

BS68V8CHX2T/E

DE *DEUTSCH*

Sicherheitshinweise	3
Kurzanleitung	5
Installationsanleitung	17

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Kochfeld beim Garen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt zu lassen kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulden nicht als Arbeitsfläche oder Ablage.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden – Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein – Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehöerteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird – Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken – Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach

dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr.

Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.



Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss er nivelliert und mit der mitgelieferten Haltekette an der Wand befestigt werden, um ein Herunterrutschen des Geräts vom Sockel zu vermeiden.



⚠ WARNUNG: Um das Gerät vor dem Kippen zu schützen, ist die mitgelieferte Haltekette zu installieren. Siehe Installationsanweisungen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.



⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

⚠ WARNUNG: Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG: Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

⚠ Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.


⚠ WARNUNG: Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten – Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

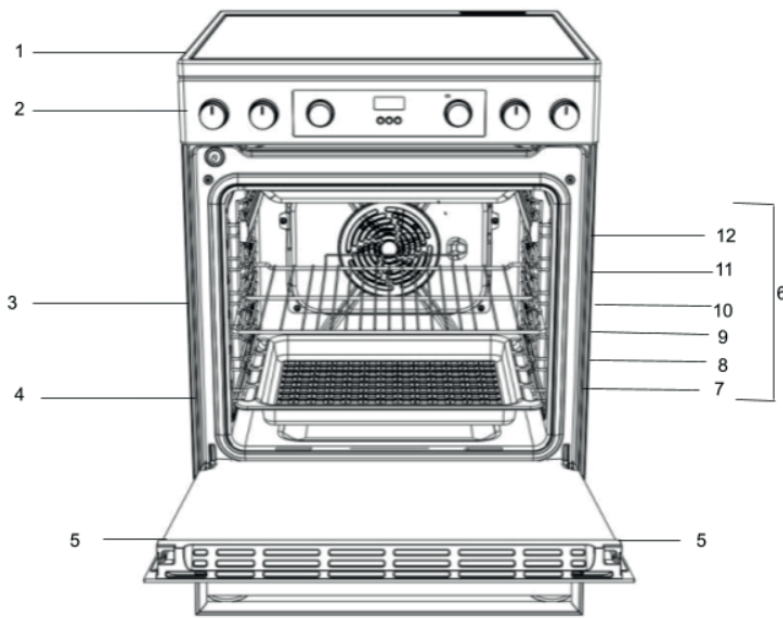
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht: Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014; Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 zur Energieverbrauchskennzeichnung;

Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

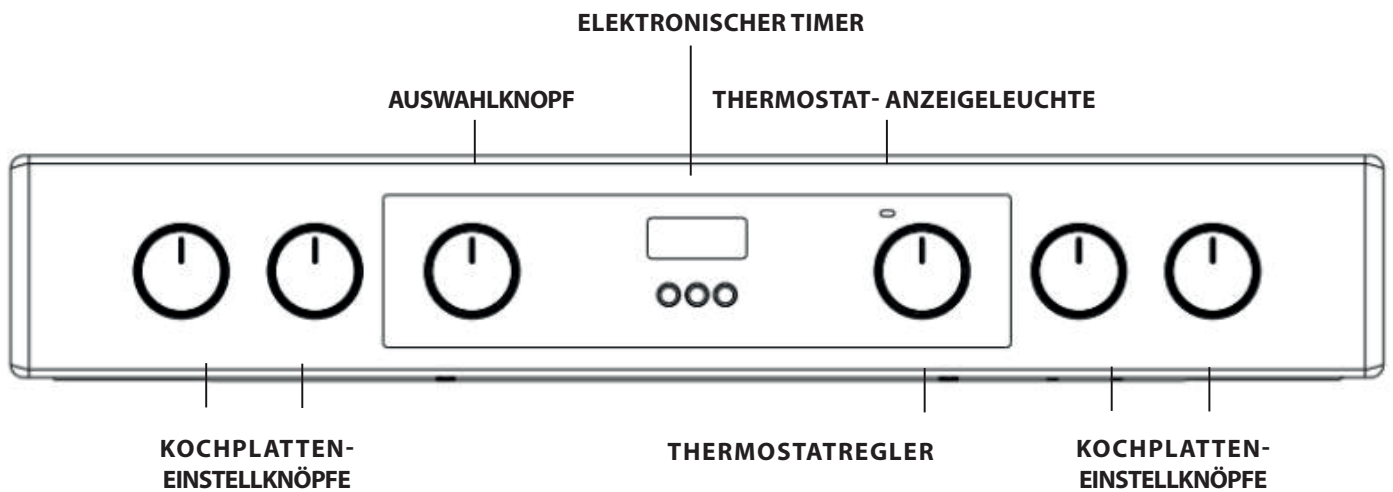
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Glaskeramik-Kochfeld
- 2. Bedienfeld
- 3. Rost
- 4. Backblech
- 5. Tür
- 6. Führungsschienen für die Schiebebestelle
- 7. Position 1
- 8. Position 2
- 9. Position 3
- 10. Position 4
- 11. Position 5
- 12. Position 6

BEDIENTAFEL



DE INSTALLATION

Bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie dieses Anleitungsheft bitte aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation und zum sicheren Betrieb des Geräts.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Stellen Sie sicher, dass die Anleitung beim Gerät bleibt, falls dieses verkauft, weggegeben oder an einem anderen Ort aufgestellt wird.

Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den bereitgestellten Anweisungen installiert werden.

Jede notwendige Anpassung oder Wartung muss durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

Aufstellen und Nivellieren

Es ist möglich, das Gerät neben Küchenschränken aufzustellen, deren Höhe jene der Kochfeldoberfläche nicht überschreitet.

Dieser Herd sollte direkt am Fußboden aufgestellt werden. Installieren Sie diesen Herd nicht auf einem künstlichen Sockel welcher Art auch immer.

Stellen Sie sicher, dass die Wand, die mit der Geräterückwand in Kontakt ist, aus einem nicht entflammbaren, hitzebeständigen Material (T 90 °C) besteht.

