

SIEMENS

HQ.74AE.3

Einbaubackofen



DE Gebrauch- und Montageanleitung



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	6
4	Kennenlernen	7
5	Zubehör	9
6	Vor dem ersten Gebrauch	11
7	Grundlegende Bedienung	11
8	Schnell aufheizen	12
9	Zeitfunktionen	12
10	Kindersicherung	13
11	Grundeinstellungen	14
12	Programme	14
13	Dampfunterstützung	16
14	Reinigen und Pflegen	17
15	Selbstreinigung	19
16	humidClean	20
17	Gerätetür	20
18	Gestelle	23
19	Störungen beheben	24
20	Entsorgen	25
21	Kundendienst	26
22	So gelingt's	26
23	MONTAGEANLEITUNG	31
23.1	Allgemeine Montagehinweise	31

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.

- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 9

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

- ▶ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▶ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ *"Sachschäden vermeiden"*, Seite 5

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 26

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1.6 Dampfunterstützung

Wenn Sie die Dampfunterstützung verwenden, beachten Sie diese Hinweise.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs erreicht die Wasserschale hohe Temperaturen.

- ▶ Nie während des Betriebs die Wasserschale entfernen.
- ▶ Die Wasserschale erst entfernen, wenn sie abgekühlt ist.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden und eine Verpuffung verursachen. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Keine brennbaren Flüssigkeiten in die Wasserschale füllen, z. B. alkoholhaltige Getränke.
- ▶ Die Wasserschale nur mit Wasser füllen.

1.7 Reinigungsfunktion

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihafbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursacht Emailschäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Kein Geschirr bei einer Gartemperatur über $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ auf den Garraumboden stellen. Ausnahme ist die Wasserschale bei Verwendung der Dampfunterstützung.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Behälter mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Ausnahme ist die Wasserschale bei Verwendung der Dampfzugabe.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

→ "So gelingt's", Seite 26

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Produktinformationen nach (EU) 65/2014 und (EU) 66/2014 finden Sie unterhalb des Energielabels und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

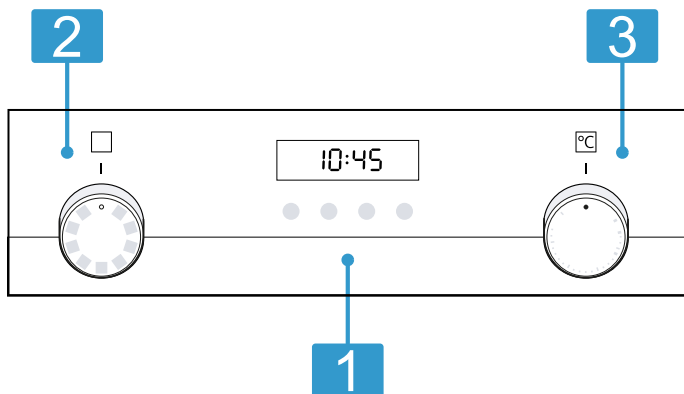
- im Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



- 1 Tasten und Display**
 Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.
 → "Tasten und Display", Seite 7
- 2 Funktionswähler**
 Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung o heraus nach rechts und links drehen. Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung o auf den Funktionswähler drücken.
 → "Heizarten und Funktionen", Seite 7
- 3 Temperaturwähler**
 Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie aus der Nullstellung ● heraus nach rechts und links drehen. Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ● auf den Temperaturwähler drücken.
 → "Temperatur und Einstellstufen", Seite 8

4.2 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen.

Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. Das Uhrzeitsymbol ⌚ leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.








Symbol	Funktion	Verwendung
⌚	Zeitfunktionen	Uhrzeit ⌚, Wecker ⏰, Dauer → und Ende → wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste ⌚ drücken. → "Zeitfunktionen", Seite 12
-	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.
kg/↻	Gewicht	Gewicht für Programme wählen.
kg/↻	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren. → "Kindersicherung", Seite 13

4.3 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.





Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
🌀	3D Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	Heißluft Dampf	Backen und Braten mit Dampfunterstützung eignet sich besonders zum Braten von Fleisch und zum Backen von Brot und Kuchen. Der Ventilator verteilt die Hitze und den Dampf gleichmäßig im Garraum. Hinweis: Immer mit der Wasserschale verwenden. Die Angaben zu Dampf beachten. → "Dampfunterstützung", Seite 16
	Heißluft Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Pizzastufe	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Umluftgrillen	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grill, große Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Ober-/Unterhitze	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Schnellaufheizen	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → "Schnellaufheizen", Seite 12
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten.
	Programme	Die Programmfunktion einstellen. → "Programme", Seite 14
	Selbstreinigung	Reinigt den Garraum nahezu selbständig. → "Selbstreinigung", Seite 19

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.


Hinweis: Bei der Einstellung Grillstufe 3 senkt das Gerät nach ca. 20 Minuten auf Grillstufe 1 ab.

Symbol	Funktion	Verwendung
●	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.
50 - 275	Temperaturbereich	Die Temperatur in °C im Garraum einstellen.

Symbol	Funktion	Verwendung
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen einstellen für Grill, große Fläche und Grill, kleine Fläche (je nach Gerätetyp). 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark
1, 2, 3 oder I, II, III	Reinigungsstufen	Die Reinigungsstufen einstellen für die Selbstreinigung . 1 = leicht 2 = mittel 3 = intensiv

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.

Wenn das Gerät aufheizt, leuchtet im Display das Symbol .

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol erlischt.

Hinweise

- Die Aufheizanzeige erscheint nur bei Heizarten, bei denen eine Temperatur eingestellt wird. Bei Grillstufen z. B. erscheint die Aufheizanzeige nicht.
- Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

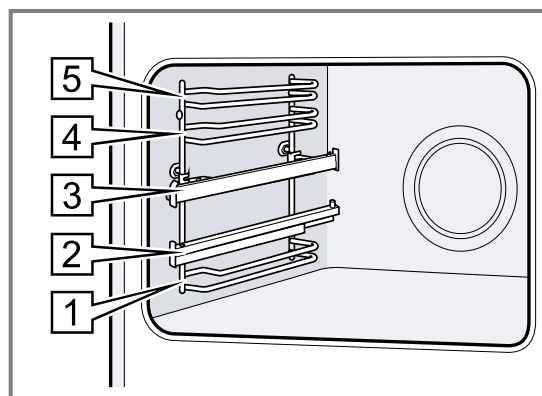
In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Je nach Gerätetyp sind die Gestelle mit Auszügen oder Klipp-Auszügen ausgestattet. Die Auszüge sind fest montiert und können nicht abgenommen werden. Die Klipp-Auszüge können Sie nach Ihrem Bedarf an allen freien Einschubhöhen einsetzen.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.

