Inhaltsverzeichnis

DE

1 Hinweise 4

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
1.2 Typenschild 9
1.3 Haftung des Herstellers 9
1.4 Zweck des Gerätes 9
1.5 Dieses Bedienungshandbuch 9
1.6 Entsorgung 9
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss 10
1.8 So können Sie Energie sparen 11

2 Beschreibung 12

2.1 Kochfeld 13
2.2 Bedienblende 14
2.3 Weitere Teile 15

3 Gebrauch 17

3.1 Erster Gebrauch 18
3.2 Gebrauch der Zubehörteile 18
3.3 Verwendung des Gaskochfelds 19
3.4 Verwendung der Induktionsplatten 20
3.5 Gebrauch der Backöfen 25
3.6 Garen mit der Funktion Direct Steam (Backofen mit Befeuchtungsfunktion) 27
3.7 Verwendung der Temperatursonde (Pyrolyse-Backofen) 29
3.8 Gebrauch des Stauraums 32
3.9 Ratschläge zum Garen 33
3.10 Programmieruhr 34

4 Reinigung und Wartung 43

4.1 Reinigung des Gerätes 43
4.2 Ausbau der Backofentür 45
4.3 Reinigung der Türverglasung 45
4.4 Reinigung des Ofeninneren 46
4.5 Pyrolyse (Pyrolyse-Backofen) 49
4.6 Außergewöhnliche Wartung 51

5 Installation 53

5.1 Gasanschluss 53
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten 55
5.3 Positionierung 60
5.4 Elektrischer Anschluss 64
5.5 Für den Installateur 66

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

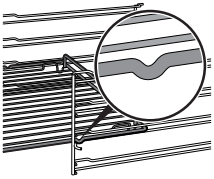
Personenschäden

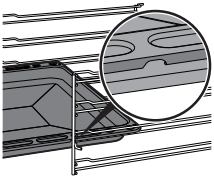
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Sicherstellen, dass die Brennerkränze 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.
- 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 Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Den Stauraum (wo vorhanden) nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums 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 AM 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.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- 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 Wärmeauslasse 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
- Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren
- 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 Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden 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.
- 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, Fleckenentferner, Metallschwämme oder Schaber).
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

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 beträgt.
- Die Schläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen 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 aus PVC 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.
- Vor der Montage muss sichergestellt werden, dass die Gasversorgung am Installationsort (Gasart und -druck) und die Regelung des Haushaltsgerätes kompatibel sind.
- Die Einstellungsbedingungen dieses Haushaltsgerätes sind auf dem Etikett der Gaseinstellung angeführt.
- Dieses Haushaltsgerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsrichtlinien installiert werden. Besondere Beachtung muss den Anforderungen in Bezug auf die Belüftung geschenkt werden.

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.

- Das maximale Fassungsvermögen der Verdampf-Schale ist 250 ml.
- Unbedingt darauf achten, das maximale Fassungsvermögen der Verdampf-Schale nicht zu überschreiten.

1.2 Typenschild

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

1.3 Haftung des Herstellers

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

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

1.4 Zweck des Gerätes

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

1.5 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.

1.6 Entsorgung

Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden. Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

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 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.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise

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

Beschreibung

Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch

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

Reinigung und Wartung

Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation

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

Sicherheitshinweise

Information

Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

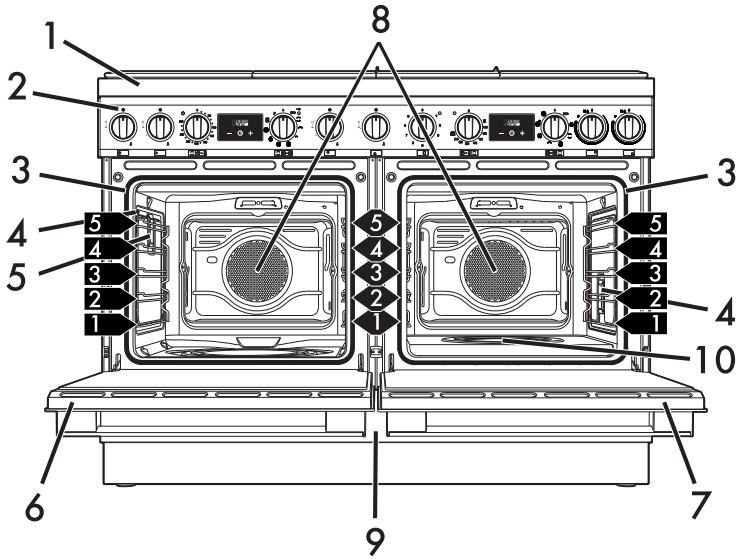
- Einzelne Bedienungsanweisung.

1.8 So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.

2 Beschreibung

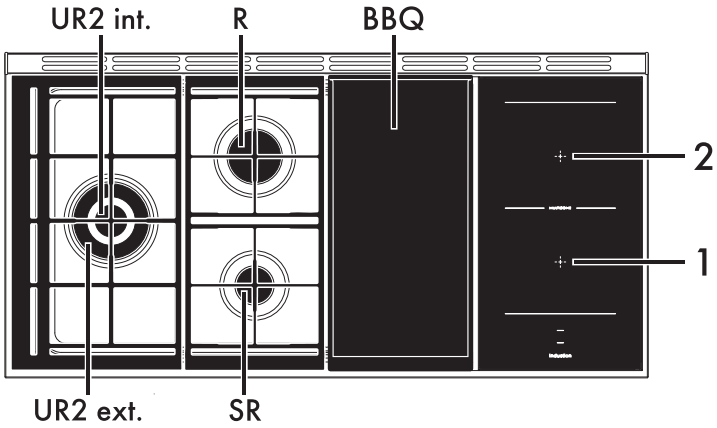
Allgemeine Beschreibung



1 Kochfeld
2 Bedienblende
3 Dichtungen
4 Lampen
5 Anschluss für Temperatursensor
6 Tür des Pyrolyse-Backofens
7 Tür des Backofens mit Befeuchtungsfunktion
8 Lüfter
9 Stauraum
10 Verdampf-Schale

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

2.1 Kochfeld



SR = Mittelstarker Brenner
R = Starkbrenner
BBQ = Barbecueplatte
1 = Vordere Induktionskochzone
2 = Hintere Induktionskochzone
UR2 int. = Blitzbrenner interner Kranz
UR2 ext. = Blitzbrenner externer Kranz

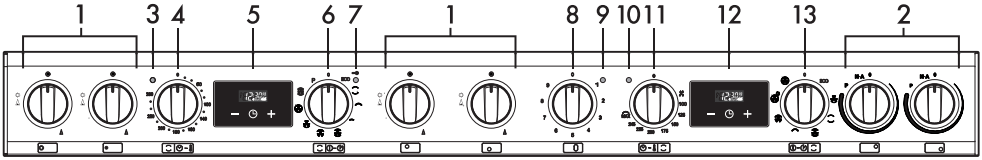
Zone	Abmessungen (H x B - mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme bei der Booster-Funktion (W)*
1	201 x 197	1600	1850
2	201 x 197	2100	2300

Vorteile des Induktionskochens

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

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

2.2 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 Bedienknebel der Kochzone

Mit diesen Drehknebeln kann man alle Kochzonen des Induktionskochfeldes bedienen.

Die Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, um die Betriebsleistung der Platte im Bereich von der Mindestleistung **1** bis zur Höchstleistung **9** einzustellen. Die Arbeitsleistung wird von dem Display auf dem Kochfeld angezeigt.

3 - 10 Kontrolllampe

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

4 - 11 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann die Gartemperatur ausgewählt werden.

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

5 - 12 Programmieruhr

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

6 - 13 Funktionsknebel

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

7 Kontrolllampe der Türverriegelung

Die Kontrolllampe schaltet sich ein, sobald man den automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) aktiviert.

8 Drehknebel Barbecue

Mit diesem Drehknebel kann die Leistung des Heizelement des Barbecuegrills auf dem Kochfeld eingestellt werden.

Zum Einschalten des Heizelements den Drehknebel auf eine der Stufen zwischen **1** und **9** stellen.

9 Kontrolllampe des Barbecuegrills

Schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Heizelement des Barbecuegrills in Betrieb ist. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur konstant gehalten wird.

2.3 Weitere Teile

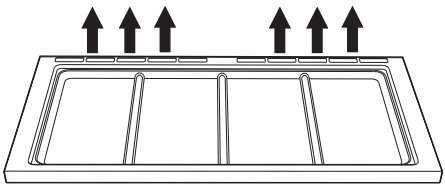
Schienen zur Positionierung

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

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

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



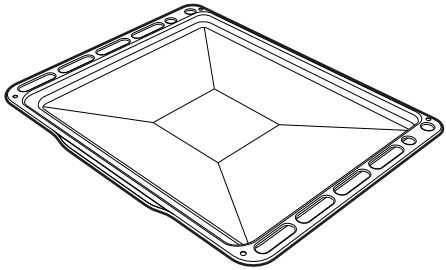
Backofenbeleuchtung

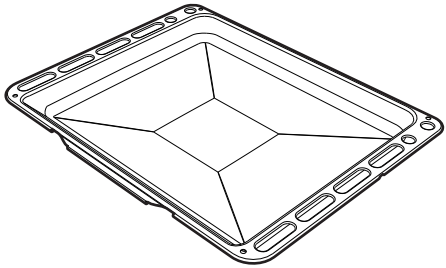
Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird.

