

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	106
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	106
1.2 Zweck des Gerätes	109
1.3 Haftung des Herstellers	109
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	110
1.5 Typenschild	110
1.6 Entsorgung	110
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	111
2 Beschreibung	112
2.1 Allgemeine Beschreibung	112
2.2 Bedienblende	113
2.3 Weitere Teile	114
2.4 Verfügbares Zubehör	114
3 Gebrauch	116
3.1 Hinweise	116
3.2 Erster Gebrauch	116
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	117
3.4 Gebrauch des Backofens	118
3.5 Ratschläge zum Garen	121
4 Reinigung und Wartung	124
4.1 Hinweise	124
4.2 Reinigung des Gerätes	124
4.3 Ausbau der Backofentür	124
4.4 Reinigung der Türverglasung	125
4.5 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)	129
4.6 Außergewöhnliche Wartung	131
5 Installation	133
5.1 Elektrischer Anschluss	133
5.2 Austausch des Kabels	133
5.3 Positionierung	134
5.4 Für den Installateur	138

DE

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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

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



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Innern des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- 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.
- 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.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.



- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- 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.
- Während des Pyrolysevorgangs (wo verfügbar) alle Brenner oder elektrischen Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern es oberhalb des Gerätes installiert ist.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte 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.

DE

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.



Hinweise

- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die 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.

Installation und Wartung

- 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.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.



- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- 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.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

- Vorsicht ist geboten, da sehr heißer Dampf nicht sichtbar ist.
- Während und nach dem Garvorgang die Tür des Gerätes langsam und vorsichtig öffnen.
- Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- 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 Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.

1.2 Zweck des Gerätes

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

1.3 Haftung des Herstellers

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

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



Hinweise

1.4 Dieses Bedienungshandbuch

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

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.5 Typenschild

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

1.6 Entsorgung



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

Um das Gerät zu entsorgen:

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



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

Die Verpackung unserer Produkte 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.

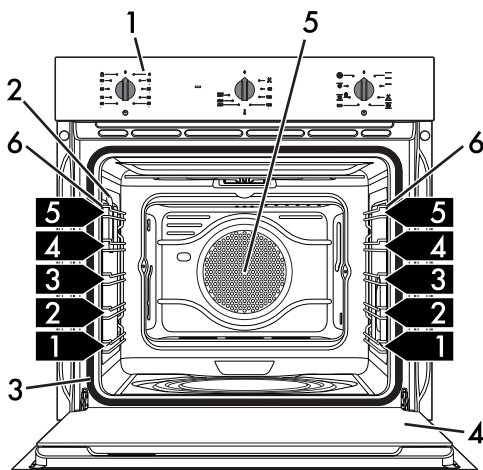
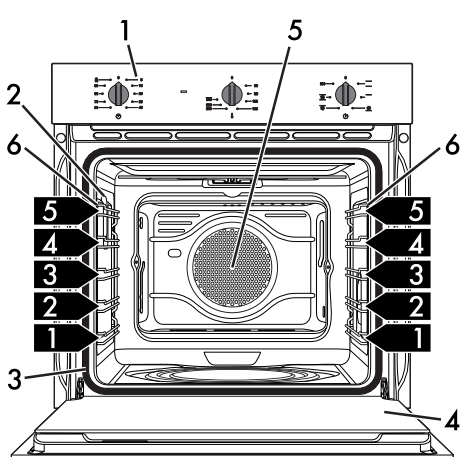
- Einzelne Bedienungsanweisung.



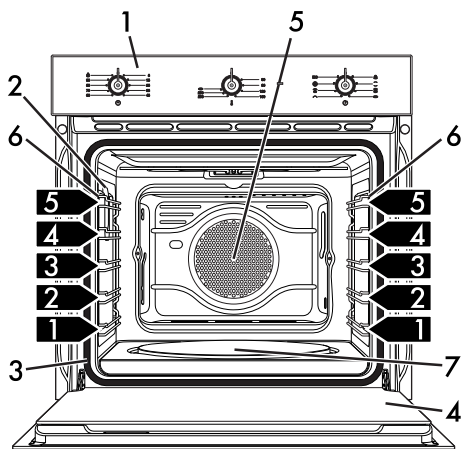
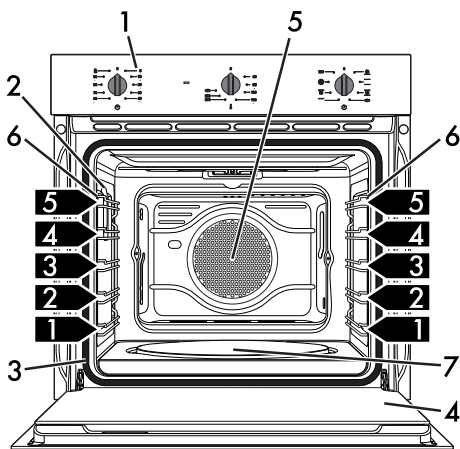
Beschreibung

