

1 Hinweise	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Haftung des Herstellers	5
1.3 Zweck des Gerätes	5
1.4 Entsorgung	5
1.5 Typenschild	6
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	6
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	6
2 Beschreibung	7
2.1 Allgemeine Beschreibung	7
2.2 Kochfeld	8
2.3 Bedienblende	8
2.4 Weitere Teile	9
2.5 Verfügbares Zubehör	10
3 Gebrauch	12
3.1 Hinweise	12
3.2 Erster Gebrauch	13
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	13
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	14
3.5 Teppanyaki-Platte	15
3.6 Gebrauch des Stauraums	16
3.7 Gebrauch der Öfen	16
3.8 Ratschläge zum Garen	18
3.9 Programmieruhr	19
4 Reinigung und Wartung	23
4.1 Hinweise	23
4.2 Reinigung des Gerätes	23
4.3 Ausbau der Tür des Hilfsofens	24
4.4 Reinigung der Türverglasung	25
4.5 Ausbau der Innenverglasung	25
4.6 Reinigung des Ofeninneren	27
4.7 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung	28
4.8 Außergewöhnliche Wartung	30
5 Installation	31
5.1 Gasanschluss	31
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	34
5.3 Elektrischer Anschluss	38
5.4 Positionierung	39

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

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



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine ungeschützt zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.

- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.



Für dieses Gerät

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

1.2 Haftung des Herstellers

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

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

1.3 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.4 Entsorgung



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

Um das Gerät zu entsorgen:

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.



Beschreibung

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

1.5 Typenschild

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

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

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

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses

Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



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

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



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

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Information



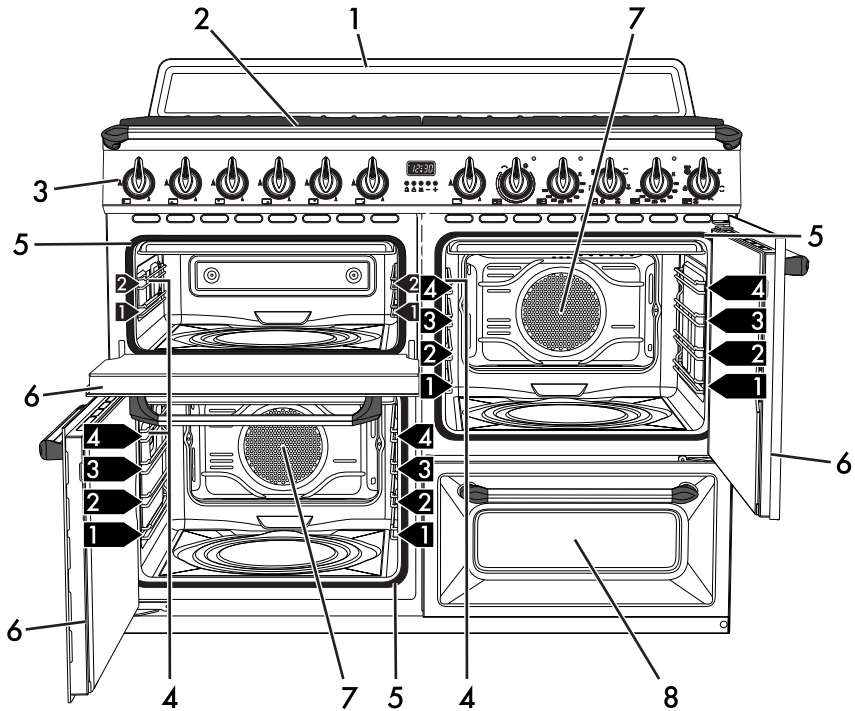
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Aufsatz