Wichtig: Installieren Sie dieses Gerät nicht neben Türen oder sonstigen Zugängen, um die Wahrscheinlichkeit zu minimieren, dass Personen, die die Tür benutzen, mit Pfannen auf der Herdoberfläche in Kontakt kommen.

Das Gerät darf nicht hinter Dekortüren installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden

Das Gerät darf nicht auf einer Plattform eingebaut werden.

Der Herd ist für den Einbau zwischen Küchenschränken mit 600 mm Abstand konzipiert. Der Platz auf beiden Seiten muss nur ausreichen, um ein Herausziehen des Herds für die Wartung zu ermöglichen. Er kann sowohl mit Schränken auf einer Seite oder beiden Seiten als auch in einer Ecklösung verwendet werden. Er kann auch freistehend benutzt werden.

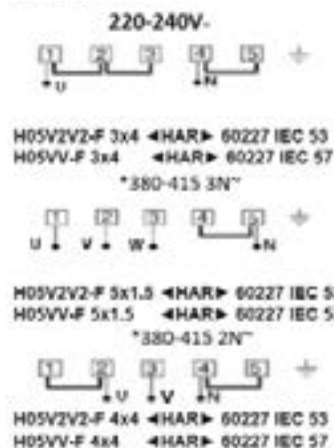
Benachbarte Seitenwände, die über das Kochfeldniveau hinausragen, dürfen nicht näher als 150 mm am Herd liegen und sollten durch hitzebeständiges Material geschützt werden. Überhängende Oberflächen oder eine Dunstabzugshaube sollten nicht näher als 650 mm sein.

- Der Herd kann in einer Küche, einer Wohnküche oder in einem Schlaf-/Wohnzimmer befinden, jedoch nicht in einem Badezimmer oder Duschbad.
- Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anforderungen im Handbuch der Dunstabzugshaube installiert werden.
- Die Wand, die mit der Rückseite des Herds in Kontakt ist, muss aus feuerfestem Material bestehen.
- Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die an einen Haken angeschlossen werden muss, der an der Wand hinter dem Gerät gesichert ist.

Anschluss an das Stromnetz

Backöfen mit einem dreipoligen Stromkabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom mit der auf dem Typenschild (am unteren Rand des Backofenbedienfelds) angegebenen Frequenz und Spannung ausgelegt. Der Erdungsleiter des Kabels ist der gelb-grüne Leiter.

Grundlegender Stromanschluss



*alternative Stromanschlussoptionen

Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

⚠️ **WARNUNG:** Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden

Prüfen Sie vor dem Bewegen Ihres Herds, dass er kalt und am Herdbedienfeld ausgeschaltet ist. Das Bewegen Ihres Herdes ist am einfachsten, wenn Sie die Vorderseite wie folgt anheben:

Bewegen des Herds

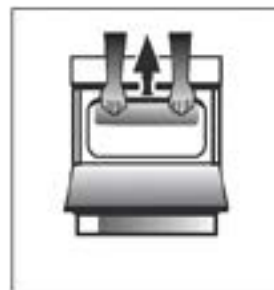


Abb. A

Öffnen Sie die Backofentür so weit, dass Sie bequem auf die Unterseite der Vorderkante der oberen Fläche des Backofeninnenraums greifen können. Vermeiden Sie das Berühren der Grillelemente. (ABB.A)

Seien Sie beim Bewegen des Herds vorsichtig, da er schwer ist. Geben Sie acht, dass der Fußbodenbelag nicht beschädigt wird.

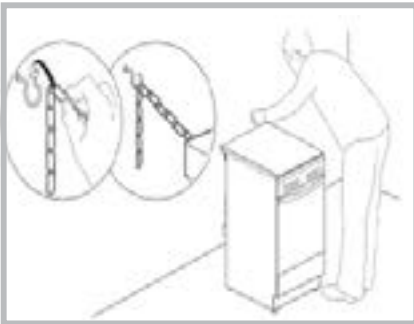
Folgende Anweisungen sollten durch einen qualifizierten Fachmann gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

WARNHINWEISE: DIE ERDUNG DIESES GERÄTS IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN.

Der Herd muss über eine geschaltete (zweipolige) Herdsteckdose an das Stromnetz angeschlossen sein, die mit einer passenden Kapazität, wie am Typenschild des Herds angegeben, ordnungsgemäß abgesichert ist. Die gesamte elektrische Verkabelung von der Verbrauchereinheit zum Herd über die geschaltete zweipolige Herdsteckdose muss oben angegebenem Typ und Nennstrom entsprechen.

Das Stromkabel muss so angeordnet werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt. Das Kabel muss von den rückseitigen Schlitzen weg verlegt werden.

Sicherheitskette



Um das unbeabsichtigte Kippen des Geräts zu verhindern (z. B. durch ein Kind, das auf die Backofentür klettert), MUSS die mitgelieferte Sicherheitskette installiert werden!

Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand hinter dem Gerät befestigt werden muss, und zwar auf derselben Höhe wie die Kette am Gerät befestigt ist.

Wählen Sie Schraube und Dübel entsprechend der Art des Materials, aus dem die Wand hinter dem Gerät besteht. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm aufweist, sollte eine Unterlegscheibe verwendet werden. Betonwände erfordern eine Schraube mit mindestens 8 mm Durchmesser und 60 mm Länge.

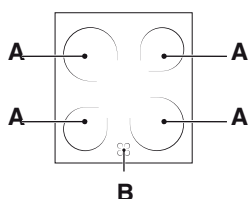
Stellen Sie sicher, dass die Kette an der Herdrückwand und an der Wand wie in der Abbildung befestigt ist, sodass sie nach der Installation gespannt und parallel zum Boden ist.

BENUTZUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS

Der an den Dichtungen aufgetragene Kleber hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Wir empfehlen, dass Sie, bevor Sie das Gerät verwenden, diese mit einem speziellen, nicht scheuernden Reinigungsprodukt entfernen. Während der ersten paar Stunden kann ein Gummigeruch auftreten, der sehr rasch verschwindet.