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



Multifunktionsmodelle



Modelle mit Pizzastein

1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

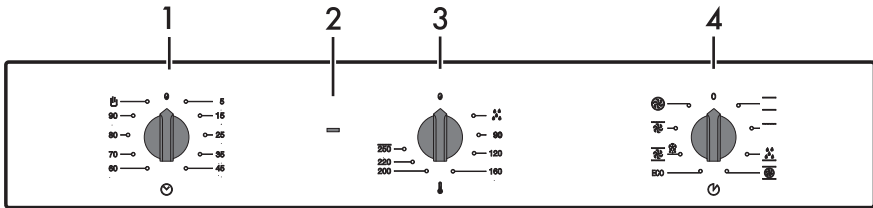
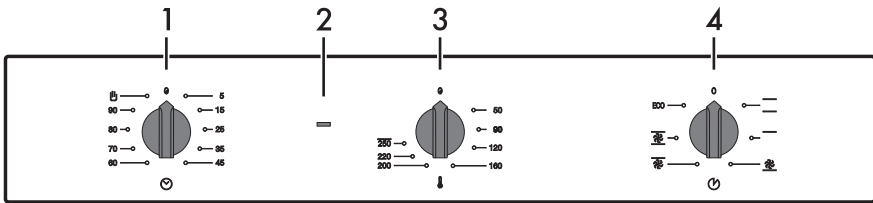
5 Lüfter

6 Halterahmen für Roste/Backbleche

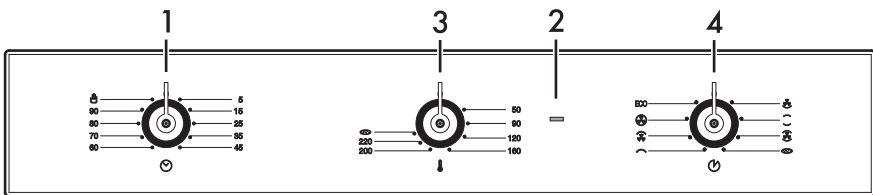
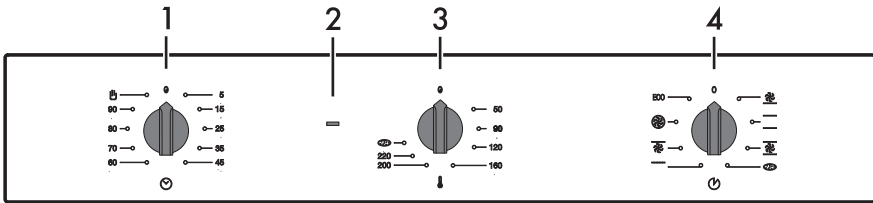
7 Pizzastein

1,2,3... Schiene des Rahmens

2.2 Bedienblende



Multifunktionsmodelle



Modelle mit Pizzastein

1 Drehnebel Minutenzähler

Dieser Drehnebel ermöglicht die Verwendung des Minutenzählers oder die Durchführung eines manuellen Garvorgangs.

2 Thermostat-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 Aufleuchten und Erlöschen bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.



Beschreibung

3 Temperaturknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man die Gartemperatur auswählen.

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

4 Funktionsknebel

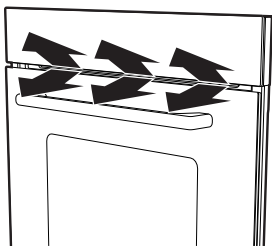
Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Gararten angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturknebel einstellen.

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 2.1 Allgemeine Beschreibung).

Lüfter



Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Lüfterbetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür 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 (nur bei einigen Modellen).
- Wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion **ECO** ausgewählt wird (wo vorhanden).



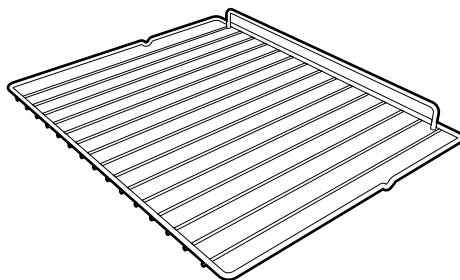
Nur bei einigen Modellen, wenn die Tür offen steht, kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.

2.4 Verfügbares Zubehör



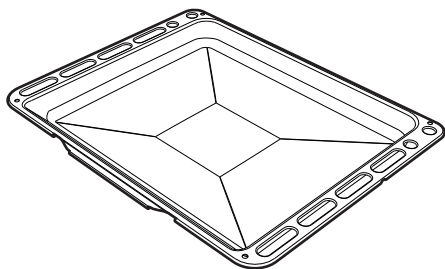
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



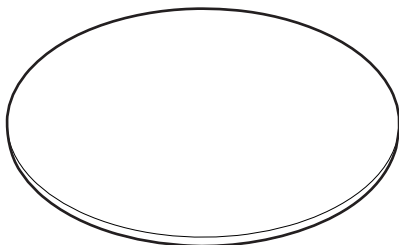
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Tiefes Backblech



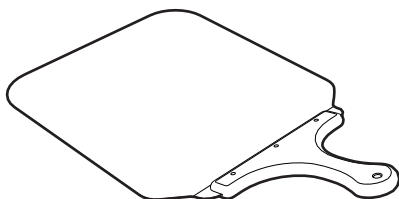
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.

