, "Einstellungen".



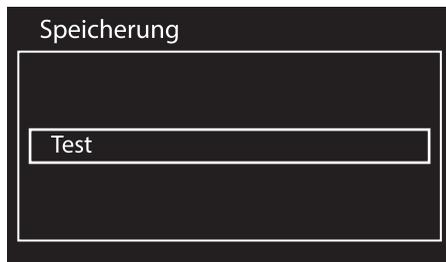
Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät auf die Standard-Sprache „English“ eingestellt.



Beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall einige Sekunden abwarten, bevor mit der Bedienung des Gerätes fortgefahren wird.

Speicherung

In der Bildschirmseite der Uhr den Zurück-Drehknebel drücken, um die letzten verwendeten Programme oder eigenen Rezepte anzuzeigen.



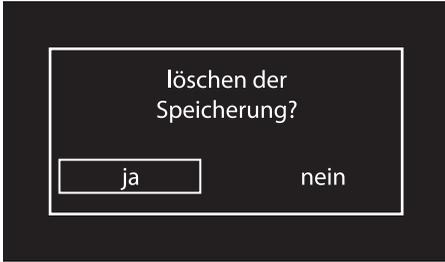
Die Speicherung löschen

Wenn die Speicherung gelöscht werden soll:

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Zurück-Drehknebel drücken, um die letzten verwendeten Programme oder eigenen Rezepte anzuzeigen.



2. Den Bedienknebel einige Sekunden lang drücken.



3. **Ja** auswählen, wenn die Speicherung gelöscht werden soll.

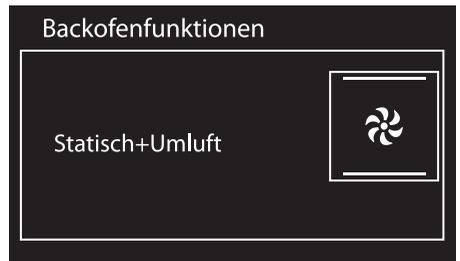


Backofenfunktionen

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Backofenfunktionen** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



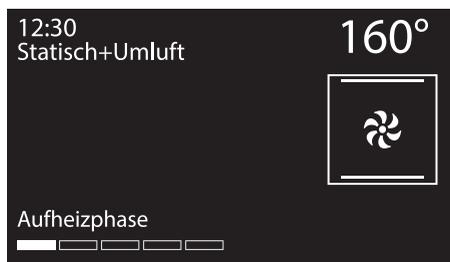
4. Den Bedienknebel drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
5. Den Drehknebel drücken, um die Auswahl zu bestätigen.





Gebrauch

Das Gerät beginnt die Vorheizphase. Im Display wird die gewählte Funktion, die voreingestellte Temperatur, die Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der Temperatur angezeigt.

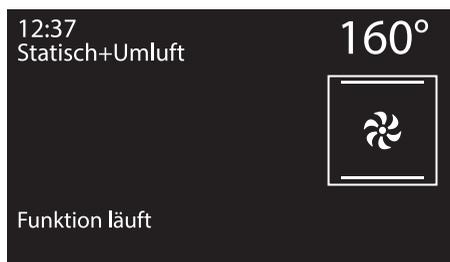


Zur Abänderung der voreingestellten Temperatur zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Bedienknebel drehen. Zur Bestätigung den Drehknebel drücken oder 5 Sekunden warten.



Es wird empfohlen, während der Aufheizphase keine Speisen in den Backofen einzufügen.

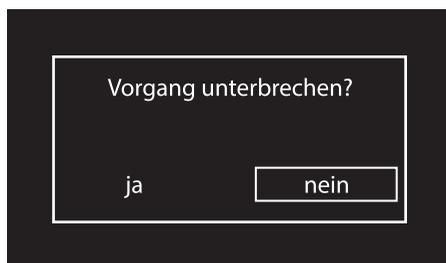
Am Ende der Vorheizphase wird ein akustisches Signal ausgelöst, um zu signalisieren, dass die Speisen nun in den Backraum gegeben werden können.



Unterbrechung einer Funktion

Zur Unterbrechung einer Garfunktion:

1. Den Zurück-Drehknebel drücken.
2. Die gewünschte Option auswählen.
3. Zur Bestätigung den Zurück-Drehknebel drücken.



Den Bedienknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.



Liste der Backofenfunktionen

ECO

Eco

Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.

Ideal für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nicht geeignet zum Backen von Hefeprodukten.

Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



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



Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger.

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.

Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken, ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er am Ende des Grillvorgangs den Speisen eine gleichmäßige Bräunung zu verleihen. Ideal für Würstchen, Rippchen und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.

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 oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen.



Statisch + Umluft

Der Betrieb des Lüfters 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 1. und der 4. Schiene empfohlen).



Grill + Umluft

Die vom Lüfter produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).



Unterhitze + Umluft

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



Heißluft

Die Kombination aus Kühlgebläse und Heißluftbeheizung (im hinteren Backraumbereich eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Ebenen, insofern sie die gleichen Temperaturen und dieselbe Garart. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Zum Beispiel können gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse gebacken werden, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen.



Turbo-Heißluft

Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 1. und der 4. Schiene empfohlen).



Heißluft + Grill + Umluft

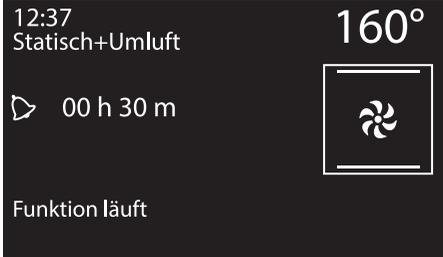
Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen ermöglicht, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmack zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die ein starkes Garen erfordern.



Minutenzähler während einer Funktion

i Diese Funktion unterbricht den Garvorgang nicht, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.

1. Den Bedienknebel während einer Backofenfunktion drücken.
2. Zum Einstellen der Gardauer (von 1 Minute bis 4 Stunden) den Bedienknebel nach rechts oder links drehen. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.



3. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist. Das Symbol  blinkt.

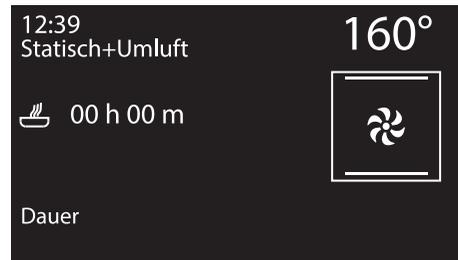
 Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um einen weiteren Minutenzähler auszuwählen, oder den Bedienknebel betätigen, um den akustischen Signalgeber abzustellen.

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

i Die Aktivierung eines zeitgesteuerten Garvorgangs löscht eine eventuell zuvor vorgenommene Einstellung des Minutenzählers.

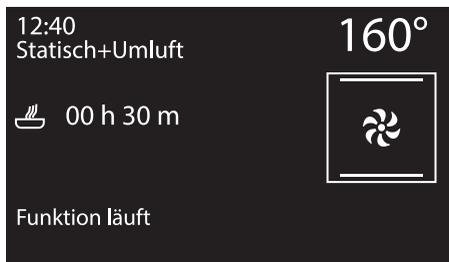
1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Bedienknebel zweimal drücken.
2. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Garminuten von 00:01 bis 13:00 einzustellen. Den Drehknebel gedreht halten, um eine schnellere Werterhöhung bzw. -verminderung zu erzielen.





Gebrauch

- Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Gardauer hört das Symbol  auf zu blinken. Ab diesem Moment beginnt der zeitgesteuerte Garvorgang.



- Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Funktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.



Zum Hinzufügen weiterer Garminuten muss der Bedienknebel gedreht werden.



Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu verlängern, den Bedienknebel erneut drücken. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Zum Abschalten des Gerätes, siehe "Unterbrechung einer Funktion".

Änderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte

Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs zu ändern:

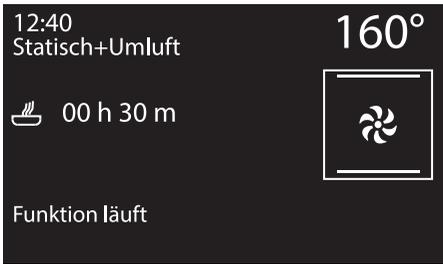
- Wenn das Symbol  durchgehend aufleuchtet und das Gerät in Garphase ist, den Bedienknebel drücken. Das Symbol  beginnt zu blinken.
- Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, um die zuvor eingestellte Gardauer zu ändern.



Programmierter Garvorgang

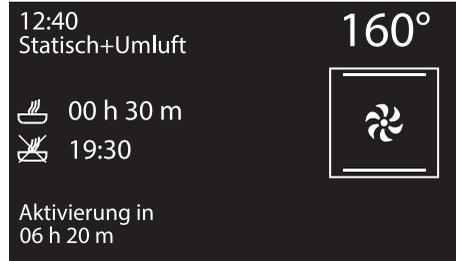
i Der programmierte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit zu beenden und den Ofen anschließend automatisch auszuschalten.

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Bedienknebel drücken, um eine Gardauer einzustellen.

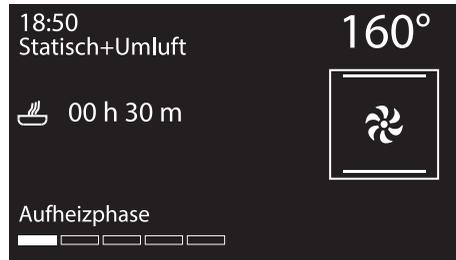


2. Bevor das Symbol das Blinken unterbricht, den Bedienknebel drücken, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
3. Das Symbol blinkt. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.

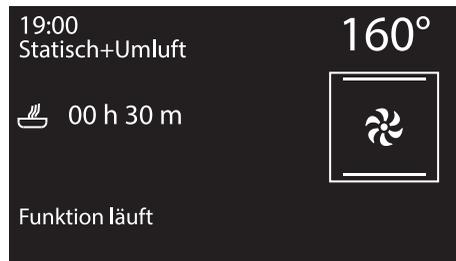
4. Nach einigen Sekunden hören die Symbole und auf zu blinken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.



5. Je nach eingestellten Werten beginnt das Gerät eine circa 10-minütige Vorheizphase...



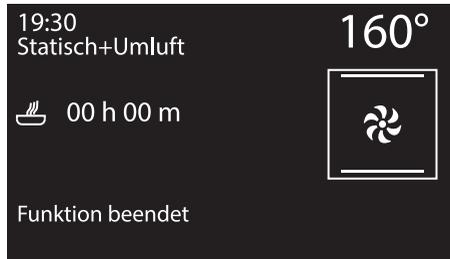
6. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.





Gebrauch

- Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Funktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.



Änderung der eingestellten Werte beim programmierten Garvorgang



Nach Abänderung der Gardauer muss die Uhrzeit für das Garzeitende eingestellt werden.

Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer des programmierten Garvorgangs zu ändern:

- Wenn die Symbole  und  durchgehend aufleuchten und sich das Gerät im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs befindet, den Bedienknebel drücken. Das Symbol  beginnt zu blinken.
- Den Bedienknebel drehen, um die zuvor eingestellte Gardauer zu ändern.
- Den Bedienknebel erneut drücken. Das Symbol  erlischt und die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Garzeitende an.
- Den Bedienknebel drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu verschieben.
- Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken und der programmierte Garvorgang nimmt seinen Betrieb mit den neuen Einstellungen auf.



Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu verlängern, den Bedienknebel erneut drücken. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Garzeitende ohne die Gardauer einzustellen.



Bei Abänderung der Gardauer wird das Garzeitende gelöscht.



3.8 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Bei gleichem Gewicht ist die Garzeit von geschnittenen Stücken kürzer als die eines ganzen Stückes.

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Backofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft wird das Vorheizen des Backraums vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Im Falle von Garvorgängen auf mehreren Ebenen, sollten die Speisen vorzugsweise auf die 2. und 4. Schiene positioniert, die Garzeit um einige Minuten verlängert und ausschließlich Umlufffunktionen verwendet werden.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.
- Wenn das Gebäck zusammenfällt, sobald es aus dem Backofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10 °C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.
- Die Garzeiten von Meringen und Windbeuteln hängen von der Größe derselben ab.

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.



- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung.
- In Stücke geschnittenes Obst und Brot benötigen dieselbe Zeit zum Auftauen, unabhängig von der Menge und dem Gesamtgewicht.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

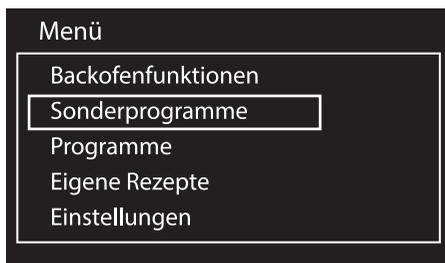
So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninneren angesammelten Hitze gesichert.
- Die Backofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.
- (Wo vorhanden) Bei Nicht-Verwendung des Pizzasteins, diesen aus dem Backofenboden herausnehmen.

3.9 Sonderprogramme

i Im Menü der Sonderprogramme sind einige Funktionen, wie der Minutenzähler bei ausgeschaltetem Backofen, Auftaufunktionen oder Reinigungsfunktionen zusammengefasst.

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Sonderprogramme** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



i Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.



Liste der Sonderprogramme



Minutenzähler

Diese Funktion löst nach Ablauf der eingestellten Minuten einen Signalton aus.



Auftauen nach Gewicht

Diese Funktion ermöglicht, die Speisen je nach Gewicht und Art der aufzutauenden Speise aufzutauen.



Auftauen nach Zeit

Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einer einstellbaren Zeit aufzutauen.



Hefestufe

Die von oben kommende Hitze begünstigt das Aufgehen von Teigen jeder Art und garantiert ein ausgezeichnetes Ergebnis in kurzer Zeit.



Grill + Drehspeiß

Der Drehspeiß funktioniert gemeinsam mit der Grillheizung und ermöglicht eine perfekte Bräunung der Speisen.



Teller vorwärmen

Zum Aufwärmen oder zum Warmhalten von warmen Speisen.



Sabbath-Funktion

Diese Funktion ermöglicht, die Speisen zu garen und die Vorschriften für das Ruhefest der jüdischen Religion dabei einzuhalten.



Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)

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



Pyrolyse ECO (nur bei einigen Modellen)

Durch Einstellen dieser Funktion führt das Gerät über eine voreingestellte Zeit eine Pyrolyse bei 500 °C durch. Geeignet für die Reinigung der nicht allzu verschmutzten Hohlräume.



Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)

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



Im Folgenden werden die Sonderprogramme aufgeführt, deren Verwendung näher erklärt werden sollte. Für die Funktionen wie **Vapor Clean**, **Pyrolyse ECO** und **Pyrolyse** siehe 4, "Reinigung und Wartung".

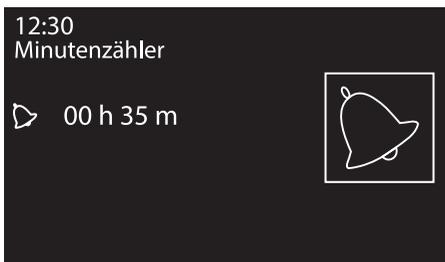


Minutenzähler

1. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis der **Minutenzähler** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.
2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



3. Zum Einstellen der Gardauer (von 1 Minute bis 4 Stunden) den Bedienknebel nach rechts oder links drehen. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.



4. Wenn man die Anzeige der Minutenzähler-Einstellungen verlässt, erscheint oben links das Symbol , das anzeigt, dass ein Minutenzähler aktiv ist.



Um den Sonder-Minutenzähler zu löschen, muss die Zählung auf Null gestellt werden.



Wenn nach Einstellung der Dauer des Minutenzählers eine Funktion aktiviert wird, wird diese Zeit, mit Ausnahme einiger Sonderprogramme, automatisch als Minutenzähler der Automatikprogramme und der eigenen Rezepte angeführt.

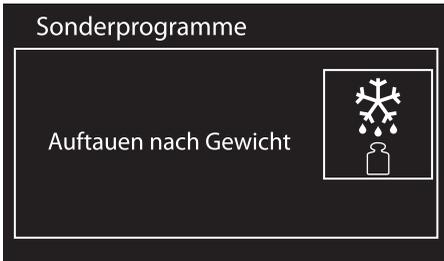


Diese Funktion unterbricht den Garvorgang nicht, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.

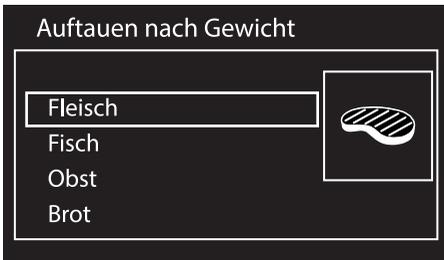


Auftauen nach Gewicht

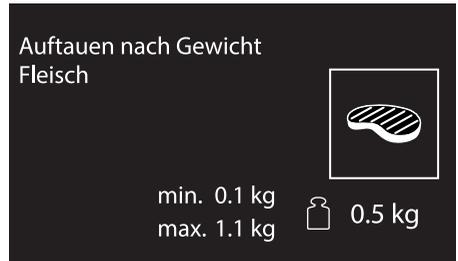
1. Die Speise in den Backofen geben.
2. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis **Auftauen nach Gewicht** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



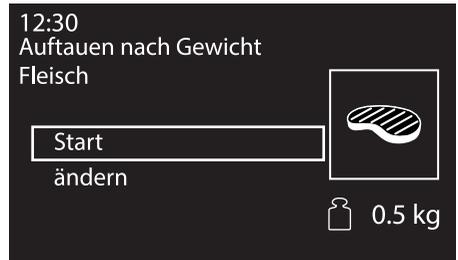
4. Den Bedienknebel drehen, um die Art der aufzutauenden Speise auszuwählen.



5. Den Bedienknebel drehen, um das Gewicht (in Kilogramm) der aufzutauenden Speise auszuwählen.



6. Den Bedienknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen.



7. Ein weiteres Mal den Bedienknebel drücken, um die Auftausstufe zu starten oder „ändern“ auszuwählen, um die eingestellten Parameter erneut abzuändern.





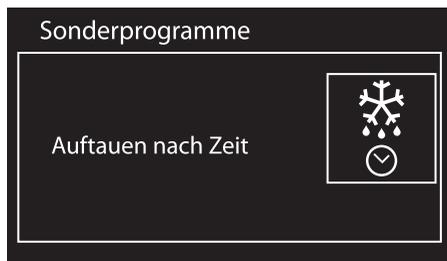
Gebrauch

- Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.



Auftauen nach Zeit

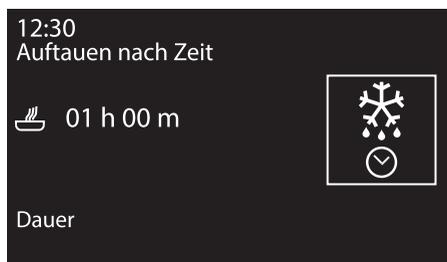
- Die Speise in den Backofen geben.
- Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis **Auftauen nach Zeit** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.
- Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



Voreingestellte Parameter:

Typologie	Gewicht (g)	Zeit (Standard)
 Fleisch	0.1 bis 1.1 (Standard 0.5)	02h 00m
 Fisch	0.1 bis 0.7 (Standard 0.3)	00h 55m
 Obst	0.1 bis 0.5 (Standard 0.3)	00h 35m
 Brot	0.1 bis 0.5 (Standard 0.3)	00h 25m

- Den Drehknebel drehen, um den Wert abzuändern (zwischen 1 Minute und 13 Stunden).



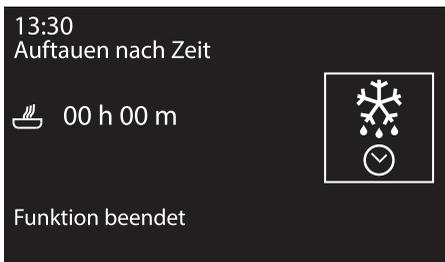
*Die Auftauzeiten können je nach Form und Größe der aufzutauenden Speise variieren.



5. Den Bedienknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen.



6. Erneut drücken, um die Auftaustufe zu starten.
7. Bei laufendem Programm kann die Dauer der Auftaustufe abgeändert werden. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.
8. Den Bedienknebel drücken, um die neu eingestellte Dauer der Auftaustufe zu bestätigen. 5 Sekunden nach der zuletzt vorgenommenen Änderung setzt die Auftaustufe automatisch ihren Betrieb fort.
9. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.



Hefestufe

i Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die **Hefestufe** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



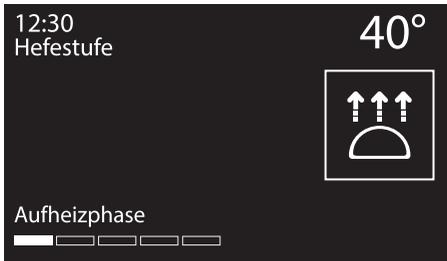
4. Den Bedienknebel drücken, um das Programm zu starten.





Gebrauch

5. Das Gerät beginnt die Vorheizphase...



6. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.



Bei laufendem Programm kann ein Minutenzähler bis zu maximal 4 Stunden (siehe "Minutenzähler während einer Funktion"), die Dauer der Hefestufe (siehe "Zeitgesteuerter Garvorgang") oder eine verzögerte Hefestufe (siehe "Programmierter Garvorgang") eingestellt werden.

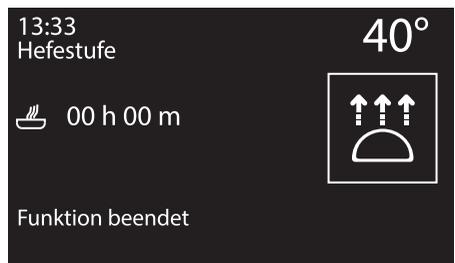
7. Den Bedienknebel drücken, um die gewünschten Änderungen vorzunehmen.



i Sofern nicht anders eingestellt, liegt die Höchstdauer der Hefestufe bei 13 Stunden.

i Bei der Hefestufe bleibt die Innenbeleuchtung des Backraums ausgeschaltet.

8. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.

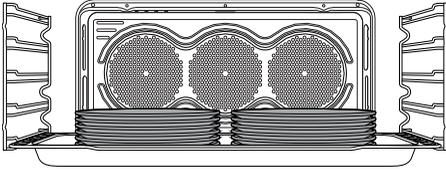


✎ Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht veränderbar.



Teller vorwärmen

1. Das Backblech auf die erste Einsatzschiene schieben und die aufzuwärmenden Speisen in die Mitte legen.



Keine übermäßige Geschirmenge aufstapeln. Höchsten 5/6 Geschirrstücke auf max. zwei Reihen stapeln.

2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl **Teller vorwärmen** aus dem Menü „Sonderprogramme“ nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



4. Den Bedienknebel drücken, um die Funktion zu aktivieren oder drehen, um die voreingestellte Temperatur zu regulieren (zwischen 40° und 80°).



5. Das Gerät beginnt die Vorheizphase...



6. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.

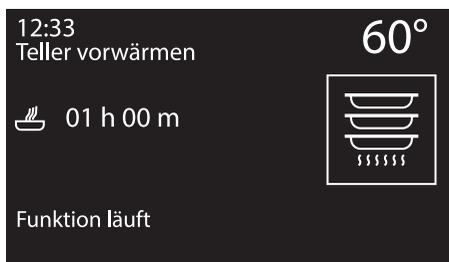




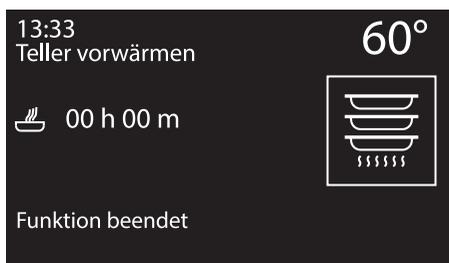
Gebrauch

Bei laufendem Programm kann ein Minutenzähler bis zu 4 Stunden (siehe "Minutenzähler während einer Funktion"), die Dauer der Vorheizphase (siehe "Zeitgesteuerter Garvorgang") oder eine verzögerte Vorheizphase (siehe "Programmierter Garvorgang") eingestellt werden.

7. Den Bedienknebel drücken, um die gewünschten Änderungen vorzunehmen.



8. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.



Sabbath-Funktion



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Lampe im Backraum ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung mittels Drehknebel aktiviert die Lampe nicht.
- Interner Lüfter deaktiviert.
- Beleuchtung der Drehknebel und die akustischen Anzeigen deaktiviert.



Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden.

Die Betätigung eines beliebigen Knebels ist wirkungslos. Nur der Bedienknebel bleibt aktiv, um auf das Hauptmenü zurückkehren zu können.

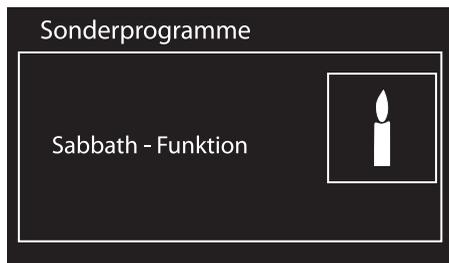
1. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die **Sabbath-Funktion** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.



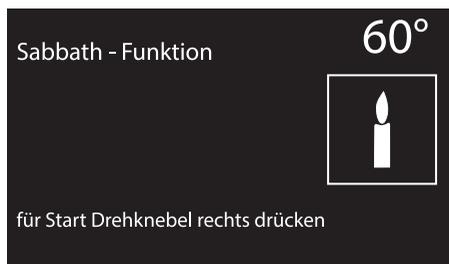
Bei der Funktion „Teller vorwärmen“ ist die Temperatur nicht abänderbar.



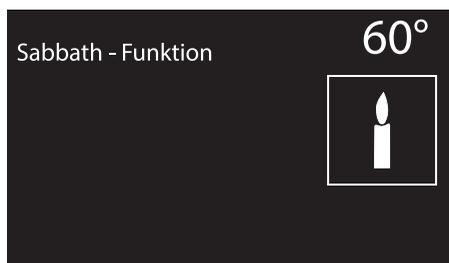
- Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



- Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, um die Aufwärmtemperatur abzuändern.



- Den Bedienknebel drücken, um die Funktion Sabbath zu starten.

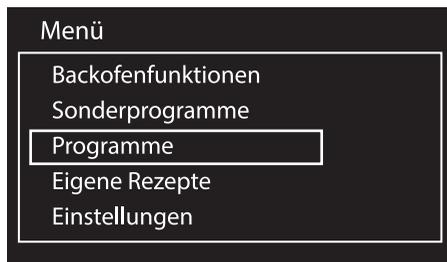


- Nach Beendigung den Drehknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

3.10 Programme

i In diesem Modus kann ein vorg gespeichertes Programm für das Garen von Speisen ausgewählt werden. Je nach ausgewähltem Gewicht berechnet das Gerät automatisch die optimalen Garparameter.

- In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
- Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Programme** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
- Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



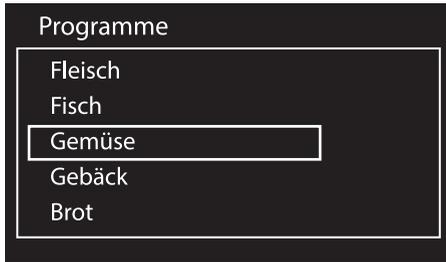
Aktivierung eines Programms

- Den Bedienknebel bis zur Auswahl der gewünschten Speise aus dem Menü „Programme“ nach rechts oder links drehen.