KOCHZONEN

Das Kochfeld ist mit elektrischen Strahlungsheizelementen ausgestattet. Wenn sie in Gebrauch sind, werden die folgenden Elemente auf dem Kochfeld rot.



A. Die Kochzone.
B. Das Restwärmeanzeigelicht: Dieses zeigt an, dass die Temperatur der zugehörigen Kochzone höher als 60 °C ist, selbst, wenn das Heizelement ausgeschaltet wurde, jedoch noch immer heiß ist.

Kochzonen mit Strahlungsheizelementen

Diese geben über die Strahlung der Highlight-Lampen, die sie enthalten, Hitze ab. Sie haben ähnliche Merkmale wie Gasbrenner: Sie sind einfach zu steuern und erreichen schnell die eingestellten Temperaturen. So können Sie tatsächlich die Energie sehen, die sie liefern.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Knopf im Uhrzeigersinn auf eine Position zwischen 0 und 6 oder 0 und 12 (duales Highlight und ovales Highlight).

Um sie wieder auszuschalten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich in "0" Position befindet.

Das Aufheizen erfolgt nur innerhalb der markierten kreisförmigen Kochzonen. Die Zonen heizen sich schneller auf und kühlen schneller ab, was eine bessere Kontrollierbarkeit für empfindliche Lebensmittel bietet. Jede Kochzone ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der eine Sicherheitsabschaltung darstellt und eine Überhitzung des Keramikglases verhindert. Nach einigen Minuten bei voller Leistung ohne Pfanne auf der Kochzone schaltet der Temperaturbegrenzer die Heizelemente automatisch aus und ein, um eine Beschädigung am Keramikglas zu verhindern.

Doppelkreis-Kochstelle

Dies ist eine Doppelfunktion-Kochstelle mit zwei Elementen. Die Einstellungen auf dem Glasbedienfeld zeigt 1-6, wenn der Knopf im Uhrzeigersinn gedreht wird und zeigt an, dass der zentrale Ring eingeschaltet ist. Wenn der Bedienknopf 7-12 zeigt, bedeutet dies, dass die gesamte Kochstelle eingeschaltet ist.

Dies ist eine Energiesparfunktion und beim Garen mit kleineren Kochtöpfen oder zum Köcheln nützlich. Die Steuerung ist AUS, wenn der Bedienknopf in die 0 Position gedreht wird.

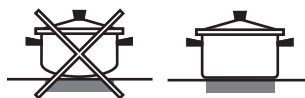
Nennleistung der Kochzonen

Vorne links	Vorne rechts (Ovales Highlight)	Hinten links (Duales Highlight)	Hinten rechts
Keramik 1800 W 180 mm Durchmesser (Pos. 0-6)	Keramik 1800/1000 W 140/270 mm Durchmesser (Pos. 0-6)	Keramik 1800/750 W 180 mm Durchmesser (Pos. 0-6)	Keramik 1800 180 mm Durchmesser (Pos. 0-12)

Pos.	Strahlungs-Keramikkochstelle Normal- oder Schnellkochstelle	Keramik-Halogen-Kochstelle Automatische Kochstelle
0	Aus	Aus
1	Zum Garen von Fisch	Zum Schmelzen von Butter oder Schokolade
2	Zum Garen von Kartoffeln (Dämpfen), Suppe, Kichererbsen, Bohnen	Zum Aufwärmen von Flüssigkeiten
3	Zum Weitergaren großer Mengen an Lebensmitteln, Gemüse, Suppe	
4	Zum Braten (halb durch)	Für Soßen (einschließlich Sahnesoßen)
5	Zum Braten (ganz durch)	
6	Zum Bräunen oder schnellen Ankochen	Zum Kochen am Siedepunkt
7		
8		Zum Braten
9		
10		Zum Schmoren
11		
12		Zum Backen in Fett

PRAKTISCHE HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES KOCHFELDS

- Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken, flachen Boden, um sicherzustellen, dass sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



- Verwenden Sie stets Pfannen mit einem Durchmesser, der groß genug ist, um die Kochplatte vollständig abzudecken, um die gesamte erzeugte Hitze zu nutzen.



- Stellen Sie stets sicher, dass der Pfannenboden vollkommen sauber und trocken ist: Dies stellt sicher, dass die Pfannen perfekt auf den Kochzonen aufliegen und sowohl Pfannen als auch Kochfeld länger halten.
- Vermeiden Sie es, Kochgeschirr zu verwenden, das auch auf Gasbrennern verwendet wird: Die Hitzekonzentration auf Gasbrennern kann den Boden der Pfanne verzogen haben, wodurch sie nicht richtig auf der Oberfläche aufliegt.
- Lassen Sie eine Kochzone niemals eingeschaltet, ohne dass eine Pfanne darauf steht, da dies dazu führen kann, dass die Zone beschädigt wird.

ERSTER GEBRAUCH/TÄGLICHER GEBRAUCH DES BACKOFENS

! Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Backofen bei geschlossener Backofentür mindestens eine halbe Stunde lang auf seine Höchsttemperatur auf. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, bevor Sie den Backofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen etwas unangenehmen Geruch abgeben, der durch während des Herstellungsverfahrens eingesetzte Schutzstoffe verursacht wird, die abbrennen.

Gebrauch des Backofens

1. Wählen Sie den gewünschten Garmodus durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES aus.

2. Wählen Sie die für den Garmodus empfohlene Temperatur oder die gewünschte Temperatur durch Drehen des THERMOSTATREGLERS. Eine Liste der Garmodi und der empfohlenen Kochtemperaturen finden Sie in der entsprechenden Tabelle (siehe GARTABELLE).

Während des Garens ist es immer möglich:

- den gewünschten Garmodus durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES zu wechseln.
- die Temperatur durch Drehen des THERMOSTATREGLERS zu wechseln.
- die Gesamtgarzeit und das Garzeitende einzustellen.
- das Garen durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES in die "0" Position zu stoppen.