Pizzastein (nur bei einigen Modellen)



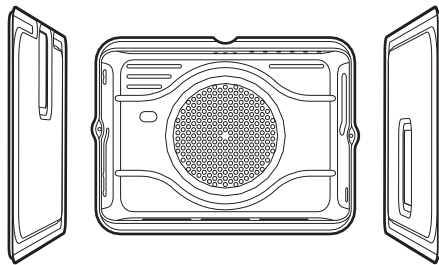
Speziell zum Backen von Pizzen und dergleichen konzipiert.

Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)



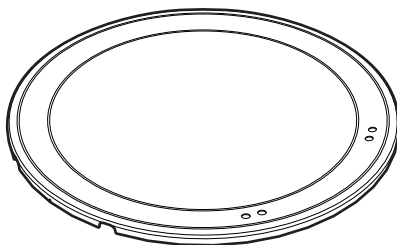
Zum bequemen Auflegen der Pizza auf den dafür vorgesehenen Stein.

Selbstreinigende Platten (nur bei einigen Modellen)



Zur Absorption von kleinen fettigen Rückständen.

Deckel des Pizzasteins (nur bei einigen Modellen)



Wenn der Pizzastein nicht verwendet wird, muss der Deckel anstatt des Pizzasteins in die Aufnahme auf dem Ofenboden eingesetzt werden.

i

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

i

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



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backraums nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder vom Gerät fernhalten.



**Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen**

- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

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

3.2 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 Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

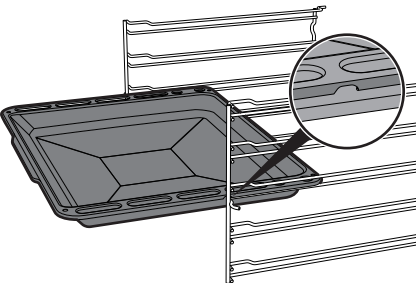
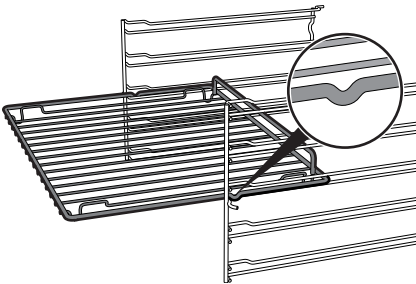


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

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



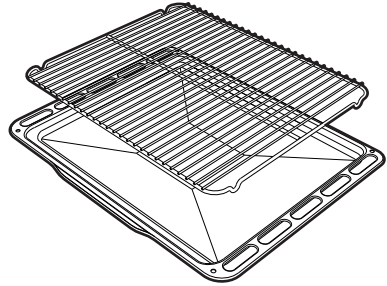
Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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

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.



Deckel und Pizzastein (nur bei einigen Modellen)



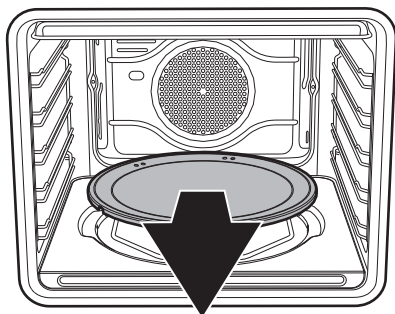
Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Verbrennungen und Schäden an den Oberflächen

- Der Stein bleibt noch lange nach Beendigung des Garvorgangs heiß. Beim Handhaben des Steins immer Vorsicht walten lassen.
- Den Pizzastein nur in der beschriebenen Weise verwenden. Er darf zum Beispiel nicht auf Gas- oder Glaskeramikkochfeldern oder in Backöfen verwendet werden, bei denen seine Verwendung nicht vorgesehen ist.
- Die Pizza mit Öl würzen, nachdem sie aus dem Backraum genommen wird, da Ölflecken das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Pizzasteins beeinträchtigen könnten.
- Bei Nichtbenutzung des Pizzasteins, diesen aus dem Backraum nehmen und den Boden mit dem beigefügten Deckel abdecken.