→ "Gestelle", Seite 23



Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.

Das Gerät erkennt erhöhte Feuchtigkeit im Garraum. Um die Feuchtigkeit zu regulieren, können die Intensität und das Betriebsgeräusch des Kühlgebläses variieren.

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

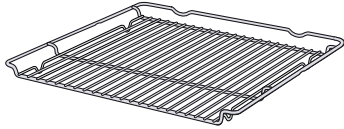
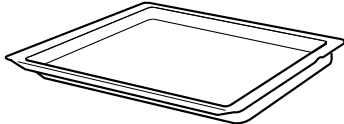
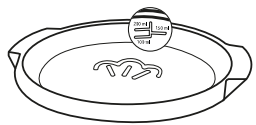
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		<ul style="list-style-type: none"> ■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.
Wasserschale		<p>Garen mit der Dampffunktion Die horizontalen Markierungen am Behälter geben die Wassermenge an:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 100 ml ■ 150 ml ■ 200 ml <p>Hinweis: max. 250 ml</p>

5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

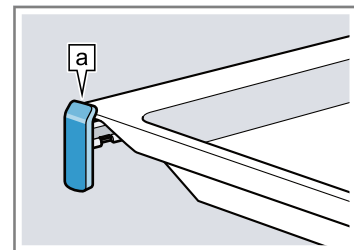
5.2 Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe [a] hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

3. Um das Zubehör bei Einschubhöhen mit Auszugsschienen aufzulegen, die Auszugsschienen herausziehen.

Rost oder Blech Das Zubehör so auflegen, dass der Zubehörrand hinter der Lasche [a] auf der Auszugsschiene sitzt.



Hinweis: Vollständig herausgezogen rasten die Auszugsschienen ein. Die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

4. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

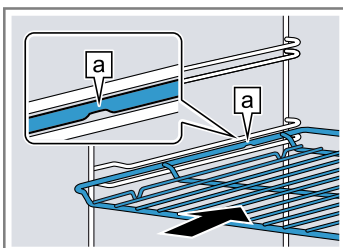
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

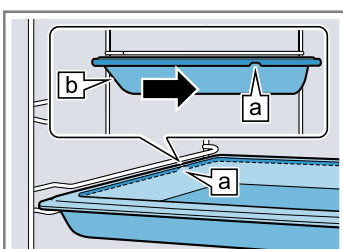
Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter [a] hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

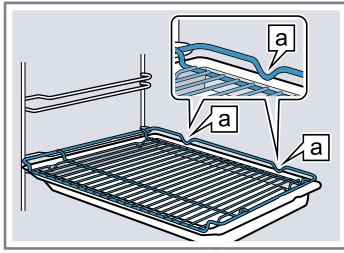
Rost Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.



Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech Das Blech mit der Abschrägung [b] zur Gerätetür einschieben.



Rost auf
Universal-
pfanne



5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

siemens-home.bsh-group.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste $-$ oder $+$ einstellen.
 2. Auf die Taste \ominus drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Heizart und Temperatur einstellen.
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 11

Heizart	3D Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

4. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
7. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▶ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung o drehen.
- ✓ Das Gerät ist eingeschaltet.

7.2 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
 2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipps

- Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ "Heizarten und Funktionen", Seite 7

- Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.
→ "Zeitfunktionen", Seite 12

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▶ Die gewünschte Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▶ Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

7.3 Gerät ausschalten

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung o drehen.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.

8.1 geeignete Heizarten bei Schnellaufheizen


Schnellaufheizen kann bei eingestellten Temperaturen über 100°C die Aufheizdauer verkürzen.

Am besten geeignete Heizarten sind:

- **3D Heißluft** 

8.2 Schnellaufheizen einstellen


Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.





1. Schnellaufheizen  mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturlwähler einstellen.
 - ✓ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
 - ✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, erlischt die Aufheizanzeige.
3. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Die Speise in den Garraum geben.

9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

9.1 Übersicht der Zeitfunktionen





Mit der Taste  wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.



Zeitfunktion	Verwendung
Wecker 	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer 	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende 	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Uhrzeit 	Sie können die Uhrzeit einstellen.

9.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

Hinweis: Der Wecker und eine Dauer können nicht gleichzeitig laufen. Wenn bereits eine Dauer eingestellt ist, lässt sich der Wecker nicht einstellen.

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste  oder  einstellen.

Taste	Vorschlagswert
	5 Minuten
	10 Minuten



Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
 - ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.
3. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
 - Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.



Voraussetzung: Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste  oder  ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abrechen.





Voraussetzung: Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste  auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und  erlischt.

9.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
2. Die Dauer mit der Taste  oder  einstellen.

Taste	Vorschlagswert
	10 Minuten
	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
- 3.** Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste — oder + ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste — auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

9.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise

- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.
- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
 - Eine Dauer ist eingestellt.
- 1.** Auf die Taste ☺ so oft drücken, bis im Display →| markiert ist.

- 2.** Auf die Taste — oder + drücken.
- ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende.
- 3.** Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
 - ✓ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
- 4.** Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist →| markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

Voraussetzung: Im Display ist →| markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste — auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

9.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

- 1.** Die Uhrzeit mit der Taste — oder + einstellen.
 - 2.** Auf die Taste ☺ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

10 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

10.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung o.

- ▶ Um die Kindersicherung zu aktivieren, die Taste kg/↔ gedrückt halten, bis im Display kg/↔ erscheint.

10.2 Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung o.

- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste kg/↔ gedrückt halten, bis im Display ↔ erlischt.