! Stellen Sie nie Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens;

dies verhindert, dass die Emailbeschichtung beschädigt wird.

! Stellen Sie Kochgeschirr stets auf den(die) mitgelieferten Rost(e).

THERMOSTAT- ANZEIGELEUCHTE

Wenn sie beleuchtet ist, erzeugt der Backofen Hitze. Sie schaltet sich aus, wenn das Innere des Backofens die gewählte Temperatur erreicht. An dieser Stelle schaltet sich das Licht abwechselnd ein und aus, was darauf hinweist, dass der Thermostat arbeitet und die Temperatur auf einem konstanten Niveau hält.

INNENBELEUCHTUNG

Diese wird eingeschaltet, sobald der AUSWAHLKNOPF auf eine andere Position als "0" gedreht wird. Sie bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Durch Wählen mit dem Drehknopf wird das Licht eingeschaltet, ohne dass eines der Heizelemente aktiviert wird.











Dampf

Die Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt.

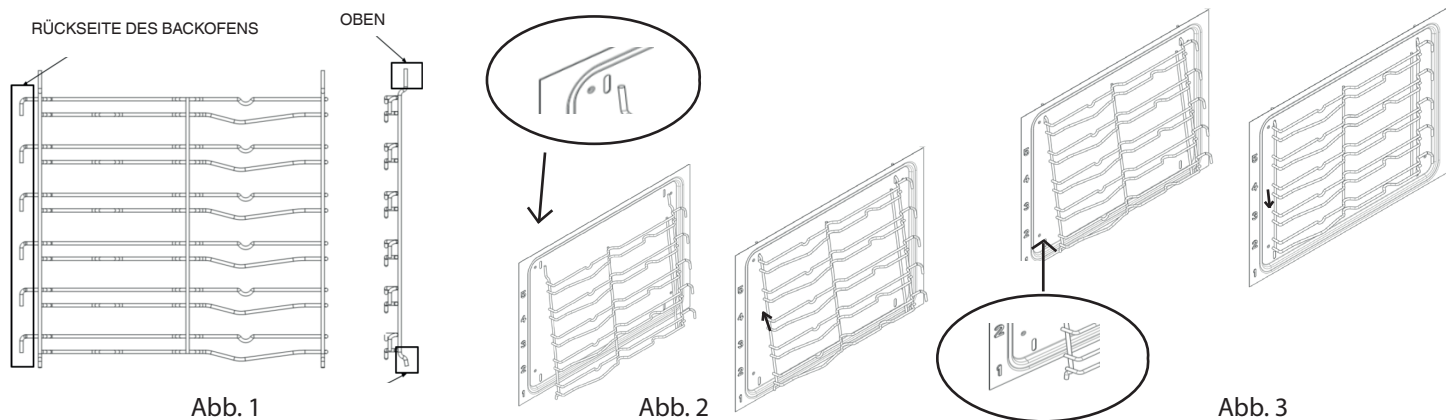
Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

	LICHT/SCHNELLAUFHEIZEN Zum Einschalten der Ofenbeleuchtung. Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
	OBER- & UNTERHITZE Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
	UMLUFT Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln. Mit dieser Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden.
	GRILL Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech auf eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.
	GRILL + HEIßLUFT Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Wir empfehlen die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten: Das Backblech auf eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.
	UNTEN Diese Funktion kann am Ende der Backzeit von gefüllten Kuchen oder zum Eindicken von Suppen verwendet werden. Wählen Sie diese Funktion während der letzten 10/15 Minuten der Garzeit.
	AUFTAUEN Zum Beschleunigen des Auftauens von Lebensmitteln.
	DAMPF Die Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.
	UNTERHITZE + GEBLÄSE Für das Ende der Backzeit bei sehr flüssigen Speisen sowie für knusprige und schön gebräunte Böden. Sehr gut auch zum Eindicken von Soßen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
	HEISLUFT Um verschiedene Lebensmittel auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

MONTAGE DER SEITLICHEN GITTER



Ihr neuer Herd wird mit 2 verchromten Einsatzhalterungen geliefert, die mit den Auszügen in den Backofen gepackt sind. Beachten Sie, dass die oberen Stäbe länger als die unteren sind, und dass die Haken an der Backofenrückwand sind. Siehe Abb. 1. Das obere Ende der Einsatzhalterung wird in Schlitze in der Seitenwand des Backofens eingesetzt, siehe Abb. 2. Nachdem sie oben eingerastet ist, drücken Sie die unteren Stäbe in die unteren Schlitze in den Seitenwänden des Backofens. Lassen Sie die Einsatzhalterungen nun leicht absinken und einrasten. Siehe Abb. 3.

MONTAGE DER AUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Teleskop- und Vollauszüge erleichtern die Handhabung von Rosten und Backblechen.

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 1).
2. Entfernen Sie die schützende Plastikfolie von den Auszügen (Abb. 2).
3. Hängen Sie den oberen Teil der Schienen am Einhängegitter ein. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopschienen sich frei nach vorne bewegen können. Drücken Sie dann den unteren Teil der Auszüge fest gegen das Einhängegitter, bis diese einrasten (Abb. 3).
4. Befestigen Sie die Einhängegitter wieder im Backofeninnenraum (Abb. 4).
5. Geben Sie das Zubehör auf die Schienen (Abb. 5, 6).

