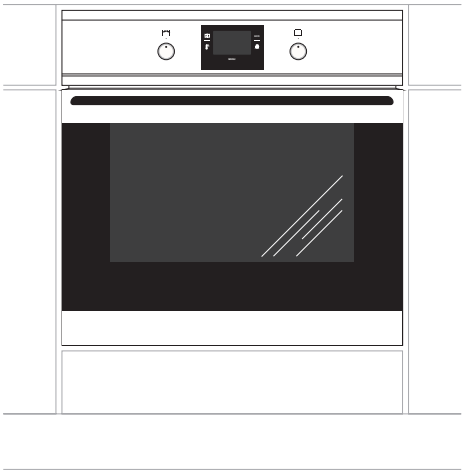
Hansa
Haushaltsgeräte



BOEI6*
BOES6*
BOEW6*

(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 2
(D) BEDIENUNGSANLEITUNG.....37

IOAK-2864 / 8055761
(10.2013./1)

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Духовка «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию духовки.
Духовка, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.
Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное использование духовки.
Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!
Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.
Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.
Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....4

Описание устройства.....8

Монтаж 10

Эксплуатация.....12

Приготовление пищи в духовке - практические советы.....29

Обслуживание и уход 31

Поведение в аварийных ситуациях.....35

Технические данные.....36

Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Убрка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Внимание. Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Следует применять исключительно зонд, который является частью оборудования духового шкафа.

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять духовку без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг.
- Нельзя пользоваться технически неисправной духовкой . Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание духовки и сообщить о необходимости ремонта.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:

●Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.
Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

●Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления.
Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.

●Аккуратно закрывать дверцу духовки.
Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.

●Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер
Без необходимости возрастает потребление электричества

РАСПАКОВКА

Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей.

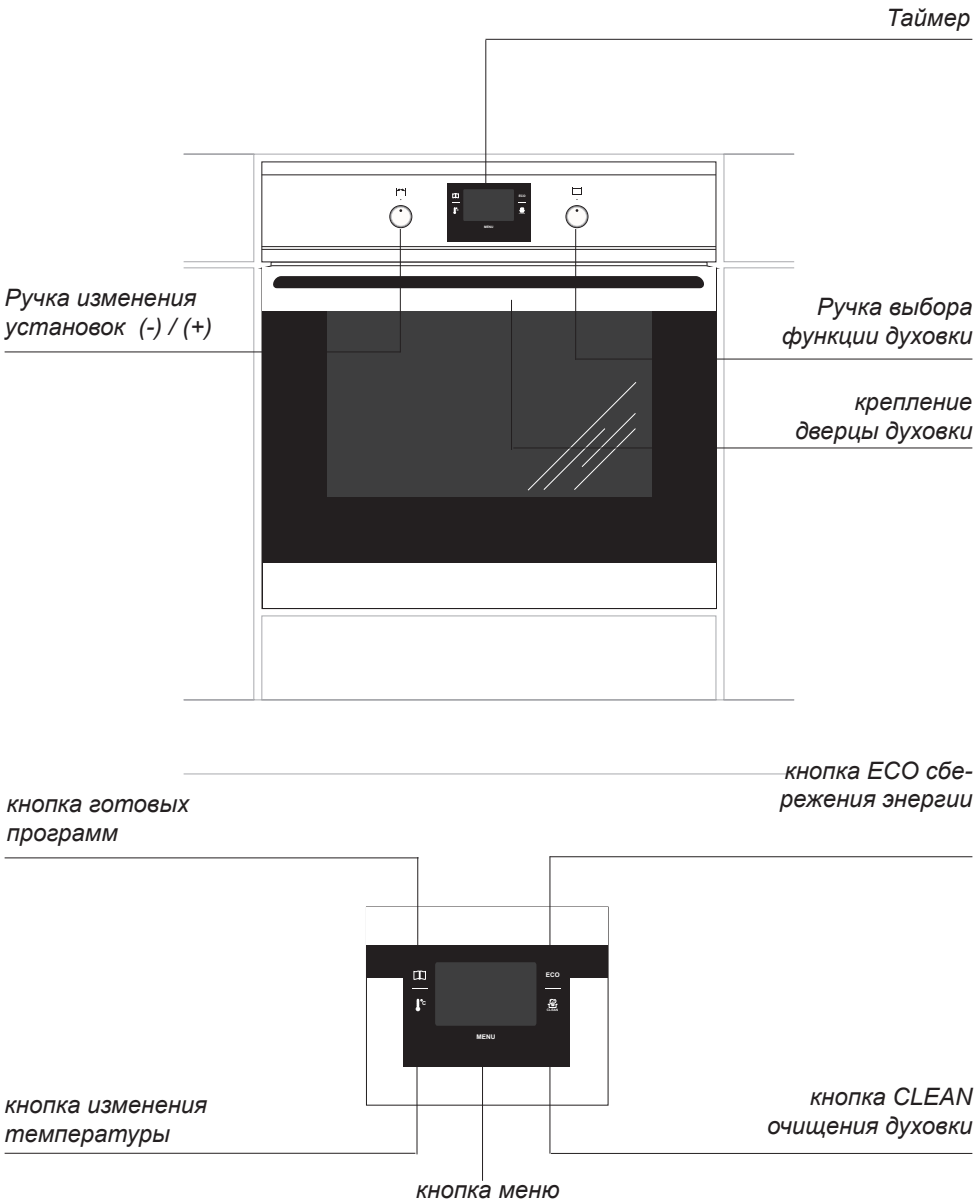
ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

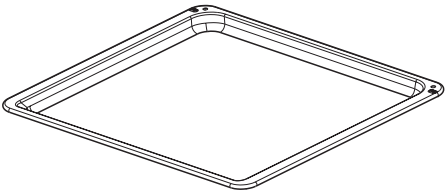
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

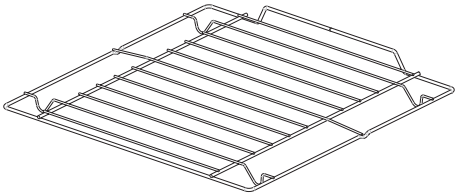


ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

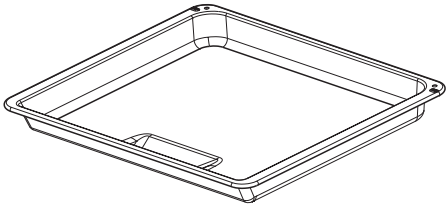
Оснащение плиты - перечень:



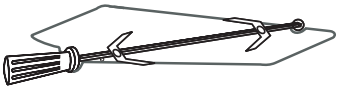
*Поддон для выпечки**



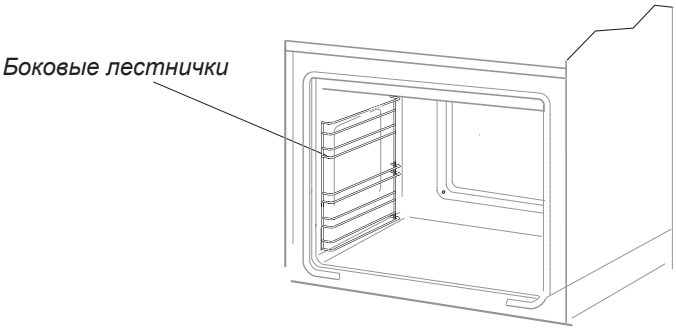
Решетка для гриля
(решетка для сушки)



*Поддон для жарки**



*Вертел –и вилки**



*для определенных моделей

Монтаж духовки

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Духовка изготовлена в категории Y. Мебель должна иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°С. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

Подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунках: А-установка под крышкой, В-высокая встройка. При наличии в шкафу задней стенки, в ней нужно вырезать отверстия для электрических проводов. Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами. (Рис.С).

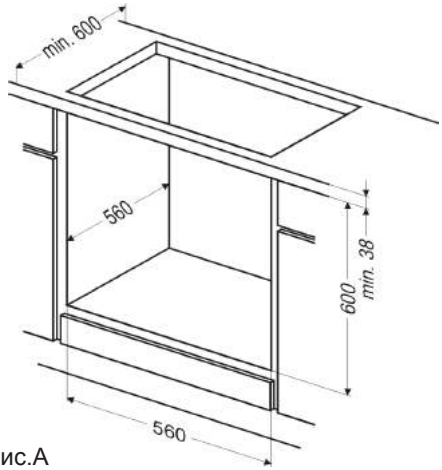


Рис.А

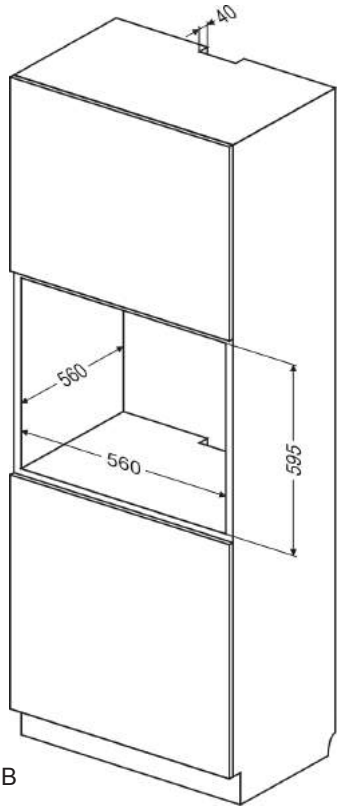


Рис.В

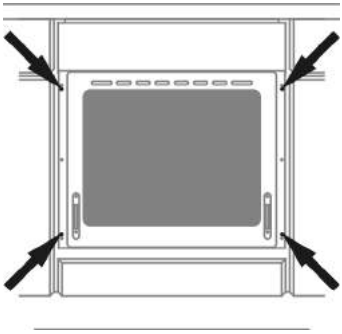


Рис.С

Внимание!
Монтаж производить при отключенном электропитании.

Подключение духовки к электрической сети

- При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм^2 длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.

- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:
  -выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,
  -оборудована ли электросистема действенной системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

Внимание!

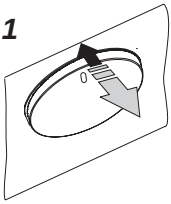
В случае повреждения неотключаемого питательного провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

Перед первым включением духовки

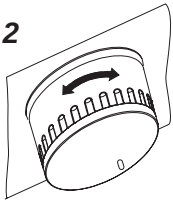
- снять элементы упаковки, очистить духовой шкаф от средств фабричной консервации,
- вынуть оборудование духового шкафа и промыть теплой водой с добавлением моющего средства для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- осторожно нажать ручку выключателя и повернуть вправо на позицию ☐ или ⏲ (смотри раздел «Работа программатора и управление обслуживанием духовки),
- прогреть духовку (при температуре 250 градусов С около 30 мин.), убрать загрязнения и тщательно вымыть.

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:
1.Осторожно нажать ручку и отпустить,
2. Установить на выбранной функциии.
Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.

1



2



Важно!
Духовой шкаф следует мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды.

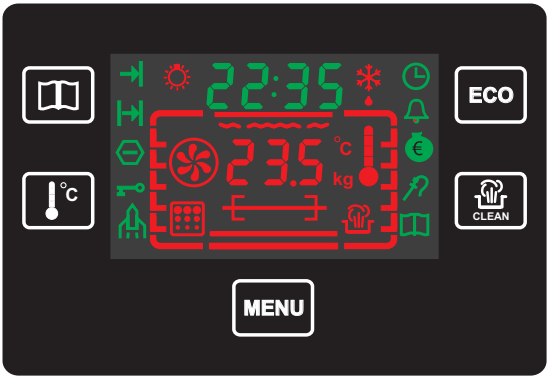
Внимание!
В плитах с обозначением буквой „О” перед началом эксплуатации проверить крепление нагревателя в боковых стенках духового шкафа, в случае неправильного крепления нагревателя надо поднять его вверх и вложить в специальные выемки в боковых стенках духового шкафа.