Verfügbares Zubehör

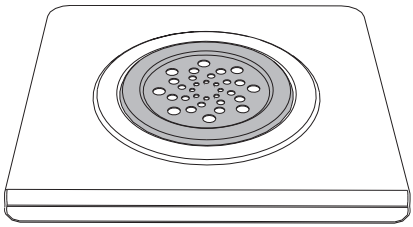
Backblech





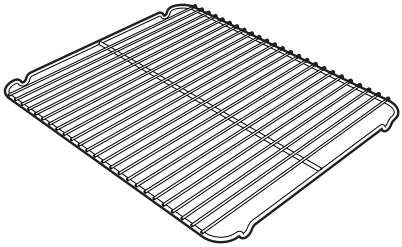
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Deckel und Verdampf-Schale (Backofen mit Befeuchtungsfunktion)



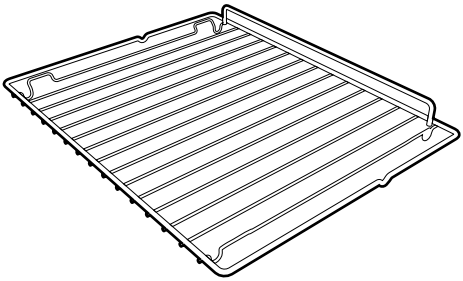
Für die Verteilung des Dampfes im Inneren des Backraums.

Rost für Backblech



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

Rost

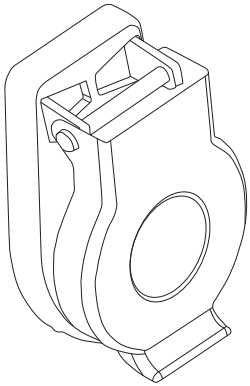


Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Temperatursonde (Pyrolyse-Backofen)

Mit der Temperatursonde kann ein Garvorgang auf Grundlage der Temperatur durchgeführt werden, die von diesem im Kern des Garguts gemessen wird.

Schutzabdeckung (Pyrolyse-Backofen)



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

Die Teile des Ofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

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

3 Gebrauch

Hinweise

Hohe Temperatur im Inneren des Ofens während des Betriebs
Verbrennungsgefahr

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

Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums
Verbrennungsgefahr

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

Unsachgemäßer Gebrauch
Verbrennungsgefahr

- Sicherstellen, dass die Brennerkränze 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 während des Gebrauchs
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.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

Unsachgemäßer Gebrauch

Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Sicherstellen, dass die Brennerkränze 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 vom Kochfeld entfernt werden.

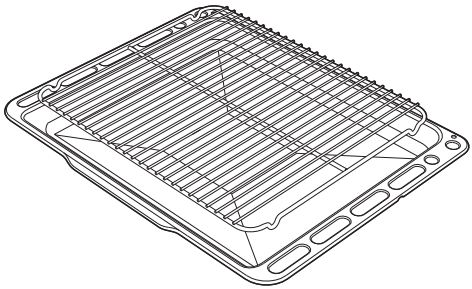
3.1 Erster Gebrauch

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 reinigen (siehe 4 Reinigung und Wartung). Die leeren Öfen bis zur Höchsttemperatur aufheizen, um eventuell vorhandene Herstellungsrückstände zu beseitigen.

3.2 Gebrauch der Zubehörteile

Rost für Backblech

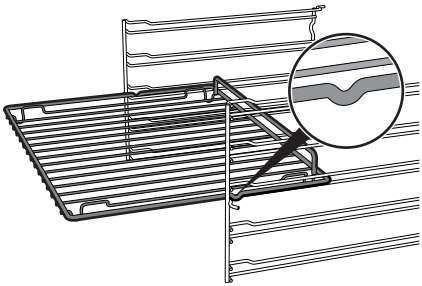
Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.

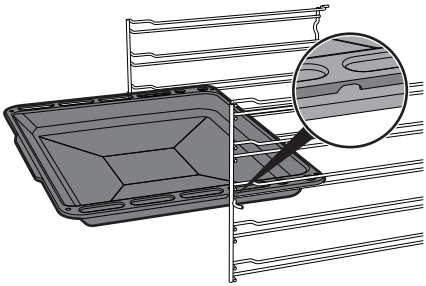


Roste und Backbleche

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

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





Die Roste oder Backbleche vorsichtig bis zum Anschlag einschieben.

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

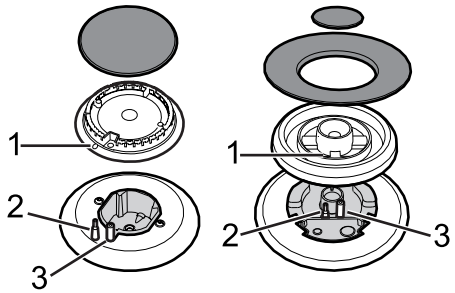
3.3 Verwendung des Gaskochfelds

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. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Drehknebel frühzeitig losgelassen wird. Das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel 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 Brennerkränze und der Brennerdeckel

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



Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße 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 Topfinhalts verhindert wird.

Durchmesser der Kochgefäße:

- **SR**: 16 - 24 cm.
- **R**: 18 - 26 cm.
- **UR2 int + ext**: 18 - 28 cm

3.4 Verwendung der Induktionsplatten

Nach dem Gebrauch die verwendeten Kochplatten ausschalten, dazu den entsprechenden Drehknebel auf Position **O** drehen. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.

Während des ersten Anschlusses an das Stromnetz wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der alle Kontrolllampen einige Sekunden lang aufleuchten.

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Bei jedem Drehknebel ist die dazugehörende Kochzone angegeben.

Den Drehknebel zum Einstellen der Heizleistung im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert drehen.

Für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße

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

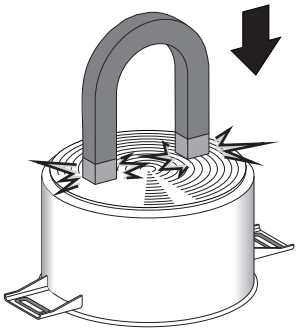
Geeignete Kochgefäße:

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

Ungeeignete Kochgefäße:

- Kochgefäße aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton.

Um zu überprüfen, ob der Topf geeignet ist, einfach einen Magneten an den Boden annähern: Falls er angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochen geeignet. Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in das Kochgefäß geben und dieses auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten. Das Symbol U auf dem Display zeigt an, dass der verwendete Topf ungeeignet ist.



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

Topferkennung

Sollte sich in einer Kochzone kein Topf befinden oder der Topf zu klein sein, wird keine Energie übertragen und auf dem Display erscheint das Symbol U.

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

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

Begrenzung der Gardauer

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.

Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, erscheint im Display die Anzeige H.

Eingestellte Leistungsstufe	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Überhitzungsschutz

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen haben.

Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert.

Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie die Angaben für die unterschiedlichen Zubereitungsarten.

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
U	Temperatur halten
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)
3 - 4	Garvorgang
5 - 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
7 - 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
P *	Braten/Schmoren, Kochen (höchste Leistung)

*** Siehe Booster-Funktion**

Restwärme

Unsachgemäßer Gebrauch
Verbrennungsgefahr

- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol H angezeigt. Sobald die Temperatur unter 60°C liegt, erlischt das Symbol.

Heizbeschleuniger

Jede Kochzone verfügt über einen Heizbeschleuniger, der deren Erwärmung mit Höchstleistung für einen zur eingestellten Leistung proportionalen Zeitintervall ermöglicht.

Diese Funktion ermöglicht, die ausgewählte Leistung in geringstmöglicher Zeit zu erreichen.

1. Den Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn auf die Position **A** drehen und ihn dann loslassen. Im Display erscheint das Symbol A.
2. Innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Heizleistung auswählen (**1...8**). Die ausgewählte Leistung und das Symbol A leuchten abwechselnd auf dem Display auf.

Die Heizleistung kann jederzeit erhöht werden. Das Zeitintervall für die „Höchstleistung" wird automatisch angepasst.

Nach Ablauf der Beschleunigungszeit bleibt die zuvor ausgewählte Leistungsstufe eingestellt.

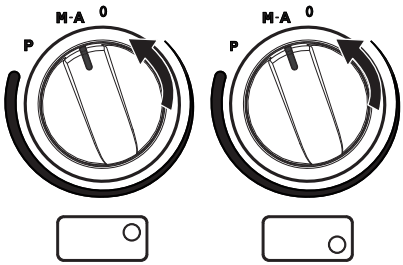
Wenn die Heizleistung durch Drehen des Drehknebels gegen den Uhrzeigersinn reduziert wird, schaltet sich der Heizbeschleuniger automatisch aus.

Funktion Multizone

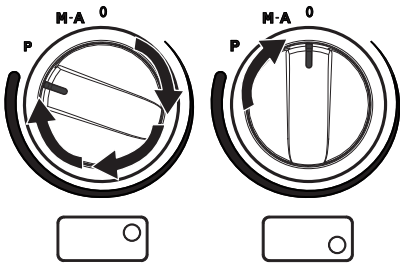
Mithilfe dieser Funktion kann man gleichzeitig zwei (vordere und hintere) Kochzonen bedienen, um Töpfe wie Fisch-Dünster oder rechteckige Kochgefäße zu verwenden.

Zur Aktivierung der Multizone-Funktion:

1. Die Drehknebel der Induktionskochzone gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf die Position **M-A** drehen und in gedrehter Stellung halten, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt.