11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
c 1	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = 10 Sekunden 2 = 30 Sekunden ¹ 3 = 2 Minuten
c 2	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = 3 Sekunden ¹ 2 = 6 Sekunden 3 = 10 Sekunden
c 3	Tastenton beim Drücken auf eine Taste	0 = aus 1 = ein ¹
c 4	Helligkeit der Display-Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel ¹ 3 = hell
c 5	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen ¹
c 6	Kindersicherung einstellbar	0 = nein 1 = ja ¹ 2 = ja, mit Türverriegelung
c 7	Garraumbelichtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja ¹
c 8	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz 2 = mittel ¹ 3 = lang 4 = extra lang
c 9	Teleskopauszüge nachgerüstet ²	0 = nein ¹ (bei Gestellen und 1-fach Auszug) 1 = ja (bei 2- und 3-fach Auszug)
c R	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein ¹ 1 = ja

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

² Je nach Geräteausstattung

11.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Die Taste \ominus ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Die Einstellung mit der Taste $-$ oder $+$ ändern.
3. Mit der Taste \ominus zur nächsten Grundeinstellung wechseln.
4. Um Änderungen zu speichern, die Taste \ominus ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

11.3 Grundeinstellungen abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler drehen.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

12 Programme

Mit den Programmen unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

12.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

12.2 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.
Das Gewicht ist in einem Bereich zwischen 0,5 kg und 2,5 kg einstellbar.

Nr.	Speise	Geschirr	Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein-schub-höhe	Hinweise
01	Hähnchen, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Hähnchengewicht	nein	2	mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
02	Putenbrust am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Putenbrustgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
03	Eintopf, mit Gemüse vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
04	Gulasch Rind- oder Schweinefleisch, gewürfelt, mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken Fleisch vorher nicht anbraten
05	Hackbraten, frisch Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch	Bräter mit Deckel	Bratengewicht	nein	2	-
06	Rinderschmorbraten z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten	Bräter mit Deckel	Fleischgewicht	Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken	2	Fleisch vorher nicht anbraten
07	Rinderrouladen mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	Gewicht aller gefüllten Rouladen	Rouladen fast bedecken z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Fleisch vorher nicht anbraten
08	Lammkeule, durchgegart ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Deckel	Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
09	Kalbsbraten, mager z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
10	Schweinenackenbraten ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten

12.3 Speise für Programm vorbereiten

1. Die Speise wiegen.
Das Gewicht der Speise ist notwendig, um das Programm richtig einzustellen.
2. Die Speise in das Geschirr geben.
3. Das Geschirr auf den Rost stellen.

Immer in den kalten Garraum stellen.

12.4 Programm einstellen

Das Gerät wählt die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Hinweise

- Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
 - Nach dem Programmstart können Sie das Programm und das Gewicht nicht mehr ändern.
1. **Programme** mit dem Funktionswähler einstellen.
 2. Das gewünschte Programm mit der Taste **—** oder **+** einstellen.
 3. Auf die Taste **kg/↔** drücken.
 4. Das Gewicht Ihrer Speise mit der Taste **—** oder **+** einstellen. Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen.
 - Das Display zeigt die berechnete Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.

- Bei einigen Programmen kann das Ende mit der Taste verschoben werden.
 - Um das Programm zu ändern, auf die Taste **kg/↔** drücken.
- ✓ Nach einigen Sekunden startet das Programm und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
5. Wenn das Programm beendet ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um eine Dauer zum Nachgaren einzustellen, auf die Taste **+** drücken. Das Gerät heizt mit den Einstellung des Programms weiter.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

13 Dampfunterstützung

Beim Garen mit der Dampfunterstützung entsteht im Garraum Dampf. Dadurch erhält das Gargut eine knusprige Kruste und eine glänzende Oberfläche. Das Gargut wird innen saftig und zart und reduziert sein Volumen nur minimal.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs erreicht die Wasserschale hohe Temperaturen.

- ▶ Nie während des Betriebs die Wasserschale entfernen.
- ▶ Die Wasserschale erst entfernen, wenn sie abgekühlt ist.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

ACHTUNG!

Nur die Wasserschale verwenden, die dem Gerät beiliegt.

- ▶ Nie die Schale während des Garens befüllen. Die Wasserschale nur verwenden, um mit der Dampfunterstützung zu kochen.
- ▶ Bevor Sie andere Funktionen verwenden, zuerst die Wasserschale entfernen.
- ▶ Keine harten, metallischen oder scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

13.1 Vor jedem Dampfbetrieb

Stellen Sie vor jedem Betrieb mit Dampf sicher, dass das Gerät mit ausreichend Wasser versorgt ist.

Wasserschale einsetzen

1. Die Wasserschale auf dem Garraumboden in der Mitte einsetzen.
2. Die Wasserschale ausreichend füllen. Die Markierungen am Rand der Wasserschale zeigen die Wassermenge:
 - 100 ml

- 150 ml
- 200 ml

Hinweis: max. 250 ml

Angaben zu passenden Wassermengen bei der Dampfunterstützung finden Sie im Kapitel → "So gelingt's", Seite 26.

13.2 Dampfunterstützung einstellen

Voraussetzungen

- Der Garraum ist kalt.
 - Die Wasserschale im Garraum ist eingesetzt und gefüllt.
→ "Vor jedem Dampfbetrieb", Seite 16
1. **Heißluft Dampf** mit dem Funktionswähler einstellen.
 2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
Um eine optimale Dampferzeugung zu gewährleisten, eine Temperatur von mehr als 100 °C einstellen.
 - ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
 3. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.
 4. Den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 16

13.3 Nach jedem Dampfbetrieb

Trocknen Sie nach jedem Betrieb mit Dampf das Gerät.

Hinweis: Beachten Sie die Angaben zur Reinigung.
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 17

Garraum trocknen

Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt.

1. Die Wasserschale aus dem Garraum nehmen und mit einem weichen Tuch reinigen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm oder weichen Tuch trocknen.
3. Mögliche Kalkflecken mit einem essiggetränktem Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.