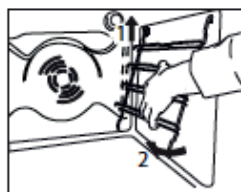


Abb. 1



Abb. 2

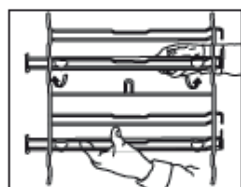


Abb. 3

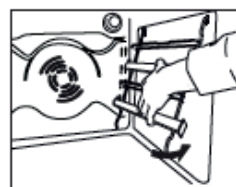


Abb. 4

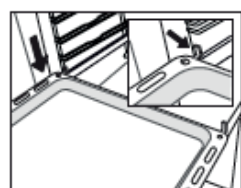


Abb. 5

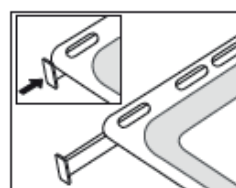


Abb. 6

ZUBEHÖR

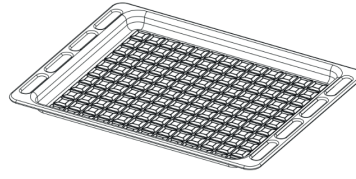
ROST



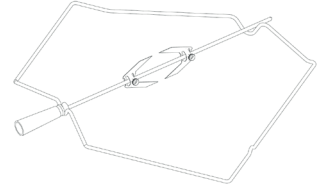
TIEFES BACKBLECH



BACKBLECH



DREHSPIESS-KIT



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil "A" nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1A, Abb. 1B).

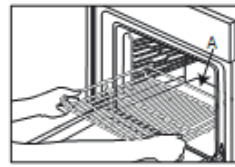


Abb. 1A

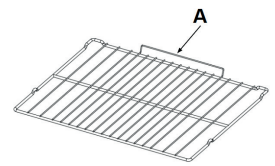






























































Abb. 1B




























2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf dieselbe Weise wie für den Rost (Abb. 2).




































Abb. 2

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

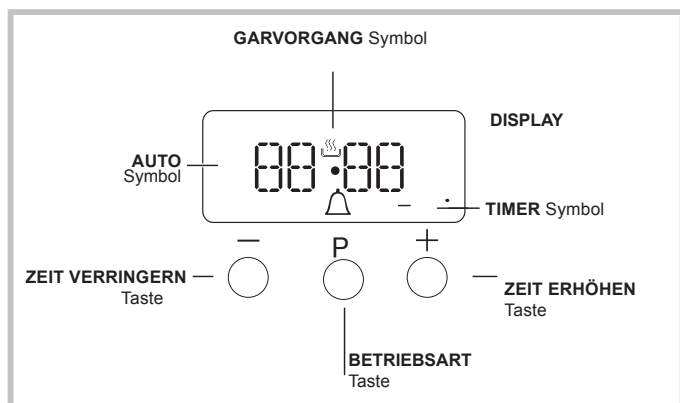
REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR. (°C)	DAUER (Min.)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Hefekuchen/Rührteig	OBER/UNTERHITZE	JA	170	30 - 50	L-2  
Hefekuchen/Rührteig	HEIßLUFT	JA	150 - 160	40-60	L-3  
Hefekuchen/Rührteig	HEIßLUFT	JA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	OBER/UNTERHITZE	JA	160-180	40-60	L-2  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	HEIßLUFT	JA	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Plätzchen / Buttergebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	140	30 - 60	L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140	30 - 60	L-5 L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140	50-60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Kleingebäck/Muffins	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Kleingebäck/Muffins	HEIßLUFT	JA	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
Kleingebäck/Muffins	HEIßLUFT	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Beignets	OBER/UNTERHITZE	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-4  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-2  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Schaumgebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Schaumgebäck	HEIßLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Schaumgebäck	HEIßLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza / Brot / Fladenbrot	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Brot / Fladenbrot	UMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Brot / Fladenbrot	UMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Brot / Fladenbrot	HEIßLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Brot / Fladenbrot	HEIßLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)	UMLUFT	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)	HEIßLUFT	JA	170-180	50-60	L-5 L-2  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	170 - 190	15 - 40	L-3  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	HEIßLUFT	JA	180 - 210	15 - 40	L-4  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	HEIßLUFT	JA	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagne / Fian / überbackene Nudeln / Cannelloni	OBER/UNTERHITZE	JA	180-200	30 - 65	L-3  

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR. (°C)	DAUER (Min.)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Truthahn / Gans 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Fischfilets/Steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gemüsegratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Bratkartoffeln	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Lammkeule/Schweinshaxe	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Komplette Mahlzeit (Garen 3): Obstkuchen Lasagne Braten	HEIßLUFT	-	180-190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Komplette Mahlzeit (Garen 4): Obstkuchen Lasagne Fleischstücke Gebratenes Gemüse	HEIßLUFT	-	180-190	40 - 100	L-6  
					L-4  

REZEPT	FUNKTION	WASSER (g)	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Hefekuchen / Rührteig	Steam	100	170-180	30-60	L-2  
Kleingebäck/Muffins	Steam	100	160-170	30-55	L-3  
Fladenbrot	Steam	150	200-220	20-40	L-3  
Brötchen	Steam	100	210	25-40	L-3  
Brotlaib	Steam	150	170-180	70-100	L-3  
Roastbeef	Steam	200	200	35-60	L-3  
Roastbeef 2 kg	Steam	250	200	40-70	L-3  
Lammkeule	Steam	200	180-200	65-75	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	Steam	200	200	60-90	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Fischfilets/Steaks	Steam	150	180	15-35	L-3  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	Steam	150	180-200	25-40	L-3  
Bratkartoffeln	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Brathähnchen 1-1,3 kg	Steam	250	200	50-80	L-3  

ZUBEHÖR					
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

UHR / KURZZEITWECKER-BETRIEB



UHR EINSTELLEN

Die Uhr kann eingestellt werden, wenn der Ofen ein- oder ausgeschaltet ist, vorausgesetzt, dass nicht zuvor das Ende eines Garzyklus programmiert wurde.

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall beginnen die 00:00 Ziffern auf dem DISPLAY zu blinken.

1. Drücken Sie die Tasten "+" und "-" gleichzeitig. Dann blinkt die Spalte zwischen Stunden und Minuten.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die Uhrzeit anzupassen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der gewünschte Wert schneller und einfacher eingestellt werden.

ÄNDERN DER SUMMERFREQUENZ

Die Summersignalfrequenz kann durch wiederholtes Drücken von "-" geändert werden.

EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Diese Funktion unterbricht das Garen nicht und beeinflusst auch nicht den Backofen; sie wird einfach verwendet, um den Summer zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis das Symbol und die drei Ziffern auf dem Display zu blinken beginnen.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
3. Warten Sie 5 Sekunden lang. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, dann zeigt das Display die Zeit, wie sie zurückzählt. Wenn dieser Zeitraum abgelaufen ist, wird der Summer aktiviert.