2 Kochfeld

3 Bedienblende

4 Lampe

5 Dichtung

6 Tür

7 Ventilator

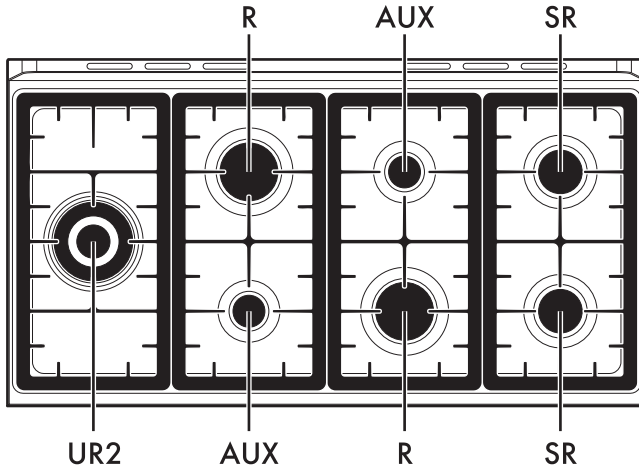
8 Stauraum

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



Beschreibung

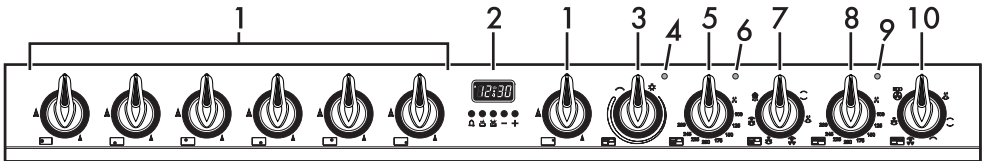
2.2 Kochfeld



AUX = Hilfsbrenner
 SR = Normalbrenner

R = Starkbrenner
 UR2 = Blitzbrenner

2.3 Bedienblende



Schalter Kochfeldbrenner

Zum Einschalten und Regulieren der Kochfeldbrenner.
 Die Schalter drücken und sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert drehen, um die entsprechenden Brenner einzuschalten. Die Schalter im Bereich zwischen Höchst- und Tiefsttemperatur bewegen, um die Flamme zu regulieren. Die Schalter wieder in die Ausgangsposition stellen, um die Brenner auszuschalten.

2 Programmieruhr

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

3 Schalter regulierbarer Grill Hilfssofen

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



4 Kontrolllampe regulierbarer Grill Hilfsfen

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Hilfsfen sich in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.

5 Schalter Temperatur unterer Multifunktionsfen

Dieser Schalter ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur. Den Schalter im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen dem Minimum und dem Maximum drehen.

6 Kontrolllampe unterer Multifunktionsfen

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.

7 Schalter Funktionen unterer Multifunktionsfen

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

8 Schalter Temperatur oberer Multifunktionsfen

Mit diesem Schalter können die Gartemperatur und Vapor Clean ausgewählt werden. Den Schalter im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen dem Minimum und dem Maximum drehen.

9 Kontrolllampe oberer Multifunktionsfen

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.

10 Schalter Funktionen oberer Multifunktionsfen

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

2.4 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

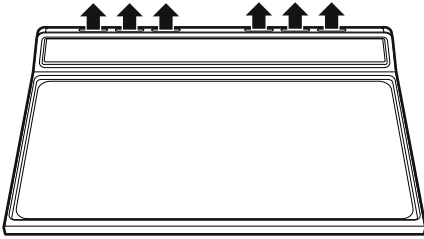


Beschreibung

Kühlgebläse

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

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



Innenbeleuchtung

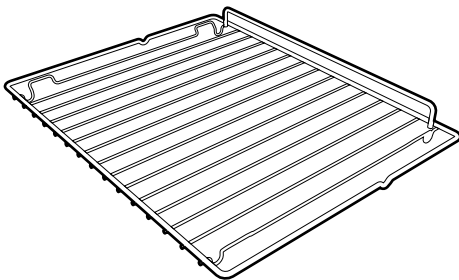
Die Innenbeleuchtung der Öfen schaltet sich automatisch ein, wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird.

2.5 Verfügbares Zubehör



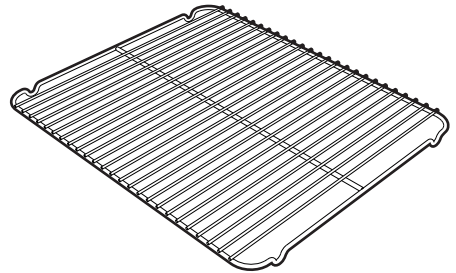
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



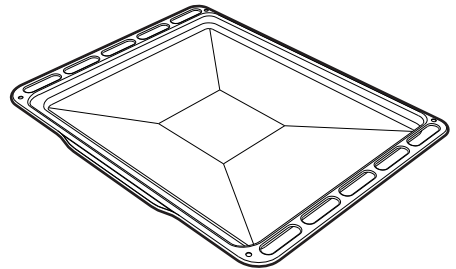
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Fettpfanne



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

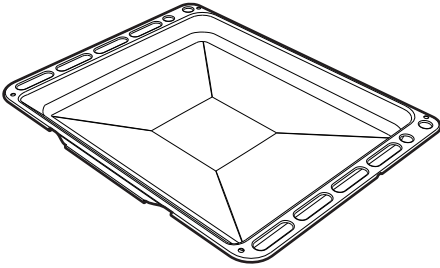
Fettpfanne



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



Tiefe Fettpfanne



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

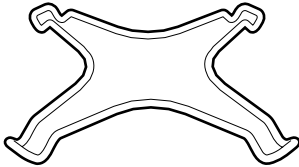
i

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

i

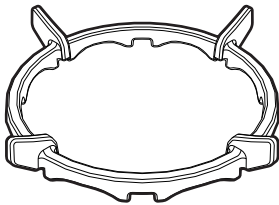
Das Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Reduzierstern



Hilfreich bei der Verwendung kleiner Kochgefäße.