Внимание!
В случае первого включения духовки или отключения из электрической сети и очередном подключении ее, загорается указатель часов 12:00 и мигает сигнал символа ⏲. Следует установить актуальное время с помощью ручки выключателя изменений установок |←→|.
Установка времени будет записана в памяти часов, если никакие изменения не будут введены в течение 5 секунд или будет нажата кнопка MENU.

В случае отсутствия установки показателей актуального времени на часах - духовка работать не будет!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Работа программатора и управление духовкой



Значение пиктограмм и символов

- кнопка готовых программ
- кнопка изменения температуры
- кнопка меню
- кнопка сбережения энергии
- кнопка очищения духовки
- освещение духового шкафа
- разморозка
- конец процесса
- продолжительность времени процесса
- автоматическое отключение напряжения
- блокировка
- установка времени
- таймер
- экономия энергии
- зонд
- готовая программа
- чистка духовки
- уровень, положение блюда

1.Включение духовки.

Внимание! Программатор готов к работе только после установки времени на часах.

В случае первого включения духовки или отключения из электрической сети и очередном ее включениии, загорается указатель времени 12:00 и мигает символ. Следует установить актуальное время с помощью поворотной ручки изменения установок.

Установка времени будет записана в памяти часов, если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения или будет нажата кнопка MENU.

В случае отсутствия установки показателей актуального времени на часах - духовка работать не будет!

2.Установка таймера

Нажать кнопку MENU и держать до момента, пока начнет мигать символ (таймер). Показания времени “00:00” загораются вместо действительного времени. Установить таймер с помощью поворотной ручки изменения установок (с точностью до одной минуты). Установка будет записана в памяти, если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения или будет нажата кнопка MENU.

Загорится показатель актуального времени, символ выключается.

Звуковой сигнал раздается после истечения предварительно заданного времени (2 звуковых сигнала – перерыв – 2 звуковых сигнала). Звуковые сигналы будут повтаряться с интервалом через каждые 3 секунды в течение 1 минуты. Символ будет все время мигать.
Чтобы выключить звуковой сигнал, надо нажать любую кнопку, установить ручку выключателя духовки в позиции «0» или повернуть поворотную ручку изменения установок. После отключения звукового сигнала, символ (таймер) будет выключен.

3.Установка времени продолжительности процесса

Нажать и держать кнопку MENU до момента, пока начнет мигать символ (время продолжительности процесса) – это возможно только тогда, когда поворотная ручка функции находится в любой другой позиции кроме „0“). Показания времени “00:00” загорятся вместо действительного времени. Установить время продолжительности процесса с помощью поворотной ручки изменения установок. Установка продолжительности процесса будет записана в памяти, если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения или будет нажата кнопка MENU.

Загорится показатель обратного отсчета времени продолжительности процесса, символ |→| будет включен.
Звуковой сигнал раздается после истечения предварительно установленного времени продолжительности процесса (4 звуковых сигнала – перерыв – 4 звуковых сигнала). Звуковые сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение одной минуты. Загорается показатель времени „00:00”, а символ |→| (время продолжительности процесса) все время мигает.
Чтобы выключить звуковой сигнал, надо нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функций в позицию „0“ или повернуть поворотную ручку изменений установки. После выключения звукового сигнала, на табло показывается актуальное время и избранная функция, символ |→| (время продолжительности процесса) выключен.

4.Установка времени продолжительности
процесса и времени окончания (режим опоздания)

Когда символ |→| (время продолжительности процесса) включен, следует нажать и держать в таком положении кнопку MENU до момента, пока начнет мигать символ →| (конец процесса). Загорится показатель актуального времени. Установить конец времени продолжительности процесса с помощью поворотной ручки изменения установок. Установка конца времени продолжительности процесса будет записана в памяти, если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения или если будет нажата кнопка MENU. Символ →| (конец процесса) включен.
После истечения времени опоздания, программатор переключается на режим |→| (время продолжительности процесса).

Загорится показатель обратного отсчета времени продолжительности процесса, символ →| (конец процесса) выключен, символ |→| (время продолжительности процесса) включен.

Звуковой сигнал раздается после истечения предварительно установленного времени продолжительности процесса (4 звуковых сигнала – перерыв – 4 зкуковых сигнала). Звуковые сигналы будут повторяться через каждые 3 секунды в течение одной минуты. Загорится показатель времени „00:00”, а символ |→| (время продолжительности процесса) все время мигает.
Чтобы выключить звуковой сигнал, надо нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функции в позицию „0“ или повернуть поворотную ручку изменений установок. После выключения звукового сигнала на табло показывается актуальное время и избранная функция, символ |→| (время продолжительности процесса) выключен.

Чтобы ликвидировать установки, каса ющиеся времени продолжительности процесса, либо конца времени продолжительности процесса, либо таймера, следует нажать и придержать кнопки MENU CLEAR в течение 3 секунд, все установки времени будут ликвидированы. Ликвидация установок времени будет возможна только тогда, когда одна из функций регулятора времени (время продолжительности процесса, либо конец времени продолжительности процесса, либо показатель времени) были раньше установлены.

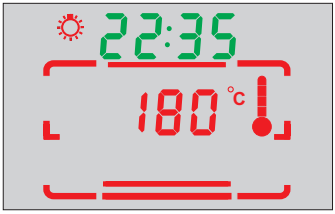
5.Управление духовкой

5.1 Возможные положения поворотной ручки функций духовки.

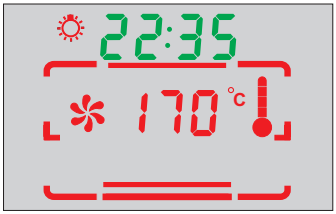
0 нулевая установка

независимое освещение духовки
С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.

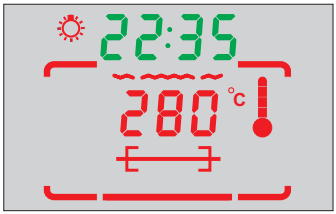
включен верхний и нижний нагреватель
Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противеней), процесс печения на одном уровне.
Границы температуры: 30 - 280 ^{0}C.



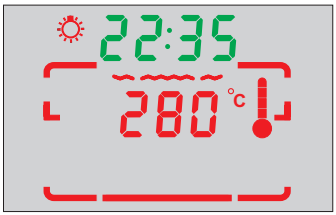
выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.
В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО» Конвен- циональная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время процесса печения) Режим температуры: 30-280°C.



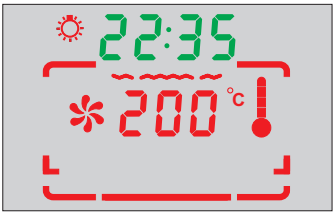
включены функции «ГРИЛЬ» и «ВЕРТЕЛ»
Функция «ВЕРТЕЛ» - запекание блюд на вертеле. Границы температуры: 30-280^{0}C.



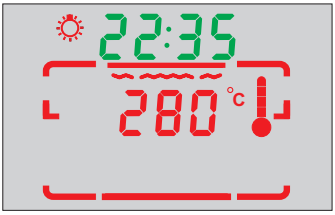
включена функция «ГРИЛЬ»
Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).
Границы температуры: 30-280^{0}C.



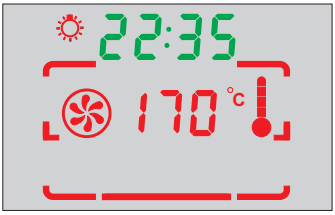
включен вентилятор и «ГРИЛЬ»
В данной позиции поворотной ручки духовка работает в функции «ГРИЛЬ» с вентилятором. Использование данной функции на практике позволяет ускорить процесс запекания и усилить вкусовые качества блюда.
Границы температуры: 30-280^{0}С.



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Суппер-Гриль»)
Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном ве рх н е м н а г р е вател е. Д а н н а я функция позволет применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумянивают- ся, данная функция позоляет также на запекание больших порций. Границы температуры: 30-2800С.

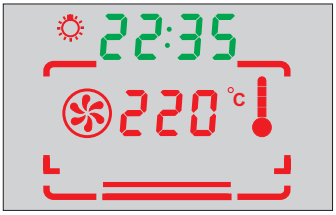


включена термовентиляция
Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.
Пользование данным способом нагревания позволяет на равномерное распределение тепла вокруг блюда, которое находится в духовке.
Приготовление готовых (замороженных) блюд – выпечка, картофель «Фри», пицца.
Размораживание (мясо, фрукты, овощи, хлебобулочные изделия), в случае деликатных блюд (для употребления в сыром виде, например, клубника) – нагревание не включается. При размораживании, например, мяса – термостат установить на температуру до 50 – 70 градусов С.
Сушение фруктов, грибов (на нескольких уровнях, температура от 50 – 80 градусов С).
Границы температуры: 30-280^{0}С.



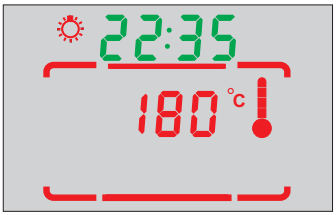
включен термовентилятор и нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Большее количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы. Границы температуры: 30-280^{0}C.



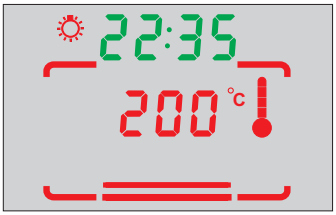
включен верхний нагреватель

Установка поворотной ручки в данном положении позволяет нагревать духовку исключительно с помощью верхнего нагревателя. Подрумянивание выпечки, подпе- кание сверху, дополнительное до- пекание. Границы температуры: 30-230^{0}C.



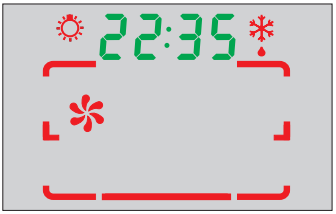
включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой) Границы температуры: 30-240^{0}C.



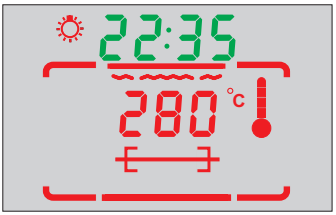
Включенный вентилятор.

В данном положении поворотной ручки духовка служит для размораживания кондитерских и хлебобулочных изделий.



Включена функция «ГРИЛЬ» и верхний нагреватель («СуперГриль»), а также функция «ВЕРТЕЛ»

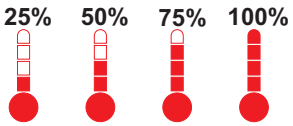
Соединение функций «СуперГриль» с функцией «ВЕРТЕЛ» Границы температуры: 30-280^{0}C.



5.2 Изменение и показания на табло установки температуры

Предполагаемо нужная высота температуры для программмы появляется на табло после избрания функции духовки . Это сигнализируется мигающим символом °C. С целью постепенных изменений установок температур (каждые 5°C) следует применить поворотную ручку изменений установок . Установка температуры будет записана в памяти, если никакие другие изменения не будут введены в течение 5 секунд, либо будет нажата кнопка MENU либо будет нажата кнопка . Изменение установки температуры во время работы программы может быть сделано нажатием кнопки .

Актуальная температура будет показана в процентном соотношении предварительно установленной высоты температуры на символах термометра:



Если поворотная ручка функций духовки установлена в положении „0“ и актуальная температура духовки превышает 60°C, символ термометра включается, чтобы информировать пользователя о том, что духовка нагрета. Если температура духовки ниже чем 60 °C, символ термометра выключен.

5.3 Функция ЭКО

С помощью функции ЭКО можно экономить энергию, путем использования остаточного тепла в подключенном устройстве. Во время работы в режиме ЭКО, регулятор времени выключает работающее устройство в определенное /заданное/ время перед концом его работы.