PROGRAMMIERTES GAREN

Es muss ein Garmodus ausgewählt werden, bevor die Programmierung vorgenommen werden kann.

PROGRAMMIEREN DER GARDAUER

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis das Symbol **A** und die DUR Zeichen auf dem Display zu blinken beginnen.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Dauer einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
3. Warten Sie 5 Sekunden lang, danach ist das Symbol **A** auf dem Display sichtbar.
4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt der Backofen das Garen und Sie hören einen Summer. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer auszuschalten.
 - Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Zeit von 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

EINSTELLEN DER ENDZEIT FÜR EINEN GARMODUS

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3, um die Dauer wie oben beschrieben einzustellen.
2. Als nächstes drücken Sie die Taste, bis der Text END auf dem Display zu blinken beginnt.
3. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um das Garzeitende einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der gewünschte Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
4. Warten Sie 5 Sekunden lang oder drücken Sie erneut die Taste. Wenn der Garvorgang startet, ist das Symbol auf dem Display sichtbar.
5. Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, stoppt der Backofen den Garvorgang und ein Summer ertönt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um ihn auszuschalten. Die Programmierung wurde eingestellt, wenn das Symbol **A** leuchtet.
 - Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wurde eine Dauer von 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr ist als Endzeit geplant. Das Programm startet automatisch um 11:30 Uhr.

LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Zum Löschen eines Programms:

- Drücken Sie die Taste, bis das entsprechende Symbol der Einstellung, die Sie löschen möchten, und die Ziffern auf dem Display blinken. Drücken Sie die "-" Taste, bis die Ziffern 00:00 am Display erscheinen.
- Drücken und halten Sie die "+" und "-" Tasten; dies löscht alle zuvor ausgewählten Einstellungen, einschließlich der Timer-Einstellungen.

REINIGUNG UND PFLEGE

SCHALTEN SIE DEN HAUPTSCHALTER AUS UND STELLEN SIE SICHER, DASS DAS KOCHFELD VOR DEM REINIGEN KALT IST. STELLEN SIE VOR DEM ERNEUTEN EINSCHALTEN SICHER, DASS SICH ALLE BEDIENELEMENTE IN DER OFF-POSITION (AUS) BEFINDEN.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

REINIGUNG DES KERAMIKKOCHFELDS

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

AUßENFLÄCHEN

- Die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen.

Verwenden Sie keine Produkte auf Alkoholbasis wie denaturierter Alkohol.

ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS

1. Nehmen Sie die seitlichen Einhängegitter ab.
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 1) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 2).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in der seitlichen Aussparung sitzt.

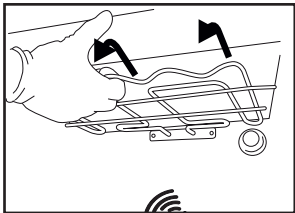


Abb. 1

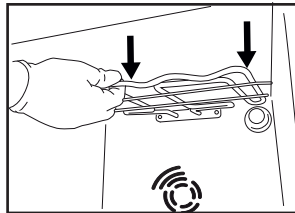


Abb. 2

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreinerer reinigen.

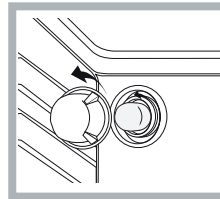
ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe

verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.



1. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.
Hinweis: Verwenden Sie 40W/230 V Typ G9

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).
- Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie @@@ Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

DAMPFUNTERSTÜTZTE BACKOFENREINIGUNG

Diese Reinigungsmethode wird speziell nach dem Garen von sehr fettigem (gebratenem) Fleisch empfohlen. Dieser Reinigungsvorgang ermöglicht die einfachere Entfernung von Schmutz an den Backofenwänden durch die Erzeugung von Dampf, der zum einfacheren Reinigen im Backofenraum erzeugt wird. !

Wichtig! Bevor Sie mit der Dampfreinigung beginnen:

- Entfernen Sie sämtliche Lebensmittelrückstände und Fett vom Boden des Backofens.
- Entfernen Sie sämtliches Backofenzubehör (Roste und Fettpfannen). Führen Sie obige Arbeiten entsprechend dem folgenden Verfahren aus:

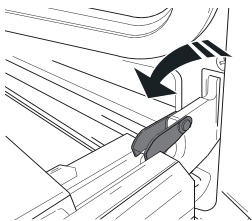
1. Gießen Sie 250 ml Trinkwasser in das Backblech im Backofen und platzieren Sie es in der untersten Ebene. Bei Modellen, bei denen keine Fettpfanne vorhanden ist, verwenden Sie ein Backblech und platzieren es am Gitter in der untersten Ebene;
2. Wählen Sie die Funktion des Backofens und OBER- & UNTERHITZE, stellen Sie die Temperatur auf 90 °C;

3. Lassen Sie es 35 min lang im Backofen;
4. Schalten Sie den Ofen aus;
5. nachdem der Backofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen, um die Reinigung mit Wasser und einem feuchten Tuch abzuschließen;
6. beseitigen Sie nach Beenden der Reinigung etwaiges Restwasser aus dem Backofenraum.

Wenn die Dampfreinigung fertig ist, müssen Sie insbesondere nach dem Garen besonders fetthaltiger Lebensmittel, oder wenn das Fett schwierig zu entfernen, ist möglicherweise die Reinigung mit der herkömmlichen Methode ergänzen, die im vorhergehenden Absatz beschrieben wurde. Führen Sie die Reinigung nur am kalten Backofen aus!

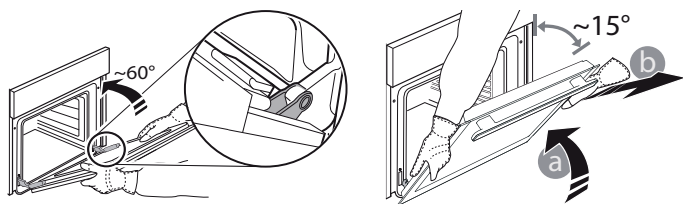
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKOFENTÜR AUS GLAS

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.
2. Die Tür so weit wie möglich schließen.



Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

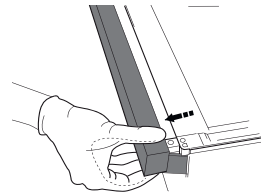
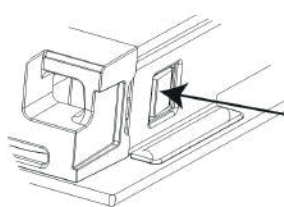
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

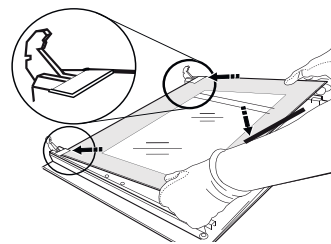
CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Setzen Sie beim erneuten Zusammenbauen des inneren Türglases die Glasscheibe richtig ein, sodass der auf der Platte geschriebene Text nicht verkehrt und leicht lesbar ist.



4. Die obere Kante wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung

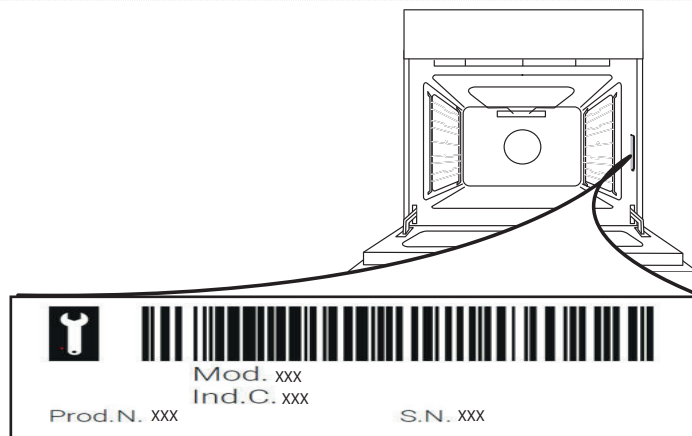
Abhilfe
Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

KUNDENDIENST

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite.