Wokaufsatz



Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



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

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



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums **Verbrennungsgefahr**

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



Unsachgemäßer Gebrauch **Verbrennungsgefahr**

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



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums bei der Verwendung **Brand- oder Explosionsgefahr**

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Backofens oder des Stauraums aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Fettpfannen und Roste aus dem Garraum entfernen.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

3.2 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen (siehe 4 Reinigung und Wartung) und sie

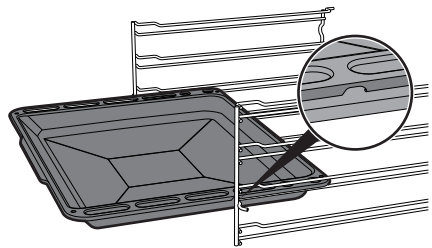
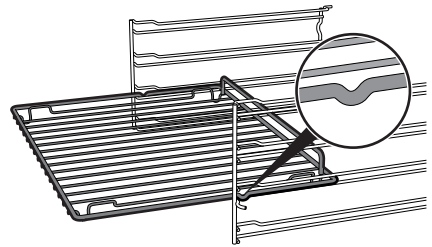
reinigen. Die leeren Öfen bis zur Höchsttemperatur aufheizen, um möglicherweise vorhandene Herstellungsrückstände zu beseitigen.

3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Fettpfannen

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

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



Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.

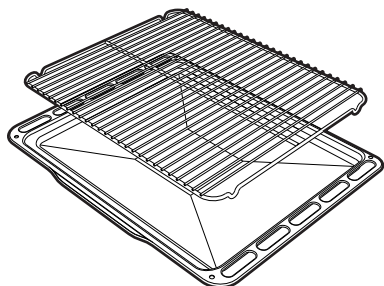


Die Fettpfannen vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



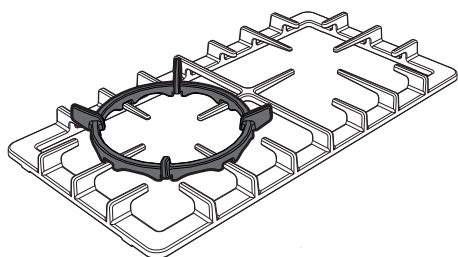
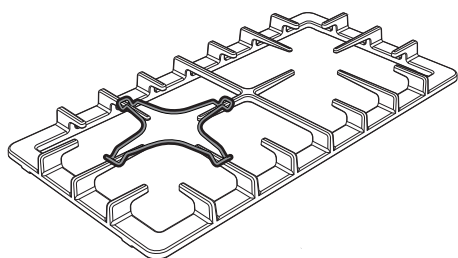
Rost für Fettpfanne

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




Reduktionssterne


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



3.4 Gebrauch des Kochfeldes

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

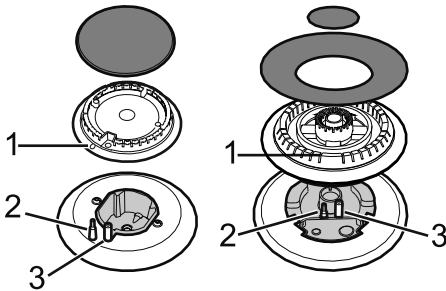


Bei unbeabsichtigtem Ausschalten, wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Schalter wieder auf  stellen und mit dem nächsten Anschaltversuch mindestens 60 Sekunden warten.



Korrekte Position der Kronenbrenner und der Brennerdeckel

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



Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

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

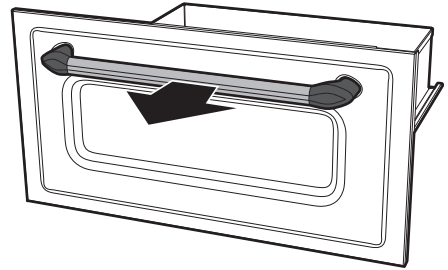


Durchmesser der Kochgefäße

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

3.5 Gebrauch des Stauraums

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



3.6 Gebrauch der Öfen

Einschalten der Multifunktionsöfen



Zum Einschalten der Multifunktionsöfen:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsschalter wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturschalter wählen.