Функция ЭКО может быть активирована, когда включены следующие нагревательные функции:

Для включения функции ЭКО надо установить (время продолжительности процесса) или (время продолжительности процесса) и (конец времени продолжительности процесса). Регулятор времени отключает работающее устройство во время, определенное схемой „конец работы устройства минус время продолжительности использования остаточного тепла”.

Активизация функции ЭКО.

После избрания какой-либо функции нагревания, которая действует вместе с функцией ЭКО, надо установить (время продолжительности процесса) или (время продолжительности процесса) и (конец времени продолжительности процесса). Затем следует нажать кнопку ECO. На табло появится символ € подтверждающий что функция ЭКО включена.

Чтобы выключить функцию ЭКО, следует нажать кнопку ECO либо изменить положение поворотной ручки функций духовки. Когда функция ЭКО выключена, символ € также выключен.

Звуковой сигнал раздается (4 звуковых сигнала / перерыв / 4 звуковых сигнала) после окончания предварительно установленного времени. Звуковые сигналы повторяются в интервалах через каждые 3 секунды в течение 1 минуты. Загорается показатель времени “00:00”, а символ € мигает на табло.

Чтобы выключить звуковой сигнал, надо нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функций духовки в позицию „0“ или повернуть поворотную ручку . По окончании процесса на табло показывается актуальное время и избранная функция духовки.

Если пользователь желает активировать функцию ЭКО вместе с функцией нагревания, но никакой режим (время продолжительности процесса) или (продолжительность процесса) и (конец времени продолжительности процесса) не был установлен, раздается долгий звуковой сигнал, а символ € мигает на табло один раз (около 0,3 секунды), чтобы поинформировать пользователя, что работа функции ЭКО с выбранным нагревательным режимом работы невозможна или, что введенные данные недостаточны. Функция. ЭКО доступна только в случае, если режим (время продолжительности процесса) составляет 10 минут или более 10 мин. Если включен зонд для измерения температуры мяса, то целевая температура зонда для измерения температуры мяса должна быть не менее, чем на 3 градуса выше актуальной температуры зонда для измерения температуры мяса.

Функция ЭКО выключена автоматически, если режим (время продолжительности процесса) или целевая температура зонда для измерения температуры мяса будет изменена и будет минимально ниже от данных режимов. Функция ЭКО также будет автоматически выключена, если допущена ошибка, связанная с зондом для измерения температуры мяса.

Установление режима (время продолжительности процесса) или (время продолжительности процесса) и (конец времени продолжительности процесса) не являются важными в случае приготовления продуктов с использованием зонда для продуктов. В таком случае, кнопку ECO следует нажать последней, после введения всех температурных установок, касающихся духового шкафа и зонда измерения температуры мяса.

5.4 Функция «Steam Clean» - Чистка паром

Чистка духового шкафа паром.

В миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан), закрыть дверцу духовки. Для включения функции «Чистка паром» надо нажать кнопку STEAM CLEAN. Символ мигает на табло. Программатор устанавливает температуру автоматически, а также время нагревания (время продолжительности процесса) установлено на 0:30). Время продолжительности программы и температура появляются на табло. Графический символ духовки мигает вместе с предлагаемым, наиболее оптимальным, режимом нагревания Установить поворотную ручку функций духовки на рекомендуемый режим нагревания. Регулятор времени подтвердит правильное положение коротким звуковым сигналом и включением символа . Если рекомендуемый режим нагревания не будет выбран в течение 10 секунд, программа будет аннулирована. Температуры для функции «Чистка паром» 50°C.

Чтобы аннулировать процесс чистки духового шкафа паром (Steam Clean), надо нажать кнопку [CLEAN] или изменить положение поворотной ручки функций духовки.

Когда процесс чистки духового шкафа паром (Steam Clean) аннулирован, программматор будет работать также, как при нормальном режиме работы (установки такие же, как и в программах приготовления пищи).

Звуковой сигнал раздается (4 звуковых сигнала/ перерыв/ 4 звуковых сигнала) после истечения предварительно установленного времени. Звуковые сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение одной минуты. Загорается указатель времени “00:00” а символ мигает на табло.

Чтобы выключить звуковой сигнал, следует нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функций духового шкафа в позиции „0” или повернуть поворотную ручку изменений установок. После окончания процесса на табло показывается актуальное время.

5.5 Использование зонда температуры

Дополнительный зонд для измерения температуры мяса может быть использован путем подсоединения его к розетке зонда в духовке. Символ зонда для измерения температуры мяса информирует, что зонд подсоединен. Установлена предполагаемая высота температуры для зонда 60°C, которая может быть изменена с помощью поворотной ручки с точностью до 1 градуса C в границах от 30 до 99°C. Во время работы в данном режиме на табло показывается актуальная температура зонда для измерения температуры мяса.

Температуру можно изменять в процессе работы нажатием кнопки [°C]. Покажется предварительно установленная температура зонда, она может быть изменена с помощью поворотной ручки. Если никакие изменения не введены в течение 5 секунд, показывается температура, установленная для духовки. Данная температура может изменяться с помощью поворотной ручки Установка температуры зонда для измерения температуры мяса и установка температуры духовки будут записаны в памяти, если никакие изменеия не будут введены в течение 5 секунд или, если нажать кнопку [MENU] или кнопку [°C].

Табло температуры показывает актуальное время, актуальную температуру зонда для измерения температуры мяса, символ (зонд для измерения температуры мяса) включен.

В случае изменения положения поворотной ручки функций духовки, будет возобновлен режим установки температуры зонда для измерения температуры мяса и режим установки температуры духовки.

Звуковой сигнал раздается (4 звуковых сигнала/ перерыв/ 4 звуковых сигнала) после достижения предварительно установленной температуры. Звуковые сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение одной минуты. На табло мигает и актуальная температура зонда.

Чтобы выключить звуковой сигнал следует нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функции духовки в позиции „0” или повернуть ручку изменений установок. После окончания процесса на табло покажется актуальное время.

Тепмературным зондом рекомендуем пользоваться при печении порций мяса весом 1 кг и более.

Не рекомендуется применять температурный зонд для печения мяса с костью и мяса птицы.

В случае отсутствия необходимости использования температурного зонда следует вынуть его из розетки и разместить за пределами духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Можно применять температурные зонды исключительно из комплекта оборудования духовки!

Температуры для термозонда

Разновидность мяса	Температура [°C]
Свинина	85 - 90
Говядина	80 - 85
Телятина	75 - 80
Баранина	80 - 85
Дичь	80 - 85

5.6 Готовые программы

Функция готовых программ дает возможность использовать рецепты, предложенные и записанные в программе. Готовые программы объединяют определенные виды нагревания или комбинации видов нагревания с соответствующим промежутком времени работы устройства, который зависит от веса приготавливаемых продуктов

Инструкции обслуживания будут информировать о том, какая из предполагаемых программ может быть использована для приготовления данного вида продуктов. Чтобы активировать готовую программу, надо нажать кнопку , когда поворотная ручка функций духовки установлена в положении „0”. Мигает символ (рецептура), на табло мигает обозначение „P01”. Готовая программа может быть заменена с помощью поворотной ручки . Если выбранная программа работает вместе с зондом для измерения температуры и зонд не подключен или, если программа работает без зонда для измерения температуры мяса и этот зонд подключен, тогда мигает символ зонда Чтобы подтвердить выбор программы, надо нажать кнопку , короткий звуковой сигнал зазвучит, если соединение зонда для измерения температуры позволяет перейти к следующему этапу. Если кнопка не будет нажата в течение 10 секунд, программа будет аннулирована. Если выбранная программа зависит от веса предложенных продуктов - на табло мигает величина веса. Величина веса может изменяться с помощью поворотной ручки Чтобы подтвердить выбор программы, надо нажать кнопку , раздастся короткий звуковой сигнал. Если кнопка не будет нажата в течение 10 секунд, программа будет аннулирована. В правой части табло мигает символ духовки вместе с рекомендуемым видом нагревания. В случае программ, в которых не применяется зонд для измерения температуры, на табло появляется время продолжительности программы и установленная температура. В случае программ, в которых применяется зонд для измерения температуры, на табло показывается актуальное время и установленная температура зонда. Установить поворотную ручку функций духовки на вид нагревания, для которого рекомендуется выбранная программа. Регулятор времени подтверждает правильное положение коротким звуковым сигналом. Время продолжительности программы и температура появляются на табло. В случае программ, в которых необходимо применение зонда для измерения температуры, актуальная температура зонда загорается в момент, когда включается главная программа. Если рекомендуемый вид нагревания не будет избран в течение 10 секунд, программа будет аннулирована.

Нажать кнопку в течени е п ред - варительного нагревания или главной программы в любой момент в процессе работы, с целью проверки установки программы. Номер программы и вес (в случае применения) загораются для программ, в которых не используется зонд для измерения температуры, или показывается номер программы и установленная температура зонда. Однако, в данном случае невозможно модифицирование этих установок. Если Вы хотите изменить параметры, надо закончить программу и заново ввести установку программы.

В случае, когда параметры программы (время продолжительности процесса, температура, установленная температура зонда) будут изменяться во время пользования готовой программой, символ 🕮 выключается.

Чтобы аннулировать процесс, надо изменить положение поворотной ручки функций духовки.

В случае программ, в которых не применяется зонд для измерения температуры, звуковой сигнал раздается (4 звуковых сигнала/ перерыв / 4 звуковых сигнала) после истечения предварительно установленного времени. Звуковые сигналы будут повторяться с интервалами в 3 секунды в течение одной минуты. Загорится указатель времени „00:00” и начнет мигать символ 🕮.

В случае использования программ, в которых применяется зонд для измерения температур, раздается звуковой сигнал (4 звуковых сигнала / перерыв / 4 звуковых сигнала) после достижения предварительно установленной температуры внутри приготовляемого блюда. Звуковые сигналы будут повторяться с интервалами в 3 секунды в течение одной минуты. На табло начнет мигать символ ,актуальная температура зонда и символ 🕮.

Установить поворотную ручку функций духовки в положении „0” или нажать любую кнопку, с целью устранения звучания сигнала окончания процесса. После окончания процесса на табло появится актуальное время.

В случае выбора программы с предварительным нагреванием, духовка предварительно нагревается до необходимой установленной температуры перед началом главной программы. Во время предварительного нагревания символ 🕮 включен. В случае программ, в которых не применяется зонд для измерения температуры, загорается время продолжительности и температура установленная для главной программы. В случае программ, в которых применяется зонд для измерения температуры, на табло показывается актуальное время и установленная температура зонда. Термометр на табло показывает процентный уровень достигнутой температуры, установленной для духовки.

Звуковой сигнал (4 звуковых сигнала/ перерыв/ 4 звуковых сигнала), а также мигание символа 🕮 информирует о том, что достигнута температура, установленная для духовки). Звуковой сигнал может быть выключен путем нажатия любой кнопки. После выключения звукового сигнала, мигающие символы 🕮 → информируют о достижении температуры предварительного нагревания. Чтобы включить главную программу, следует вложить блюдо в духовку и нажать кнопку 🕮. Для программ с предварительным нагреванием невозможно установка конца времени продолжительности процесса.

Готовые программы

Программа	Функция духовки/ нагрета	Продолжительность времени/ Температура зонда	Установленная температура	Уровень
П01 свинина		85°C	180°C	3
П02 говядина		80°C	180°C	3
П03 телятина		75°C	170°C	3
П04 птица - курица		85 min	190°C	3
П05 птица - утка		90 min	180°C	3
П06 птица - гусь		115 min	170°C	2
П07 пицца толстый нижний слой	нагрета	40 min	200°C	3
П08 Замороженная пицца	нагрета	20 min	200°C	3
П09 замороженная рыба	нагрета	20 min	175°C	3
П10 замороженная запеканка	нагрета	20 min	180°C	3
П11 замороженная „Лазани”	нагрета	40 min	200°C	3
П12 замороженный картофель „Фри”	нагрета	20 min	225°C	3
П13 сыпучее тесто	нагрета	30 min	175°C	3
П14 тесто с фруктами	нагрета	30 min	175°C	3
П15 тесто-роллада	нагрета	10 min	200°C	3

5.7 Блокада прогамматора

Чтобы включить блокаду программатора надо одновременно держать кнопку MENU и °C на протяжении 3 секунд. Загорится символ блокады подтверждающий включение блокады.