14 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

14.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

14.2 Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen 	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 20
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 20
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillflächen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Essigwasser ▪ Backofenreiniger 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen.</p> <p>Tipp: Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → "Selbstreinigung", Seite 19</p> <p>Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ▪ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emaillflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Tipp: Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 23</p>
Auszugssystem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	<p>Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> <p>Tipp: Zum Reinigen das Auszugssystem aushängen. → "Gestelle", Seite 23</p>
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.</p>
Wasserschale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	<p>Mit einem weichen Tuch waschen und trocknen. Die Wasserschale ist spülmaschinengeeignet. Keine harten, metallischen oder scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden. → "Dampfunterstützung", Seite 16</p> <p>Hinweis: Kalkflecken mit einem weichen Tuch und Essigwasser abwischen.</p>

14.3 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.


▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 17

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 17
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

15 Selbstreinigung

Mit der Reinigungsfunktion **Selbstreinigung**  reinigt sich der Garraum nahezu selbstständig. Reinigen Sie den Garraum alle 2 bis 3 Monate mit der Reinigungsfunktion. Bei Bedarf können Sie die Reinigungsfunktion öfter verwenden. Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 2,5 - 4,8 Kilowattstunden.

15.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

Um ein gutes Reinigungsergebnis zu erhalten, bereiten Sie das Gerät sorgfältig vor.

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
→ "Gestelle", Seite 23
3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
4. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.
Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.
5. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

15.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!


Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.


- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

 Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.



Hinweis: Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

Voraussetzung: → "Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 19

1. **Selbstreinigung**  mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Reinigungsstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.

Reinigungsstufe	Reinigungsgrad	Dauer in Stunden
1	Leicht	Ca. 1:15
2	Mittel	Ca. 1:30
3	Hoch	Ca. 2:00

Bei stärkeren oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen.
Die Dauer kann nicht geändert werden.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür ab einer bestimmten Temperatur im Garraum. Im Display erscheint .
 - ✓ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
3. Das Gerät ausschalten.
Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entriegelt die Gerätetür und  erlischt.
 4. → "Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen", Seite 19

15.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.

Hinweis: Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.

4. Die Gestelle einhängen.
→ "Gestelle", Seite 23

16 humidClean

Die **humidClean** ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

16.1 Reinigungsunterstützung einstellen






Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Die Gerätetür schließen.
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Die Heizart **Unterhitze**  mit dem Funktionswähler einstellen.
4. 80 °C mit dem Temperaturwähler einstellen.
5. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
6. Die Dauer mit der Taste  oder  auf 4 Minuten einstellen.

- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.


16.2 Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen

ACHTUNG!

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch abwischen.
2. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essigetränkten Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.
4. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Wenn der Garraum ausreichend gereinigt ist:
 - Um den Garraum schnell zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit **3D Heißluft**  und 50 °C aufheizen.

17 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

Hinweis:

Weitere Informationen:



17.1 Gerätetür aushängen

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind die Tügriffe unterschiedlich.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

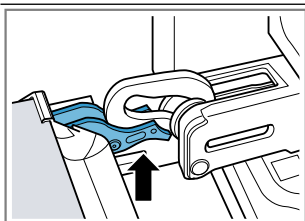
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

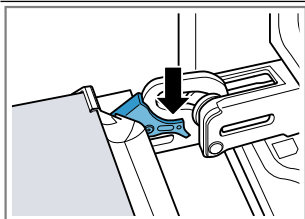
1. Die Gerätetür ganz öffnen
→ "Türscheiben ausbauen", Seite 22.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



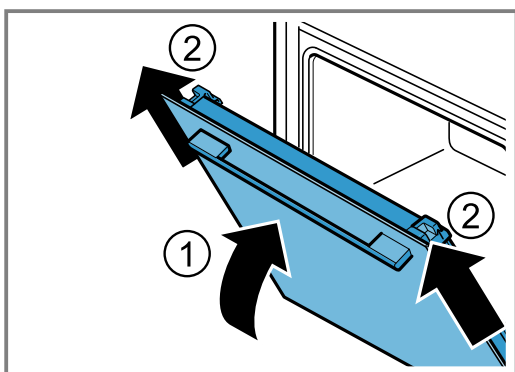
Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

Sperrhebel zugeklappt



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
- 3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



- 4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

17.2 Gerätetür einhängen

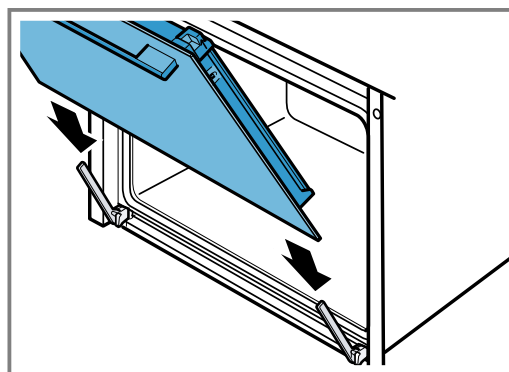
1. **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

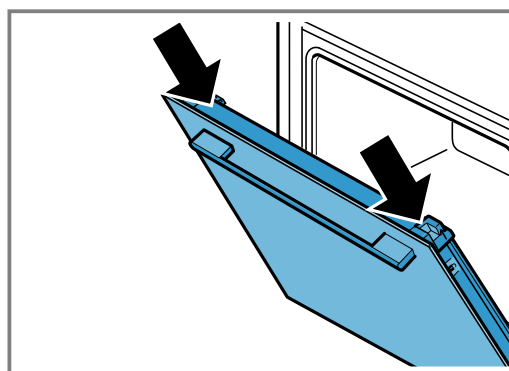
- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

Hinweis:

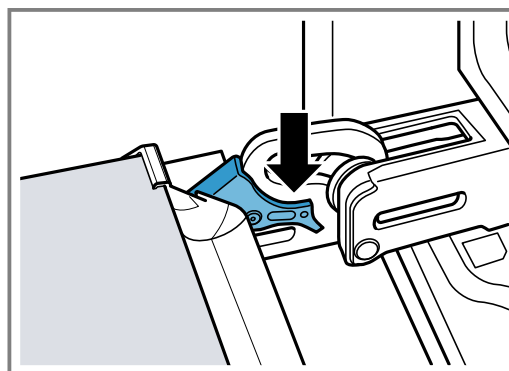
Achten Sie darauf, dass Sie die Gerätetür ohne Widerstand auf die Scharniere schieben.



2. Mit beiden Händen die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.



3. Die Gerätetür ganz öffnen.
4. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zugeklappen.



- ✓ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
- 5. Die Gerätetür schließen.