2. Den Drehknebel der hinteren Kochzone wieder auf **9** stellen und den Drehknebel der vorderen Kochzone bis auf **0** drehen; es ertönt ein langes akustisches Signal.



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

Zum Deaktivieren der Multizone-Funktion:

- Beide Drehknebel wieder auf **0** (ausgeschaltet) stellen.

Diese Funktion steuert automatisch eine gleichmäßige Leistungsverteilung auf beide Zonen.

Bediensperre

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

1. Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, die beiden Bedienknebel der Induktionskochzone gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn (Position **A**) drehen.
2. Die Drehknebel so lange in dieser Position halten, bis das Symbol **L** auf den Displays angezeigt wird.
3. Anschließend die Drehknebel loslassen.

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

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

Booster-Funktion

Mit der Booster-Funktion kann eine Kochzone maximal 5 Minuten mit Höchstleistung betrieben werden. Diese Funktion ermöglicht zum Beispiel, eine große Wassermenge schnell zum Kochen zu bringen oder Fleisch bei starker Flamme anzubraten.

- Den Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, 2 Sekunden in Position **P** halten und dann loslassen.

Im Display erscheint das Symbol **P**.

Nach 5 Minuten schaltet sich die Booster-Funktion automatisch aus und der Kochvorgang wird auf Stufe **9** fortgesetzt.

Nur auf einigen Kochzonen: Die Booster-Funktion bleibt aktiv und muss mittels des entsprechenden Drehknebels per Hand ausgeschaltet werden.

Die Booster-Funktion ist der Funktion Heizbeschleuniger gegenüber vorrangig.

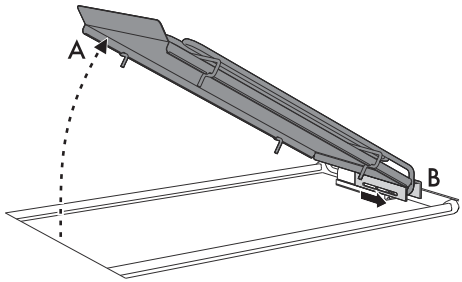
Barbecueplatte

Übermäßige Temperatur
Verbrennungsgefahr

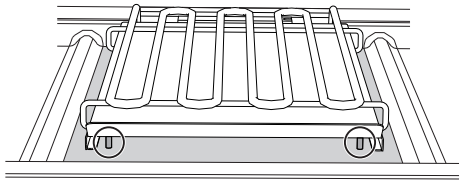
- Nach einer längeren Einschaltung bleibt die Kochplatte auch nach dem Ausschalten des Heizelements noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Kinder fern!
- Die Platte erst dann entfernen, wenn sie sich abgekühlt hat.

Die Barbecueplatte verwenden, um Gerichte zu grillen oder zu gratinieren oder als Barbecuegrill.

1. Vor dem Garen die Barbecueplatte entfernen.
2. Das Heizelement **A** anheben und mittels des entsprechenden Feststellers **B** blockieren.



3. Den Feststeller des Heizelements **B** entfernen und herunter drücken, bis die zwei Vertiefungen auf dem Kochfeld aufliegen.



Darauf achten, dass sie nicht über den Rand der Fettpfanne herausragen.

4. Die Platte wieder auf das Kochfeld legen.
5. Den Drehknebel des Heizelements des Barbecuegrills auf die Zahlen zwischen **1** und **9** stellen. Die Kontrolllampe leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Heizelement in Betrieb ist.

Vor dem Auflegen der Speisen empfiehlt es sich, das Heizelement des Barbecuegrills 5/6 Minuten lang vorzuheizen.

3.5 Gebrauch der Backöfen

Einschalten der Backöfen

Zum Einschalten der Backöfen:

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

Das regelmäßige Blinken der Thermostat-Kontrolllampe beim Garen ist normal und zeigt an, dass die Innentemperatur während des Garvorgangs konstant gehalten wird.

Verzeichnis der Funktionen des Pyrolyse-Backofens und des Backofens mit Befeuchtungsfunktion

ECO

Eco

Die Kombination aus Grill und Unterhitze ist besonders zum Garen auf einer einzigen Schiene geeignet und verbraucht wenig Strom.

Ideal für alle Arten von Speisen. 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.

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

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

Die ECO-Funktion wird für Garvorgänge empfohlen, die keine Temperaturen über 210 °C erfordern. Bei Garvorgängen mit höheren Temperaturen sollte eine andere Funktion ausgewählt werden.

Oberhitze + Unterhitze

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.

Kleiner Grill (nur bei Pyrolyse-Backofen)

Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießen, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Element ausgehenden Wärme.

Oberhitze + Unterhitze + 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 Ebenen gebacken werden können. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. 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 + Umluft

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

Direct Steam (nur bei Backofen mit Befeuchtungsfunktion)

Diese Funktion aktiviert den zentralen Bereich des unteren Heizelements, in Kombination mit der Heißluft und dem Gebläse, und ermöglicht somit das Garen der Speisen mittels der Verdampfung des in der entsprechenden Schale enthaltenen Wassers. Das Gebläse verteilt gleichmäßig die Wärme und den erzeugten Dampf, wodurch ein schonender Garvorgang ausgeführt wird, bei dem das Aussehen und die Nährwerte der Lebensmittel unverändert aufrechterhalten werden.

Turbo (nur bei Pyrolyse-Backofen)

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.

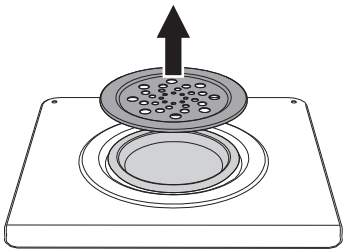
Pyrolyse (nur bei Pyrolyse-Backofen)

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

3.6 Garen mit der Funktion Direct Steam (Backofen mit Befeuchtungsfunktion)

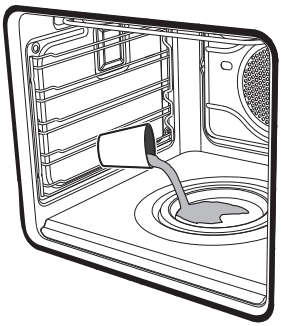
Keine Gegenstände oder Speisen auf den Backofenboden stellen. Der Backraumboden und die Verdampf-Schale müssen immer frei liegen.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. Den Deckel der Verdampf-Schale anheben.

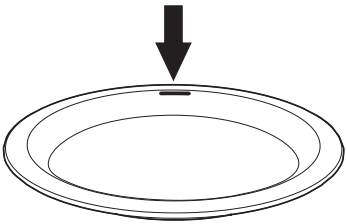


3. Die Schale mit einer für die Dauer des Garvorgangs ausreichenden Wassermenge füllen (siehe „Tabelle der Garvorgänge mit Funktion Direct Steam“).

- Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.
- Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chloridgehalt (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.



Das maximale Fassungsvermögen der Schale wird von einer Kerbe auf der Innenfläche angezeigt.



Das maximale Fassungsvermögen der Verdampf-Schale ist 250 ml.

4. Den Deckel erneut auf die Schale setzen.
5. Die Speise auf das Backblech legen.
6. Das Backblech mit der Speise in den Backraum einfügen.
7. Die Direct Steam Funktion mit dem Funktionsknebel auswählen.
8. Mittels der entsprechenden Drehknebel die Gartemperatur und Garzeit auswählen.

Für optimale Ergebnisse und zur Stromeinsparung empfehlen wir, die Schale mit einer für die Dauer des gewünschten Garvorgangs ausreichenden Wassermenge zu füllen.

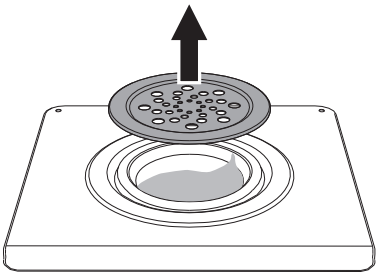
Ende des Direct Steam Garvorgangs

1. Sich seitlich neben das Gerät stellen und die Tür einige Zentimeter öffnen, um einige Sekunden lang den überschüssigen Dampf austreten zu lassen.
2. Die Tür vollständig öffnen und die Speise vorsichtig aus dem Backraum nehmen.
3. Vor Beginn der Reinigungsvorgänge abwarten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.

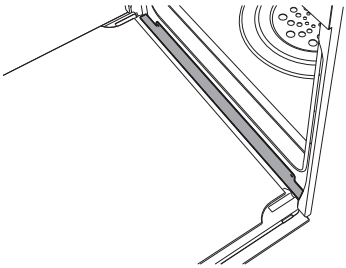
Hinweis: Der Deckel der Verdampf-Schale könnte sehr heiß sein: Angemessene Schutzvorrichtungen bereit legen.

Wenn zuvor ein Garvorgang bei Temperaturen von über 100 °C durchgeführt worden ist, muss sich der Backraum zunächst abkühlen, damit ein Direct Steam Garvorgang gestartet werden kann.

4. Den Deckel der Verdampf-Schale im Backraum abnehmen, eventuelles Restwasser entfernen und gut abtrocknen.



5. Mit einem Schwamm auch das Kondenswasser auf dem Backraumboden, an den Wänden, an der Türverglasung und auf dem Tropfenfänger der Vorderseite des Gerätes beseitigen.



Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.

3.7 Verwendung der Temperatursonde (Pyrolyse-Backofen)

Hohe Temperatur der Temperatursonde
Verbrennungsgefahr

- Den Stab oder die Spitze der Sonde nach deren Verwendung nicht berühren.
- Während der Verwendung der Sonde die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.

Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Die emaillierten oder verchromten Oberflächen nicht mit der Spitze oder dem Verbindungsstecker der Temperatursonde verkratzen oder beschädigen.

Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden am Gerät

- Die Sonde nicht in die Öffnungen und Löcher des Gerätes einführen.
- Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Bei Nichtgebrauch der Sonde sicherstellen, dass die Schutzabdeckung richtig geschlossen ist.

Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an Personen

- Die Temperatursonde darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Kindern das Spielen mit der Sonde untersagen.
- Besonders darauf achten, sich nicht mit den spitzen Teilen der Sonde zu verletzen.

Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an der Temperatursonde

- Nicht am Kabel ziehen, um die Sonde aus dem Anschluss oder dem Gargut zu entfernen.
- Darauf achten, dass die Sonde oder ihr Kabel nicht in der Tür hängen bleiben.
- Kein Teil der Sonde darf mit den Backraumwänden, den Heizelementen, den Rosten oder den Backblechen in Berührung kommen, wenn diese noch heiß sind.
- Bei Nichtgebrauch der Sonde sollte sie nicht im Inneren des Gerätes aufbewahrt werden.
- Sicherstellen, dass der Verbindungsstecker der Sonde ganz in den Anschluss eingesteckt ist.
- Die Sonde nicht zum Hineingeben oder Herausnehmen von Gargut aus dem Backraum verwenden.

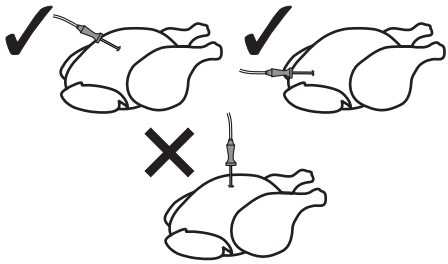
Mit der Temperatursonde ist es möglich, Braten, Karrees und Fleischstücke in verschiedenen Größen präzise zu garen.

Die Sonde ermöglicht das perfekte Garen von Lebensmitteln dank der punktgenauen Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen.

Die Kerntemperatur der Speisen wird durch einen speziellen Fühler gemessen, der sich in der Spitze befindet.

Korrekte Anwendung der Sonde

1. Das Gargut auf ein Backblech legen.
2. Die Spitze der Sonde außerhalb des Backofens in das Gargut einführen.
3. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sicherstellen, dass die Temperatursonde in den dicksten Teil des Garguts und für mindestens 3/4 seiner Länge in das Gargut eingeführt wurde, jedoch nicht das darunterliegende Backblech berührt und nicht aus dem Gargut herausragt.



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

Die empfohlene Mindesttemperatur für das Garen mit der Sonde liegt bei 120 °C, außer beim Niedrigtemperaturgaren (siehe Kap. 3.8)

Einstellung eines Garvorgangs mit Temperatursonde

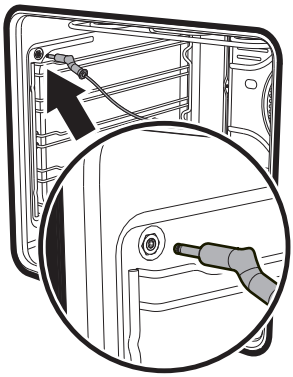
Mit Vorheizen:

1. Einen manuellen Garvorgang einstellen (siehe „Gebrauch der Backöfen").
2. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
3. Den Verbindungsstecker der Sonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.

Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Während der Verwendung der Sonde die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.



4. Die Tür schließen.
5. Die Taste einige Sekunden lang drücken; erneut die Taste drücken. Auf dem Display erscheint die Standard-Zieltemperatur und das Symbol A blinkt.
6. Mit den Tasten und die Zieltemperatur zwischen einem Mindest- und einem Höchstwert einstellen.

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

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

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

Ohne Vorheizen:

1. Die Tür öffnen.
2. Das Backblech mit dem Gargut mit eingeführter Sonde in den Ofen schieben.
3. Den Verbindungsstecker der Sonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.

4. Den Garvorgang mit Sonde einstellen, wie in den Schritten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben.
5. Einen manuellen Garvorgang durch Auswahl von Temperatur und Garfunktion einstellen (siehe „Gebrauch der Backöfen").

Bei laufendem Garvorgang mit Temperatursonde

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

Beim Garen mit einer Temperatursonde sind die Tasten − und + wirkungslos.

1. Durch langes Drücken der Taste ⌄ wird der Minutenzähler aktiviert; erneut ⌄ drücken, um die Zieltemperatur anzuzeigen und diese mit den Tasten − und + bei laufendem Garvorgang einstellen.
2. Erneut ⌄ drücken oder 5 Sekunden lang abwarten, um zum Garvorgang zurückzukehren.

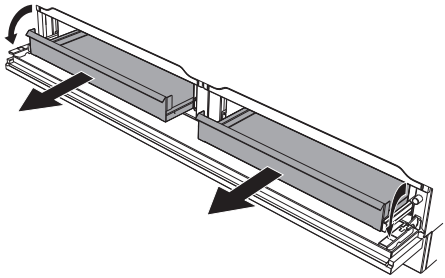
Am Ende des Garvorgangs

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

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

3.8 Gebrauch des Stauraums

Im unteren Teil des Herdes befindet sich die Stauräume, die durch Öffnen der Klappe zugänglich sind. Hier können die für den Gebrauch des Gerätes notwendigen Töpfe oder Metallgegenstände verstaut werden.



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums
Verbrennungsgefahr

- Die im Innern des Stauraums befindlichen Gegenstände können sehr heiß sein.

3.9 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umluftfunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Die gleichzeitige Verwendung mehrerer Backöfen kann die Kochergebnisse beeinflussen.

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.

Niedrigtemperaturgaren mit Sensor

- Diese Garmethode wird für zartes und mageres Fleisch empfohlen, dessen Kerntemperatur 65°C nicht überschreiten darf. Eine Ofentemperatur zwischen 90° und 100°C einstellen. Diese Art der Einstellung verlängert die Garzeit, bewahrt jedoch die qualitativen Eigenschaften des Garguts und verhindert eine übermäßige Verringerung des Volumens.
- Für beste Ergebnisse, das Fleisch vor dem Niedrigtemperaturgaren bei starker Hitze 1 oder 2 Minuten von jeder Seite in einer Pfanne anbraten.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill + Umluft wird das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturknebel auf den höchsten Wert auf das Symbol zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.
- Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter.
- Das Backblech auf der ersten Schiene von unten verwenden, um die Flüssigkeiten auffangen zu können, die sich während des Grillvorgangs bilden könnten.
- Die Dauer des Grillvorgangs darf 60 Minuten nicht überschreiten.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backofens stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

3.10 Programmieruhr

— Taste zur Wertverminderung

Taste der Uhr

+ Taste zur Werterhöhung

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

Die Taste drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.

Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall die Uhrzeit auf einer der beiden Uhren einstellen, die andere übernimmt automatisch dieselbe Uhrzeit.

Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

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

1. Die Taste der Uhr zwei Sekunden lang gedrückt halten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten zur Werterhöhung + und zur Wertverminderung — kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. 7 Sekunden lang abwarten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten hört auf zu blinken.
4. Das Symbol auf dem Display zeigt an, dass das Gerät bereit ist, das Garen anzufangen.

Dieselbe Uhr verwenden, die für die erste Einstellung der Uhrzeit genutzt wurde.

Zur Änderung der Uhrzeit die Tasten zur Werterhöhung + und zur Wertverminderung — zwei Sekunden lang gedrückt halten und dann die Uhrzeit einstellen.

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

1. Die Taste der Uhr gedrückt halten, bis das Symbol erscheint.
2. Erneut die Taste der Uhr drücken. Im Display erscheinen das Symbol A und die Anzeige dur abwechselnd zur aktuellen Uhrzeit.
3. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung + und zur Wertverminderung — die gewünschten Garminuten einstellen.
4. Eine Garfunktion und -temperatur wählen.
5. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und A an.

Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Im Display erlischt das Symbol , blinkt das Symbol A und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

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

7. Die Taste der Uhr drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.

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

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

Programmierter Garvorgang

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

1. Eine Gardauer wie im vorherigen Abschnitt „Zeitgesteuerter Garvorgang" beschrieben einstellen.
2. Die Taste Menü 2 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Erneut die Taste Menü drücken. Im Display erscheinen die Ziffern 0:00 und die Anzeige dur und das Symbol A blinkt (zum Beispiel: die aktuelle Uhrzeit ist 17:30 Uhr)
4. Die Taste — oder + drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen. (zum Beispiel 1 Stunde)
5. Die Taste Menü drücken. Das Display zeigt die Anzeige End abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an (zum Beispiel ist die Garzeitende 18:30 Uhr)
6. Mit den Tasten — oder + die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einstellen. (zum Beispiel auf 19:30 Uhr)

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

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

10. Den Funktions- und Temperaturknebel wieder auf **0** stellen.
11. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
12. Die Tasten — und + gleichzeitig drücken, um die eingestellten Programmierungen auf Null zu setzten.

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

Es ist nicht möglich, programmierten Garvorgänge von mehr als 24 Stunden einzustellen.

Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten. Erneut die Taste Menü drücken. Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige dur und die verbleibende Garzeit.