Следует помнить, что если блокада включена, то можно ее выключить только одновременным нажатием кнопок MENU и символ °C. Звуковой сигнал, указывающий на ошибку, (долгий одинарный звуковой сигнал) информирует, что какая-то кнопка или поворотная ручка изменений установок были затронуты во время включенной блокады.

Когда программатор заблокирован, нет возможности модифицировать программу и ее специальные функции. Изменение положения поворотной ручки при включенной блокаде приведет к выключению ранее установленной функции, начнет мигать символ блокады ,раздастся звуковой сигнал, указывающий на ошибку. Если ручка функций духовки установлена в положении „0”, символ блокады включен.

5.8 Звуковой сигнал, указывающий на эксплуатационную ошибку

Программатор издаст одинарный долгий звуковой сигнал в случае допущения эксплуатационной ошибки (ошибки пользователя). Такие эксплуатационные ошибки включают в себя: нажатие неактивных кнопок, поворачивание ручки изменения установок в неактивном направлении или действия, которые не могут привести к каким-либо изменениям содержания параметров.

5.9 Выключение звука

Существует возможность выключения звуковых сигналов программатора. Чтобы выключить звук программатора, надо повернуть ручку в направлении движения против часовой стрелки и нажать кнопку MENU и CLEAN. Чтобы снова включить звук, надо повернуть ручку в направлении движения по часовой стрелке и нажать кнопку MENU и CLEAN.

Следует обратить внимание на то, что в режиме выключенного звука будут выключены звуки подтверждения и звуковые сигналы, указывающие на ошибки эксплуатации, но не будут выключены звуковые сигналы регулятора времени (время продолжительности процесса и регулятор времени).

5.10 Автоматическое отключение из сети

Программатор отключит электрические подсистемы от сети напряжения, если ручка функций духовки находится в какой-либо другой позиции кроме «0» через определенный отрезок времени. В зависимости от температуры в духовом шкафу, данное время составляет от 2 до 10 часов.

Символ (автоматическое отключение от сети напряжения) мигает, если программатор отключил все электрические подсистемы.

Чтобы снова включить духовку, надо установить поворотную ручку в позиции “0”.

Использование печки

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печки нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом ,
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 250°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

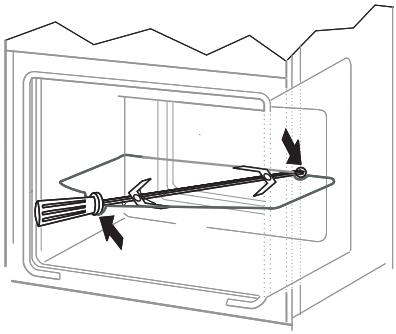
Использование вертела*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - .
При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Внимание!
Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.



*для определенных моделей

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской оснасткой плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. **Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,**
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Вид выпечки продукт	П- Программа М - ручная установка	Функции духовки:	Температура	Уровень	Время [мин.]
	П15		160 - 200	2 - 3	30 - 50
	П13		160 - 180	2	20 - 40*
	П14		140 - 160	2	10 - 40*
	П08		200 - 230	1 - 3	10 - 20
	М		210 - 220	2	45 - 60
	П09		160 - 180	2 - 3	45 - 60
	М		190	2 - 3	60 - 70
	М		230 - 250	4	14 - 18
	М		225 - 250	2	120 - 150
	П02		160 - 180	2	120 - 160
	М		160 - 230	2	90 - 120
	П01		160 - 190	2	90 - 120
	П04		200 - 220	2 - 3	50 - 60
	М		160 - 180	2	45 - 60
	М		175 - 190	2	60 - 70
	М		190 - 210	2	40 - 50
	М		170 - 190	3	40 - 50

* поданное время касается выпекаемого в маленьких формочках

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание духовки в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.
Перед чисткой духовки нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●” / „0”. Чистку можно производить только после того, как духовка остынет.

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

- **Паровая чистка «Steam Clean»**
  Способ действий описан в разделе «Работа программатора и управление духовкой», см. пункт 5.4.
  После окончания процесса чистки, открыть двери духовки, вытереть духовой шкаф изнутри губкой или тряпкой, затем вымыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

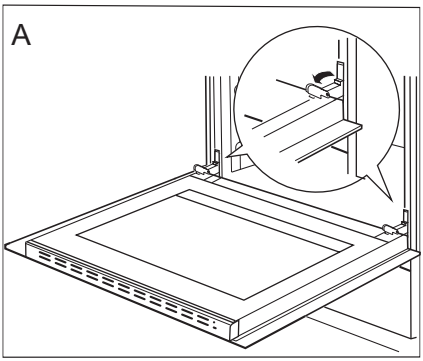
ВАЖНО!

После очистки и консервации нельзя применять никаких средств трущего свойства, острых чистящих предметов.

Для чистки фронтона корпуса следует применять только тёплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или окон. Не применять чистящее молочко.

Снятие дверцы

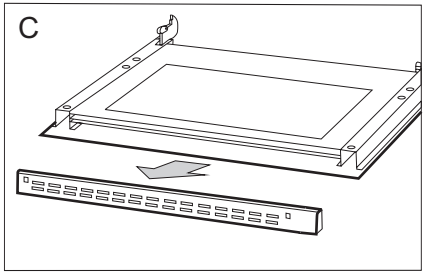
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

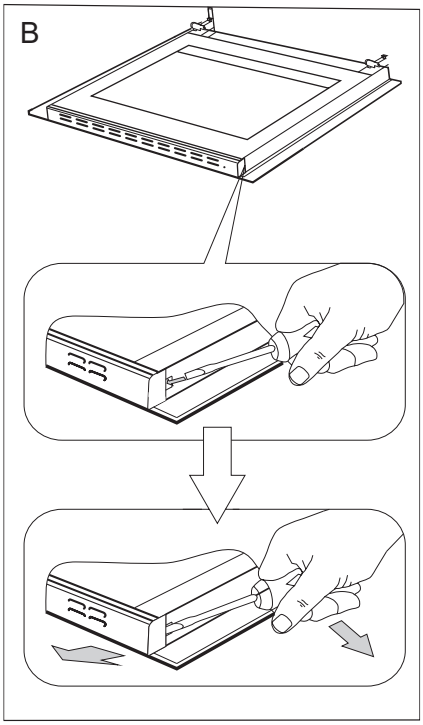


Отодвинуть предохранители петель

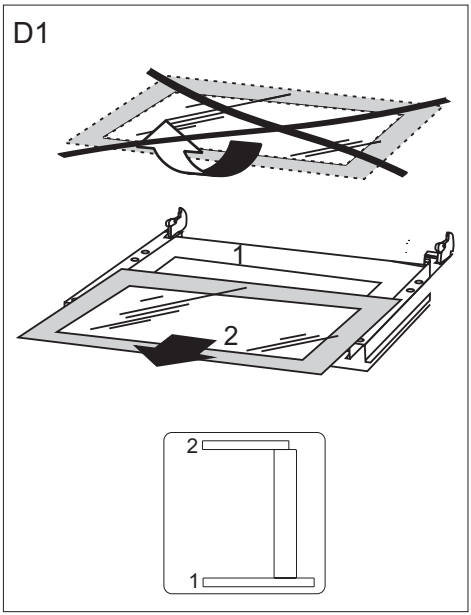
Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)

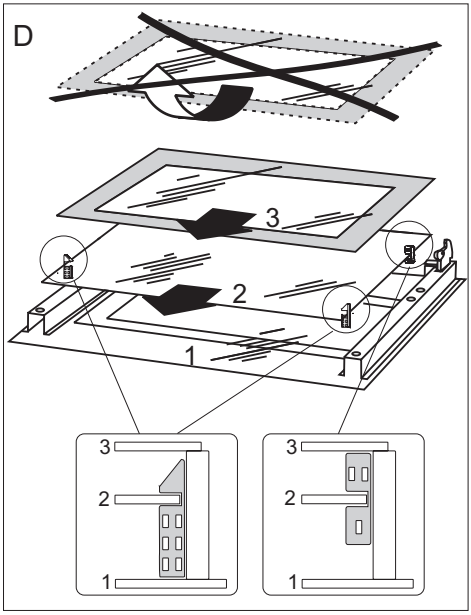




3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
   Рис. D,D1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
   Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.
   Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку оновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

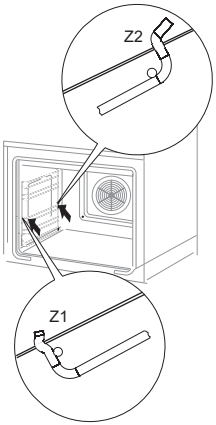


Снятие внутреннего стекла.
2 стеклянные.



Снятие внутреннего стекла.
3 стеклянные.

Духовки, обозначенные буквой D, оборудованы в легко вынимающиеся проволочные проводники (лестнички) противеней духовки. Чтобы их вынуть для мытья, надо потянуть за зацепку, которая расположена спереди (Z1) , затем отклонить проводники и вынуть с задней зацепки (Z2). После мытья направляющих (проводников), надо разместить их в специально предназначенных отверстиях духовки, нажатием вложить зацепки (Z1и Z2) в отверстия.



Демонтаж боковых зацепок.

Духовки, обозначенные буквами Dp, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

Внимание!
Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.

Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установить в положение **„●” / „0”** „ и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее на новую
  – лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
  - напряжение 230
  - мощность 25 W -резьба E14.

Лампочка духовки

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания духовки в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов.

Внимание! Все ремонтные и регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы духовки
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „12.00”	Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3.Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 3,1 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 см
Полезный объем духовки*	65-72 литров
Энергетическая категория	на этикетке
Вес	ок. 35 кг

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

* согласно EN 50304
объем зависит от оснащения духовки – указан
на этикетке энергетической эффективности.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Einbaubackofen verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!
Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise **39**

Bedienelemente **43**

Ihr Herd stellt sich vor **44**

Installation **45**

Bedienung **47**

Backen und Braten – Praktische Hinweise **63**

Allgemeine Pflegehinweise **65**

Wenn’s mal ein Problem gibt **69**

Technische Daten **70**

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

Achtung.Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Nur die Fleischsonde, die als Ausstattung des Backofens mitgeliefert wurde, darf eingesetzt werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS

Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:

● **Unnötiges „Topfgucken" vermeiden.**
Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

● **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**
Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

● **Nachwärme des Backofens nutzen.**
Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig!Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

● **Backofentür gut geschlossen halten.**
Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

● **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**
Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN

Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

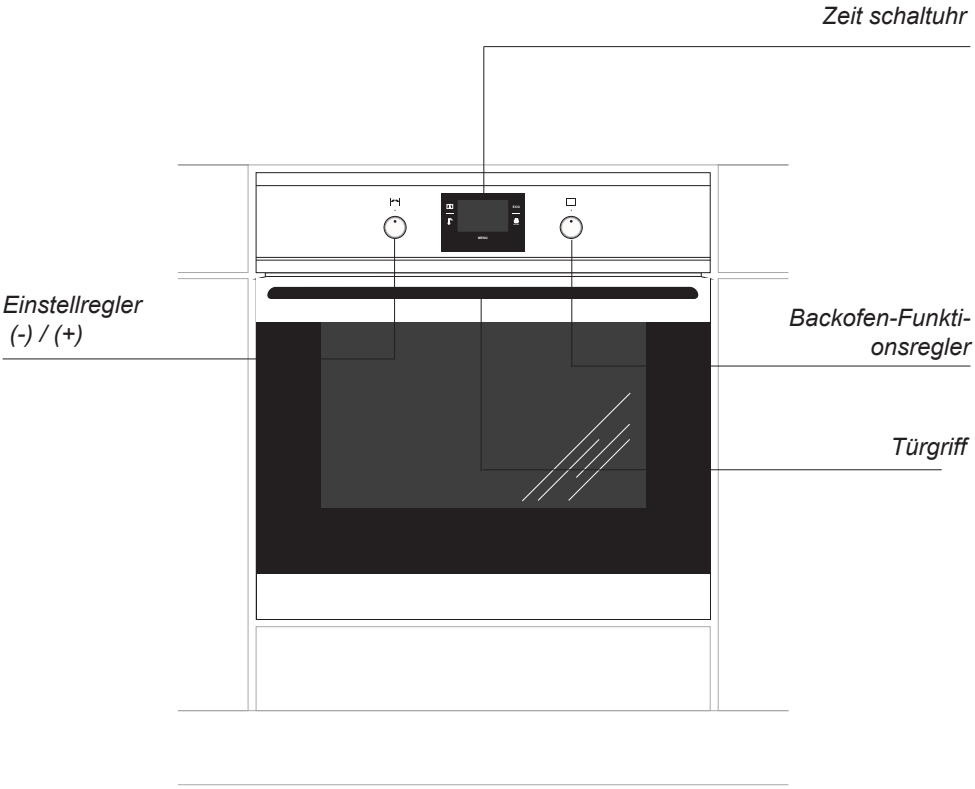
Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

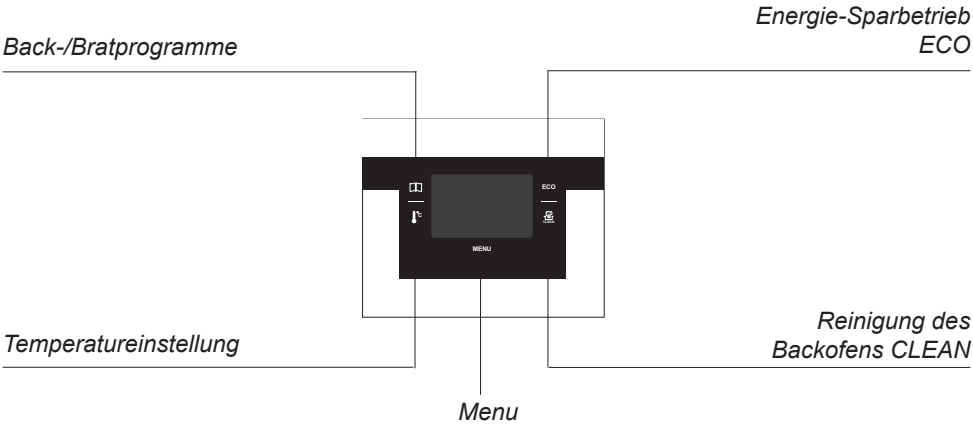
AuSSErBEtrIEBnAhmE

Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

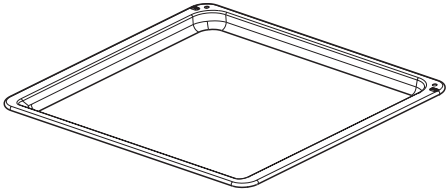
Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.


Zeit schaltuhr
Einstellregler
(-) / (+)
Backofen-Funkti-
onsregler
Türgriff

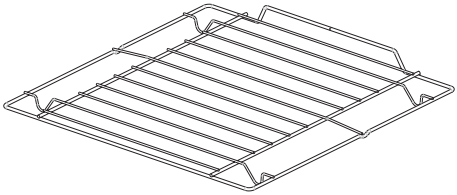

Energie-Sparbetrieb
ECO
Back-/Bratprogramme
ECO
MENU
Temperatureinstellung
Reinigung des
Backofens CLEAN
Menu

IHR HERD STELLT SICH VOR

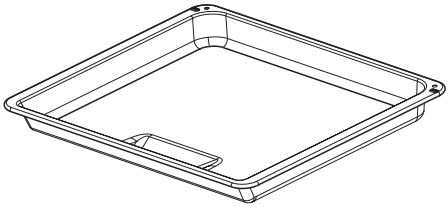
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



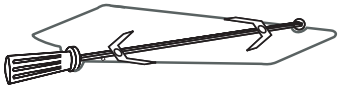
*Backblech**



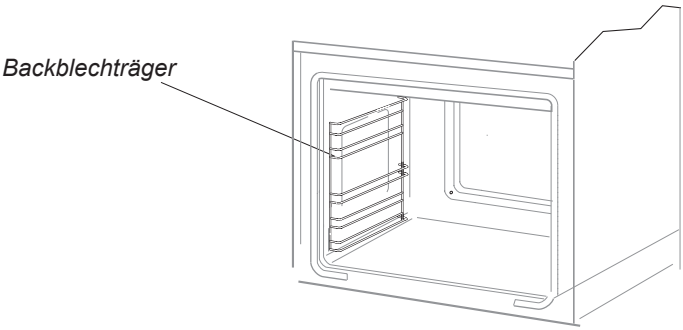
Grillrost
(Gitterrost)



*Bratblech**



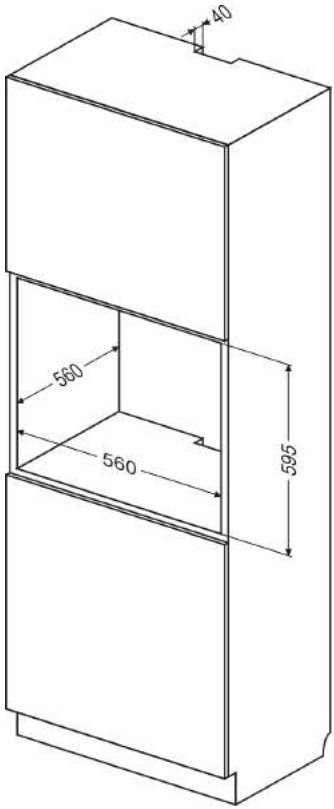
*Drehspieß**



*vorhanden nur bei einigen Modellen

Der richtige Einbauort

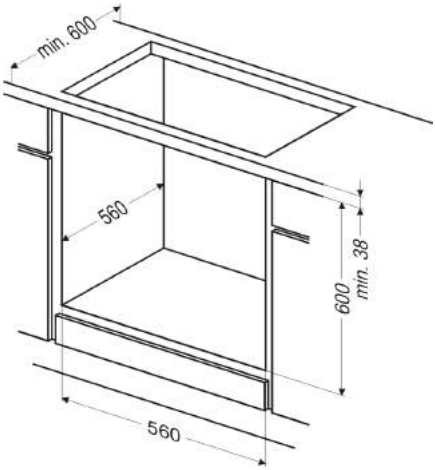
- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

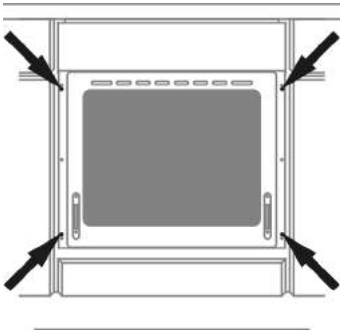


Einbau des Backofens:

● Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,

● den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.





Achtung!
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm^2, 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:

– die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
– die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
– der Stecker leicht zugänglich ist.

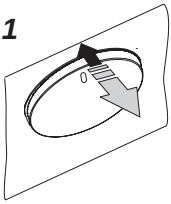
Wichtig!
Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

Vor dem ersten Einschalten des Backofens

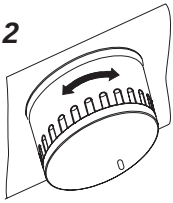
- Vorhandene Verpackungsteile entfernen, den Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumlüftung einschalten oder ein Fenster öffnen,
- Den Regler leicht drücken und nach rechts auf oder drehen (siehe Kapitel: Funktionsweise des Programmierers und die Backofen-Steuerung),
- Backoffen (bei 250°C circa30 Minuten lang) aufheizen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen.

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen:
1. den Regler leicht eindrücken und loslassen,
2. auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.

1



2



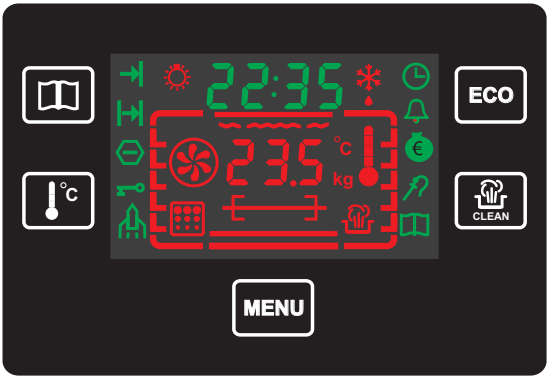
Wichtig!
Den Backofen-Innenraum darf nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Hinweis!
In den Geräten, deren Baumodell mit dem Buchstaben „O” gekennzeichnet ist, die Lage des Heizkörpers an den Seitenwänden des Backofen-Innenraums vor Betriebsbeginn überprüfen. Ist die Befestigung des Heizkörpers nicht ordnungsmäßig, den Heizkörper hochheben und in die Mulden an den Seitenwänden des Backofen-Innenraums einschieben.

Hinweis!
Beim ersten Start des Backofens bzw. bei dessen Wiedereinschalten nach dem vorherigen Trennen vom Versorgungsnetz erscheint auf dem Display die Uhrzeit „12:00“ und das Symbol . blinkt. Die aktuelle Uhrzeit mit dem Einstellregler einstellen.
Die eingestellte Uhrzeit wird in der Uhr gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste MENU gedrückt wird.

Erst nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist der Backofen betriebsbereit.

Funktionsweise der Programmierein-heit und die Backofen-Steuerung



Bedeutung der Piktogramme und Symbole

- Back-/Bratprogramme
- Temperatureinstellung
- Menu
- Energie-Sparbetrieb
- Reinigung des Backofens
- Beleuchtung des Backofens
- Auftauen
- Prozessende
- Prozessdauer
- Automatische Abschaltung
- Sperre
- Zeiteinstellung
- Minutenuhr
- Energie-Sparbetrieb
- Sonde
- Back-/Bratprogramm
- Reinigung des Backofens
- Ebene, Position der Speise

1.Einschalten des Backofens.

Hinweis: Erst nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist die Programmiereinheit betriebsbereit

Beim ersten Start des Backofens bzw. bei dessen Wiedereinschalten nach dem vorherigen Trennen vom Versorgungsnetz erscheint auf dem Display die Uhrzeit „12:00“ und das Symbol blinkt. Die aktuelle Uhrzeit mit dem Einstellregler einstellen.

Die eingestellte Uhrzeit wird in der Uhr gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste MENU gedrückt wird.

Erst nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist der Backofen betriebsbereit.

2.Minutenuhr

Die Taste MENU drücken, bis das Symbol (Minutenuhr) zu blinken beginnt. Auf dem Display erscheint “00:00” statt der tatsächlichen Uhrzeit. Die Minutenuhr mit dem Einstellregler (auf eine Minute genau) einstellen. Die Zeiteinstellung wird gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste MENU. gedrückt wird.
Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt, das Symbol ist eingeschaltet.

Das Tonsignal ertönt nach Ablauf der voreingestellten Zeit (2 Tonsignale – Pause – 2 Tonsignale). Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Das Symbol blinkt die ganze Zeit. Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Backofen-Regler auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Nach dem Ausschalten des Tonsignals ist das Symbol (Minutenuhr) eingeschaltet.