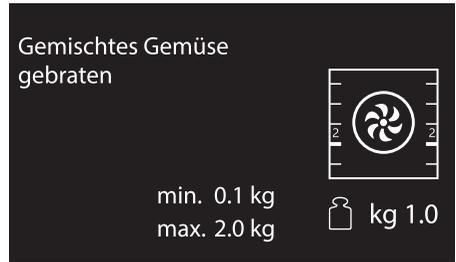


Gebrauch

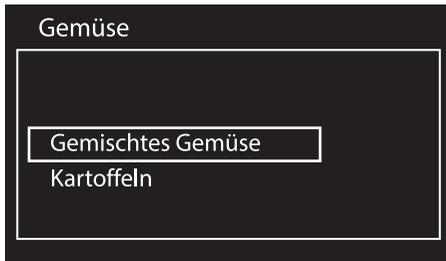
2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



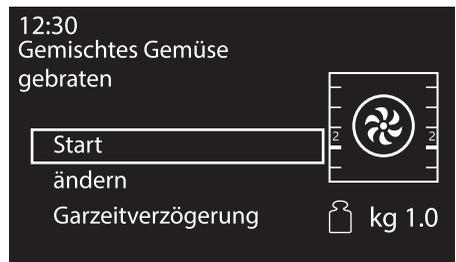
5. Den Bedienknebel drehen, um das Gewicht der Speise auszuwählen.



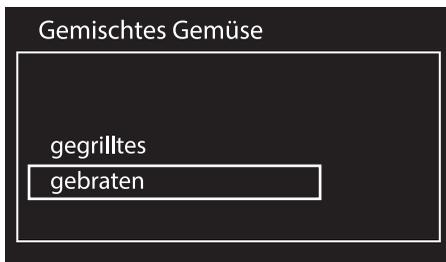
3. Den Untertyp der zu garenden Speise auswählen und zur Bestätigung der Auswahl den Bedienknebel drücken.



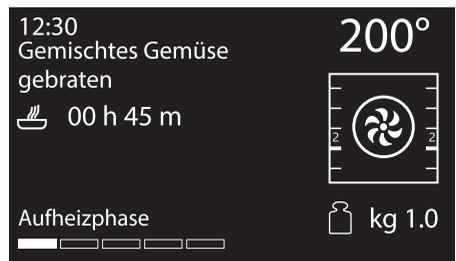
- Nun kann das ausgewählte Programm gestartet werden, die Einstellungen auf permanente Weise abgeändert oder eine Garzeitverzögerung ausgeführt werden.



4. Die Art der Behandlung auswählen (sofern möglich, je nach ausgewählter Speise) und zur Bestätigung der Auswahl den Bedienknebel drücken.



6. Wird die Option **Start** ausgewählt, beginnt der Garvorgang mit den vom Programm vorgesehenen Einstellungen und im Display werden alle eingestellten Parameter angezeigt.





Die angeführte Zeit beinhaltet nicht die Zeit, die zum Erreichen der Temperatur benötigt wird.



Man kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt, auch bei laufendem Garvorgang, einige voreingestellten Garparameter abändern.

7. Eine Anzeige signalisiert den Moment, in dem die Speisen in den Ofen eingefügt und der Garvorgang aktiviert werden sollen.

12:40
Gemischtes Gemüse
gebraten
 00 h 45 m

200°



Gargut in Backofen legen
Drehknebel rechts drücken

 kg 1.0

8. Den Bedienknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.

12:41
Gemischtes Gemüse
gebraten
 00 h 44 m

200°



Garvorgang läuft

 kg 1.0

Beendung eines Programms

1. Nach Beendung eines Programms macht das Gerät den Benutzer durch akustische Signale darauf aufmerksam und das Symbol  blinkt.

13:25
Gemischtes Gemüse
gebraten
 00 h 00 m

200°



Garvorgang beendet

 kg 1.0

2. Den Bedienknebel drücken, um einen erneuten Garvorgang mit den voreingestellten Parametern auszuführen (bei Aktivierung des akustischen Signals den Knebel zweimal drücken). Das Gerät nimmt, sofern es noch heiß ist, den Garvorgang automatisch wieder auf, andernfalls setzt sich erneut die Vorheizphase in Betrieb.



Der aufeinanderfolgende Garvorgang ist nützlich, um mehrere Speisen derselben Art zu backen. Zum Beispiel zum Backen von mehreren, aufeinanderfolgenden Pizzen.



Es wird empfohlen, während der Aufheizphase keine Speisen in den Backofen einzufügen. Die entsprechende Mitteilung abwarten.

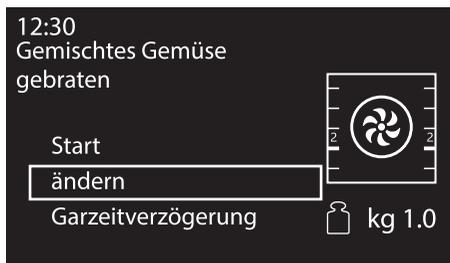
3. Zum Abbrechen und Beenden des Programms den Zurück-Drehknebel drücken.



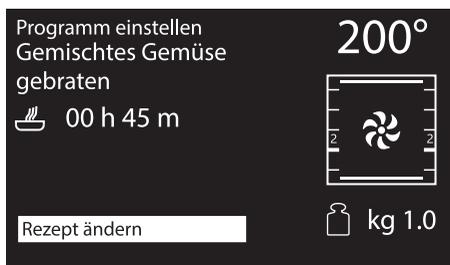
Gebrauch

Permanente Änderung eines Programms

1. Im ausgewählten Programm den Bedienknebel bis zur Auswahl **Ändern** aus dem Menü der ausgewählten Speise nach rechts oder links drehen.
2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

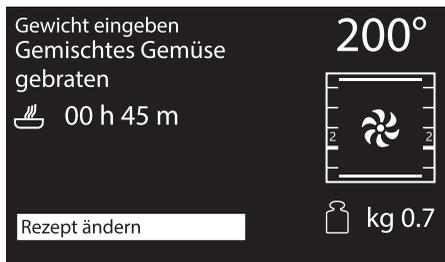


3. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen bis zur Auswahl der **Funktion**, die dem Programm zugeordnet werden soll.

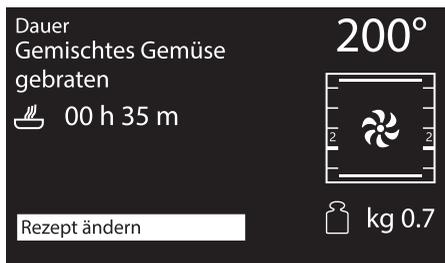


4. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

5. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen bis zur Auswahl des **Gewichts** der Speise, das dem Programm zugeordnet werden soll.



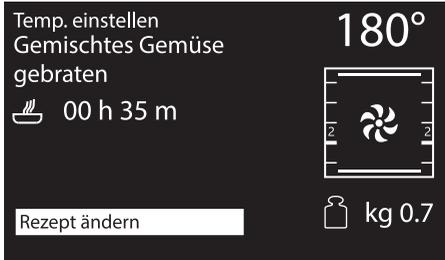
6. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
7. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der dem Programm zugeordneten **Dauer** nach rechts oder links drehen.



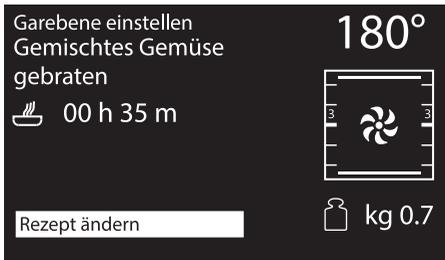
8. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



9. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der dem Programm zugeordneten **Gartemperatur** nach rechts oder links drehen.

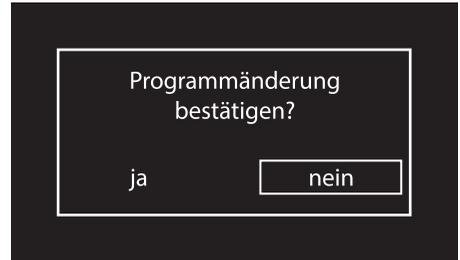


10. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
11. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der dem Programm zugeordneten **Garebene** nach rechts oder links drehen.



12. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

13. Wird der Bedienknebel erneut gedrückt, kehrt man zu Punkt 2 der Aufeinanderfolge der Änderungen zurück. Zur Speicherung des Programms muss der Zurück-Drehknebel gedrückt werden. Die eben ausgewählten Änderungen müssen bestätigt werden.



i Wird die Abänderung nicht bestätigt, bleibt das Programm unverändert.

14. Wird die Änderung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.





Gebrauch

Tabelle der vorgegebenen Programme

FLEISCH

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Roastbeef	blutig	1,3	2		200	49
	medium	1,3	2		200	56
	durchgebraten	1,4	2		200	70
Schweinskarree	-	0,8	2		190	88
Lamm	medium	2	2		190	105
	durchgebraten	2,1	2		190	130
Kalb	-	1	2		190	80
Schweinerippchen	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Schweinekotelett	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Bratwurst	-	1	4		280	8 + 4 ⁽¹⁾
Schweinebauch	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Truthahn	gebraten	2,3	2		190	115
Hähnchen	gebraten	1	2		200	80
Kaninchen	gebraten	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ Für gegrillte Garvorgänge empfiehlt sich das Garen der Speisen auf beiden Seiten und gemäß der Garzeiten in der Tabelle. Die größere Zeitangabe bezieht sich dabei stets auf die erste zu garende Seite der rohen Speise.



FISCH

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Frischer Fisch	-	0,5	2		160	35
Gefrorener Fisch	-	0,6	2		160	50
Wolfsbarsch	-	1	2		160	50
Seeteufel	-	0,5	2		160	57
Snapper	-	1,2	2		180	65
Steinbutt	-	1	2		160	40

GEMÜSE

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Gemischtes Gemüse	gegrilltes	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	gebraten	1	2		200	33
Kartoffeln	gebraten	1	2		200	30
	gefroren	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ Für gegrillte Garvorgänge empfiehlt sich das Garen der Speisen auf beiden Seiten und gemäß der Garzeiten in der Tabelle. Die größere Zeitangabe bezieht sich dabei stets auf die erste zu garende Seite der rohen Speise.



Gebrauch

GEBÄCK

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Rührteigkuchen	-	1,5	2		160	50
Plätzchen/Kekse	-	0,5	2		160	23
Muffins	-	0,5	2		160	21
Windbeutel	-	0,5	2		180	70
Meringen	-	0,4	2		130	93
Biskuitgebäck	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Mürbeteigkuchen	-	1	2		170	43
Brioche	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

BROT

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Hefebrot	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20



PIZZA

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Pizza auf Blech	-	0,9	2		280	12
Pizza auf Stein	frisch	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	gefrorene	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ Der Stein muss auf den Backofenboden aufgesetzt werden.

⁽³⁾ Gefrorene und auf Stein gebackene Pizza erfordert keine je nach Gewicht unterschiedlichen Zeiten.

TEIGWAREN/REIS

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Nudeln überbacken	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche Lorraine	-	1	1		200	40

AUFLAUF

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Soufflé	-	0,5	2		180	25



Gebrauch

NIEDRIGTEMP. GAREN

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Kalb	-	1,5	2		90	540
Rindfleisch	blutig	1,4	2		90	190
	durchgebraten	1	2		90	480
Schweinefilet	-	1	2		90	420
Lamm	-	1,5	2		90	480



Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf die im Rezept angeführten Speisen, sind als Richtwerte anzusehen und können je nach persönlichem Geschmack davon abweichen.



Die Tabellen enthalten die werkseitig eingestellten Daten. Um die Originaleinstellung eines vorgegebenen Programms nach einer eventuellen Änderung wieder herzustellen, brauchen nur die in der Tabelle angeführten Werte eingegeben werden.



Wurde der Modus Eco-logic aktiviert (siehe 3.12, "Einstellungen"), können die Zeiten zum Erreichen der Temperatur oder die Garzeiten variieren.

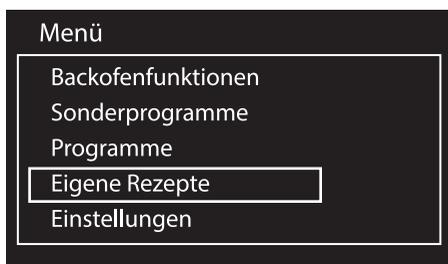


3.11 Eigene Rezepte



Über dieses Menü kann ein eigenes Rezept mit den gewünschten Parametern eingegeben werden. Nur bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, ein neues Rezept einzugeben. Nach Speicherung der eigenen Rezepte werden diese in dem entsprechenden Menü angeführt.

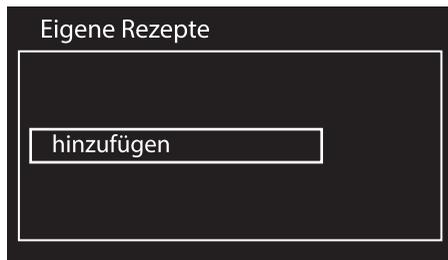
1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Eigene Rezepte** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



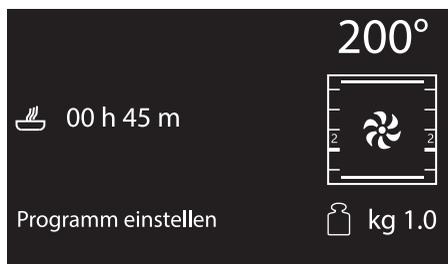
Es können bis zu circa 10 eigene Rezepte gespeichert werden.

Ein Rezept hinzufügen

1. **Hinzufügen** im Menü „Eigene Rezepte“ auswählen.



2. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die **Funktion** gewählt wird, die dem Rezept zugeordnet werden soll.

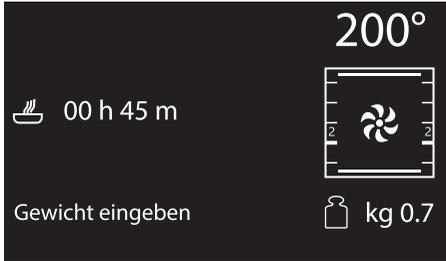


3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



Gebrauch

4. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis das **Gewicht** der Speise gewählt wird, das dem Rezept zugeordnet werden soll.



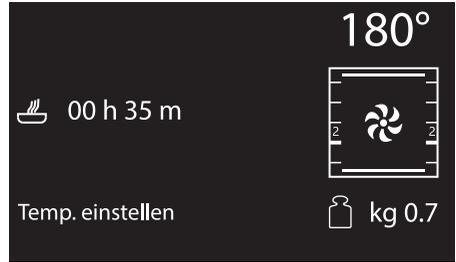
5. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

i Das Gewicht kann bis auf 5 kg eingestellt oder geändert werden, doch der Benutzer muss den Platzbedarf der Speise im Backofen einschätzen.