Öffnen und Schließen der Multifunktionsöfen

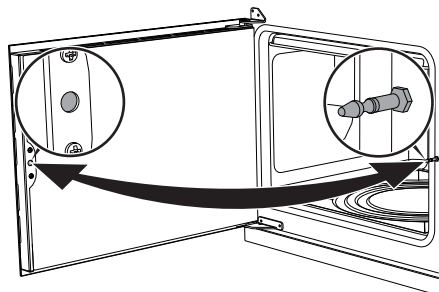
Die Türen der Multifunktionsöfen öffnen sich seitlich oder nach unten geklappt. Zum Öffnen am Griff ziehen. Zum Schließen die Tür zudrücken, bis ein mechanisches Einklicken zu hören ist.



Die Türen der Multifunktionsöfen haben eine maximale Öffnung von 110°



Gebrauch



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



Nach einiger Zeit ist es möglich, dass sich beim Öffnen und Schließen der Klapp Türen ein Widerstand zeigt. In diesem Fall die Scharniere schmieren.

Einschalten des Hilfssofens



Um den Hilfssofen einzuschalten:

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



Verzeichnis der Funktionen



ECO

Je nach zugeordneter Funktion garantiert er während des Garvorgangs die höchste Energieeinsparung.



Statisch

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



Unterhitze

Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur auf der unteren Seite erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mürbeteig und Pizzen.



Grill mit Umluft

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



Statisch mit Umluft

Der Betrieb des Ventilators in Verbindung mit dem traditionellen Garen versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



Unterhitze mit Umluft

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

Bei den Pyrolysemodellen werden die Sonderfunktionen Auftauen und Aufgehen des Teigs von demselben Symbol dargestellt.



Schnelles Auftauen

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



Grill

Die vom Grill-Heizelement stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er, am Ende des Grillvorgangs das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



ECO Ringheizelement mit Umluft

Die Kombination aus dem Ventilator und dem Ringheizelement (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.



3.7 Ratschläge zum Garen


Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

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

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft wird das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturschalter auf den höchsten Wert auf das Symbol  zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.
- Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter.

- Die Fettpfanne auf die erste Schiene von unten verwenden, um die Flüssigkeiten auffangen zu können, die sich während des Grillvorgangs bilden könnten.
- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten (Multifunktionsöfen) oder 30 Minuten (Hilfsofen) nicht überschreiten.

Ratschläge zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob die Süßspeise innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt der Süßspeise stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist die Speise gebacken.
- Wenn die Süßspeise zusammenfällt, sobald sie aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.
- Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.



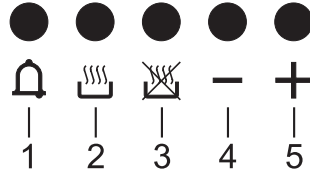
Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens stellen.
- Die Speisen nicht übereinander liegen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und eine Fettpfanne auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

So können Sie Energie sparen




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

3.8 Programmieruhr



- 1 Taste Kurzzeitwecker
- 2 Taste Garzeit
- 3 Taste Garende
- 4 Taste Wertverminderung
- 5 Taste Werterhöhung

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

i Sicherstellen, dass die Programmieruhr das Symbol  anzeigt, andernfalls kann der Backofen nicht eingeschaltet werden. Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.



Gebrauch

Einstellung der Uhrzeit

i Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

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

1. Die Tasten und gleichzeitig drücken. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten oder kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. Die Taste drücken oder 5 Sekunden warten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten hört auf zu blinken.
4. Das Symbol auf dem Display zeigt an, dass das Gerät bereit ist, das Garen anzufangen.

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste drücken. Das Display zeigt die Ziffern und das Symbol an, das sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Die Taste oder drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.

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



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



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



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

Programmierte Garung



i Die programmierte Garung ermöglicht es Ihnen, eine Garung zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.



1. Eine Garzeit wie im vorigen Abschnitt „Zeitgesteuerter Garvorgang“ beschrieben einstellen.
2. Die Taste drücken. Das Display zeigt die Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Garzeit an.
3. Die Taste oder drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
4. Fünf Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und .
5. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Das Symbol erlischt, das Symbol blinkt auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.
6. Eine der Tasten der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
7. Gleichzeitig die Tasten und drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.



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

Kurzzeitwecker



Der Kurzzeitwecker unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur aufmerksam, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Kurzzeitwecker kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Die Taste drücken. Das Display zeigt die Ziffern und die blinkende Kontrolllampe an, die sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Die Taste oder drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
3. 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Einstellung des Kurzzeitweckers zu beenden. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und .



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



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

Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

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

Löschung der eingestellten Daten

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



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge

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

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



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

4.2 Reinigung des Gerätes

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

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten. Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

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

Gitterroste des Kochfeldes

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



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

Kronenbrenner und Brennerdeckel

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

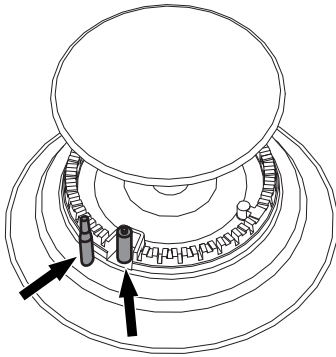


Reinigung und Wartung

Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.