3.Einstellung der Prozessdauer

Die Taste MENU drücken und anhalten, bis das Symbol (Prozessdauer) zu blinken beginnt (es ist möglich, wenn sich der Regler der Backofen-Funktion sich in einer anderen Stellung als „0“ befindet). Auf dem Display erscheint “00:00” statt der tatsächlichen Uhrzeit. Die Prozessdauer mit dem Einstellregler . (auf eine Minute genau) einstellen. Die Einstellung der Prozessdauer wird gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste MENU gedrückt wird.
Die Uhr läuft dann rückwärts ab, das Symbol ist eingeschaltet.
Das Tonsignal ertönt nach Ablauf der voreingestellten Prozessdauer (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale). Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint “00:00”, und das Symbol (Prozessdauer) blinkt die ganze Zeit.

Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Funktionsregler auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Nach dem Ausschalten des Tonsignals wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und die gewählte Funktion angezeigt, das Symbol (Prozessdauer) ist eingeschaltet.

4.Einstellung von Prozessdauer und Prozessende (Verzögerung)

Wenn das Symbol (Prozessdauer) eingeschaltet ist, die Taste MENU drücken und anhalten, bis das Symbol (Prozessende) zu blinken beginnt. Es wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Das Prozessende mit dem Einstellregler einstellen.

Die Einstellung für das Prozessende wird gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste MENU gedrückt wird. Das Symbol (Prozessende) ist eingeschaltet. Nach Ablauf der Verzögerung schaltet sich die Programmiereinheit auf (Prozessdauer) um. Die auf die Prozessdauer eingestellte Uhr läuft dann rückwärts ab, das Symbol (Prozessende) ist ausgeschaltet, das Symbol (Prozessdauer) ist eingeschaltet.

Das Tonsignal ertönt nach Ablauf der voreingestellten Prozessdauer (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale). Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint “00:00”, und das Symbol (Prozessdauer) blinkt die ganze Zeit.

Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Funktionsregler auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Nach dem Ausschalten des Tonsignals wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und die gewählte Funktion angezeigt, das Symbol (Prozessdauer) ist ausgeschaltet.

Um die vorgenommenen Einstellungen für die Prozessdauer, das Prozessende oder die Minutenuhr zurückzusetzen, die Tasten MENU CLEAN drücken und circa 3 Sekunden lang anhalten. Danach werden alle Zeiteinstellungen gelöscht. Die Zeiteinstellungen können nur dann zurückgesetzt werden, wenn eine der Funktionen für die Zeiteinstellung (Prozessdauer oder Prozessende oder Minutenuhr) zuvor eingestellt wurde.

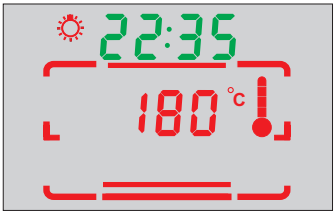
5.Backofen-Steuerung

5.1 Mögliche Stellungen des Backofen-Funktionsreglers

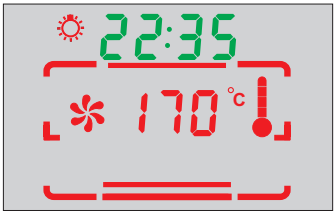
0 Nullstellung

Unabhängige Backofen-Beleuchtung
Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.

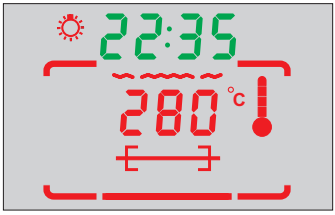
Unter- und Oberhitze
Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.
Temperaturbereich: 30-280°C.



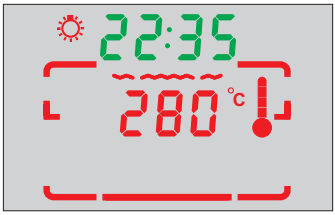
Gebläse sowie Unter- und Oberhitze
Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen.
Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).
Temperaturbereich: 30-280°C.



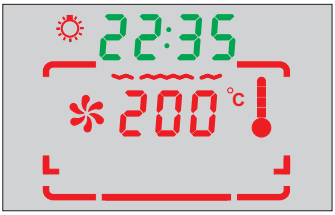
Grill und Drehspieß eingeschaltet.
Funktion Drehspieß - Grillen oder Braten am Drehspieß.
Temperaturbereich: 30-280°C.



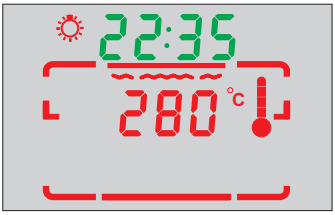
Grill
Das sog. „Oberflächengrillen” wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).
Temperaturbereich: 30-280°C.



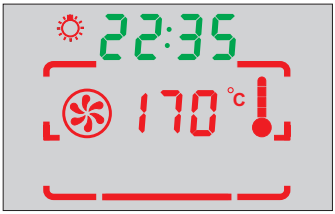
Gebläse und Grillhitze (Umluft-Grillen)
Wurde der Regler auf diese Position gedreht, werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise.
Temperaturbereich: 30-280°C.



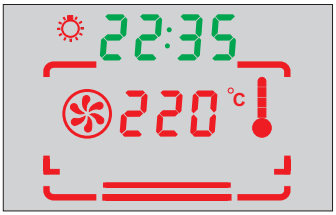
Supergrill
Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.
Temperaturbereich: 30-280°C.



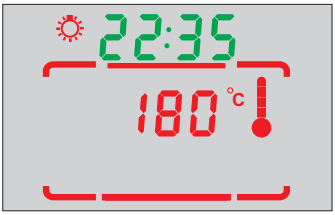
Heißluft
Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft" wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen.
Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.
Zubereitung von (tiefgefrorenen) Fertiggerichten – Kuchen, Pizza, Pommes frites.
Auftauen (Fleisch, Obst, Gemüse, Gebäck) – bei feinen Gerichten (zum Verzehr im Rohzustand – z.B. Erdbeeren) wird die Beheizung nicht eingeschaltet, beim Auftauen von beispielsweise Fleisch muss der Thermostat auf 50 – 75°C eingestellt werden.
Trocknen von Obst, Pilzen (auf mehreren Ebenen, Temperaturen: 50 – 80°C).
Temperaturbereich: 30-280°C.



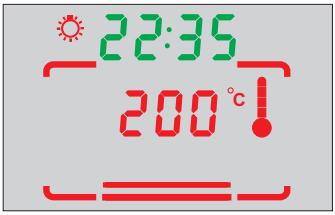
Heißluft und Unterhitze
Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet. Temperaturbereich: 30-280°C.



Oberhitze
Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Oberhitze.
Anzuwenden z.B. beim Anbräunen, Nachbacken von der Oberseite oder bei zusätzlichem Nachbraten.
Temperaturbereich: 30-230°C.

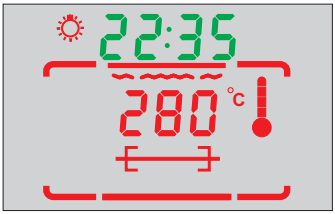


Unterhitze
Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unter¬hitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).
Temperaturbereich: 30-240°C.



Gebläse
Wurde der Regler auf diese Position gedreht, dient der Backofen zum Auftauen von Süßwaren und Gebäck.

Grill und Oberhitze (Supergrill) und Drehspieß
Verbindung der Supergrill-Funktion mit der Drehspieß-Funktion.
Temperaturbereich: 30-280°C.

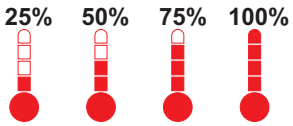


5.2 Änderung und Anzeige der Temperatureinstellung

Die werkseitig voreingestellte Temperatur für ein Programm wird nach der Wahl der Backofen-Funktion . auf dem Display angezeigt. Dies wird durch das blinkende Symbol °C signalisiert. Um die Änderung der Temperatureinstellungen stufenweise (jeweils um 5°C) vorzunehmen, den Einstellregler betätigen. Die Temperatureinstellung wird gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste MENU oder °C gedrückt werden.

Die Änderung der Temperatureinstellungen kann, während ein Programm läuft, nach der Betätigung der Taste °C erfolgen.

Die aktuelle Temperatur wird als Prozentsatz der voreingestellten Temperatur auf dem Thermometer-Symbol angezeigt:



Steht der Regler der Backofen-Funktion auf „0“ und überschreitet die aktuelle Temperatur im Backofen 60°C, leuchtet das Thermometer-Symbol, womit signalisiert wird, dass der Backofen heiß ist. Ist die Temperatur im Backofen niedriger als 60°C, ist das Thermometer-Symbol ausgeschaltet.

5.3 ECO-Funktion

Mit der ECO-Funktion lässt sich die Energie durch die Verwendung der Restwärme im angeschlossenen Gerät einsparen. Arbeitet das Gerät in der Betriebsart ECO, schaltet der Zeitregler das angeschlossene Gerät zu einem bestimmten Zeitpunkt vor dem Prozessende aus.Die ECO-Funktion kann aktiviert werden, wenn folgende Beheizungsfunktionen eingeschaltet sind:

Um die ECO-Funktion einzuschalten, die Taste (Prozessdauer) oder (Prozessdauer) und (Prozessende) drücken und einstellen. Der Zeitregler schaltet das angeschlossene Gerät zu einem Zeitpunkt, der nach folgender Regel berechnet wird: “Ende des Gerätbetriebes minus Dauer der der Nutzung der Restwärme” aus.

Aktivierung der ECO-Funktion.

Nach der Wahl einer beliebigen Beheizungsfunktion, die mit der ECO-Funktion kombinierbar ist, die Taste (Prozessdauer) oder (Prozessdauer) und (Prozessende) drücken und einstellen. Anschließend die Taste ECO. drücken. Auf dem Display leuchtet das Symbol € auf, mit dem signalisiert wird, dass die ECO-Funktion ebenfalls eingeschaltet ist.Um die ECO-Funktion auszuschalten, die Taste ECO drücken oder die Stellung des Backofen-Reglers ändern. Ist die ECO-Funktion ausgeschaltet, ist das Symbol € ebenfalls ausgeschaltet.Das Tonsignal (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale) ertönt nach Ablauf der voreingestellten Zeit für die Prozessdauer. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint “00:00”, und das Symbol € blinkt die ganze Zeit.

Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Regler der Backofen-Funktion auf „0“ stellen oder den Regler umdrehen. Nach dem Prozessende erscheinen auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und die gewählte Backofen-Funktion.

Wenn der Benutzer die ECO-Funktion mit einer entsprechenden Beheizungsfunktion aktivieren will, wobei weder die Werte für (Prozessdauer) noch für (Prozessdauer) und (Prozessende) eingestellt wurden, ertönt einmal ein langes Tonsignal und auf dem Display erscheint einmal das Symbol € (circa 0,3 Sekunde), was bedeutet, dass die ECO-Funktion mit der ausgewählten Beheizungsfunktion nicht kombinierbar ist oder dass die eingegebenen Werte nicht ausreichend sind.

Die ECO-Funktion kann nur dann verfügbar, wenn der Wert für (Prozessdauer) 10 Minuten oder mehr beträgt. Ist die Fleischsonde zur Temperaturmessung angeschlossen, muss die Zieltemperatur der Fleischsonde mindestens um 3 Grad höher sein als die aktuelle Temperatur der Fleischsonde. Die ECO-Funktion wird automatisch ausgeschaltet, wenn der Wert für (Prozessdauer) oder die Zieltemperatur der Fleischsonde geändert wurde und niedriger als der Mindestwert ist. Die ECO-Funktion wird ebenfalls automatisch ausgeschaltet, nachdem ein mit der Fleischsonde verbundener Fehler aufgetreten ist.