17.3 Türscheiben ausbauen

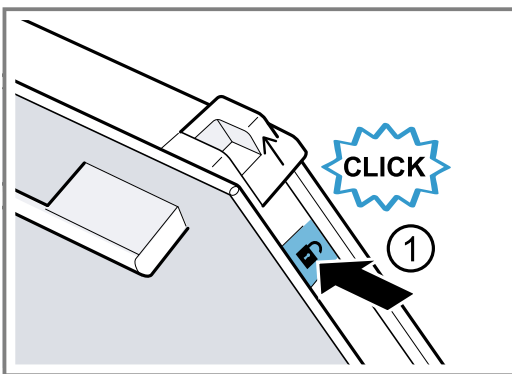
⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

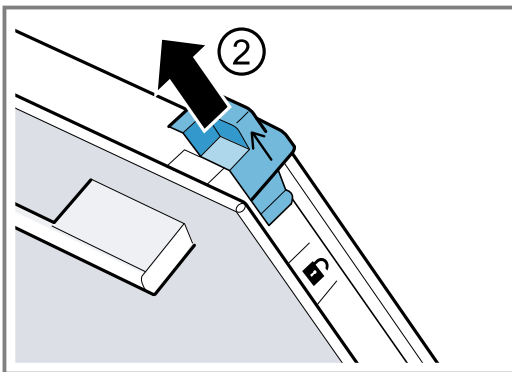
► Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

► Schutzhandschuhe tragen.

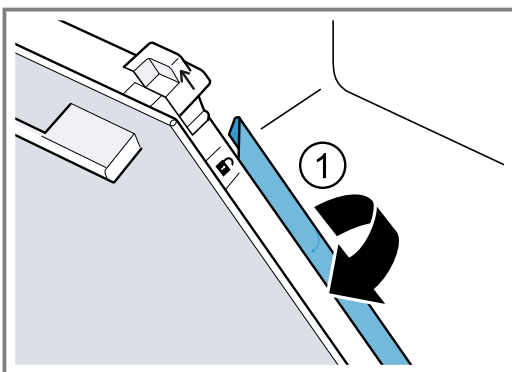
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
 2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen
- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen.
 4. Auf die linke und rechte Druckfläche drücken ①, bis es hörbar klickt.



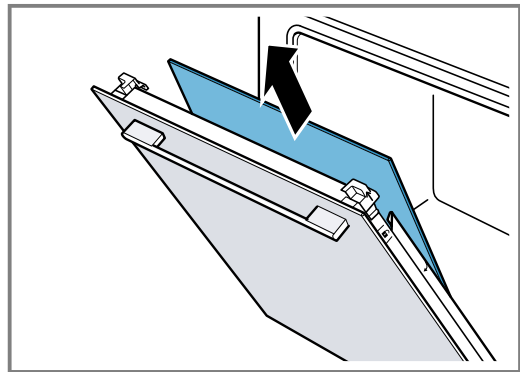
5. Die zwei Schiebekappen in Pfeilrichtung nach oben schieben ②.



6. Die Innenscheibe schräg nach oben herausziehen und auf eine ebene Fläche vorsichtig ablegen.
7. Die linke und rechte Metalleiste in Pfeilrichtung aufklappen ①.



8. Die erste und zweite Zwischenscheibe schräg nach oben herausziehen und auf eine ebene Fläche vorsichtig ablegen.



9. **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

► Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

10. Die Gerätetür reinigen.
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 17
11. **Hinweis:** Während der Reinigungsfunktion verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür oder andere Teile aus Edelstahl der Gerätetür. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein. Die Verfärbungen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.
Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
→ "Türscheiben einbauen", Seite 22

17.4 Türscheiben einbauen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

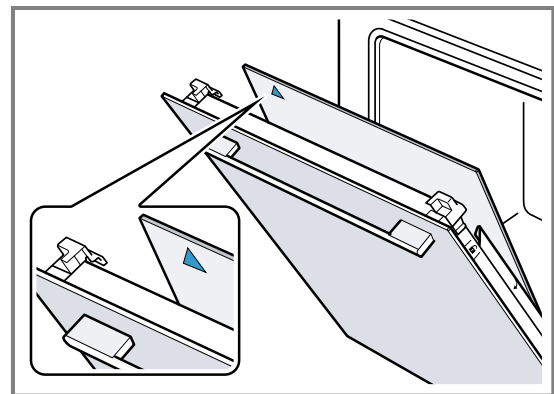
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

► Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

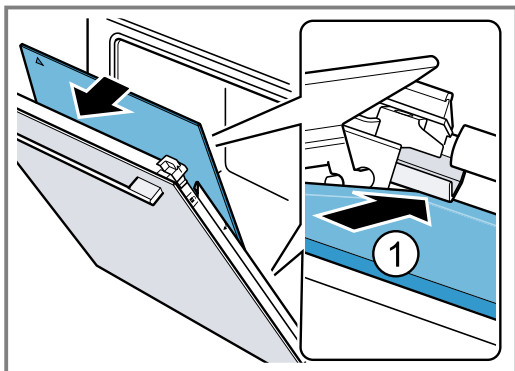
► Schutzhandschuhe tragen.

Hinweis:

Bei den Zwischenscheiben darauf achten, dass der Pfeil links oben ist.

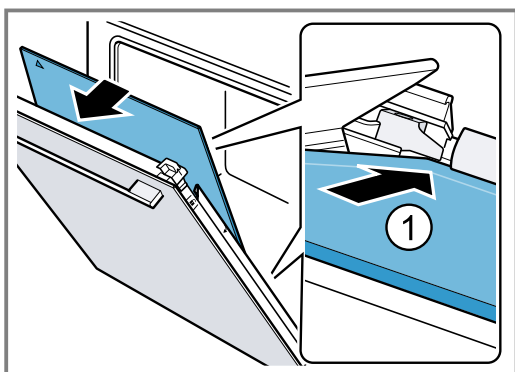


1. Die erste Zwischenscheibe in die unterste Halterung einschieben ① und oben anlegen.

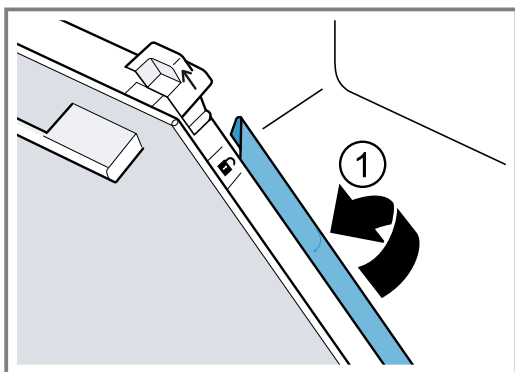


2. **Hinweis:** die Zwischenscheibe positioniert sich automatisch durch die Drehbewegung der Abstandhalterung.