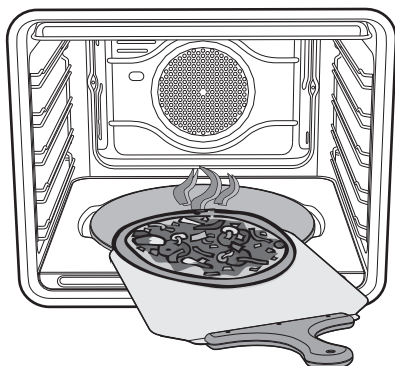
Gebrauch

Bei noch kaltem Gerät den Deckel vom Boden entfernen und den Pizzastein einfügen. Darauf achten, dass der Pizzastein auf korrekte Weise in den dafür vorgesehenen Sitz eingesetzt wird. Für den Garvorgang muss die dafür vorgesehene Pizza Funktion  verwendet werden.



Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)

Die Pizzaschaufel immer am Holzgriff festhalten, um die Speisen ohne Verbrennungsgefahr zu versetzen. Es wird empfohlen, die Stahloberfläche leicht einzumehlen, um das Gleiten der frischen, etwas feuchten Produkte zu erleichtern, da diese an der Stahloberfläche anhaften könnten.



3.4 Gebrauch des Backofens

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.
3. Einen Garvorgang mit Minutenzähler oder einen manuellen Garvorgang mit dem Minutenzähler-Drehknebel wählen. Den Minutenzähler-Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, um den Signalgeber aufzuziehen. Die aufgedruckten Zahlen entsprechen Minuten. Die Einstellung ist progressiv und es können Positionen zwischen den Zahlen gewählt werden. Das akustische Signal am Ende der Garzeit unterbricht die Funktion des Ofens. Den Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol  drehen, um einen manuellen Garvorgang durchzuführen.

Liste der Backofenfunktionen

Eco Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom. Sie wird für alle Arten von Speisen empfohlen, außer denen, die viel Feuchtigkeit erzeugen können (zum Beispiel Gemüse). Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



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



Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger und kann von der Menge der Speisen abhängen, die in den Innenraum des Ofens geschoben werden.



Die ECO-Funktion ist eine Funktion zum schonenden Garen und wird für Garvorgänge empfohlen, die keine Temperaturen über 210°C erfordern; Für Garvorgänge bei höheren Temperaturen wird empfohlen, eine andere Funktion zu wählen.



Statisch



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



Grill



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



Unterhitze (nur bei einigen Modellen)

Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur auf der unteren Seite erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süßes oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen.



Statisch + Umluft



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



Gebrauch



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 mit Umluft (nur bei einigen Modellen)

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.

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



Turbo-Heißluft (nur bei einigen Modellen)

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



Heißluft mit Umluft (nur bei einigen Modellen)



Die Kombination aus Lüfter und Heißluftbeheizung (im hinteren Teil des Backraums 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.



Pizza (nur bei einigen Modellen)

Der Betrieb des Kühlgebläses in Verbindung mit dem Grill und der Unterhitze gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Garen. Dieser Vorgang eignet sich nicht nur für das Backen von Pizzen, sondern auch von Keksen und Torten.



Auftaustufe (nur bei einigen Modellen)

Das schnelle Auftauen wird von der Aktivierung des dafür vorgesehenen Lüfters und des oberen Heizelements begünstigt, die eine gleichmäßige Verteilung der Luft bei einer niedrigen Temperatur im Ofen versichern.



3.5 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).

Ratschläge zum Garen von Fleisch

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

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill 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 mit Umluft wird das Vorheizen des Backraums vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, die Temperatur auf den höchsten Wert einzustellen, um den Garvorgang zu optimieren.

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.



Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.
- (Wo vorhanden) Bei Nicht-Verwendung den Pizzastein herausnehmen und den Deckel in die für ihn vorgesehene Aufnahme legen.



Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht ↑ (Kg)	Funktion	Schiene	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinefilet	2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	Grill + Umluft	4	280	15	
Roastbeef	1	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	200	40 - 45	
Gebratenes Kaninchen	1,5	Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	3	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im Ofen	2 - 3	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	65 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1,5	Grill + Umluft	4	280	15	5
Rippchen	1,5	Grill + Umluft	4	280	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	5	280	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	4	280	10	5
Rinderfilet	1	Grill	5	280	10	7
Lachsforelle	1,2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	150 - 160	35 - 40	
Seeteufel	1,5	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	60 - 65	
Steinbutt	1,5	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	280	8 - 9	
Brot	1	Heißluft/Statisch+Umluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	20 - 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	55 - 60	
Mürbeteigkuchen	1	Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	35 - 40	
Ricotta-Kuchen	1	Heißluft/Statisch+Umluft	2	160 - 170	55 - 60	
Gefüllte Tortellini	1	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	20 - 25	
Paradiestorte	1,2	Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	55 - 60	
Windbeutel	1,2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180	80 - 90	
Biskuitgebäck	1	Heißluft/Statisch+Umluft	2	150 - 160	55 - 60	
Reistorte	1	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	30 - 35	

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



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.