Zündkerzen und Thermoelemente

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

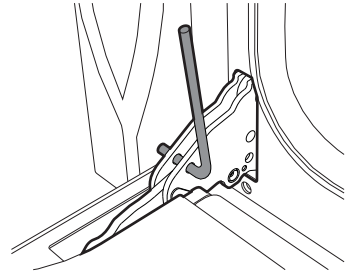


4.3 Ausbau der Tür des Hilfsofens

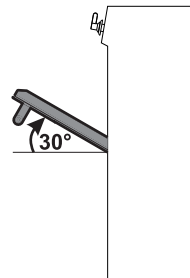
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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



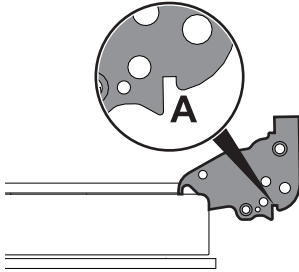
2. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



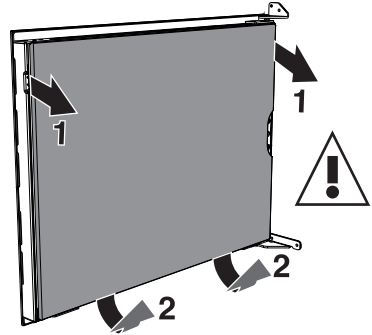
3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige



Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.



- Die Scheibe anschließend auch an der unteren Kante nach oben ziehen (2). Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



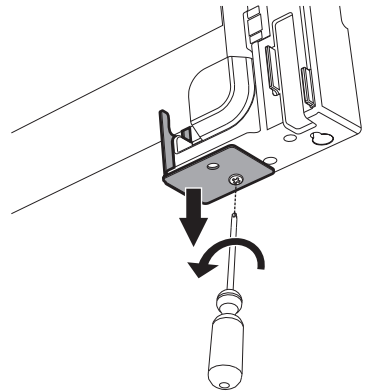
4.4 Reinigung der Türverglasung

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



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

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



4.5 Ausbau der Innenverglasung

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

Türen Multifunktionsöfen

- Die Innenscheibe entfernen, indem sie an der oberen Kante vorsichtig in Pfeilrichtung (1) nach oben hin abgenommen werden.



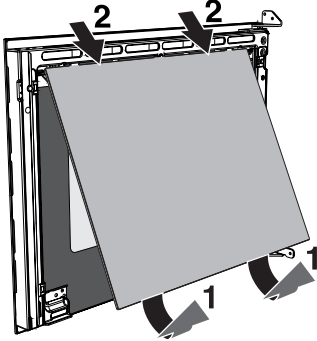
**Unsachgemäßer Gebrauch
Achtung, Gefahr von Schnitten
und Glasbruch.**

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

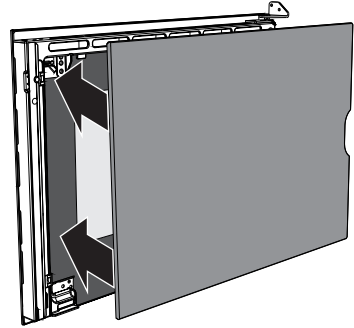


Reinigung und Wartung

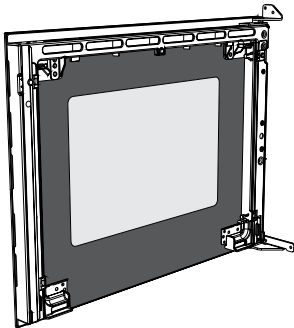
4. Die mittlere Glasscheibe entfernen.
Zunächst die Unterkante nach oben klappen (**1**) und sie anschließend nach unten hin entnehmen (**2**).



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

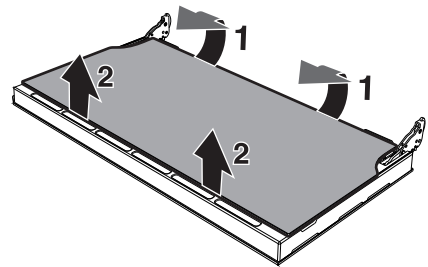


5. Die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben reinigen.
Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



Tür Hilfsfen

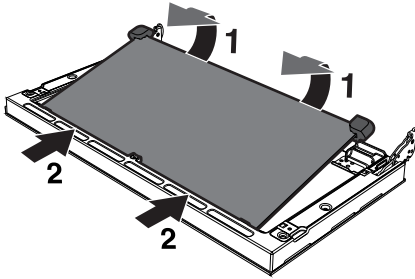
1. Die Innenscheibe entfernen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (**1**) vorsichtig nach oben hin zieht.
2. Die Vorderscheibe durch Anheben entfernen (**2**). Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



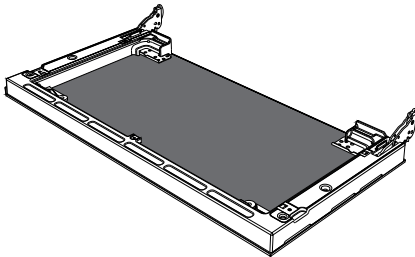
6. Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.