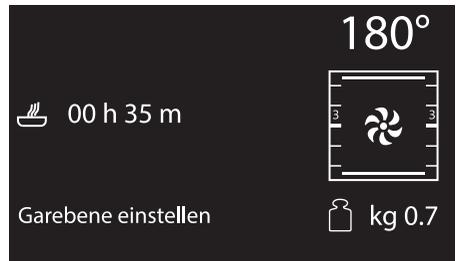
6. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die **Dauer** des Garvorgangs gewählt wird, die dem Rezept zugeordnet werden soll.



7. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
8. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die **Gartemperatur** gewählt wird, die dem Rezept zugeordnet werden soll.



9. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
10. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die **Garebene** gewählt wird, die dem Rezept zugeordnet werden soll.



11. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



12. Wird der Bedienknopf erneut gedrückt, kehrt man zu Punkt 2 der Aufeinanderfolge der Änderungen zurück. Zur Speicherung des Rezeptes muss der Zurück-Drehknopf gedrückt werden. Nun muss der Name des gerade erstellten Rezeptes eingegeben werden.

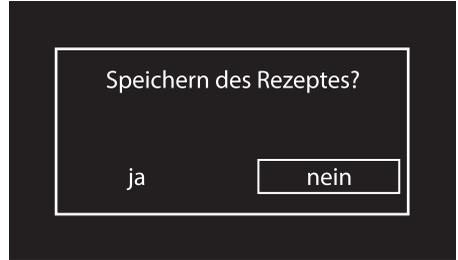


13. Den Namen des Rezeptes eingeben. Den Bedienknopf so lange drehen, bis der einzugebende Buchstabe ausgewählt ist. Mit jeder Betätigung des Bedienknopfs wird ein Buchstabe des Namens eingegeben. Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben.

 Der Rezeptname darf höchstens 10 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

 Zur Speicherung des Rezeptes muss der Name mindestens ein Zeichen enthalten.

14. Nach Eingabe des Namens des eigenen Rezeptes den Zurück-Drehknopf drücken, um die erfolgte Programmierung zu bestätigen oder nicht. **JA** auswählen, wenn das Rezept gespeichert werden soll.



 Wird „NEIN“ ausgewählt, wird die erfolgte Änderung nicht angenommen.

15. Wird die Änderung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.

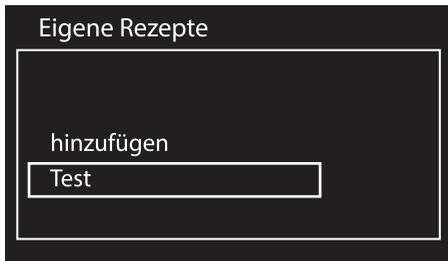




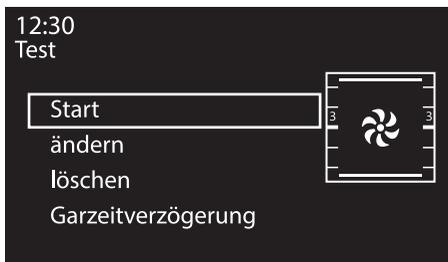
Gebrauch

Aktivierung eines eigenen Rezeptes

1. Den Bedienknebel bis zur Auswahl eines der zuvor gespeicherten **eigenen Rezepte** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ nach rechts oder links drehen (im Beispiel wurde das **Test**-Rezept gespeichert).



2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um den Menüpunkt **Start** auszuwählen.



4. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

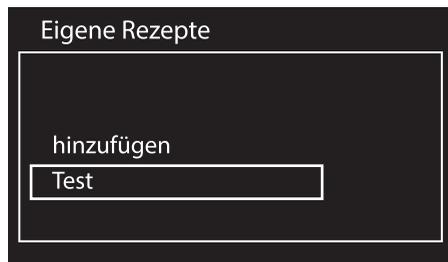
Der Garvorgang startet mit den Parametern, die zuvor für das Rezept eingegeben wurden.



i Es besteht immer die Möglichkeit, die Temperatur und die Gardauer während des Garvorgangs abzuändern, doch diese Änderungen werden nicht für spätere Verwendungen des Rezeptes gespeichert.

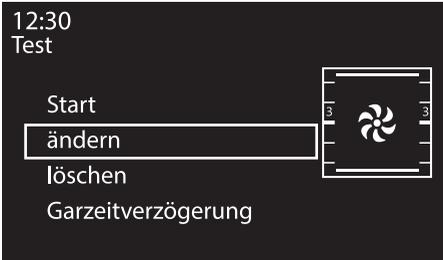
Änderung eines eigenen Rezeptes

1. Den Bedienknebel bis zur Auswahl eines der zuvor gespeicherten **eigenen Rezepte** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ nach rechts oder links drehen (im Beispiel wurde das **Test**-Rezept gespeichert).

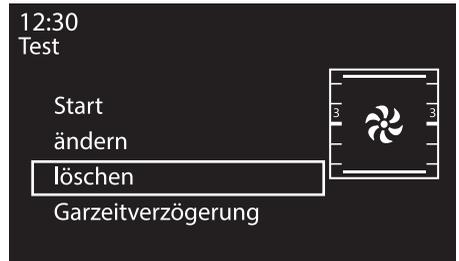




2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um den Menüpunkt **Ändern** auszuwählen.



3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um den Menüpunkt **Löschen** auszuwählen.

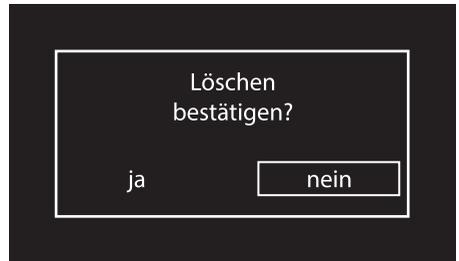


4. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
5. Dieselben Schritte ab Punkt 2 des Abschnittes "Ein Rezept hinzufügen" wiederholen.

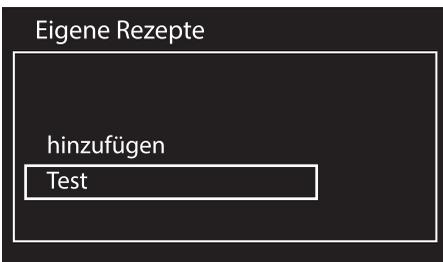
4. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
5. Das Löschen bestätigen. JA auswählen, um das Rezept definitiv zu löschen.

Löschen eines eigenen Rezeptes

1. Den Bedienknebel bis zur Auswahl eines der zuvor gespeicherten **eigenen Rezepte** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ nach rechts oder links drehen (im Beispiel wurde das **Test**-Rezept gespeichert).



6. Wird die Löschung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.



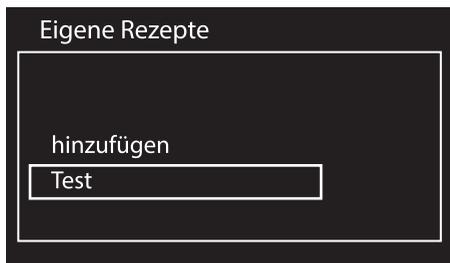
2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



Gebrauch

Garzeitverzögerung

1. Den Bedienknebel bis zur Auswahl eines der zuvor gespeicherten **eigenen Rezepte** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ nach rechts oder links drehen (im Beispiel wurde das **Test**-Rezept gespeichert).

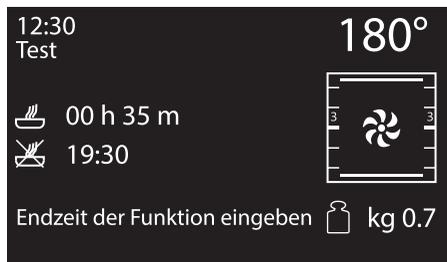


2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um den Menüpunkt **Startzeitverzögerung** auszuwählen.

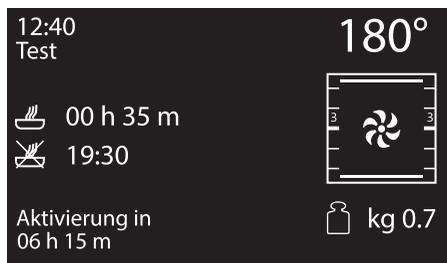


4. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

5. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der Uhrzeit für das Garzeitende, die mit dem Bedienknebel ausgewählt wird, nach rechts oder links drehen. Das Symbol  blinkt.



6. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



Nach einigen Sekunden hört das Symbol  auf zu blinken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.

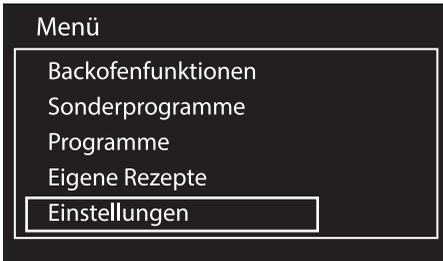


3.12 Einstellungen



Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

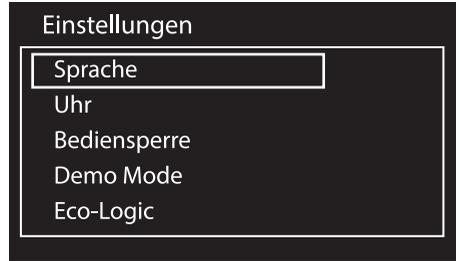
1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Einstellungen** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



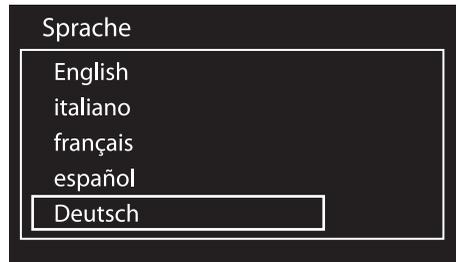
Sprache

Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Sprache unter den verfügbaren Sprachen.

1. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis **Sprache** im Menü „Einstellungen“ gewählt wird.



2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um die gewünschte Sprache auszuwählen.



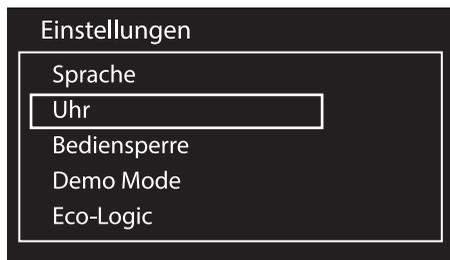
4. Den Bedienknebel drücken, um die ausgewählte Sprache zu bestätigen.



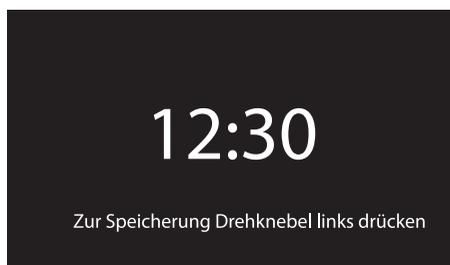
Gebrauch

Uhr

Ermöglicht die Änderung der angezeigten Uhrzeit.



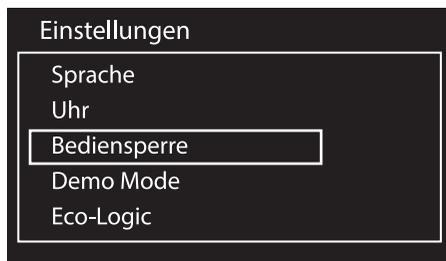
1. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um die Stunden einzustellen.
2. Den Bedienknebel drücken, um auf die Änderung der Minuten überzugehen.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um die Minuten einzustellen.



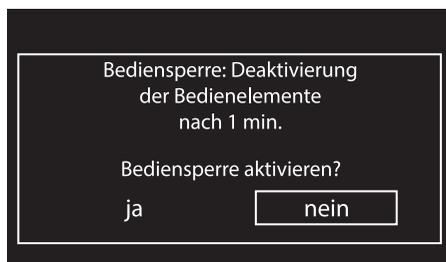
4. Zur Bestätigung den Zurück-Drehknebel drücken.

Bediensperre

Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieses Modus eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienelemente automatisch.



- **JA** auswählen, um die Aktivierung der Bediensperre zu bestätigen.



Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch die Aktivierung der Kontrolllampe  angezeigt.

- Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss der Zurück-Drehknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.

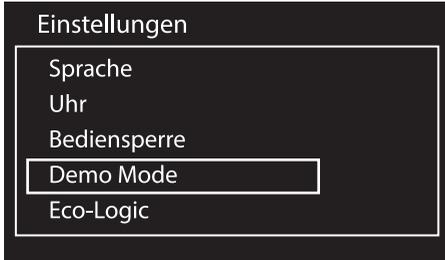


Wird der Bedienknebel oder der Zurück-Drehknebel berührt oder ihre Position verändert, erscheint im Display zwei Sekunden lang eine Warnung.

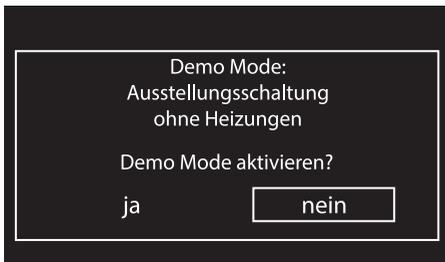


Demo Mode (nur für Aussteller)

Bei Aktivierung dieses Modus deaktiviert der Ofen alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.



- JA auswählen, um die Aktivierung des Demo Mode zu bestätigen.



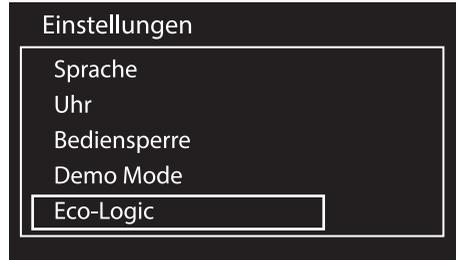
 Ist dieser Modus aktiviert, wird im Display die Anzeige „Demo Mode“ angezeigt.

 Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus auf **OFF** gestellt werden.

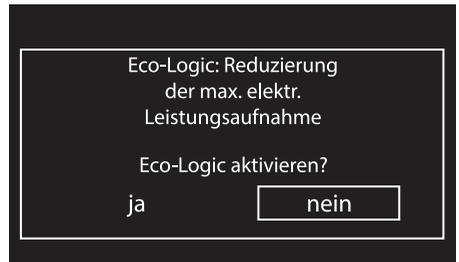
ECO-Logic (nur bei einigen Modellen)

Bei Aktivierung dieses Modus reduziert das Gerät die genutzte Leistung. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

Wird diese Option aktiviert, erscheint im Display das Symbol .



- JA auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Logic zu bestätigen.



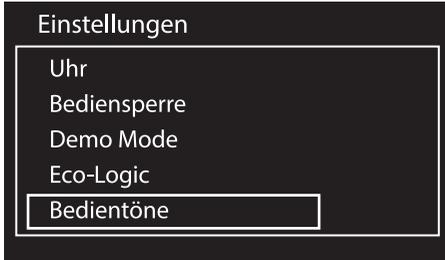
 Bei Aktivierung des Modus Eco-Logic können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.



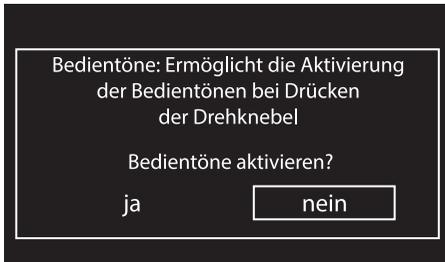
Gebrauch

Bedientöne

Bei jedem Knebeldruck löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.

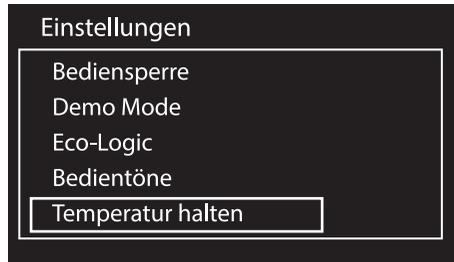


- Zum Ausschalten der Bedientöne bei Drücken der Drehknebel NEIN auswählen.

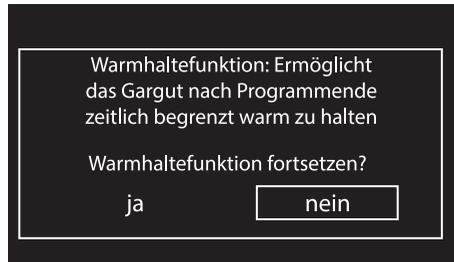


Temperatur halten

Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu verändern.



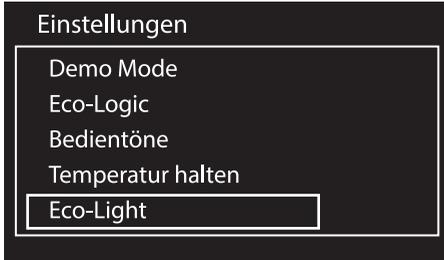
- JA auswählen, um die Aktivierung der Warmhaltefunktion zu bestätigen.



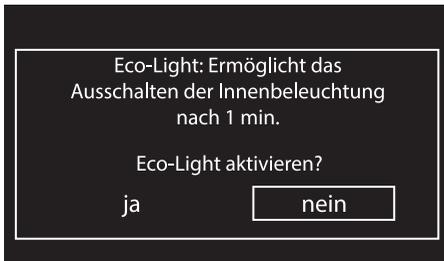


Eco-Light

Für eine größere Stromersparung wird die Lampe eine Minute nach Garbeginn automatisch ausgeschaltet.



- JA auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Light zu bestätigen.



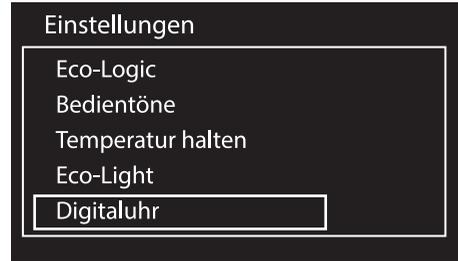
Um zu verhindern, dass das Gerät die Lampe eine Minute nach Garbeginn automatisch ausschaltet, muss dieser Modus auf OFF gestellt werden.



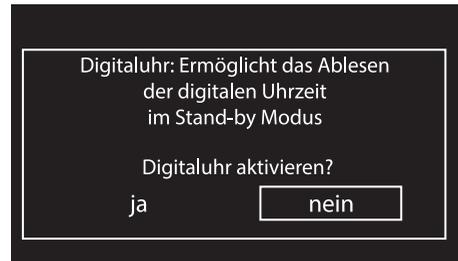
Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist in beiden Einstellungen durch Drehen des Zurück-Drehknobels nach rechts immer möglich.

Digitaluhr

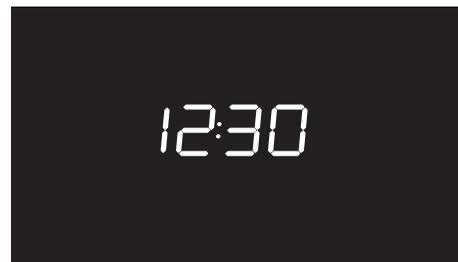
Zeigt die Uhrzeit im digitalen Format an.



- JA auswählen, um die Aktivierung der Digitaluhr zu bestätigen.



Wenn keine Funktion des Gerätes aktiv ist, wird die Uhrzeit im Display im digitalen Format angezeigt.





4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die abnehmbaren Teile wie Gitterroste, Kronenbrenner und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

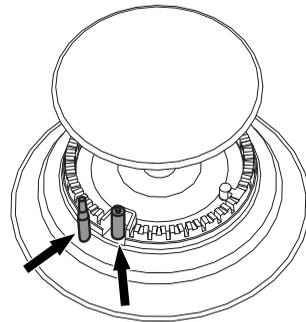
4.2 Reinigung des Kochfeldes

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

1. Das nicht scheuernde Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch geben und die Oberflächen reinigen.
2. Gründlich nachspülen.
3. Mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Reinigung der Zündkerzen und Thermoelemente

- Sofern erforderlich, die Zündkerzen und Thermoelemente mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Eventuelle trockene Rückstände mit einem Holzstäbchen oder einer Nadel entfernen.





Reinigung der Roste, der Kronenbrenner und der Brennerdeckel

1. Die Elemente vom Kochfeld nehmen.
2. Mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Darauf achten, alle Verkrustungen zu entfernen.
3. Mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.
4. Die Elemente erneut auf das Kochfeld aufsetzen.



Der ständige Kontakt der Gitterroste mit der Flamme kann zu einer Veränderung 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 keinsten Weise beeinträchtigt.

4.3 Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;
- die Halterahmen für Roste/Backbleche;
- eventuell herausnehmbare Schienen;
- die Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle).



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



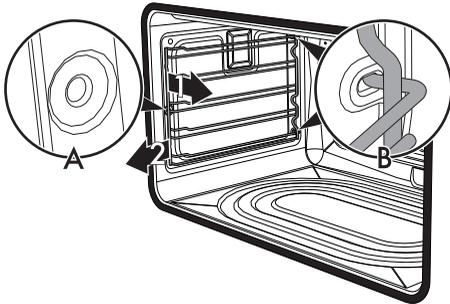
Reinigung und Wartung

Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche (nur bei einigen Modellen)

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/
Backbleche:

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



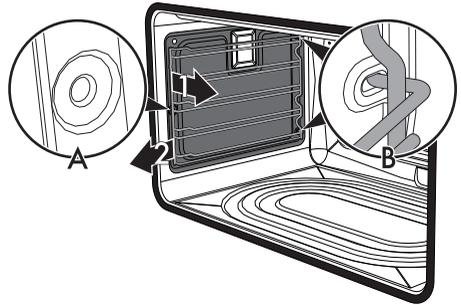
- Nach Abschluss der Reinigung, die
zuvor beschriebenen Vorgänge
wiederholen, um die Halterahmen für
Roste/Backbleche erneut einzusetzen.

Ausbau der selbstreinigenden seitlichen Platten und der Halterahmen für Roste/ Backbleche (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Das Entfernen der selbstreinigenden
seitlichen Platten und der Halterahmen für
Roste/Backbleche erleichtert die Reinigung
der Seitenflächen noch mehr.

Zum Ausbau der selbstreinigenden
seitlichen Platten und der Halterahmen für
Roste/Backbleche:

- Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen,
so dass er sich aus der
Einrastvorrichtung **A** löst. Anschließend
den Rahmen aus den auf der Rückseite
befindlichen Aufnahmen **B** herausziehen.
Die selbstreinigende seitliche Platte ist im
Halterahmen für Roste/Backbleche
eingehakt.



Achten Sie darauf, dass sich
während des Ausbaus die
selbstreinigende Platte nicht aus
Versehen aus dem Halterahmen für
Roste/Backbleche hakt, um
eventuelle Schäden an den
Oberflächen zu vermeiden.

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



Regeneration der selbstreinigenden Platten (Katalysezyklus) (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Der Regenerationszyklus der selbstreinigenden Platten ist eine Reinigungsmethode mittels Erhitzung, die sich für das Entfernen von kleinen fettigen und nicht süßen und klebrigen Rückständen eignet.

1. Zuerst den Boden und dann die Oberseite mit einem mit Wasser und einem neutralen Geschirrspülmittel getränkten Mikrofasertuch reinigen. Gründlich nachspülen.
2. Einen Regenerationszyklus einstellen und dabei eine Umlufffunktion bei maximaler Temperatur eine Stunde lang laufen lassen.
3. Bei besonders schmutzigen Platten diese nach dem Regenerationszyklus aus dem Ofen herausnehmen und sie mit einem neutralen Geschirrspülmittel reinigen. Sie gründlich nachspülen und trocknen.
4. Die Wände erneut einsetzen und eine einstündige Umlufffunktion bei 180 °C aktivieren, so dass die Wände gut trocknen.

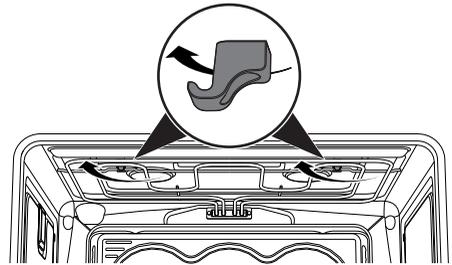


Es empfiehlt sich, den Regenerationszyklus der selbstreinigenden Platten alle 15 Tage auszuführen.

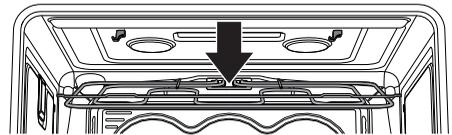
Reinigung des oberen Teils (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

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

1. Das obere Heizelement leicht anheben und die Feststeller um 90° drehen, um das Heizelement frei zu legen.



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 das Heizelement erneut einsetzen und die Feststeller drehen, um das Heizelement einzuheken.



Reinigung und Wartung

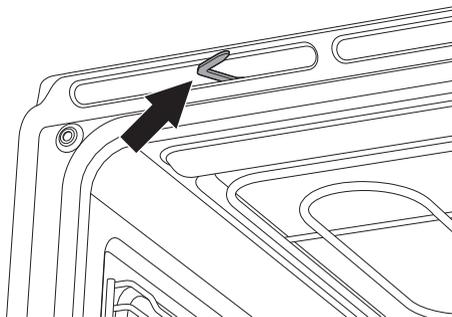
Manuelle Deaktivierung des Hebels der Türverriegelung (nur bei Pyrolysemodellen)



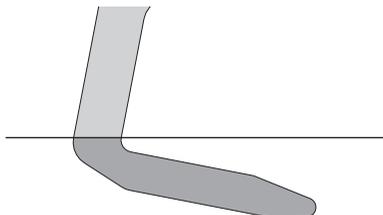
Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Die folgenden Vorgänge müssen immer bei abgekühltem und ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden.
- Die manuelle Deaktivierung des Hebels der Türverriegelung niemals während des Pyrolysevorgangs durchführen.

Der Hebel der Türverriegelung befindet sich in der ersten Öse links, unterhalb der Bedienblende, im oberen Bereich der Backofenfront.

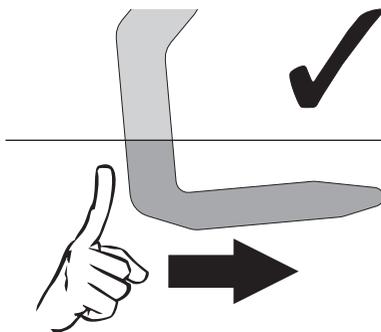


Während der normalen Reinigungsvorgänge kann der Hebel der Türverriegelung ungewollt aktiviert werden.



Hebel der Türverriegelung aktiviert
(Ansicht von oben)

1. Den Hebel der Türverriegelung bis zum Anschlag nach rechts versetzen.

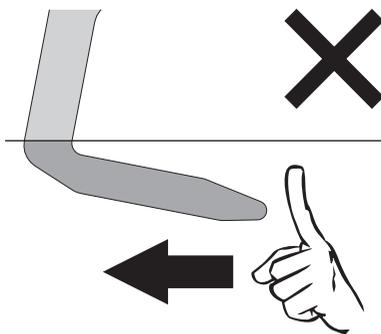


(Ansicht von oben)

2. Den Hebel der Türverriegelung langsam loslassen.

Die Feder des Mechanismus bringt den Hebel der Türverriegelung erneut in die deaktivierte Position.

Um Beschädigungen am Mechanismus zu vermeiden, den Hebel der Türverriegelung niemals durch kraftvolles Versetzen nach links deaktivieren.



(Ansicht von oben)



4.4 Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)

i Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann der Backraum extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.