4.2 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ratschläge zur Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

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



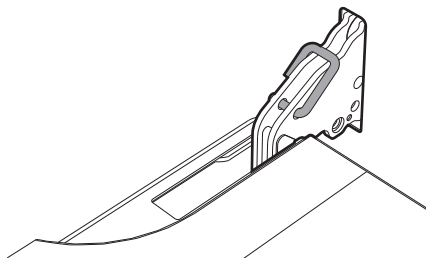
Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

4.3 Ausbau der Backofentür

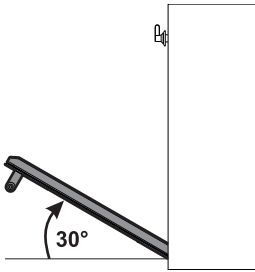
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

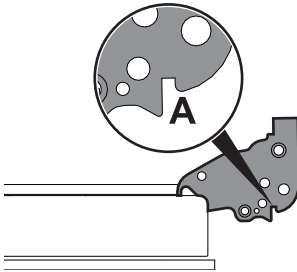
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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



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



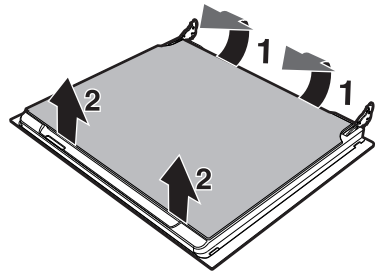
4.4 Reinigung der Türverglasung

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.

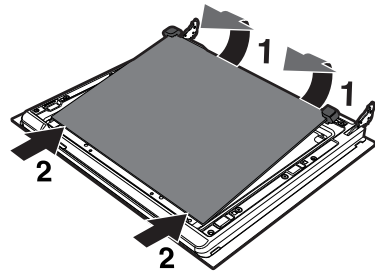
Ausbau der Innenverglasung

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

- Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
- Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



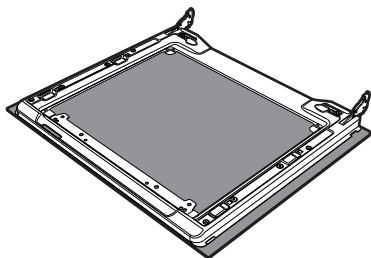
- Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



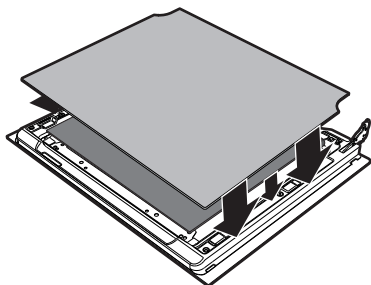


Reinigung und Wartung

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



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

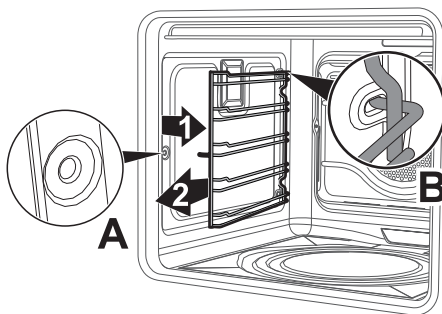


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

Das Entfernen der Halterahmen für Roste/Backbleche erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen vorhanden) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

1. Den Rahmen zum Inneren des Backraums ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst.
2. Daraufhin den Rahmen aus den auf der Rückseite **B** befindlichen Sitzen herausziehen.
3. Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einzusetzen.

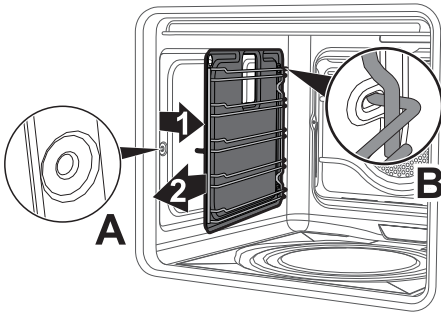


Ausbau der selbstreinigenden Platten und der Halterahmen für Roste/Backbleche (nur bei einigen Modellen)

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

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

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



Regeneration der selbstreinigenden Platten (Katalysezyklus) (nur bei einigen Modellen)

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

1. Zuerst den Boden und dann die obere Schutzvorrichtung mit einem mit Wasser und einem neutralen Geschirrspülmittel getränkten Mikrofasertuch reinigen. Gründlich nachspülen.
2. Einen Regenerationszyklus einstellen und dabei eine Umlufffunktion bei maximaler Temperatur eine Stunde lang laufen lassen.
3. Bei besonders schmutzigen Platten diese nach dem Regenerationszyklus aus dem Ofen herausnehmen und sie mit einem neutralen Geschirrspülmittel reinigen. Diese gründlich nachspülen und sie trocknen lassen.

Die Wände erneut einsetzen und eine einstündige Umlufffunktion bei 180°C aktivieren, so dass die Wände gut trocknen.