Die Einstellungen für (Prozessdauer) oder für (Prozessdauer) und für (Prozessende) sind ohne Bedeutung, wenn die Zubereitung der Speisen unter Einsatz der Nahrungssonde erfolgt. In diesem Falle soll man die Taste ECO am Ende drücken, d.h. nachdem alle Temperatureinstellungen für den Backofen-Innenraum und die Temperatur der Fleischsonde eingegeben worden sind.

5.4 Funktion Steam Clean

Dampfreinigung des Backofen-Innenraums.

In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen, Backofentür schließen.
Um die Funktion Steam Clean zu aktivieren, die Taste CLEAN drücken. Dann blinkt das Symbol auf dem Display. Die Programmiereinheit stellt die Temperatur automatische Einstellung und die Dauer der Beheizung (die Prozessdauer wird auf 0:30 eingestellt) ein. Die Dauer dieser Betriebsart und die Temperatur werden auf dem Display angezeigt. Das graphische Symbol des Backofens blinkt samt der empfohlenen Beheizungsart . Den Regler der Backofen-Funktion auf die empfohlene Beheizungsart drehen. Der Zeitregler bestätigt die korrekte Lage mit einem kurzen Tonsignal und das Symbol . leuchtet auf. Wird die empfohlene Beheizungsart innerhalb von 10 Sekunden nicht gewählt, wird die Betriebsart gelöscht. Die Temperatur für die Funktion Steam Clean beträgt: 50°C

Um den Prozess der Dampfreinigung (Steam Clean) zu löschen, die Taste CLEAN drücken oder die Stellung des Reglers der Backofen-Funktion ändern. Ist der Prozess der Dampfreinigung des Backofen-Innenraums (Steam Clean) gelöscht, arbeitet die Programmiereinheit wie bei einer gewöhnlichen Betriebsart (die Einstellungen entsprechen den Garprogrammen).Das Tonsignal (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale) ertönt nach Ablauf der voreingestellten Zeit. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint “00:00”, und das Symbol blinkt die ganze Zeit. Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Regler der Backofen-Funktion auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Ist der Prozess beendet, wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

5.5 Einsatz der Thermosonde

Die zusätzliche Fleischsonde zur Temperaturmessung kann durch deren Anschluss an die im Backofen-Innenraum befindliche Steckdose verwendet werden. Leuchtet das Symbol der Sonde die der Temperaturmessung von Fleisch dient, bedeutet es, dass die Fleischsonde angeschlossen wurde. Der werkseitig für die Fleischsonde voreingestellte Temperaturwert beträgt 60°C und kann mit dem Einstellregler im Temperaturbereich von 30 bis 99°C auf einen 1°C genau geändert werden. Während dieser Betriebsart wird die aktuelle Temperatur der Fleischsonde angezeigt.

Die Einstellung der Temperatur kann während des Prozesses durch das Drücken der Taste . geändert werden. Die eingestellte Temperatur der Fleischsonde wird angezeigt und kann mit dem Einstellregler . geändert werden. Werden innerhalb von 5 Sekunden keine Änderungen vorgenommen, wird die für den Backofen-Innenraum eingestellte Temperatur angezeigt. Dieser Wert kann mit dem Einstellregler geändert werden. Die Temperatureinstellungen der Fleischsonde und Temperatureinstellungen des Backofen-Innenraums werden gespeichert, wenn keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder weder die Taste MENU noch die Taste gedrückt werden.

Auf der Temperaturanzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit, die aktuelle Temperatur der Fleischsonde, das Symbol (Fleischsonde) ist eingeschaltet.

Wird die Stellung des Reglers der Backofen-Funktion geändert, wird der Modus für die Einstellung der Temperatur der Fleischsonde und des Backofens abgerufen.

Das Tonsignal (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale) ertönt nach Ablauf der voreingestellten Temperatur. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display blinkt das Symbol und die aktuelle Temperatur der Fleischsonde.

Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Regler der Backofen-Funktion auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Ist der Prozess beendet, wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Die Fleischsonde empfehlen wir beim Braten von größeren Fleischstücken (1kg und mehr) zu benutzen.
Die Fleischsonde ist dagegen beim Braten von Fleisch mit Knochen oder von Geflügel nicht zu empfehlen.

Wenn die Fleischsonde nicht eingesetzt wird, soll sie aus der Steckdose im Backofen-Innenraum gezogen und außerhalb des Backofen-Innenraums aufbewahrt werden.

Hinweis!
Nur die Fleischsonde, die zum Zubehör des Backofens gehört, darf verwendet werden.

Temperaturen der Fleischsonde

Fleischsorte	Temperatur [°C]
Schweinefleisch	85 - 90
Rindfleisch	80 - 85
Kalbfleisch	75 - 80
Lammfleisch	80 - 85
Wildfleisch	80 - 85

5.6 Back-/Bratprogramme

Die Funktion der Back-/Bratprogramme ermöglicht, von den gespeicherten Back- und Bratrezepten Gebrauch zu machen. Die voreingestellten Back-/Bratprogramme verbinden eine bestimmte Beheizungsart oder eine Kombination der Beheizungsarten mit einer bestimmten Betriebsdauer, die vom Gewicht der zuzubereitenden Speise abhängig ist.

Die Hinweise informieren darüber, welches von den gespeicherten Programmen für eine bestimmte Lebensmittelsorte gewählt werden darf. Um ein Back-/Bratprogramm zu aktivieren, die Taste , drücken, wenn der Regler der Backofen-Funktion auf “0” steht, das Symbol (Rezept) blinkt auf dem Display die Kennzeichnung “P01”. Das Back-/Bratprogramm kann mit dem Einstellregler . geändert werden. Wenn das gewählte Programm zusammen mit der Fleischsonde arbeitet und diese Sonde nicht angeschlossen ist oder wenn das Programm ohne Fleischsonde arbeitet und die Sonde angeschlossen ist, blinkt dann das Symbol der Fleischsonde .Um das gewählte Programm zu bestätigen, die Taste ,drücken. Ein kurzes Tonsignal wird ausgelöst, wenn nach dem Anschließen der Fleischsonde zur Temperaturmessung der Übergang zur nächsten Stufe möglich ist. Wenn die Taste innerhalb von 10 Sekunden nicht gedrückt wird, wird das Programm gelöscht. Ist das gewählte Programm vom Gewicht des Bratstücks abhängig, blinkt das Gewicht auf dem Display. Das Gewicht kann im Anschluss mit dem Einstellregler geändert werden. Um das gewählte Programm zu bestätigen, die Taste , drücken. Ein kurzes Tonsignal wird ausgelöst. Wenn die Taste innerhalb von 10 Sekunden nicht gedrückt wird, wird das Programm gelöscht. Das Symbol des Backofens mit der empfohlenen Beheizungsart wird rechts auf dem Display angezeigt.Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde nicht eingesetzt wird, werden die Programmdauer und die eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde eingesetzt wird, werden die aktuelle Uhrzeit und die eingestellte Temperatur der Sonde angezeigt. Den Regler der Backofen-Funktion auf die Beheizungsart, für die das gewählte Programm empfohlen wird, drehen. Die korrekte Stellung wird durch den Zeitregler mit einem kurzen Tonsignal bestätigt. Die Programmdauer und die Temperatur werden auf dem Display angezeigt. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung erforderlich ist, wird die aktuelle Temperatur der Sonde erst dann angezeigt, wenn das Hauptprogramm aktiviert wird. Wird die empfohlene Beheizungsart innerhalb von 10 Sekunden nicht gewählt, wird das Programm gelöscht.

Die Taste während des Vorheizens oder des Hauptprogramms zu einem beliebigen Zeitpunkt des Prozesses drücken, um die Programmeinstellungen zu überprüfen. Die Programmnummer und das Gewicht (in entsprechenden Programmen) werden für Programme angezeigt, in denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung nicht eingesetzt wird, oder die Programmnummer und die eingestellte Temperatur der Sonde werden angezeigt. In diesem Falle ist es aber nicht möglich, diese Einstellungen zu ändern. Wenn man die Parameter ändern will, muss das Programm beendet und die Programmeinstellungen erneut eingegeben werden. Werden die Programmparameter (Prozessdauer, Temperatur, eingestellte Temperatur der Sonde) geändert, während das Back-/Bratprogramm läuft, wird das Symbol ausgeschaltet. Um den Prozess zu löschen, soll man die Stellung des Reglers der Backofen-Funktion ändern.

Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung nicht eingesetzt wird, ertönt das Tonsignal (4 Tonsignale/Pause/4 Tonsignale) nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint “00:00”, und das Symbol blinkt.

Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung eingesetzt wird, ertönt das Tonsignal (4 Tonsignale/Pause/4 Tonsignale), nachdem die voreingestellte Temperatur im Inneren der Speise erreicht worden ist. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display blinkt das Symbol , die aktuelle Temperatur der Sonde und das Symbol .

Den Regler der Backofen-Funktion auf “0” drehen oder eine beliebige Taste drücken, um das Tonsignal am Prozessende zurückzusetzen. Nach dem Prozessende wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Ist ein Programm mit Vorheizen gewählt, wird der Backofen auf die erforderliche und eingestellte Temperatur vor Beginn des Hauptprogramms vorgeheizt. Während des Vorheizens ist das Symbol eingeschaltet. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung nicht eingesetzt wird, werden die Dauer und die eingestellte Temperatur für das Hauptprogramm angezeigt. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung eingesetzt wird, werden auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und die eingestellte Temperatur der Sonde angezeigt. Der Thermometer zeigt auf dem Display den prozentualen Wert der bereits erzielten Temperatur, die für den Backofen eingestellt wurde.

Das Tonsignal (4 Tonsignale/Pause/4 Tonsignale) und das blinkende Symbol signalisieren, dass die für den Backofen eingestellte Temperatur erreicht wurde.Das Tonsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Nach dem Ausschalten des Tonsignals signalisieren die blinkenden Symbole dass die Vorheiztemperatur erreicht wurde. Um das Hauptprogramm zu aktivieren, die Speise in den Backofen hineinschieben und die Taste . drücken. Für Programme mit Vorheizen kann das Prozessende nicht eingestellt werden.

Die Zusammenstellung der Back-/Bratprogramme ist den nachfolgenden Seiten der Betriebsanweisung zu entnehmen.

Back-/Bratprogramm

Programm	Funktion des Backofens/ vorgeheizt?	Dauer/ Temperatur der Sonde	Voreingestellte Temperatur	Stufe
P01 Schweinefleisch		85°C	180°C	3
P02 Rindfleisch		80°C	180°C	3
P03 Kalbfleisch		75°C	170°C	3
P04 Geflügel-Hähnchen		85 min	190°C	3
P05 Geflügel-Ente		90 min	180°C	3
P06 Geflügel-Gans		115 min	170°C	2
P07 Pizza mit dickem Boden	vorgeheizt	40 min	200°C	3
P08 Tiefgefrorene Pizza	vorgeheizt	20 min	200°C	3
P09 Tiefgefrorene Fische	vorgeheizt	20 min	175°C	3
P10 Tiefgefrorene Toasts	vorgeheizt	20 min	180°C	3
P11 Tiefgefrorene Lasagne	vorgeheizt	40 min	200°C	3
P12 Tiefgefrorene Pommes frites	vorgeheizt	20 min	225°C	3
P13 Streuselkuchen	vorgeheizt	30 min	175°C	3
P14 Obstkuchen	vorgeheizt	30 min	175°C	3
P15 Roulade	vorgeheizt	10 min	200°C	3

5.7 Sperre der Programmiereinheit

Um die Sperre der Programmiereinheit zu betätigen, die Tasten MENU und °C drücken und circa 3 Sekunden lang anhalten. Das Symbol der Sperre mit dem die Einschaltung der Sperre bestätigt wird, beginnt zu leuchten.