Minutenzähler

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

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Die Taste der Uhr einige Sekunden lang gedrückt halten. Das Display zeigt die Ziffern 0:00 und das blinkende Symbol an, das sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung + und zur Wertverminderung — die gewünschten Minuten einstellen.
3. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Einstellung des Minutenzählers zu beenden. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und an.

Ein akustisches Signal wird am Ende der eingestellten Zeit ausgegeben.

4. Die Taste zur Wertverminderung — drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren.

Der Minutenzähler kann zwischen 1 Minute und eine Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Änderung der eingestellten Werte

1. Erneut die Taste der Uhr drücken.
2. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung und zur Wertverminderung die gewünschten Minuten einstellen.

Löschung der eingestellten Daten

1. Erneut die Taste der Uhr drücken.
2. Die Tasten zur Werterhöhung und zur Wertverminderung gleichzeitig gedrückt halten.
3. Anschließend muss der Backofen manuell ausgeschaltet werden, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.

Auswahl des akustischen Signalgebers

Der Signalgeber kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden.

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

Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schiene	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Oberhitze + Unterhitze	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	Oberhitze + Unterhitze	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	Statisch + Umluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinefilet	2	Statisch + Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	Grill + Umluft	4	Max.	15	
Roastbeef	1	Statisch + Umluft	2	200	40 - 45	
Gebratenes Kaninchen	1,5	Heißluft/Oberhitze + Unterhitze +Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Putenbrustfilet	3	Statisch + Umluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im Ofen	2 - 3	Statisch + Umluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Statisch + Umluft	2	180 - 190	65 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1,5	Grill + Umluft	4	Max.	15	5
Rippchen	1,5	Grill + Umluft	4	Max.	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	5	Max.	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	4	Max.	10	5
Rinderfilet	1	Grill	5	Max.	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	Max.	8 - 9	
Brot	1	Heißluft/Oberhitze + Unterhitze +Umluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Statisch + Umluft	2	180 - 190	20 - 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft/Oberhitze + Unterhitze +Umluft	2	160	55 - 60	
Mürbeteigkuchen	1	Heißluft/Oberhitze + Unterhitze +Umluft	2	160	35 - 40	
Ricotta-Kuchen	1	Heißluft/Oberhitze + Unterhitze +Umluft	2	160 - 170	55 - 60	
Gefüllte Tortellini	1	Statisch + Umluft	2	160	20 - 25	
Paradiestorte	1,2	Heißluft/Oberhitze + Unterhitze +Umluft	2	160	55 - 60	
Windbeutel	1,2	Statisch + Umluft	2	180	80 - 90	
Biskuitgebäck	1	Heißluft/Oberhitze + Unterhitze +Umluft	2	150 - 160	55 - 60	
Reistorte	1	Statisch + Umluft	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Heißluft/Oberhitze + Unterhitze +Umluft	2	160	30 - 35	

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

Tabelle der Garvorgänge mit Funktion Direct Steam

Gerichte	Gewicht (kg)	Wasser (ml)	Schiene	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Lasagne	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Nudeln überbacken	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
FLEISCH					
Putenbraten	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Schweinefilet	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Gebratenes Kaninchen (in	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Rippchen (ganze Leiter)	0,5	160	2	200	55 - 60
Lammkeule durchgebraten	2	160	2	190 - 200	95 - 100
TEIGWAREN					
Brötchen	100 g / Stck.	60	2	180	30 - 35
Brot (Brotlaib)	0,4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
FRISCHER FISCH					
Wolfsbarsch	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Lachsschnitte (Dicke 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Seeteufel (ganz)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50

Gerichte	Gewicht (kg)	Wasser (ml)	Schiene	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
GEMÜSE					
Röstkartoffeln	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Gegrilltes gemischtes Gemüse	0,6	80	2	210	35
AUFWÄRMEN DER SPEISEN					
Nudeln	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Bratenscheiben/ Rippchen	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Brot	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
GEBÄCK					
Rührteigkuchen	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffins	40 g jedes Backförmchen	60	2	160	15 - 17
Paradiestorte	1	60	2	160	55 - 60
Biskuitgebäck	1	60	2	160	60 - 65
Kekse (Dicke 0,5 cm)	Gesamter Teig 0,3	60	2	170	18 - 20

Die in der Tabelle angeführte Wassermenge kann je nach Art der Speise, Gewicht und Dauer des Garvorgangs variieren.

Der Vorheizvorgang ist bei der Funktion Direct Steam vorgesehen.

Braten, Gemüse und Kartoffeln müssen während des Garvorgangs umgerührt und/oder gedreht werden, um eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten zu erzielen.

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne den Vorheizvorgang und sind nur als Richtwerte anzusehen.

Tabelle der Garvorgänge mit Temperatursensor

Fleischart und -dicke	Temperatur Ziel (°C)
Rindfleisch	
Roastbeef: blutig	50 - 53
Roastbeef: medium	55 - 58
Roastbeef: durchgebraten	65 - 70
Rippensteak: blutig*	50
Rippensteak: medium*	58
Rippensteak: durchgebraten*	70
Schweinefleisch	
Lendenbraten	80 - 85
Schulter	80 - 85
Würste**	75 - 80
Kalb	
Kalbsbraten	75 - 80
Geflügel	
Hähnchen (ganz)	80 - 85
Pute (ganz)	80 - 85
Putenbraten (ganz oder Brust)	80 - 85
Lamm	
Lammkeule mit Knochen (blutig)	65
Lammkeule mit Knochen (durchgebraten)	75 - 80
Niedrigtemperaturgaren	
Rind/Roastbeef: blutig***	50 - 54
Rind/Roastbeef: medium***	55 - 60

* Die angegebenen Temperaturen können je nach Dicke des Filets variieren.

** Für Wurstwaren wird eine geeignete Funktion empfohlen, um eine gute Bräunung zu erzielen.

*** Es wird empfohlen, das Fleisch ein paar Minuten von jeder Seite in einer Pfanne anzubraten, bevor es in den Ofen geschoben wird.

4 Reinigung und Wartung

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 (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme) für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.

4.1 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 abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

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

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

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

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden. Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang entfernen, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen trocknen.

Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.

Daher gegebenenfalls die Körnchen sofort vom Kochfeld entfernen.

Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit des Glases. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind.

Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Es ist schwierig, die Verunreinigungen mit einem üblichen Reinigungsmittel zu entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Laufe der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

Gitterroste des Kochfeldes

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

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

Barbecueplatte

Diese Platte ist mit einem Antihaftmaterial (Teflon) beschichtet. Dieser Film ist sehr empfindlich und kann durch metallisches Kochbesteck beschädigt werden.

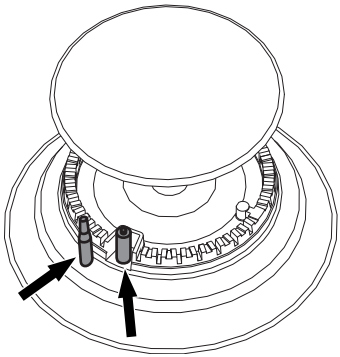
Ausschließlich hochtemperaturbeständiges Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.

Brennerkränze und Brennerdeckel

Die Brennerkränze 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 Brennerkränze 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 bei Bedarf mit einem feuchten Lappen reinigen. Eventuelle trockene Rückstände lassen sich mit einem Holzstab oder einer Nadel entfernen.

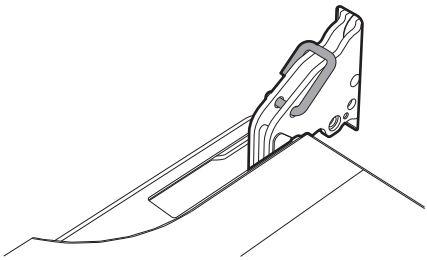


4.2 Ausbau der Backofentür

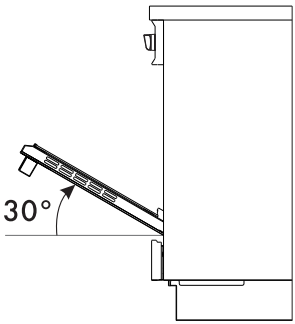
Die Backofentüren können ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

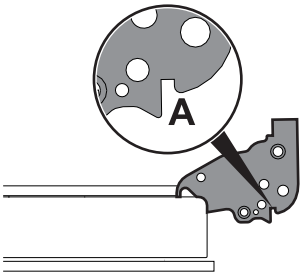
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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



4.3 Reinigung der Türverglasung

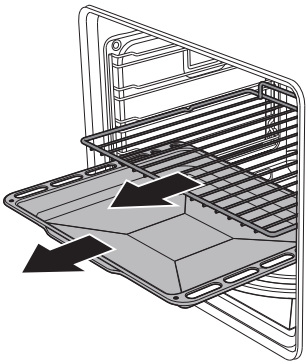
Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.4 Reinigung des Ofeninneren

Die Backöfen werden optimal erhalten, wenn sie bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt werden.

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.



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

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

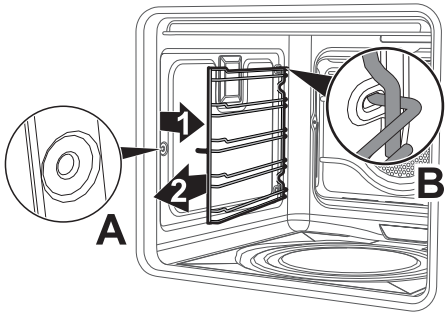
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Schienenrahmen. 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 Schienenrahmen erneut einzusetzen.