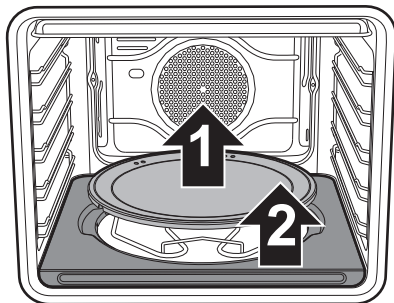
Es empfiehlt sich, den Regenerationszyklus der selbstreinigenden Platten alle 15 Tage auszuführen.



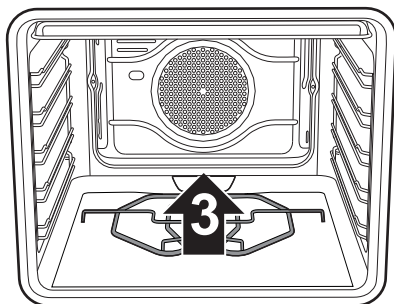
Reinigung und Wartung

Nur bei Pizzamodellen:

Nacheinander den Deckel des Pizzasteins (1) und den Sockel (2), auf dem sie aufliegt, herausnehmen. Der Sockel muss hierzu einige Millimeter angehoben und dann nach außen gezogen werden.



Das Ende der Unterhitze (3) einige Zentimeter anheben und den Backofenboden reinigen.



Um den Sockel des Pizzasteins wieder einzusetzen, muss man ihn bis zum Anschlag an die Rückseite des Backofens schieben und so absinken lassen, dass die Platte der Unterhitze in den Sockel einrastet.

Reinigung des Pizzasteins

Der Pizzastein muss gemäß der folgend aufgeführten Maßnahmen getrennt gereinigt werden:

Der Stein muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Nicht erneut erhitzen, wenn der Stein Verkrustungen aufweist. Zur Reinigung des Pizzasteins, 50 cc Essig darauf gießen und 10 Minuten einwirken lassen, dann den Schmutz mit einem Scheuer- oder Metallschwamm entfernen. Mit Wasser nachspülen und trocknen lassen.

- Vor der Reinigung angebrannte Rückstände auf dem Stein mit einer Metallspachtel oder einem Schaber für die Reinigung von Glaskeramikfeldern entfernen.
- Am besten den Stein reinigen, so lange er noch lauwarm ist, oder ggf. warmes Wasser verwenden.
- Einen mit Zitronensaft oder Essig getränkten scheuernden Metallschwamm oder einen Scotch-Brite Reinigungsschwamm verwenden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Den Stein nicht einweichen lassen.
- Der feuchte Stein darf erst 8 Stunden nach der Reinigung wieder verwendet werden.
- Mit der Zeit können sich Risse auf der Steinoberfläche bilden. Hierfür ist nur die normale Ausdehnung der Beschichtung des Steins durch die hohen Temperaturen verantwortlich.



4.5 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)



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



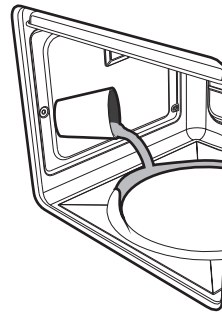
Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

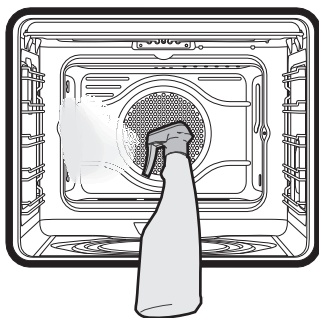
- Alle Zubehörteile im Inneren des Backofens ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung kann im Backofeninnern bleiben.
- Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen (siehe „Ausbau der selbstreinigenden Platten und der Halterahmen für Roste/Backbleche (nur bei einigen Modellen)“).
- Rund 40ml Wasser auf den Backofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.





Reinigung und Wartung

- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Backofeninnere sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenkplatte richten (nur bei den Modellen ohne selbstreinigenden Platten).



- Die Tür schließen.



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

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

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

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

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

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



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



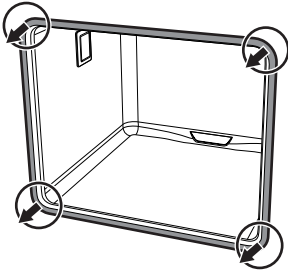
Die Ofentür kann ausgebaut werden, um die manuelle Reinigung der schwer erreichbaren Teile zu erleichtern.