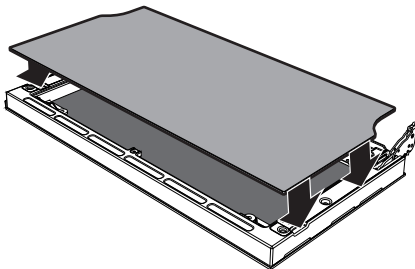
3. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



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



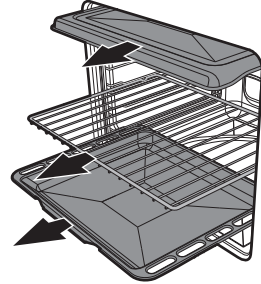
5. Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.
6. Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.



4.6 Reinigung des Ofeninneren

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

Alle abnehmbaren Teile entfernen.



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



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



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



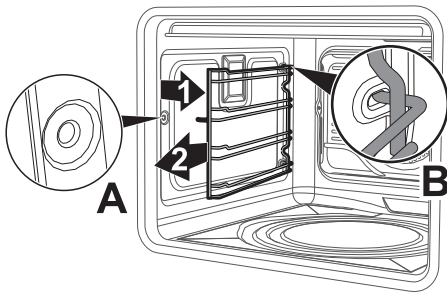
Reinigung und Wartung

Ausbau der Halterahmen für Roste/ Fettfannen

Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden.

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

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



4.7 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung

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

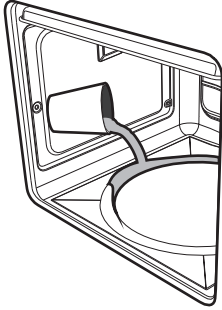
Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

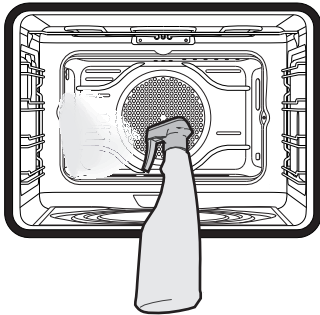
Vorhergehende Operationen

Vor Einschalten von Vapor Clean:

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



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




- Die Tür schließen.



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

Einstellung der Vapor Clean

1. Den Funktionsschalter und den Temperaturschalter auf das Symbol  drehen.
2. Eine Garzeit von 18 Minuten mittels des Vorgangs für die Garzeit einstellen, der im Abschnitt „Programmierte Garung“ detaillierter beschrieben ist.

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

Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean

5. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
6. Bei den Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
7. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
8. Das restliche Wasser im Innern des Ofens entfernen.

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



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



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



Reinigung und Wartung

4.8 Außergewöhnliche Wartung

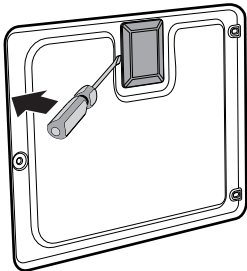


Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

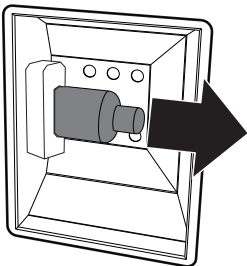
- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.

Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung

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



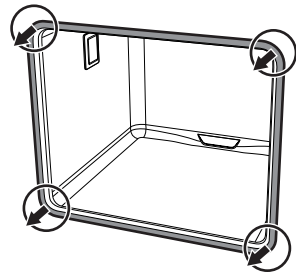
4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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

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



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



5 Installation

5.1 Gasanschluss



Gasaustritt Explosionsgefahr

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

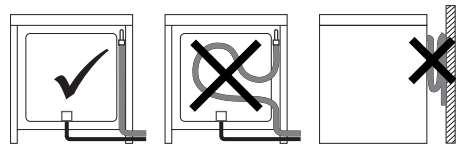
Allgemeine Informationen

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

Anschluss mit einem Gummischlauch

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

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



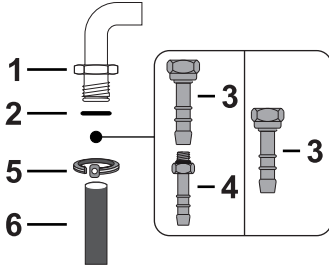
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.

Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde 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

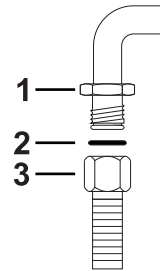


Installation

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



Gasanschluss immer die mitgelieferte Dichtung **2** einsetzen.



Anschluss mit Edelstahlschlauch und Bajonettanschluss

Das Gerät mit einem flexiblen Edelstahlschlauch mit Bajonettanschluss gemäß BS 669 an die Gasversorgung anschließen. Auf das Gewinde des Gasversorgungsschlauchs **4** ein Isoliermaterial auftragen und den Adapter **3** anschrauben. 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 inspektionierbar ist.

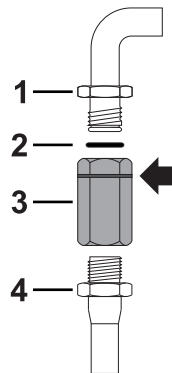


Der Innendurchmesser der Leitung muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.

Anschluss mit biegsamem Stahlschlauch

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

Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** des Gerätes schrauben. Zwischen dem Anschluss und dem

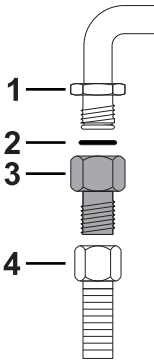




Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

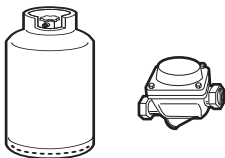
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem biegsamen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

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



Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle „Gasarten und Länder“ angegebenen Werte liegen.

Belüftung der Räume

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

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

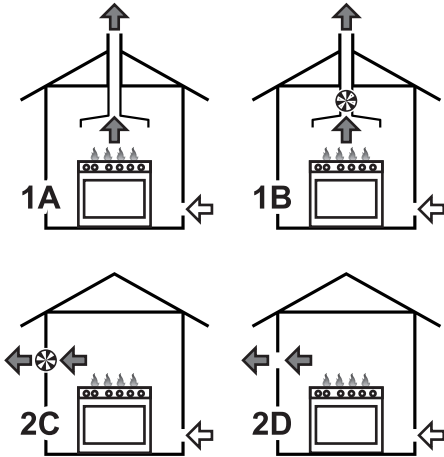
Ableitung der Verbrennungsprodukte

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



Installation

Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.



1 Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube.

2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube.


A Abgassystem mit Naturzug.

B Abgassystem mit Elektrogebläse.

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

D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.

 Luft

 Verbrennungsprodukte

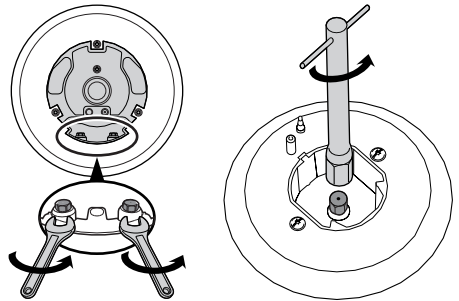
 Elektrogebläse

5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

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

Ersetzen der Düsen

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



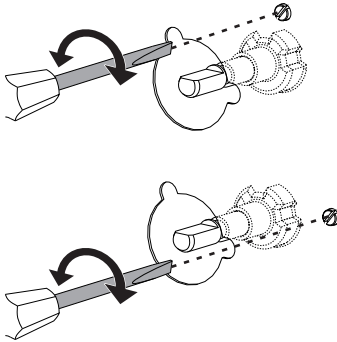
3. Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.



Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

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

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



Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube am Knebelstift im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.



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

Schmierung der Gashähne

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



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.



Installation

Gasarten und Länder

Gasarten	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Erdgas G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•			
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Erdgas G20													
G20 25 mbar													•
3 Erdgas G25													
G25 25 mbar						•							
4 Erdgas G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Erdgas G25													
G25 20 mbar				•									
6 Erdgas G27													
G27 20 mbar													•
7 Erdgas G2.350													
G2.350 13 mbar													•
8 Flüssiggas G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
9 Flüssiggas G30/31													
G30/31 37 mbar													•
10 Flüssiggas G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
11 Stadtgas G110													
G110 8 mbar	•								•		•		
12 Stadtgas G120													
G120 8 mbar									•				



Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

1 Erdgas G20	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	115	75 + 135
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Y)	(Y)	(H1) + (H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
5 Erdgas G25	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
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
10 Flüssiggas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(H2)	(M)	(Y)	(H2) + (S1)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	850	1900
Nominalleistung G30 (g/h)	73	131	211	305
Nominalleistung G31 (g/h)	71	129	207	300

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



Installation

5.3 Elektrischer Anschluss

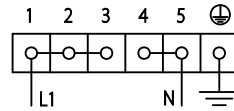


Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

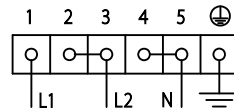
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

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



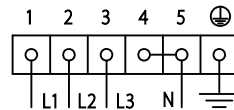
Ein **dreipoliges** Kabel **3 x 6 mm²** benutzen.