! **Unschlagmäßiger Gebrauch
Gefahr von Schäden an den
Oberflächen**

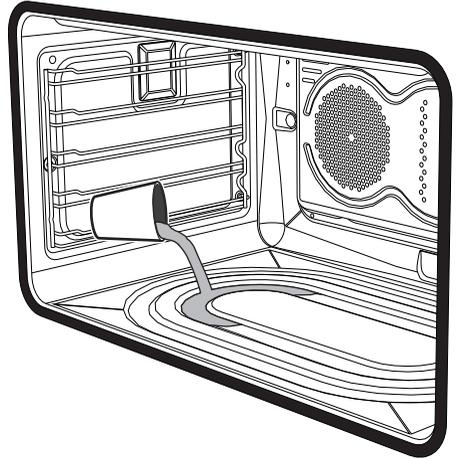
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Eingriffe

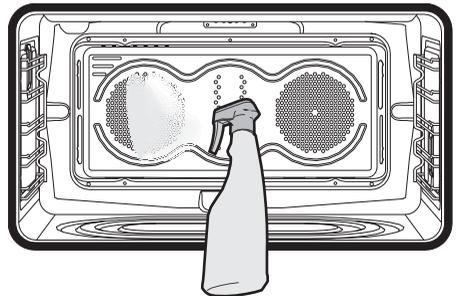
Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung im Backraum lassen.
- Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen (siehe "Ausbau der selbstreinigenden seitlichen Platten und der Halterahmen für Roste/Backbleche (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)")

- Rund 40cl Wasser auf den Backraumboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



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



- Die Tür schließen.



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



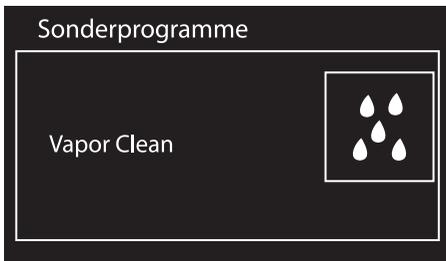
Reinigung und Wartung

- Während des unterstützten Reinigungszyklus (falls vorhanden) müssen die vorher ausgebauten selbstreinigenden Wände mit lauwarmem Wasser und wenig Reinigungsmittel separat gespült werden.

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

i Liegt die Innentemperatur höher als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Backraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus das Gerät abkühlen lassen.

1. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die Funktion **Vapor Clean** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

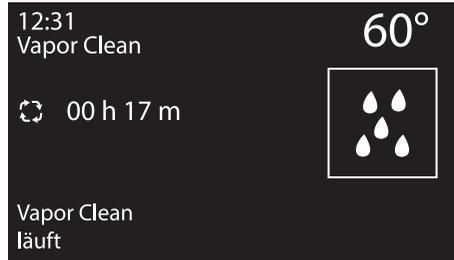


2. Auf dem Display erscheint die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.

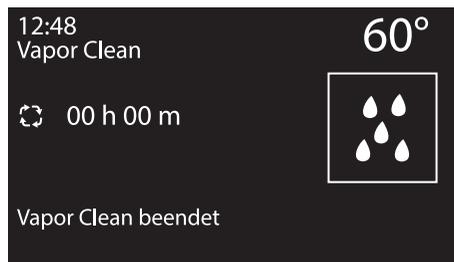


i Die Parameter der Dauer und Temperatur können vom Benutzer nicht abgeändert werden.

3. Den Bedienknebel 2 Mal drücken, um den Reinigungszyklus zu starten.



4. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean ertönt ein akustisches Signal.





Einstellung des programmierten Vapor Clean Reinigungszyklus

Man kann die Uhrzeit für den Beginn des Vapor Clean Reinigungszyklus wie die anderen Backofenfunktionen einstellen.

1. Nach Auswahl des Sonderprogramms Vapor Clean den Bedienknebel drücken. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol  leuchtet auf.
2. Den Bedienknebel drehen, um die Uhrzeit für die Beendigung des Vapor Clean Reinigungszyklus einzustellen.
3. Nach einigen Sekunden leuchten die Symbole  und  durchgehend auf und das Gerät bleibt bis zu der für den Start des Reinigungszyklus eingestellten Uhrzeit im Wartezustand.

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

1. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch 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 Backraums entfernen.

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



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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



Reinigung und Wartung

4.5 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)



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



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Alle Brenner oder elektrische Platten des Kochfeldes schalten, sofern es oberhalb des Gerätes installiert ist.

Vorbereitende Maßnahmen

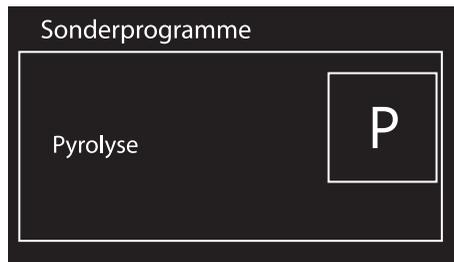
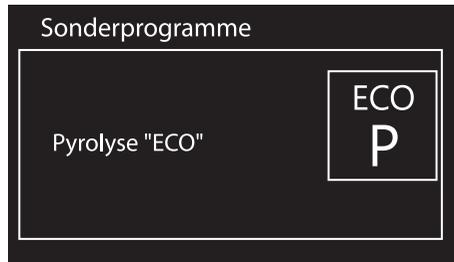
Vor dem Start der Vapor Clean:

- Die Innenverglasung gemäß der üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken lassen, es abspülen und die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die obere Schutzvorrichtung (wo vorhanden) ausbauen.
- Die Tür schließen.

Einstellung der Pyrolyse

1. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Pyrolyse "ECO"** oder **Pyrolyse** aus dem Menü „Sonderprogramme“ nach rechts oder links drehen. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.





2. Den Bedienknebel drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen (mit Ausnahme der Funktion , bei der die Dauer des Zyklus auf 2 Stunden festgelegt ist).

12:30
Pyrolyse "ECO"

 02 h 00 m
 14:30

Endzeit der Funktion eingeben



12:30
Pyrolyse

 03 h 00 m
 15:30

Endzeit der Funktion eingeben



3. Den Bedienknebel drücken. Das Symbol  leuchtet im Dauerlicht auf. Im Display erscheint die Anzeige, dass die Zubehörteile aus dem Backofeninnern herausgenommen werden müssen.

12:30
Pyrolyse "ECO"

 02 h 00 m

Entnahme aller Zubehörteile aus dem Backraum für Start Drehknebel rechts drücken



12:30
Pyrolyse

 03 h 00 m

Entnahme aller Zubehörteile aus dem Backraum für Start Drehknebel rechts drücken



4. Den Bedienknebel drücken, um die Pyrolyse zu starten.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

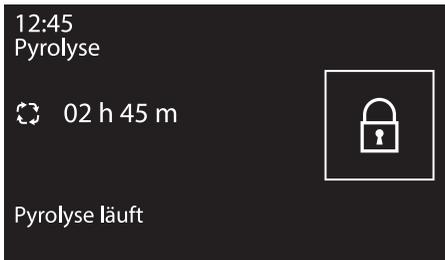
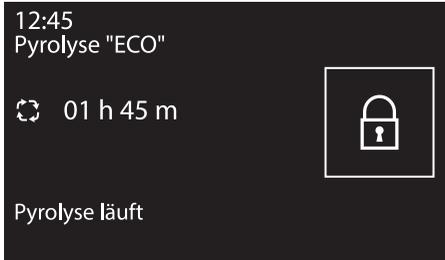
- Wenig Schmutz: 2 Stunden.
- Mittelmäßiger Schmutz: 2,5 Stunden.
- Viel Schmutz: 3 Stunden.



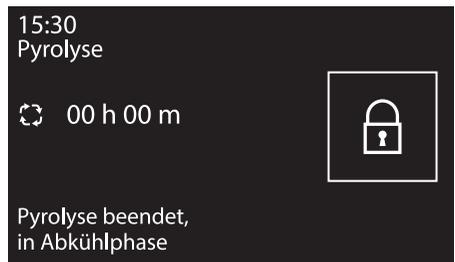
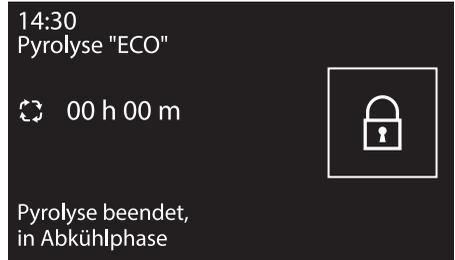
Reinigung und Wartung

Pyrolyse

1. Im Display erscheint die Anzeige „Pyrolyse läuft“, und die Restzeit, um anzuzeigen, dass das Gerät den automatischen Reinigungszyklus durchführt. 2 Minuten nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür durch eine Vorrichtung gesperrt, die jeden Öffnungsversuch verhindert (im Display erscheint das Symbol ).



2. Am Ende der Pyrolyse bleibt die Tür so lange gesperrt, bis die Temperatur im Innern des Ofens unter die Sicherheitsstufe sinkt.



3. Im Display erscheint die Anzeige, dass der Abkühlvorgang des Garraums im Gang ist.

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



4. Sobald das Gerät abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.



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



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



Wenn das Ergebnis der Pyrolyse nach der Mindestdauer nicht zufriedenstellend ist, empfiehlt es sich, bei nachfolgenden Reinigungszyklen eine längere Dauer einzustellen.

Einstellung der programmierten Pyrolyse

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

1. Nach Einstellung der Dauer der Pyrolyse den Drehknebel drücken. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol  leuchtet auf.
2. Den Bedienknebel drehen, um die Uhrzeit für die Beendigung der Pyrolyse einzustellen.
3. Nach einigen Sekunden leuchten die Symbole  und  durchgehend auf und das Gerät bleibt bis zu der für den Start des Reinigungszyklus eingestellten Uhrzeit im Wartezustand.



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Es besteht jedoch die Möglichkeit, das Gerät mittels der entsprechenden Bedieneinrichtungen abzuschalten.

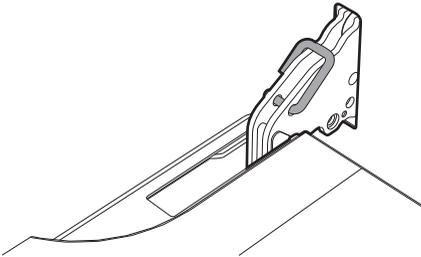


4.6 Ausbau der Backofentür

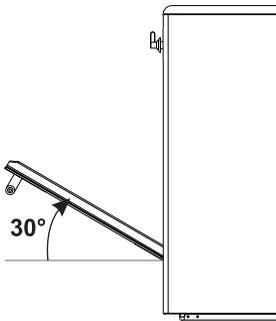
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

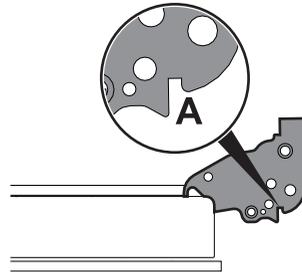
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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



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



4.7 Reinigung der Türverglasung

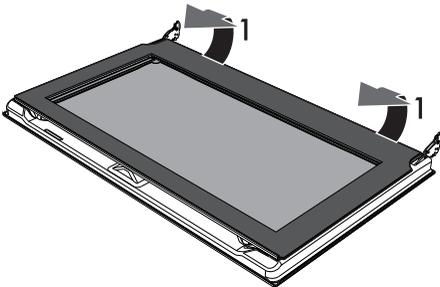
Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.



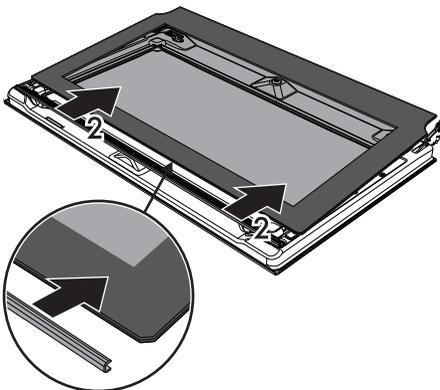
Entfernen der inneren Verrglasungen (Multifunktionsmodell)

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

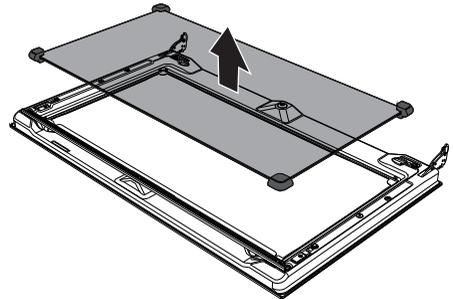
1. Die Tür öffnen.
2. Die Sperrhaken in die Löcher der Scharniere einfügen, um ein ungewolltes Schließen der Tür zu verhindern.
3. Die Innenverglasung vorsichtig nach oben zum hinteren Zeil in Pfeilrichtung (1) ziehen.



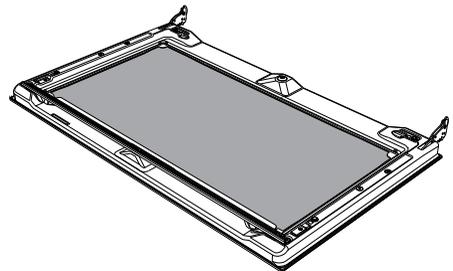
4. Die Innenscheibe aus der vorderen Leiste (2) herausziehen, um sie von der Tür zu lösen.



5. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



6. 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.



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

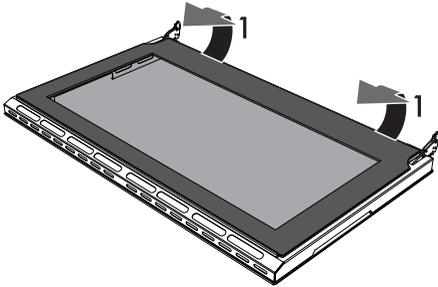


Reinigung und Wartung

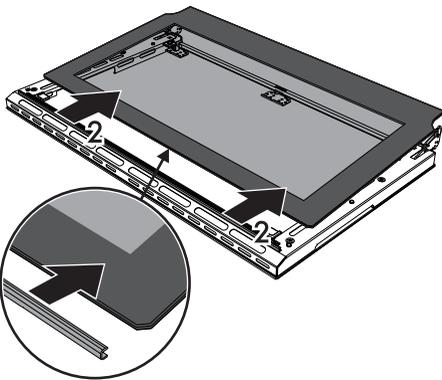
Entfernen der inneren Verrglasungen (Pyrolysemodell)

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

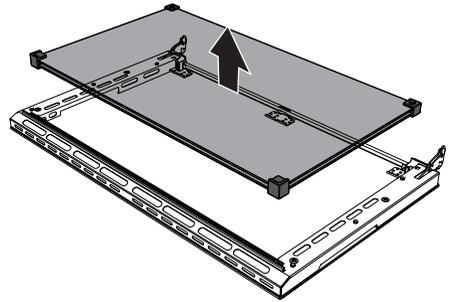
1. Die Tür öffnen.
2. Die Sperrhaken in die Löcher der Scharniere einfügen, um ein ungewolltes Schließen der Tür zu verhindern.
3. Die Innenverglasung vorsichtig nach oben zum hinteren Zeil in Pfeilrichtung (1) ziehen.