4.6 Außergewöhnliche Wartung

Ein- und Ausbau der Dichtung

Zum Ausbau der Dichtung:

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



Zum Einsetzen der Dichtung:

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

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

Auswechseln der Backofenlampe

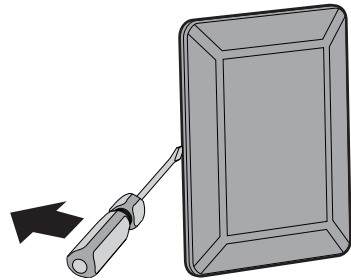


Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

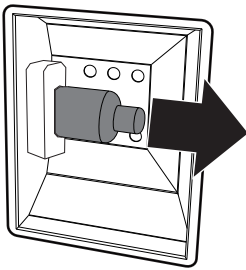
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
 2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
 3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

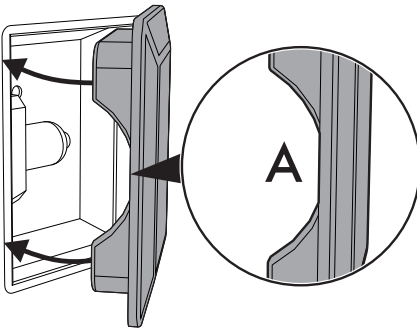


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

5. Die defekte Lampe gegen eine gleichartige (40W) austauschen.
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.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Allgemeine Informationen

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

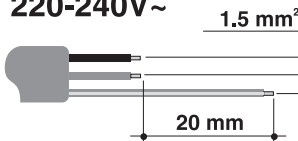
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Betrieb des Gerätes mit 220-240 V~.

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 mm²-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

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

220-240V~



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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

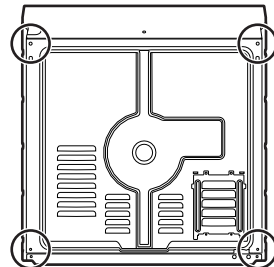
5.2 Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.



2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



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

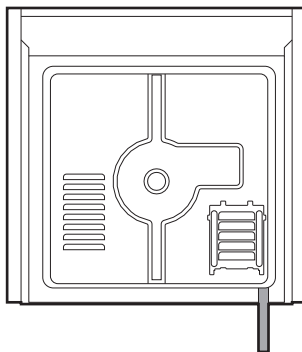
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.

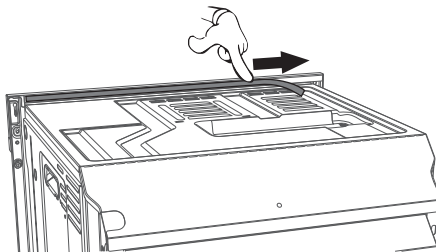
Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

Dichtung der Bedienblende

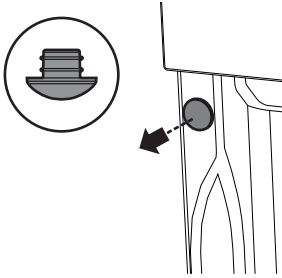
Die in der Lieferung enthaltene Dichtung auf die Rückseite der Bedienblende kleben, um ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



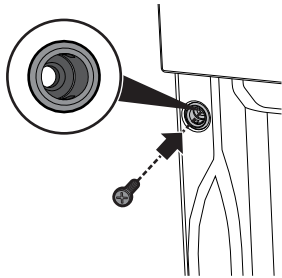


Befestigungsbuchsen

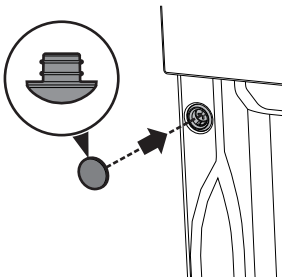
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.



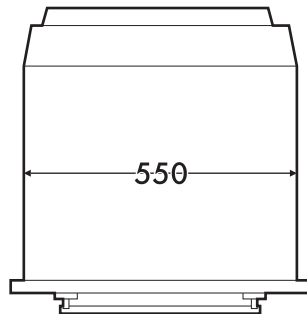
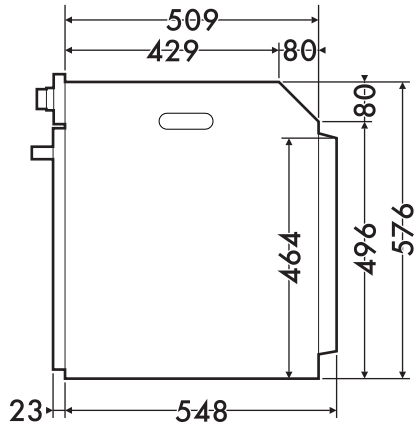
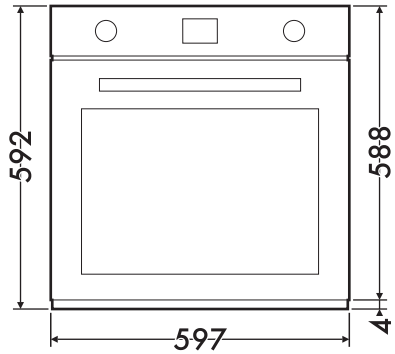
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