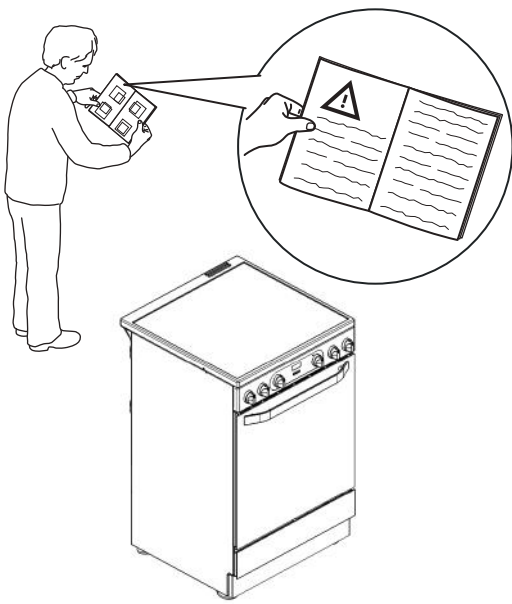
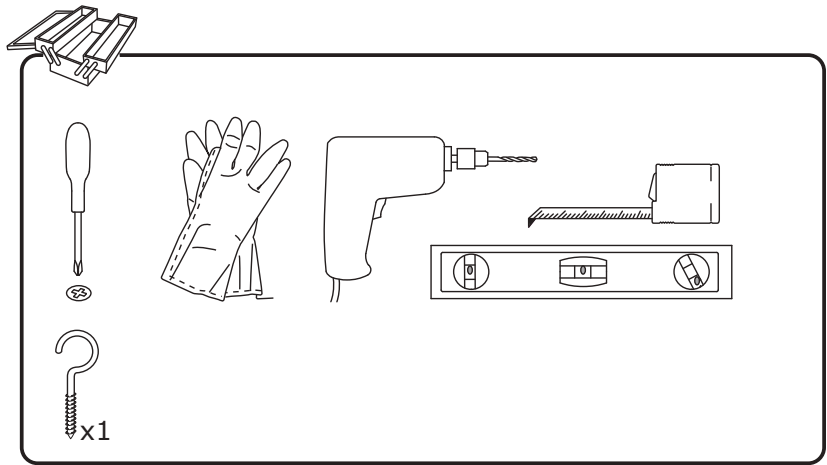
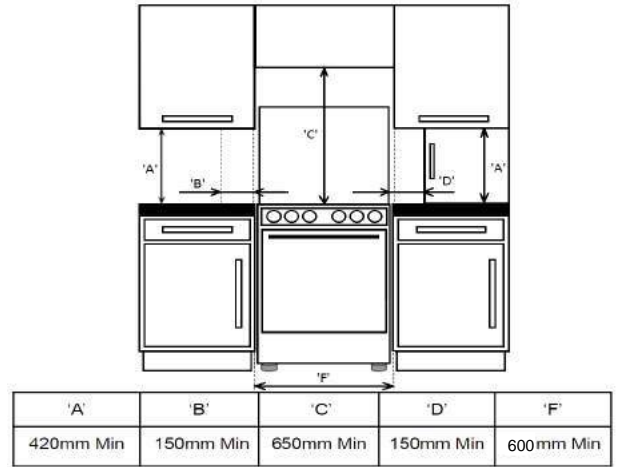
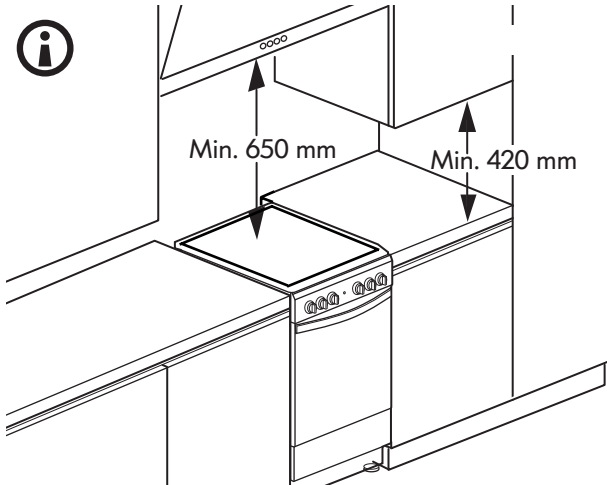
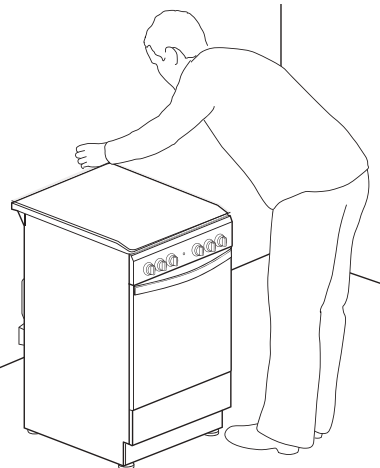
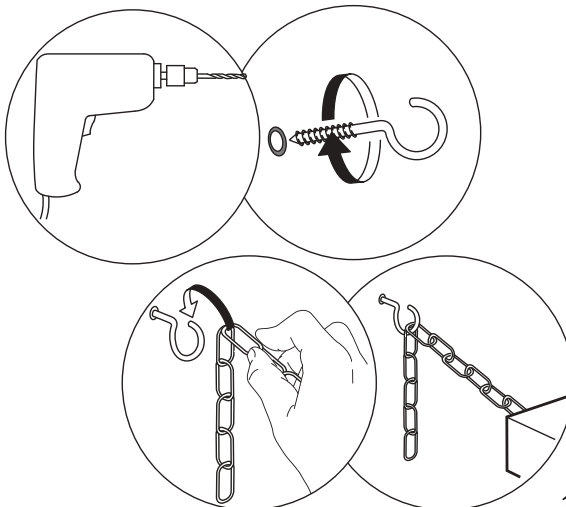
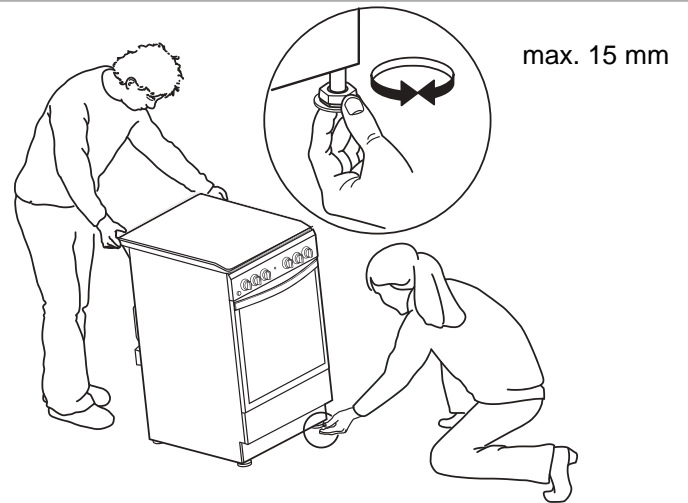
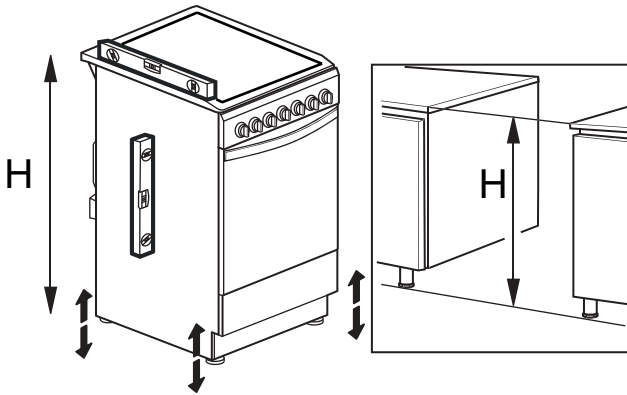
Halten Sie bereit:

- Eine kurze Beschreibung des Problems;
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- den Kundendienstcode (die Nummer, die auf das Wort SERVICE auf dem Kennschild am Produkt folgt, welches auf der Innenkante zu finden ist, wenn die Ofentür geöffnet ist)
- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.



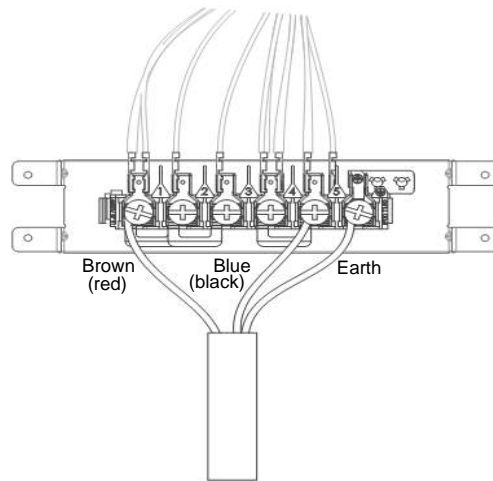
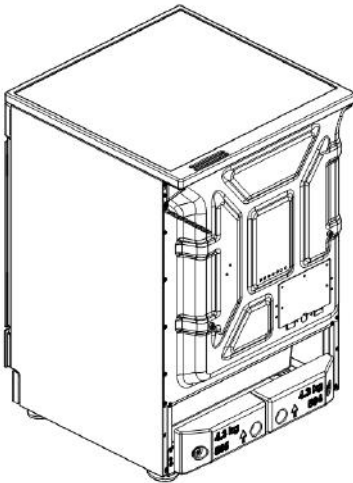
Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.

1**2****3** **4**



5



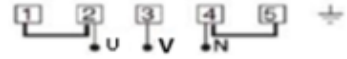
220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