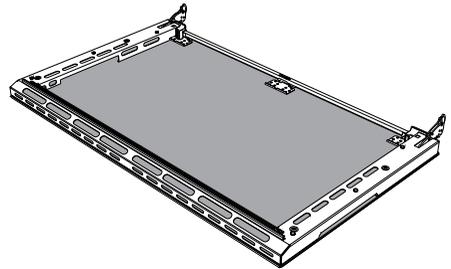
4. Die Innenscheibe aus der vorderen Leiste (2) herausziehen, um sie von der Tür zu lösen.



5. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



6. 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.



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



4.8 Außergewöhnliche Wartung

Auswechseln der Backofenlampe



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

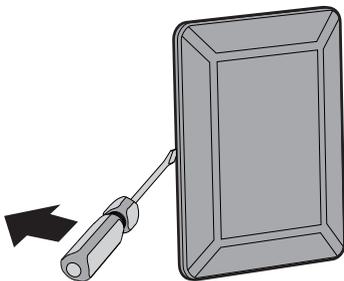


Der Backraum ist mit einer Lampe von 40W ausgestattet.

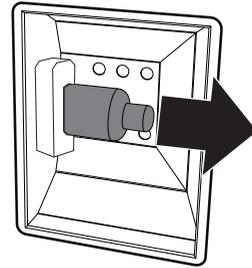
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

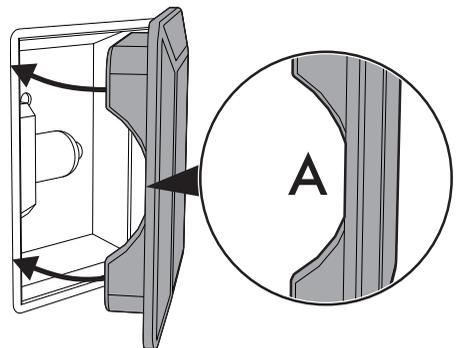


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

5. Die neue Lampe einsetzen.
6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (A) zur Ofentür ausrichten.



7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

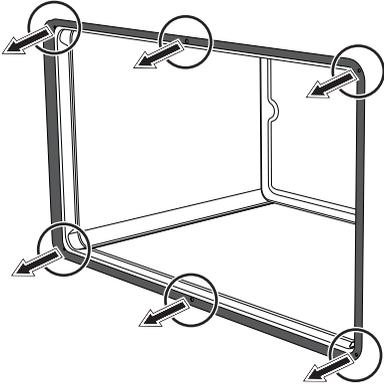


Reinigung und Wartung

Aus- und Einbau der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Zum Ausbau der Dichtung:

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



Zum Einsetzen der Dichtung:

- Die an den 4 Ecken und in der Mitte der Dichtung angeordneten Haken einsetzen.

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

Was tun, wenn...

Das Gerät nicht funktioniert:

- Der Schalter ist defekt: Die Sicherung im Kasten und den Schalter prüfen.
- Leistungsabfall: Prüfen, dass die Kontrollleuchten des Geräts funktionieren.

Der Gasbrenner zündet nicht:

- Leistungsabfall oder Feuchtigkeit an den Zündkerzen: Den Gasbrenner mit einem Feuerzeug oder einem Streichholz anzünden.

Der Backofen erhitzt sich nicht:

- Defekte Sicherung: Prüfen, und bei Bedarf den Schalter ersetzen.
- Der Wahlknebel der Funktionen wurde nicht eingeschaltet: Den Wahlhebel der Funktionen einschalten.
- Überprüfen, ob der Modus „Demo“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt „Programme“).

Alle im Backofen zubereitete Speisen verbrennen in nur kurzer Zeit:

- Thermostat defekt: Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen

Die Glastür beschlägt bei warmem Ofen:

- Diese Erscheinung ist ganz normal und ist auf den Temperaturunterschied zurückzuführen. Keine Auswirkungen auf die Leistungen des Ofens.



Das Display komplett erloschen ist:

- Die Stromversorgung überprüfen.
- Überprüfen, ob der eventuell in der Stromversorgung des Gerätes eingebaute allpolige Schalter auf „On“ gestellt ist.

Die Bedienelemente nicht reagieren:

- Überprüfen, ob der Modus „Bediensperre“ eingestellt wurde (nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Programme“).

Die Garzeiten länger als die in der Tabelle angeführten Zeiten sind:

- Überprüfen, ob der Modus „Eco-logic“ eingestellt wurde (nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Programme“).

Das Display zeigt „ERR4“ an:

- Die Türverriegelung ist nicht richtig in der Tür eingerastet. Der Grund könnte sein, dass die Tür während des Verriegelns irrtümlich geöffnet wurde. Das Gerät abschalten und erneut einschalten. Einige Minuten warten, bevor man den Reinigungszyklus erneut einstellt.

Beim Öffnen der Tür während einer Umluftfunktion der Lüfter stoppt:

- Es handelt sich um keinen Defekt, sondern entspricht dem normalen Betrieb des Gerätes. Dadurch wird ein übermäßiger Wärmeaustritt verhindert, wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der normale Betrieb des Lüfters wieder aufgenommen.

(Nur bei Pyrolysemodellen) Nach dem automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) kann keine Funktion eingestellt werden:

- Überprüfen, ob die Türverriegelung deaktiviert wurde. Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die Auswahl der Funktionen nicht ermöglicht, wenn die Türverriegelung aktiv ist. Der Grund dafür ist, dass die Temperatur im Backraum noch sehr hoch ist und keinerlei Garvorgang ermöglichen würde.



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen ERRx:

Die Fehlermeldung, die Funktion und die eingestellte Temperatur aufschreiben und den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



5 Installation

5.1 Gasanschluss



Gasaustritt Explosionsgefahr

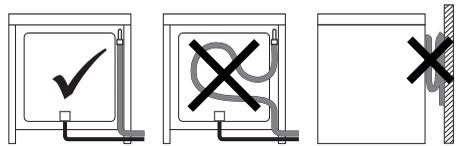
- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen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

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen. Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe Kapitel „Anpassung an die verschiedenen Gasarten“. Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde 1/2" Gas (ISO 228-1).

Anschluss mit einem Gummischlauch

Sicherstellen, dass die 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 schneidenden Gegenständen oder scharfen Kanten in Kontakt.
- Falls der Schlauch nicht perfekt dicht ist und Gasausströme in den Raum verursacht, nicht versuchen ihn zu reparieren, sondern mit einem neuen Schlauch ersetzen.
- Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch angegebene Verfallsdatum nicht überschritten ist.

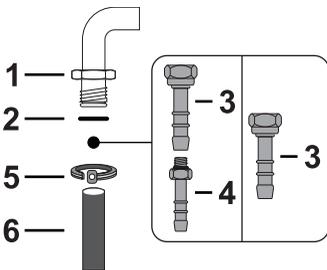




Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.

Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde 1/2" 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.

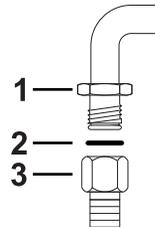
Nach dem Anbringen der oder des Schlauchnippel/s den Gasschlauch **6** auf den Schlauchnippel aufsetzen und mit der Schelle **5** befestigen.



Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch:

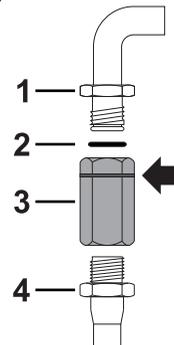
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

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 flexiblem Stahlschlauch und Bajonettanschluss

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit Bajonettanschluss gemäß BS 669 an die Gasversorgung an. Tragen Sie auf das Gewinde des Gasversorgungsschlauchs **4** ein Isoliermaterial auf und schrauben Sie den Adapter **3** an. Den Block an den beweglichen Anschluss **1** des Gerätes schrauben. Dabei die mitgelieferte Dichtung **2** zwischen die Baugruppe und den Anschluss legen.



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



Der Innendurchmesser des Schlauches muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.

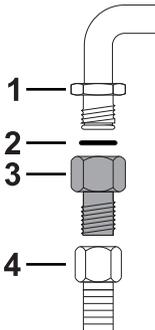


Installation

Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

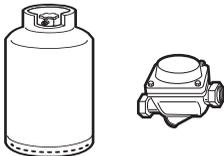
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

Den Anschluss **3** fest auf den Gasanschluss **1** (Gewinde $\frac{1}{2}$ " 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 die Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Richtlinien ausführen.

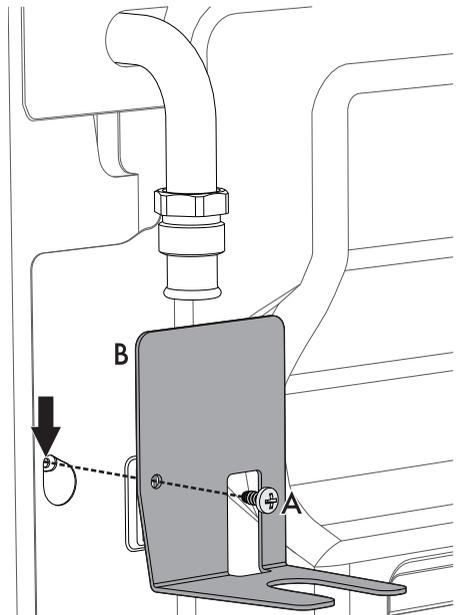


Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle "Tabellen Brenner- und Brennerdüseneneigenschaften" angegebenen Werte liegen.

Verlängerung des Gasanschlusses (nur Pyrolysemodelle)

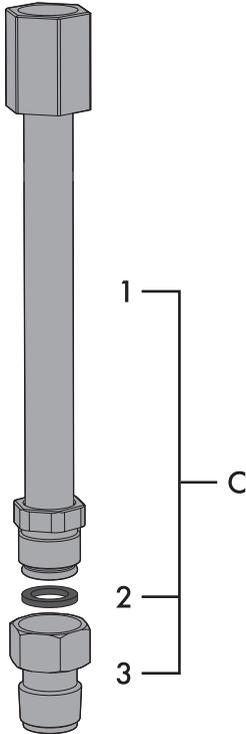
Bei den Pyrolysemodellen muss die mitgelieferte Verlängerung des Gasanschlusses installiert werden:

1. Die Schraube **A** auf der Hinterseite des Geräts unter dem Gasanschluss lösen.
2. Mit der entfernten Schraube **A** den mitgelieferten Bügel **B** auf der Rückseite der Küche befestigen.

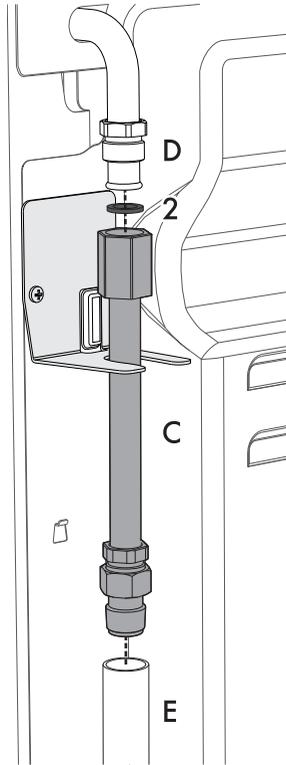




3. Den Anschluss **3** korrekt auf die Verlängerung des Gasanschlusses **1** des Geräts schrauben und dazwischen die mitgelieferte Dichtung **2** einsetzen.



4. Den zusammengebaute Verlängerung **C** korrekt auf den Gasanschluss des Geräts **D** schrauben. Dazwischen immer die mitgelieferte Dichtung (**2**) einsetzen.



5. Isoliermaterial am Gewinde des Anschlusses der zusammengebauten Verlängerung **C** anbringen und danach die Schlauchleitung **E** aufschrauben.



Installation

Belüftung der Räume

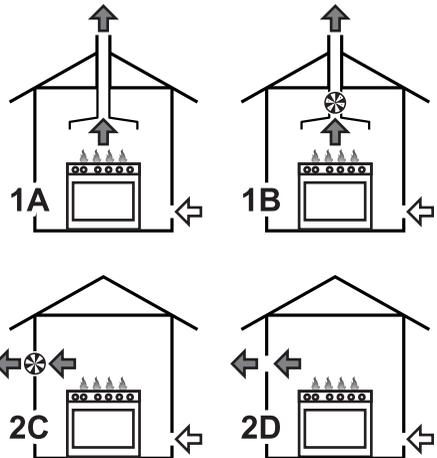
Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß 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 die 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 Positionen und Abstände.

Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.



1 Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube.

2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube.

A Abgassystem über einen Schornstein mit Naturzug.

B Abgassystem über einen Schornstein mit Elektrogebläse.

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

D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.



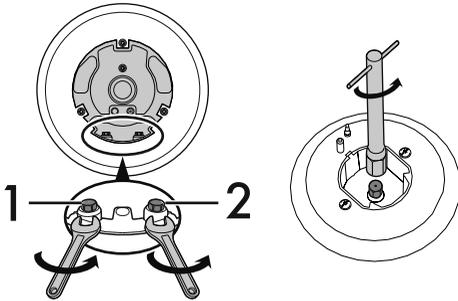


Anpassung an die verschiedenen Gasarten

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 Schraubenschlüssel von 7 mm einsetzen (siehe , "Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften").