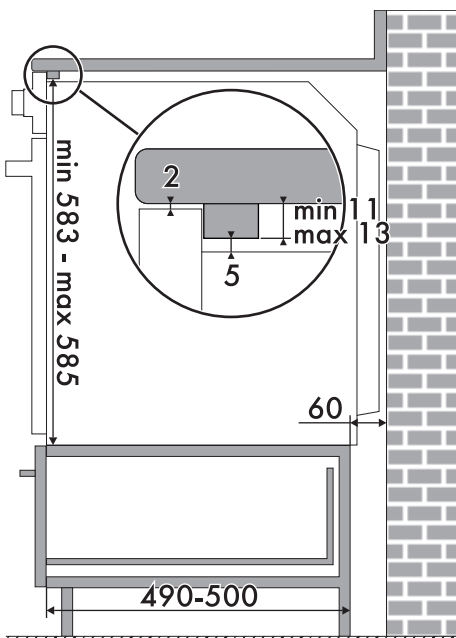
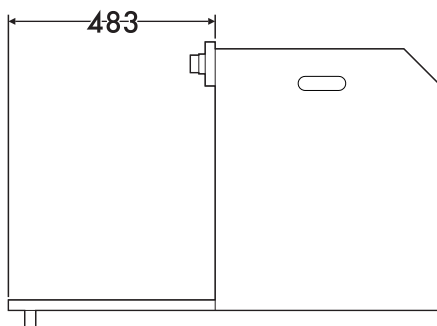
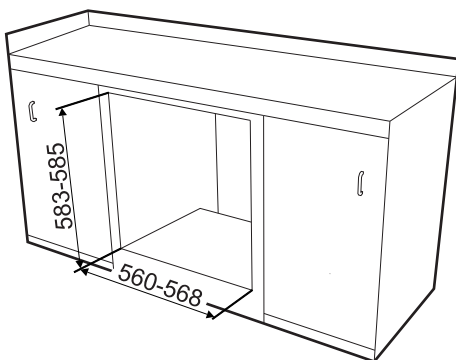
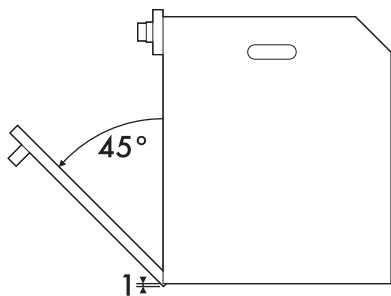
Abmessungen des Gerätes (mm)





Installation

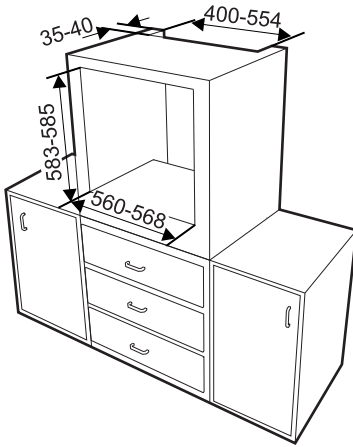
Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



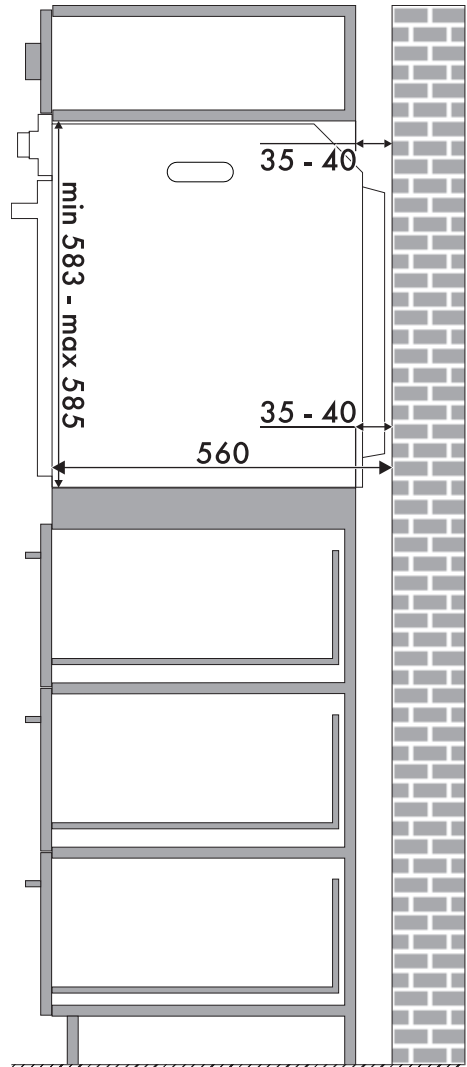
Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Einbau in einen Hochschrank (mm)



Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.



DE



5.4 Für den Installateur

- Der Stecker muss nach der Installation immer zugänglich sein. Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.

Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, das Gerät vom Stromnetz trennen und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate ziehen.