Reinigung der Oberseite des Ofens (Backofen mit Befeuchtungsfunktion)

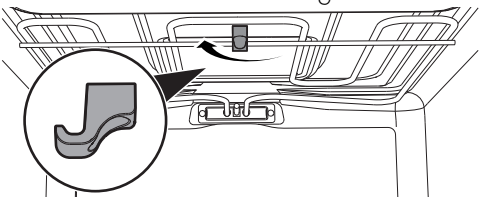
Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

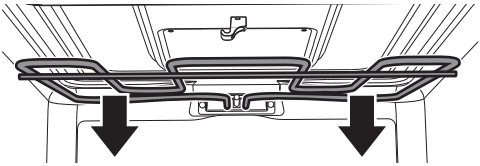
- Die folgenden Vorgänge dürfen nur bei vollständig kaltem und ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

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

1. Das obere Heizelement leicht anheben und den 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.

Nach erfolgter Reinigung das Heizelement erneut einsetzen und den Feststeller drehen, um das Heizelement einzuhaken.

Reinigung der Verdampf-Schale und des Deckels (Backofen mit Befeuchtungsfunktion)

Es wird empfohlen, die Verdampf-Schale und den gelöcherten Deckel am Ende eines jeden Direct Steam Garvorgangs zu reinigen und sorgfältig abzutrocknen.

Hierzu können handelsübliche Reinigungsmittel verwendet werden; sehr aggressive und/oder säurehaltige Produkte vermeiden.

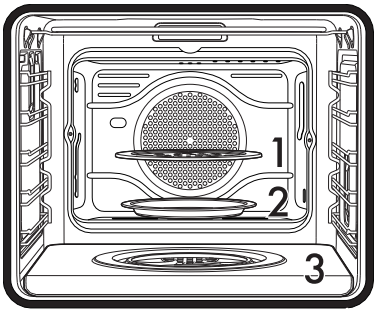
Der Deckel und die Schale können in der Spülmaschine gespült werden.

Im Falle von Kalkablagerungen ein entkalkendes Reinigungsmittel für die Stahlflächen verwenden.

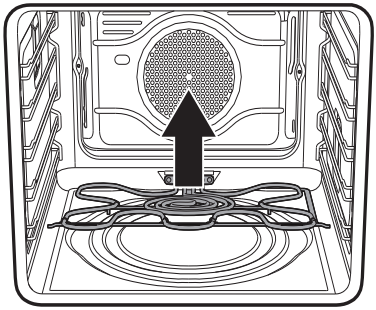
Reinigung der Unterseite des Ofens (Backofen mit Befeuchtungsfunktion)

Am Ende eines jeden Garvorgangs mit Funktion Direct Steam wird empfohlen, die Unterseite des Backraums zu reinigen und abzutrocknen:

1. In der Reihenfolge den gelöcherten Deckel (**1**), die Verdampf-Schale (**2**) und den Backofenboden (**3**) entfernen. Der Backofenboden muss einige Millimeter angehoben und dann nach außen hin herausgezogen werden.



2. Das Ende der Unterhitze vorsichtig einige Zentimeter anheben und den Backofenboden reinigen.



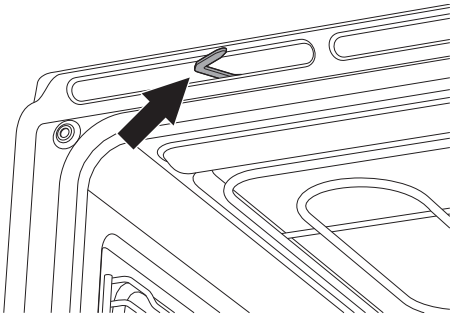
Nach erfolgter Reinigung die Unterhitze in ihre Aufnahme setzen. Vor dem Einfügen der zuvor entfernten Zubehörteile abwarten, bis der Backraum vollständig trocken ist.

Manuelle Deaktivierung des Hebels der Türverriegelung (Pyrolyse-Backofen)

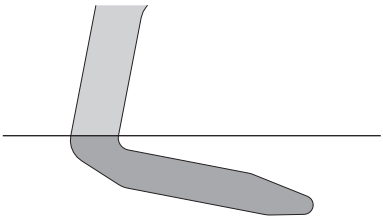
Unsachgemäßer Gebrauch
Verbrennungsgefahr

- 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.



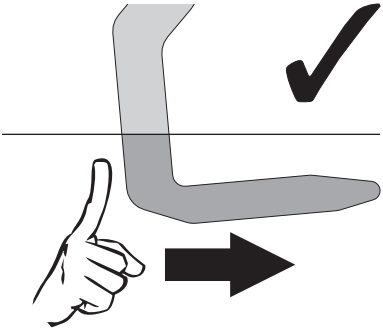
Während der normalen Reinigungsvorgänge kann der Hebel der Türverriegelung ungewollt aktiviert werden.



Hebel der Türverriegelung aktiviert

(Ansicht von oben)

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

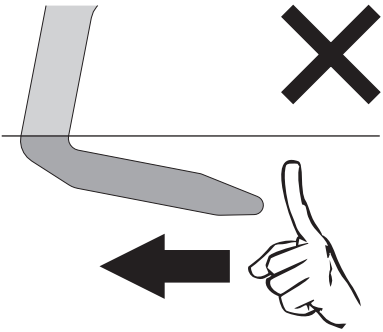


(Ansicht von oben)

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)

4.5 Pyrolyse (Pyrolyse-Backofen)

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.

- Während dieser Funktion können die Oberflächen außergewöhnlich hohe Temperaturen erreichen.
- Kinder fernhalten.

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

- Die Innenverglasung gemäß den 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 aus dem Backraum entnehmen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die Tür schließen.

Einstellung der Pyrolyse

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol P drehen. Auf dem Display werden automatisch das Symbol A und die Anzeige dur abwechselnd mit der Mindestdauer der Pyrolyse (2 Stunden) angezeigt.
2. Auf die Tasten — oder + einwirken, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einem Minimum von 120 Minuten und einem Maximum von 3 Stunden und 30 Minuten einzustellen. Die eingestellten Minuten werden durch die inneren Segmente der Uhr angezeigt, während die Stunden durch die entsprechenden blinkenden Zahlen angezeigt werden (1, 2 oder 3).

Empfohlene Dauer der Pyrolyse:
- Wenig verschmutzt: 120 Minuten.
- Mäßig verschmutzt: 165 Minuten.
- Stark verschmutzt: 210 Minuten.

3. Zur Bestätigung des Pyrolysestarts drücken Sie die Taste ⏲.
4. Nach Einstellung der Dauer der Pyrolyse beginnt die Kontrolllampe des Thermostats zu blinken und der Backraum fängt an, sich zu erwärmen (etwa 5 Sekunden nach der letzten Betätigung durch den Benutzer).
5. Eine Minute nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür von einer Türverriegelung gesperrt (die Kontrolllampe der Türverriegelung leuchtet auf), die jegliches Öffnen der Backofentür verhindert.

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

6. Am Ende der Pyrolyse blinken alle Zahlen auf dem Display, während ein akustisches Signal das Ende des automatischen Reinigungszyklus anzeigt.
7. Den Funktionsknebel wieder auf die Position „**0**" stellen.
8. Die Tür bleibt gesperrt, bis die Temperatur im Inneren des Ofens unter die Sicherheitsstufe sinkt.
9. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Einstellung der programmierten Pyrolyse

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

1. Die Dauer der Pyrolyse einstellen.
2. Nach Einstellung der Dauer der Pyrolyse (siehe „Einstellung der Pyrolyse") die Taste ⏲ drücken, bis auf dem Display die Summe der aktuellen Uhrzeit mit der zuvor eingestellten Dauer, abwechselnd mit der Anzeige End zusammen mit den Symbolen ♨ und A, angezeigt wird (letzteres blinkt).
3. Auf die Tasten — oder + einwirken, um die Uhrzeit für die Beendung des Reinigungszyklus einzustellen.

4. 5 Sekunden lang abwarten oder die Taste drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen; daraufhin schaltet sich das Symbol aus und das Symbol A leuchtet dauerhaft auf.

Beim Einstellen der Pyrolyse darauf achten, den Funktionsknebel nicht zu drehen. In diesem Fall werden die über die Programmieruhr eingestellten Daten gelöscht und müssen neu eingestellt werden.

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 lauteres 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 Backofenfront zu verhindern.

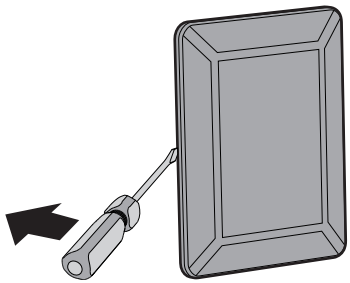
4.6 Außergewöhnliche Wartung

Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

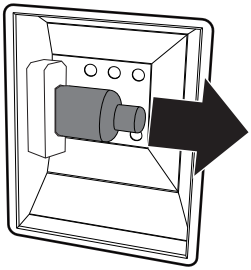
- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

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

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

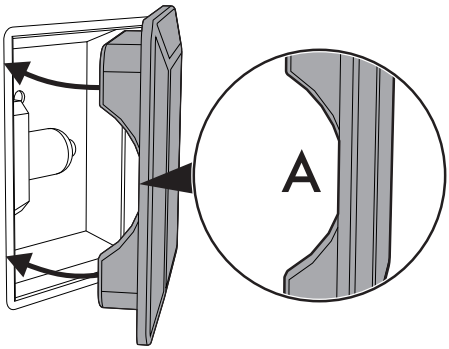


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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.