Bei einer eingeschalteten Sperre muss darauf geachtet werden, dass sie nur durch gleichzeitiges Drücken der Taste MENU und der Taste °C . ausgeschaltet werden kann. Ein Fehler-Tonsignal (ein langes Tonsignal) weist darauf hin, dass eine beliebige Taste oder der Einstellregler berührt wurden, während die Sperre eingeschaltet war.

Wenn die Programmiereinheit gesperrt ist, besteht eine Möglichkeit, weder das Programm noch dessen Funktionen zu ändern. Wird die Stellung des Reglers bei eingeschalteter Sperre geändert, wird die zuvor eingestellte Funktion ausgeschaltet, blinkt das Symbol der Sperre ,und das Fehler-Tonsignal wird ausgelöst. Steht der Regler der Backofen-Funktion auf “0”, ist das Symbol der Sperre eingeschaltet.

5.8 Fehler-Tonsignal

Die Programmiereinheit löst ein langes Tonsignal aus, wenn ein Betriebsfehler (Fehler des Benutzers) vorliegt. Zu solchen Betriebsfehlern gehören Drücken inaktiver Tasten, Drehen des Einstellreglers in eine inaktive Richtung oder sonstige Handlungen, die zu einer Änderung der Parameter führen können.

5.9 Ausschalten der akustischen Signale

Es besteht die Möglichkeit, die akustischen Signale der Programmiereinheit auszuschalten. Um die Programmiereinheit leise zu stellen (den Ton auszuschalten), die Taste MENU drücken und den Einstellregler im Gegenuhrzeigersinn drehen. Um den Ton wieder einzuschalten, die Taste MENU drücken und den Einstellregler im Uhrzeigersinn drehen.

Es ist darauf zu achten, dass die Bestätigungssignale und die Fehler-Tonsignale im auf leise gestellten Modus ausgeschaltet sind. Die Tonsignale des Zeitreglers (Prozessdauer und Zeitregler) sind nicht ausgeschaltet.

5.10 Automatische Abschaltung der Stromversorgung

Die Programmiereinheit schaltet die elektrischen Baugruppen von der Stromversorgung ab, wenn sich der Regler der Backofen-Funktion in einer anderen Stellung als “0” über eine bestimmte Zeit befindet. Je nach der Temperatur im Backofen-Innenraum beträgt diese Zeit von 2 bis 10 Stunden.

Das Symbol (automatische Abschaltung der Stromversorgung) blinkt, nachdem alle elektrischen Baugruppen von der Programmiereinheit abgeschaltet wurden.

Um den Backofen wieder einzuschalten, den Regler der Backofen-Funktion auf “0” drehen.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 250°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

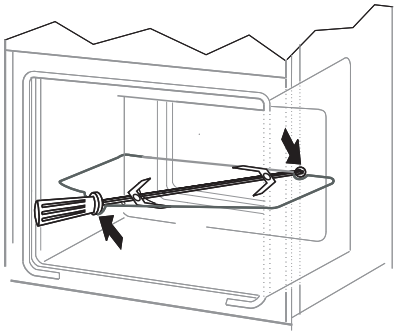
Drehspieß

Mit dem Drehspieß können Speisen im Backofen drehbar gegrillt werden. Er dient hauptsächlich zum Braten von Geflügel, Schaschlik, Bratwürsten u.ä. Grillgut. Das Ein- und Ausschalten des Drehspießantriebs erfolgt zugleich mit dem Ein- und Ausschalten der Betriebsmodi –

Bei diesen Betriebsmodi kann während des Grillens der Drehspießantrieb zeitweilig angehalten oder die Drehrichtung geändert werden. Dies hat keinen Einfluss auf Funktionsweise und Qualität des Grillprozesses.

Die Vorbereitung des Grillguts für den Drehspieß:
(siehe die nachfolgenden Skizzen)

- Grillgut aufspießen und mit den Fleischhaltern befestigen,
- Auflagerahmen in die 3. Einschubleiste von unten schieben,
- Endstück des Drehspießes in die Antriebskupplung einschieben, wobei die Nut im Metallteil des Drehspießgriffes auf den Auflagerahmen aufliegen muss.
- Griff herausdrehen
- Blech in die unterste Einschubleiste des Backofen-Innenraumes schieben und die Tür leicht schließen



BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle 1 und 1A, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Art Gebäck	P- Programm M - von Hand	Backofen-funktionen	Temperatur	Einschubhöhe	Garzeit [min]
	P15		160 - 200	2 - 3	30 - 50
	P13		160 - 180	2	20 - 40*
	P14		140 - 160	2	10 - 40*
	P08		200 - 230	1 - 3	10 - 20
	M		210 - 220	2	45 - 60
	P09		160 - 180	2 - 3	45 - 60
	M		190	2 - 3	60 - 70
	M		230 - 250	4	14 - 18
	M		225 - 250	2	120 - 150
	P02		160 - 180	2	120 - 160
	M		160 - 230	2	90 - 120
	P01		160 - 190	2	90 - 120
	P04		200 - 220	2 - 3	50 - 60
	M		160 - 180	2	45 - 60
	M		175 - 190	2	60 - 70
	M		190 - 210	2	40 - 50
	M		170 - 190	3	40 - 50

* Kleingebäck

Achtung!
Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●”/„0” befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.

- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

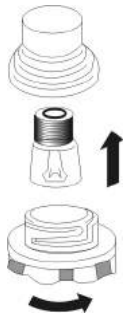
- **Dampfreinigung - Steam Clean**
  Die Vorgehensweise ist dem Kapitel Funktionsweise der Programmiereinheit und Backofen-Steuerung, Ziffer 5.4 zu entnehmen.
  Nach der Dampfreinigung die Backofentür öffnen, den Innenraum des Backofens mit Schwamm oder Tuch wischen und anschließend mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf **„●” / „0”** drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
  – Spannung 230 V
  – Leistung 25 W
  – Fassung E14.

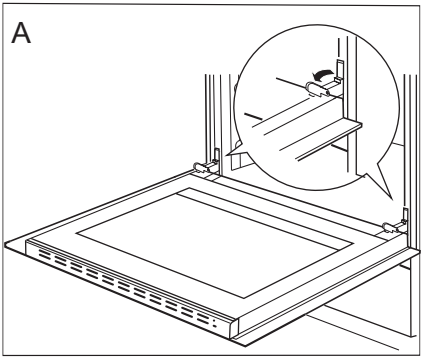


Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

Backofentür aushängen

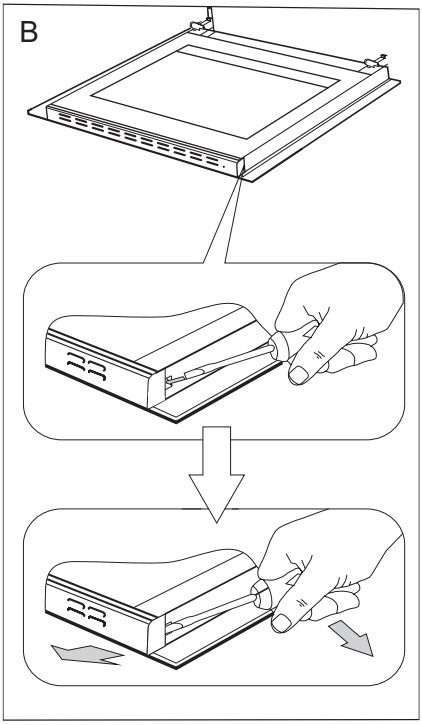
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

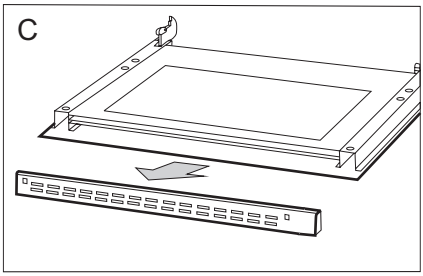


Klappbügel nach oben drücken

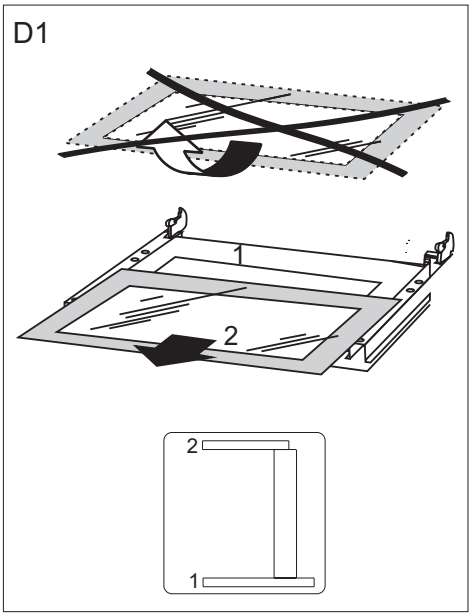
Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)

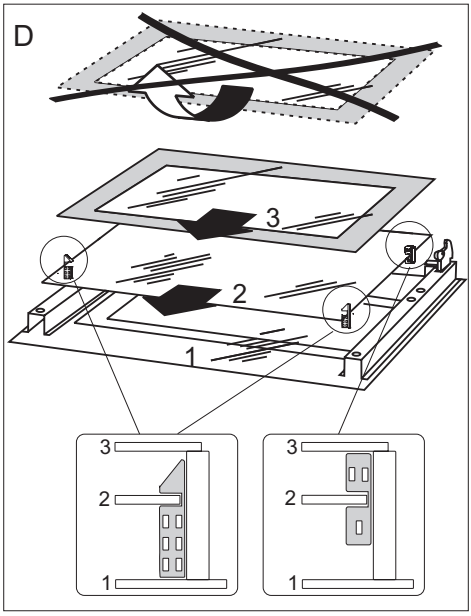




3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.
   Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.
   Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet". Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet".

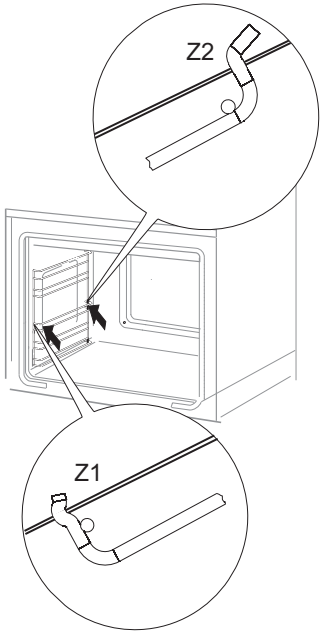


Herausnahme der inneren Scheibe.
2 scheibe.



Herausnahme der inneren Scheibe.
3 scheibe.

- Der Backofen ist mit den **D** leicht herausnehmbaren Leitschienen (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.



Ausbau der Backblechträger

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **Dp** gekennzeichnet wurden, wurden mit Führungsschienen und darauf montierten Teleskopschienen aus Edelstahl ausgerüstet. Die Teleskopschienen sind zusammen mit den Führungsschienen rauszunehmen und zu reinigen. Vor dem Einsetzen der Bleche ziehen Sie die Teleskopschienen heraus. Ist der Backofen aufgeheizt, setzen Sie die hintere Kante des Blechs an den Halterungen im Vorderbereich der Teleskopschienen und ziehen die Teleskopschiene heraus. Anschießend schieben Sie die Teleskopschiene zusammen mit dem Blech rein.

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!
Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen authorisierten Installateur vorzunehmen.

In jedem Notfall:
- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „12.00”	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe *Bedienung Zeitschaltuhr*)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,1 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Nettovolumen des Backofens*	65-72 Liter
Energieeffizienzklasse	auf dem Energieetikett
Gewicht	ca. 35 kg
Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen	EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

* nach EN 50304
Nettovolumen je nach Ausstattung des Backofens – siehe Energieetikett.

Амика Вронки С.А
Ул. Мицкевича, 52
64-510 Вронки, Польша
Тел. (+48) 67 25 46 100
Факс (+48) 67 25 40 320