1. Interne Düse
2. Externe Düse

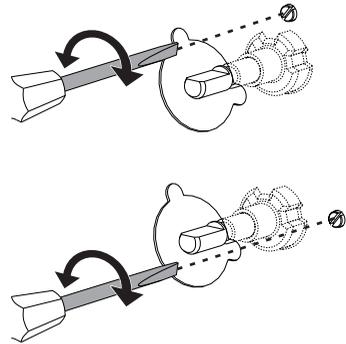
3. Die Brenner wieder korrekt in ihre vorgesehenen Sitze positionieren.

Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

Den Brenner anzünden und auf Kleinstellung setzen. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube neben dem Knebelstift des Hahns regulieren (je nach Modell), bis eine gleichmäßige Regulierung der kleinsten Flamme erzielt ist.

Den Drehknopf wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen.

Den Drehknopf schnell von der Höchst- auf die Mindeststufe drehen: die Flamme darf nicht ausgehen. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.





Installation

Anpassung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube neben dem Knebelstift des Hahns 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 im Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

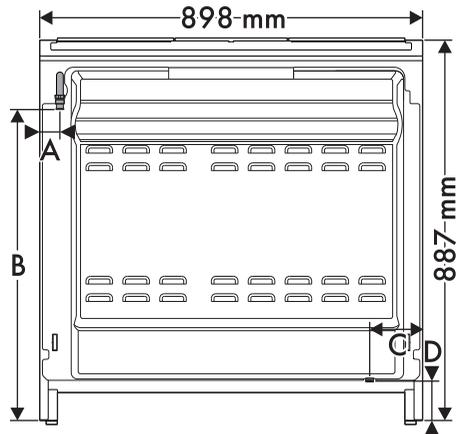
Schmierung der Gashähne

Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und klemmen. In diesem Fall ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.

Abmessungen des Gerätes
Position der Gas- und Stromanschlüsse.



A	48 mm
B	738 mm
C	124 mm
D	97 mm



Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

Erdgas G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	97	120	75 + 135
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Z)	(H9)	(H1) + (H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
Erdgas G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL 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	DUAL 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	800	1900
Nennleistung G30 (g/h)	73	131	211	305
Nennleistung G31 (g/h)	71	129	207	300

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



Installation

5.2 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die Backofentür
Gefahr von Schäden am Gerät

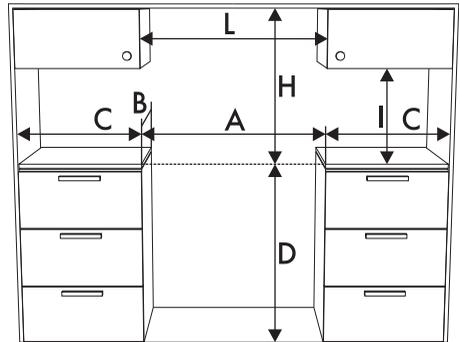
- Die offene Tür beim Einschleiben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

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

Außenmaße



A	900 mm
B	600 mm
C ¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

¹ Mindestabstand zu den Seitenwänden oder anderen entzündbaren Materialien.

² Mindestbreite des Gerätes (=A).

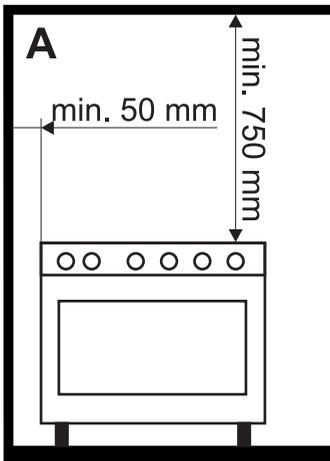


Allgemeine Informationen

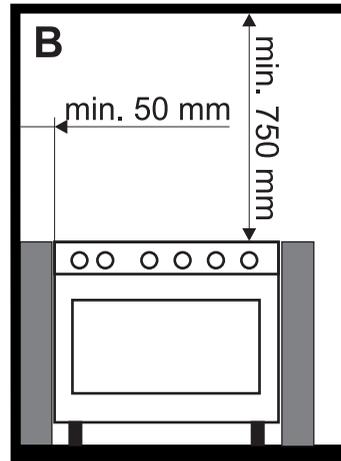
Dieses Gerät kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, mit einem Mindestabstand von 50 mm zur Geräteseite aufgestellt werden. Siehe Abbildungen **A** und **C** für die jeweilige Installationsklasse.

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 an die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube halten, um den korrekten Abstand einzuhalten.

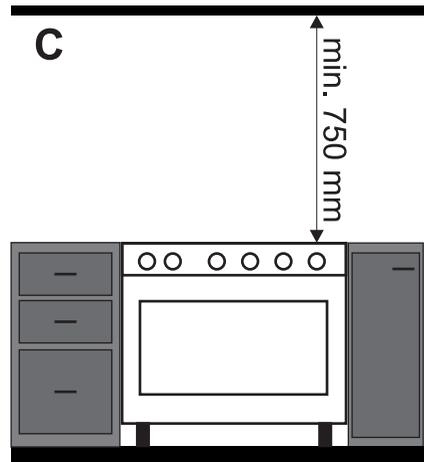
Je nach Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



A - Klasse 1
(Freistehendes Gerät)



B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



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



Installation

Positionierung und Nivellierung

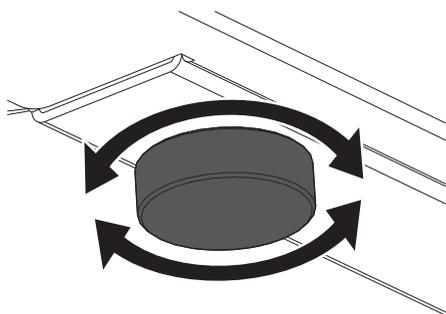


Schweres Gerät
Gefahr von Schäden am Gerät

- Zuerst die vorderen und anschließend die hinteren FüÙe festschrauben.

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

- Nach der Ausführung des Gas- und Stromanschlusses, den Fuß an- oder losschrauben, bis das Gerät nivelliert und stabil ist.



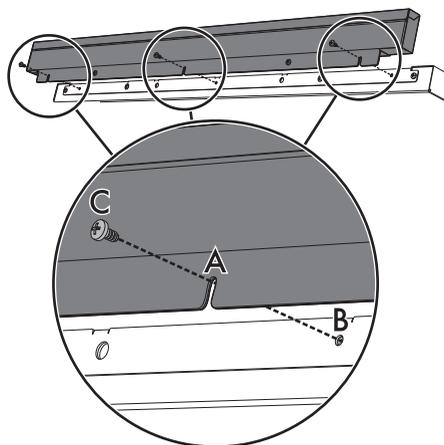
Montage der Aufkantung



Die mitgelieferte Aufkantung ist fester Bestandteil des Produktes und es empfiehlt sich, sie vor der Installation am Gerät zu befestigen.

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

1. Die Aufkantung auf die Platte positionieren.
2. Die Öffnungen der Aufkantung (**A**) müssen mit den Löchern auf dem hinteren Rand des Kochfeldes (**B**) übereinstimmen.

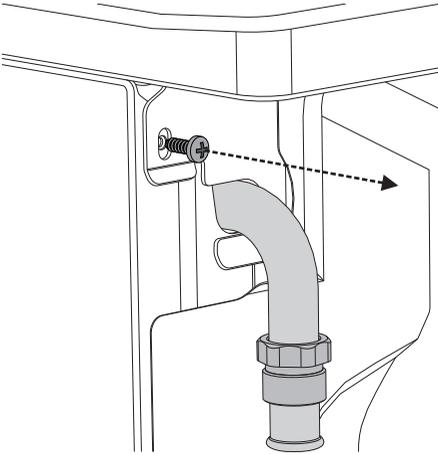


3. Mithilfe eines Schraubendrehers die Aufkantung mit den mitgelieferten Schrauben (**C**) an dem Kochfeld befestigen.

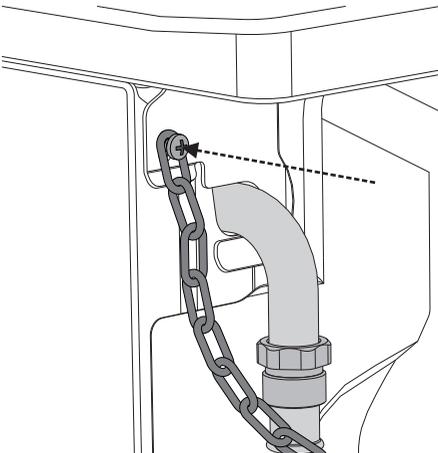


Wandbefestigung (wo vorhanden)

1. Die hinter dem Kochfeld neben dem Gasanschluss angeordnete Schraube lösen.

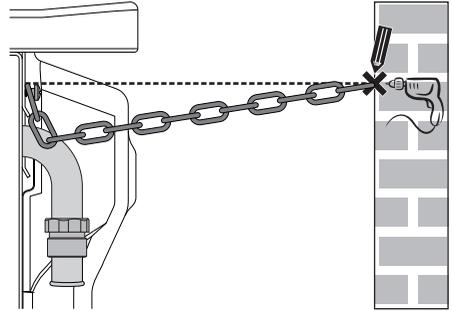


2. Die Kette mittels der soeben gelösten Schraube an den Herd anhängen.

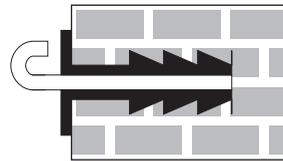


3. Die Kette horizontal verlängern, sodass das andere Ende der Kette die Wand berührt.

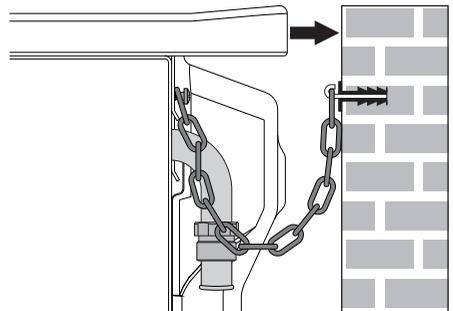
4. Die Stelle, an der das Loch gebohrt werden soll, an der Wand kennzeichnen.



5. Das Loch bohren und den Dübel einsetzen.



6. Die Kette befestigen und das Gerät zur Wand hin schieben.



Die Länge der Kette muss so kurz wie möglich sein, um zu vermeiden, dass das Gerät nach vorne und diagonal umkippen oder sich seitlich versetzen kann.



Installation

5.3 Elektrischer Anschluss



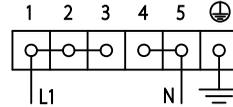
Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

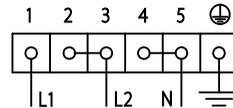
Pyrolysemodelle

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



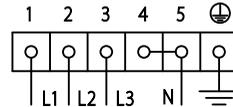
Dreipoliges Kabel **3 x 2,5 mm²**.

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



Vierpoliges Kabel **4 x 1,5 mm²**.

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



Fünfpoliges Kabel **5 x 1,5 mm²**.

Allgemeine Informationen

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

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

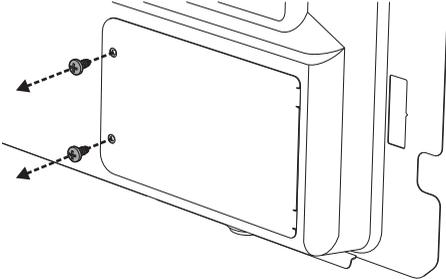
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.



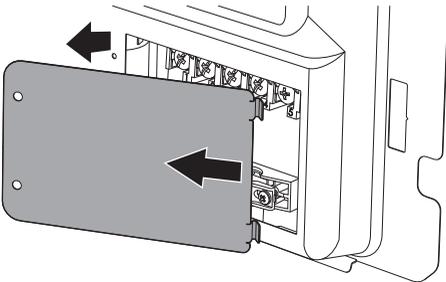
Zugriff auf die Klemmleiste (nur bei Pyrolysemodellen)

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

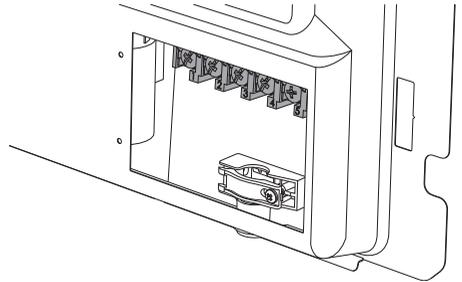
1. Die Schrauben, die die Tür an der Rückseite des Gehäuses befestigen, entfernen.



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

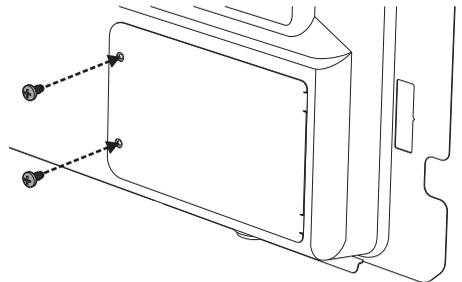


3. Die Installation des Versorgungskabels durchführen.



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

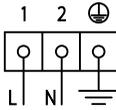
4. Am Ende die Tür erneut in die Rückseite des Gehäuses einsetzen und mit den zuvor entfernten Schrauben wieder befestigen.





Multifunktionsmodelle

- 220-240 V 1N~



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 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 DIN 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 zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

5.4 Für den Installateur

- Der Stecker muss nach der Installation immer zugänglich sein. Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Den Gewindebogen des Anschlusses nicht abschrauben oder aufbrechen. Es besteht die Gefahr, diesen Teil des Gerätes zu beschädigen, was zum Verfall der Herstellergarantie führen könnte.
- Alle Anschlüsse mithilfe von Wasser und Seife auf ein eventuelles Entweichen von Gas überprüfen. **KEINE** offenen Flammen verwenden, um ein eventuelles Entweichen von Gas zu ermitteln.
- Alle Brenner einzeln und gleichzeitig zünden, um den sachgemäßen Betrieb der Gasventile, des Brenners und der Zündung zu gewährleisten.
- Den Drehknebel der Brenner auf das kleine Flammensymbol drehen und die Stabilität der Flamme eines jeden Brenners, einzeln und alle zusammen, prüfen.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.



914777420/A