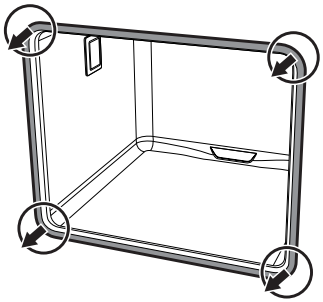
7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

Ein- und Ausbau der Ofendichtung (Backofen mit Befeuchtungsfunktion)

Zum Ausbau der Dichtung:

Für eine optimale Reinigung des Zusatzbackofens kann die Türdichtung entfernt werden. In der Mitte und an den 4 Ecken sind Haken vorgesehen, mit denen die Dichtung am Rand befestigt ist.

- Die Dichtung an allen Punkten nach außen ziehen, um die Haken zu lösen.



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

Zum Einsetzen der Dichtung:

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

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 beträgt.
- Die Schläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.
- Die Einstellungsbedingungen dieses Haushaltsgerätes sind auf dem Etikett der Gaseinstellung angeführt.

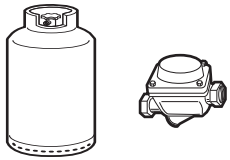
Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen.

Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe Kapitel „5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde ½" Gas (ISO 228-1).

Flüssiggasanschluss

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

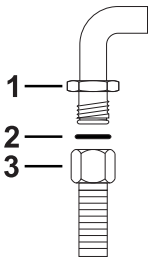


Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle „Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften" angegebenen Werte liegen.

Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch

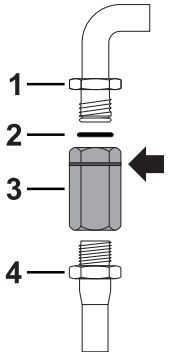
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

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 Edelstahlschlauch und Bajonettanschluss

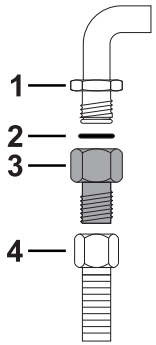
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit Bajonettanschluss gemäß BS 669 vornehmen. Auf das Gewinde des Gasversorgungsschlauchs **4** ein Isoliermaterial auftragen und den Adapter **3** anschrauben. Den Block an den beweglichen Anschluss **1** des Gerätes schrauben. Dabei die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



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



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.

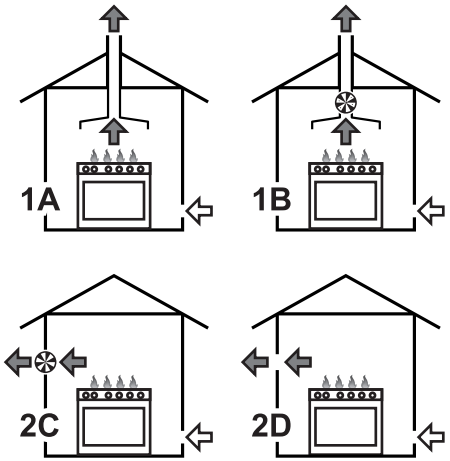
Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

Ableitung der Verbrennungsprodukte

Dieses Haushaltsgerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsrichtlinien installiert werden. Besondere Beachtung muss den Anforderungen in Bezug auf die Belüftung geschenkt werden.

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 mit Naturzug
B Abgassystem mit Elektrogebläse
C Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wand- oder Fenstergebläses
D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses

Luft

Verbrennungsprodukte

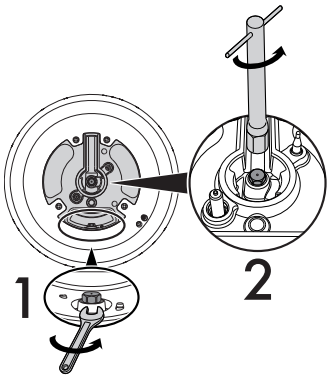
Elektrogebläse

5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

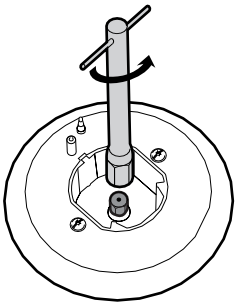
Für den Betrieb mit einer anderen Gasart, die Brennerdüsen austauschen und die Kleinstellung der Gasflamme an den Gashähnen einstellen.

Austausch der Düsen

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



1 Externe Düse - **2** Interne Düse

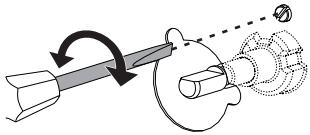


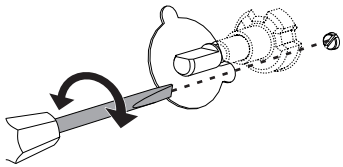
3. Die Brenner wieder korrekt in ihre vorgesehenen Sitze positionieren.

Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube regulieren, die sich neben dem Stab des Hahns befindet (je nach Modell), bis eine gleichmäßige kleinste Flamme erzielt ist.

Den Griff wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen. Dazu den Griff schnell von der Höchst- auf die Mindeststufe drehen: die Flamme darf dabei nicht ausgehen. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.





Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube neben dem Stab des Gashahns 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. Dann ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.

Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.

Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften

Erdgas G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Nennwärmeleistung (kW)	1.80	3.0	0.9	03:30
Düsendurchmesser (1/100 mm)	97	120	70	128
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	Z	H9	H1	F3
Reduzierte Leistung (W)	500	800	400	1200
Erdgas G25 - 20 mbar	**SR**	**R**	**UR2 int.**	**UR2 est.**
Nennwärmeleistung (kW)	1.80	3.0	0.90	03:30
Düsendurchmesser (1/100 mm)	100	134	72	138
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	Y	F3	F1	F3
Reduzierte Leistung (W)	500	800	400	1200
Flüssiggas G30/31 - 50 mbar	**SR**	**R**	**UR2 int.**	**UR2 est.**
Nennwärmeleistung (kW)	1.80	3.0	1.0	03:30
Düsendurchmesser (1/100 mm)	58	74	43	73
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	M	Z	H2	S1
Reduzierte Leistung (W)	500	1000	400	1500
Nennleistung G30 (g/h)	131	218	73	240
Nennleistung G31 (g/h)	129	214	71	236

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.

5.3 Positionierung

Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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

Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden am 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 Gerätebetriebs
Brandgefahr

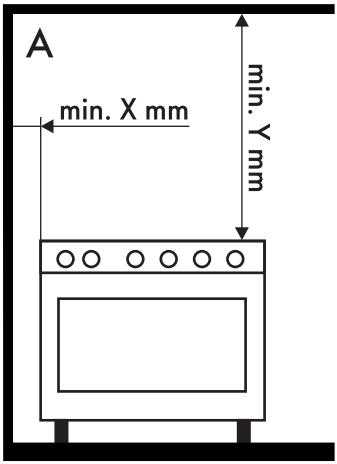
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).

Dieses Gerät kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsplatte überschreitet, mit einem Mindestabstand von **X** mm zur Geräteseite, aufgestellt werden. Siehe Abbildungen „**A**" und „**B**" für die jeweilige Installationsklasse.

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

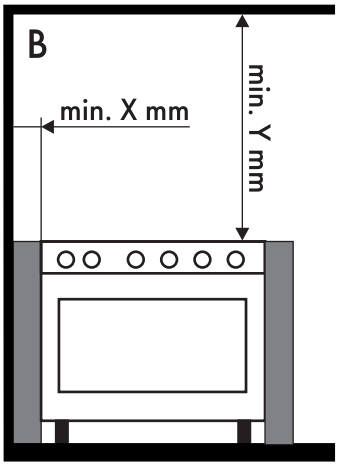
X	300 mm
Y	750 mm

Je nach Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



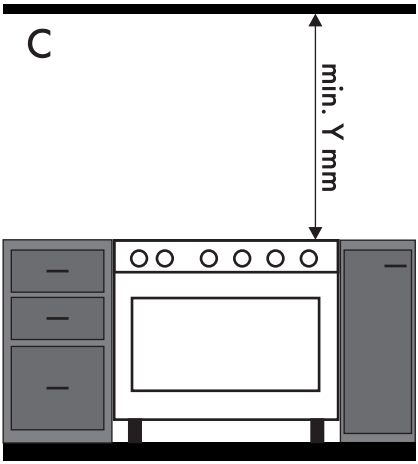
A - Klasse 1

(Freistehendes Gerät)



B - Klasse 2 Unterklasse 1

(Einbaugerät)

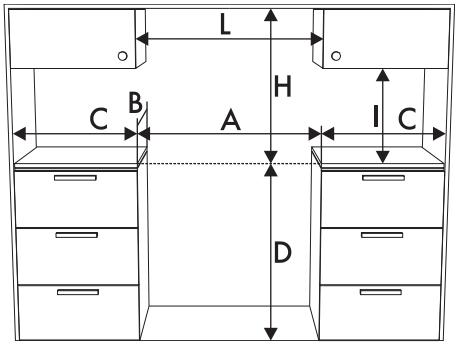


C - Klasse 2 Unterklasse 1

(Einbaugerät)

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

Abmessungen des Gerätes



A	1200 mm
B	600 mm
C[1]	min. 300 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	800 mm

[1] Mindestabstand zu den Seitenwänden oder anderen entzündbaren Materialien.