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



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

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



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

Allgemeine Informationen

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

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

5.4 Positionierung



Schweres Gerät

Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Backofentür

Gefahr von Schäden an dem Gerät

- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Ofens

Brandgefahr

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

Allgemeine Informationen

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

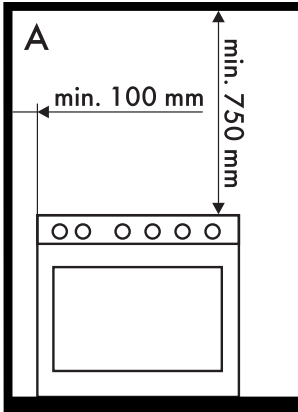
Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Wenn eine Dunstabzugshaube auf dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der



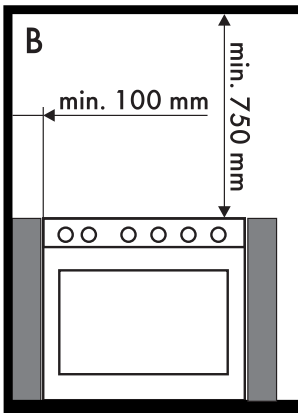
Installation

Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

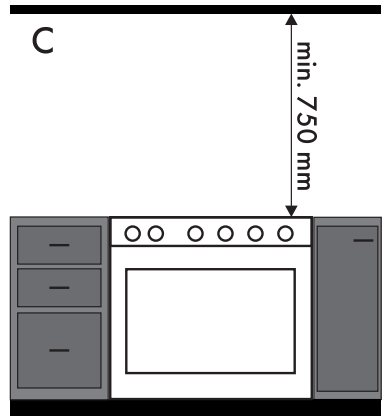
Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



A - Klasse 1
(Freistehendes Gerät)



B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



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

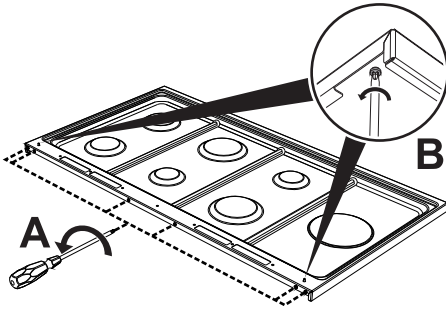


Montage des Aufsatzes

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

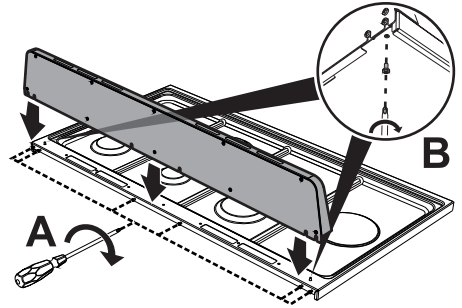
Der Aufsatz muss immer korrekt auf dem Gerät positioniert und befestigt sein.

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



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

Aufsatz mit den 2 Schrauben unter der Platte (B) befestigen.

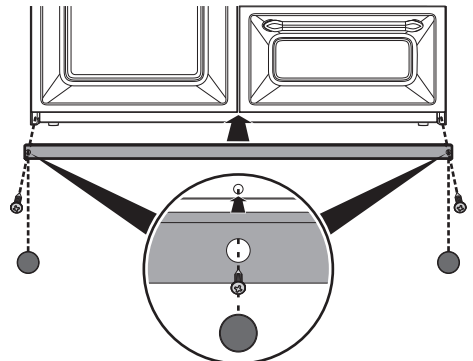


Montage des Sockels

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

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

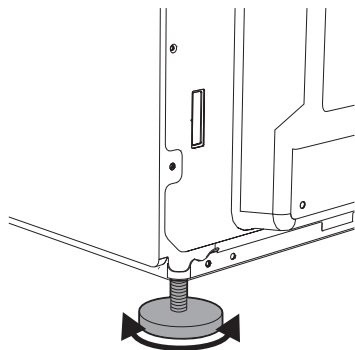
1. Den Sockel an der unteren Vorderkante des Gerätes anbringen.
2. Ihn mit den zwei Schrauben befestigen, die sich an den Seiten befinden.
3. Die Löcher des Sockels mit Hilfe der mitgelieferten Abdeckungen schließen.





Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

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



914775892/B