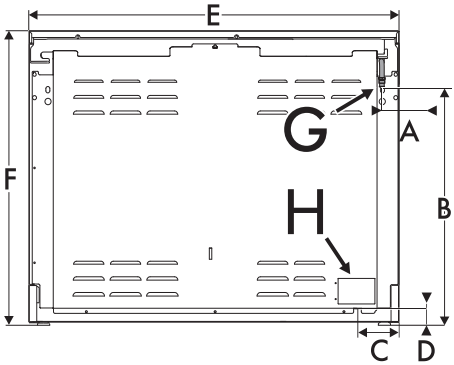
[2] Mindestbreite des Gerätes (=A).

*Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube Bezug nehmen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

.

Abmessungen des Gerätes: Positionierung der Gas- und Elektroanschlüsse

Position der Gas- und Elektroanschlüsse (Maße in mm)



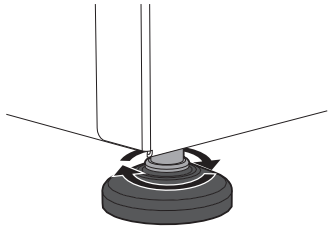
A	56
B (max.)	770
B (min.)	744
C	135
D	55
E	1200
F (min.)	894
F (max.)	920

G = Gasanschluss

H = Elektrischer Anschluss

Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

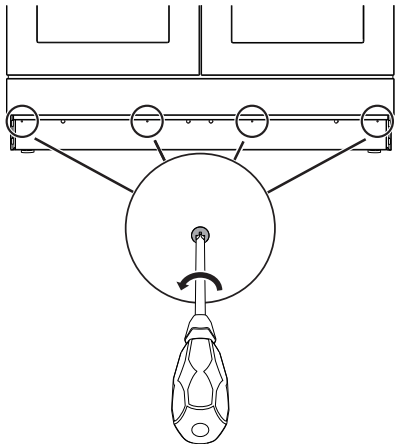
Nach Durchführung des Strom- bzw. Gasanschlusses muss das Gerät nivelliert werden, um eine bessere Standsicherheit zu garantieren. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis das Gerät gerade steht und nicht mehr wackelt.



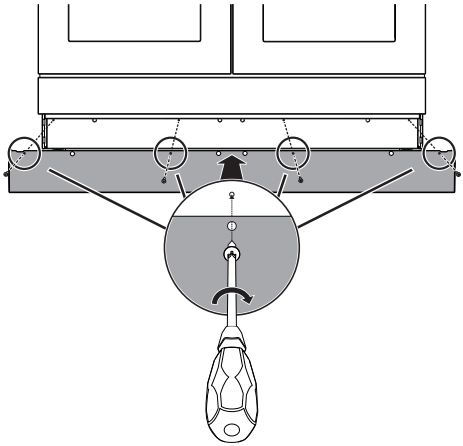
Montage des vorderen Sockels

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

1. Die Schrauben unterhalb der Tür des Stauraums mit einem Schraubendreher lösen.



2. Den vorderen Sockel positionieren und auf die Bohrungen für Schrauben, die mit denen des Gerätes übereinstimmen, ausrichten.

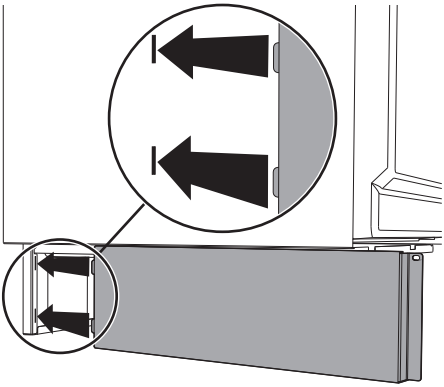


3. Den vorderen Sockel mit den zuvor entfernten Schrauben befestigen.

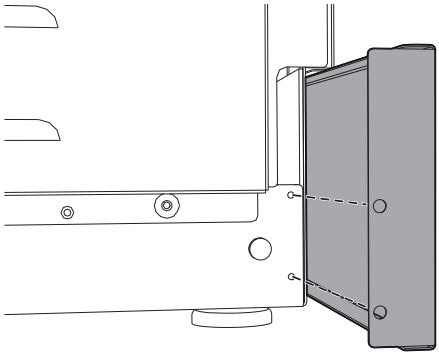
Montage der seitlichen Sockel

Nach der Montage des vorderen Sockels sollten die seitlichen Sockel installiert werden.

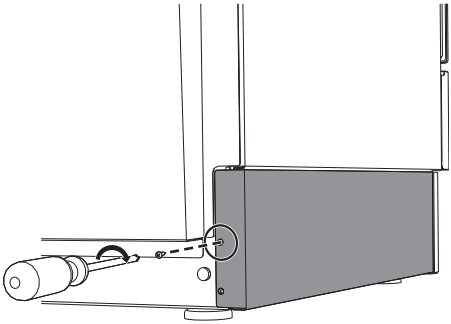
1. Die seitlichen Sockel an die Seite des vorderen anlegen.
2. Die Laschen in die Schlitze einfügen, die hinter den Seiten des vorderen Sockels angeordnet sind.



3. Die hinteren Bohrungen der seitlichen Sockel auf die auf der Basis des Gerätes angeordneten ausrichten.



4. Die seitlichen Sockel mit einer Schraube befestigen.



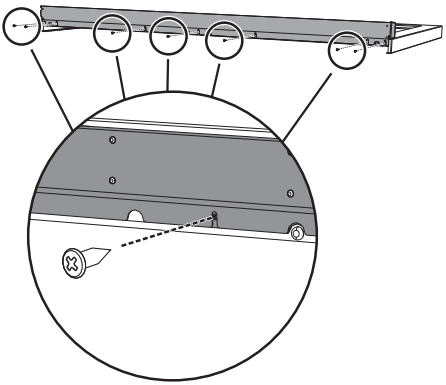
5. Sicherstellen, dass beide Sockel gemäß den beschriebenen Vorgängen befestigt wurden.

Montage der Aufkantung

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

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

1. Die Aufkantung auf das Kochfeld stellen und die Bohrungen für die Befestigungsschrauben ausrichten.
2. Die Aufkantung mithilfe der Befestigungsschrauben am Kochfeld befestigen.



5.4 Elektrischer Anschluss

Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Persönliche Schutzausrüstungen 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.

Allgemeine Informationen

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

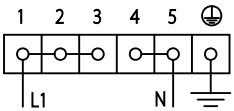
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

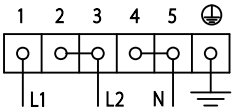
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

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



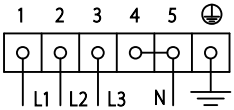
Dreipoliges Kabel **3 x 6 mm²**.

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



Vierpoliges Kabel **4 x 2,5 mm²**.

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



Fünfpoliges Kabel **5 x 2,5 mm²**.

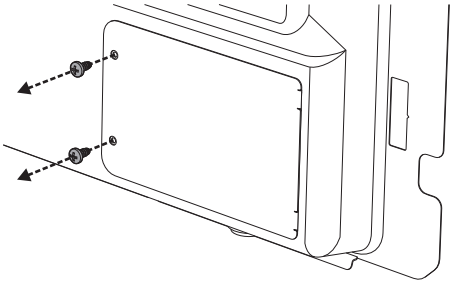
Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

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

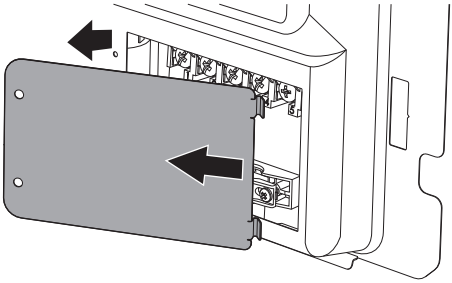
Zugriff auf die Klemmleiste

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

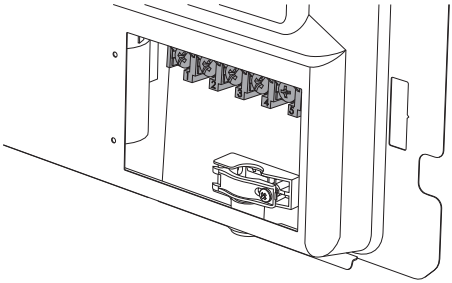
1. Die Schrauben, die die Tür an der Rückseite des Gehäuses befestigen, entfernen.



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

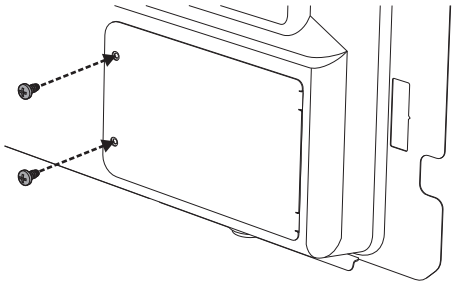


3. Die Installation des Netzkabels durchführen.



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

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



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.

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

Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht funktioniert und sichergestellt wurde, dass die Anweisungen korrekt befolgt wurden, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und das nächste Kundendienstzentrum zu verständigen.

5.5 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 Gasleckagen überprüfen. KEINE offenen Flammen verwenden, um Gasleckagen 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 der sachgemäßen Installation des Gerätes sollte der Benutzer in den korrekten Gebrauch eingewiesen werden.

914779272/A