Die zweite Zwischenscheibe in die mittlere Halterung einschieben ① und oben anlegen.

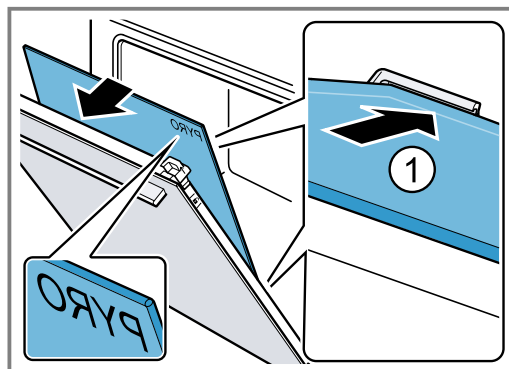


3. Die Metalleiste links und rechts zuklappen ①.

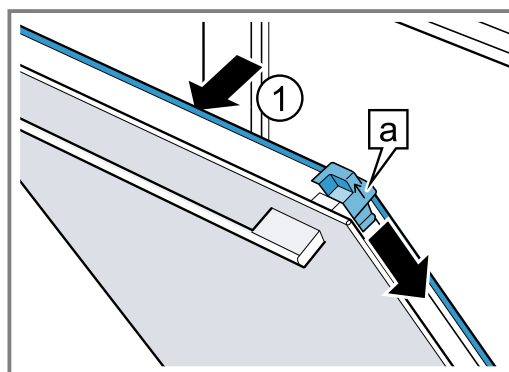


4. **Hinweis:** Der Schriftzug "Pyro" muss oben, wie im Bild lesbar sein.

Die Innenscheibe unten in die Halterung einschieben ① und oben anlegen.

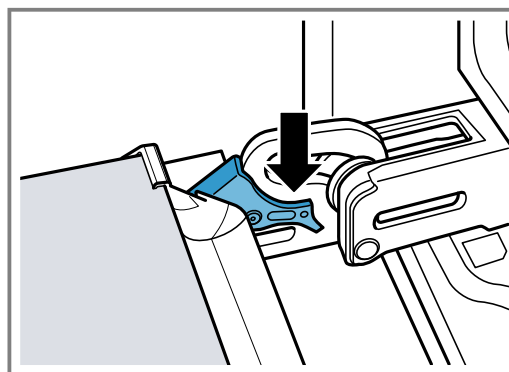


5. Die Innenscheibe oben andrücken ①. Die Schiebekappen [a] in Pfeilrichtung nach unten drücken.



6. Die Gerätetür ganz öffnen.

7. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen



8. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

18 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

18.1 Gestelle aushängen

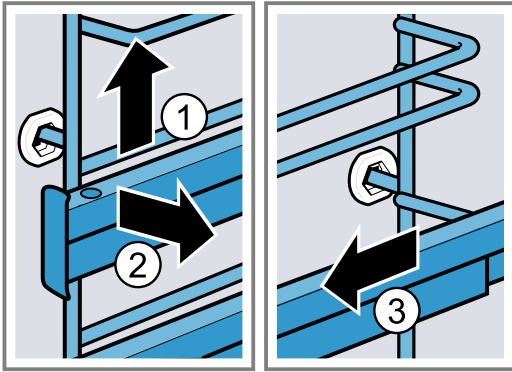
⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß

- ▶ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▶ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.

2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.



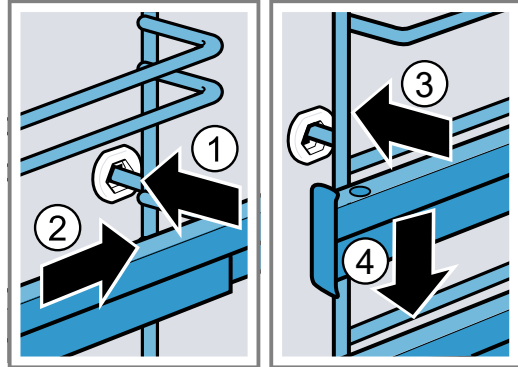
3. Das Gestell reinigen.
→ "Reinigungsmittel", Seite 17

18.2 Gestelle einhängen

Hinweise

- Die Gestelle passen nur rechts oder links.

- Achten Sie bei beiden Auszugsschienen darauf, dass sie sich nach vorn herausziehen lassen.
- Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
 - Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



19 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 26


⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

19.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler 1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. 2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 14
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet ☹️.	Kindersicherung verriegelt die Gerätetür. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste $kg/\text{☹️}$. → "Kindersicherung", Seite 13
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet 🔒.	Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür. ▶ Das Gerät abkühlen lassen bis im Display 🔒 erlischt.
Im Display leuchtet ☹️ und Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste $kg/\text{☹️}$. → "Kindersicherung", Seite 13

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display blinkt h und Gerät startet nicht.	Garraum ist zu heiß für ausgewählten Betrieb. <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Starten Sie den Betrieb erneut.
Im Display erscheint F 8 .	Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. <ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät aus. Bei Bedarf können Sie neu einstellen. <p>Tipp: Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → "Zeitfunktionen", Seite 12</p>
Im Display erscheint eine Meldung mit E , z. B. E05-32 .	Elektronikstörung <ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie auf die Taste . - Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. <ul style="list-style-type: none"> Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. <ol style="list-style-type: none"> Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → "Kundendienst", Seite 26

19.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 - 43 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.



- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

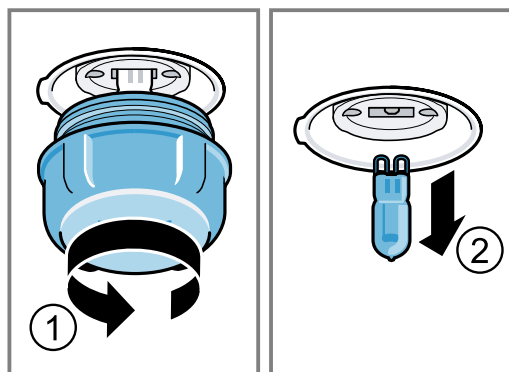
WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.
- Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
- Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
 - Die Glasabdeckung nach links herausdrehen .
 - Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen .



- Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken. Auf die Stellung der Stifte achten.
- Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
- Die Glasabdeckung einschrauben.
- Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
- Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

20 Entsorgen

20.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.

- Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
- Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

21 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

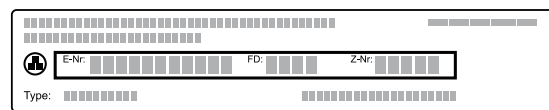
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

21.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

22 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

22.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Geeignetes Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

→ "Weiteres Zubehör", Seite 11

22.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3
Backen auf zwei Ebenen	Höhe
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1
Backen auf drei Ebenen	Höhe
Backblech	5
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

22.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben.
Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.
- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.
Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!






Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▶ Kinder fernhalten.

22.4 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	50-70
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		150-160	70-90
Rührkuchen, fein (in der Kastenform)	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140-150	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80

¹ Das Gerät vorheizen.

² Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

³ Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁴ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

⁵ Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.

⁶ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁷ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁸ Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Biskuitrolle	Universalpfanne	3		180-200 ¹	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinblech	2		170-190	20-40
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-180	25-35
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-170	25-45
Plätzchen	Universalpfanne	3		140-160	15-25
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	15-25
Plätzchen, 3 Ebenen	2x Universalpfanne + Backblech	5+3+1		140-160	15-25
Baiser	Universalpfanne	3		80-90 ¹	120-150
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Universalpfanne	3		180-200	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizaform	Pizzablech	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	2		190-210	25-35
Börek	Universalpfanne	1		180-200	40-50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Schweinerücken, mager, 1 kg	Flache Glasform	2		180	90-120
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	130-150
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190-200	120-150
Rinderfilet, medium, 1 kg ²	Universalpfanne + Rost	3		210-220	40-50 ³
Rinderschmorbraten, 1,5 kg ⁴	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	130-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Universalpfanne + Rost	3		200-220	60-70 ³
Burger, 3-4 cm hoch ⁵	Rost	4		3	25-30 ⁶

¹ Das Gerät vorheizen.² Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.³ Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.⁴ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen⁵ Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.⁶ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.⁷ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.⁸ Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg, gebunden ⁷	Offenes Geschirr	2		170-190	70-80 ⁸
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle ²	Rost	2		160-180	20-30
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschlossenes Geschirr	2		170-190	30-40
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschlossenes Geschirr	2		180-200	55-65

¹ Das Gerät vorheizen.

² Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

³ Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁴ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

⁵ Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.

⁶ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁷ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁸ Die Speise nicht wenden.

Joghurt

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.

3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		40-45	8-9 h
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		40-45	8-9 h

22.5 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

Informationen und Einstellempfehlungen zu besonderen Zubereitungsarten und anderen Anwendungen, z. B. Sanftgaren.

Dampfunterstützung















Wenn Sie die Dampfunterstützung verwenden, entsteht im Garraum Dampf. So erhält das Lebensmittel eine knusprige Kruste und eine glänzende Oberfläche. Zudem wird das Lebensmittel zart und saftig im Inneren und sein Volumen wird nur minimal reduziert.

Einstellempfehlungen zur Dampfunterstützung

Den Wasserbehälter immer mit der empfohlenen Wassermenge auf den Geräteboden stellen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Wassermenge in ml	Dauer in Min.
Weiß-Brot, 750 g	Universalpfanne	2		1. 220 2. 180	100	1. 15 2. 25-35
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne	2		1. 220 2. 180	100	1. 15 2. 40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	3		230-240	150	20-30
Brötchen, frisch	Universalpfanne	3		180-190	100	25-30

¹ Das Gerät vorheizen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Wassermenge in ml	Dauer in Min.
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Rost	3		190-200 ¹	100	8-10
Brötchen, süß, frisch	Universalpfanne	3		190-200 ¹	100	15-20
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø 28 cm	2		150-160	100	35-45
Hefezopf, Hefekranz	Universalpfanne	2		150-160	100	30-40
Hefekleingebäck	Universalpfanne	2		160-170	100	25-35
Pizza, gefroren, dünner Boden, 1 Stück	Rost	2		190-200	100	15-20
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	2		170-180	150	35-45
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	2		220-230	150	30-40
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	200	65-75
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-180	250	130-150
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Offenes Geschirr	2		180-190	100	25-35
Pizza, gebacken, regenerieren	Rost	2		170-180 ¹	100	7-10
Aufläufe, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin, 1 Portion, regenerieren	Offenes Geschirr	2		150-160	100	15-20
Brötchen, Baguette, regenerieren	Rost	2		150-160 ¹	100	6-8



¹ Das Gerät vorheizen.

22.6 Prüfgerichte

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
 - Universalpfanne: Höhe 3
 - Backblech: Höhe 1
 - Formen auf dem Rost:
 - Erster Rost: Höhe 3
 - Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
 - Backblech: Höhe 5
 - Universalpfanne: Höhe 3
 - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
 - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.
 - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150 ¹	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140 ¹	28-38

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 ¹	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Universalpfanne	3		150-160 ¹	25-35
Small Cakes	Universalpfanne	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3		170	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140 ¹	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 Stück	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190	75-90

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3 ¹	5-6

¹ Das Gerät nicht vorheizen.

23 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



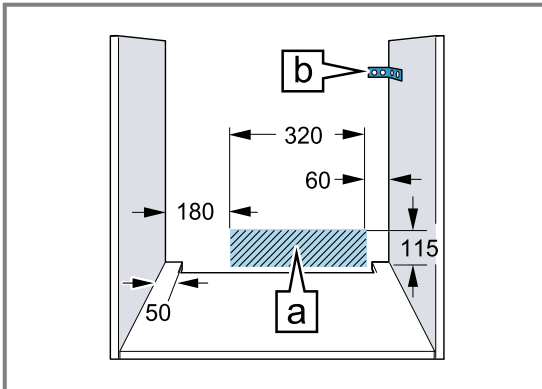
23.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.

- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.

- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel **b** an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

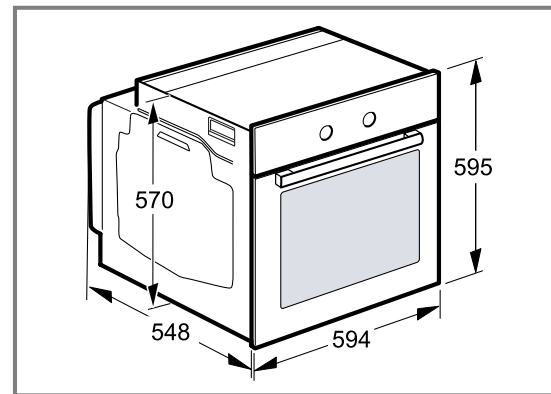
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

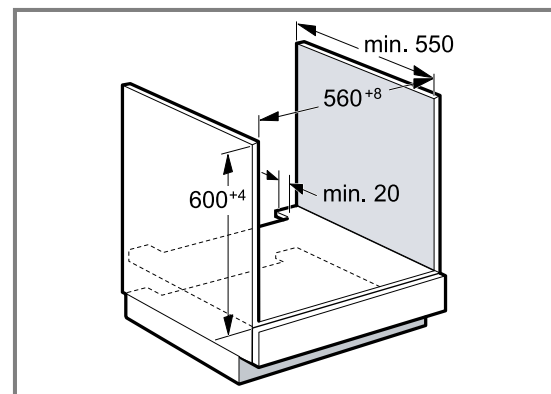
23.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



23.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

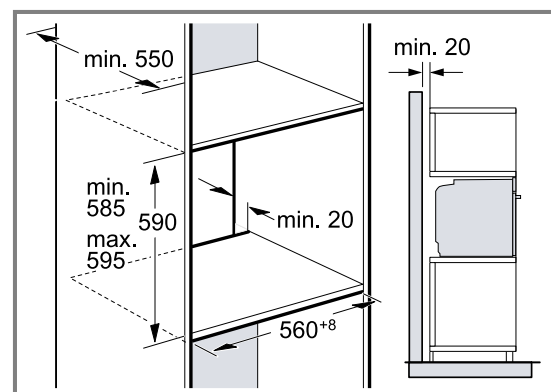
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

23.4 Einbau in einen Hochschrank

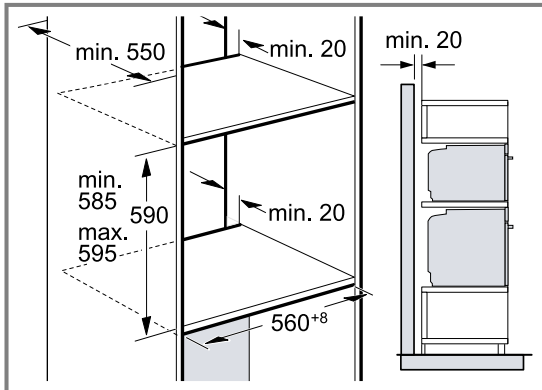
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



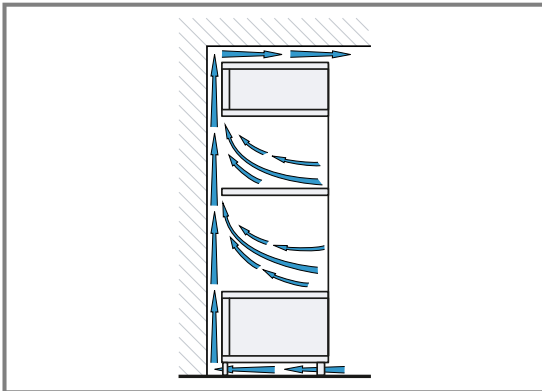
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

23.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



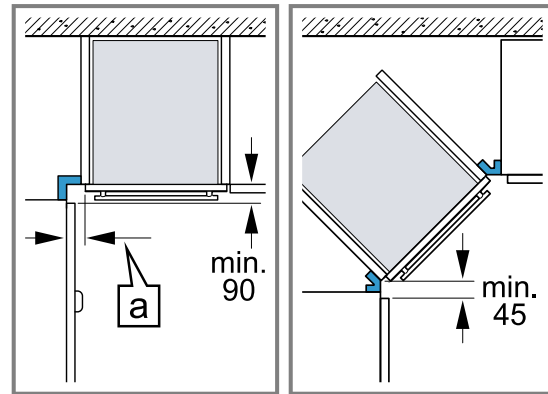
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

23.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.

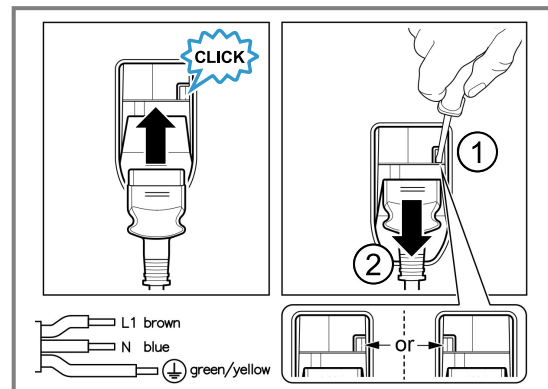


- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß **a** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

23.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.



- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

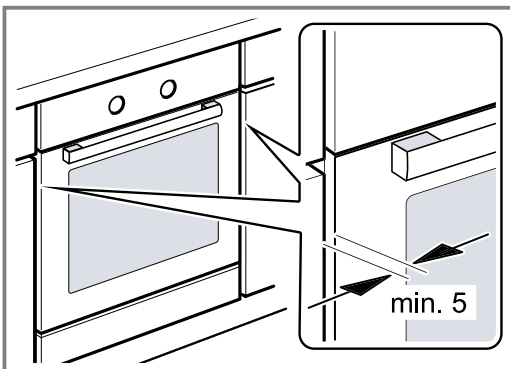
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

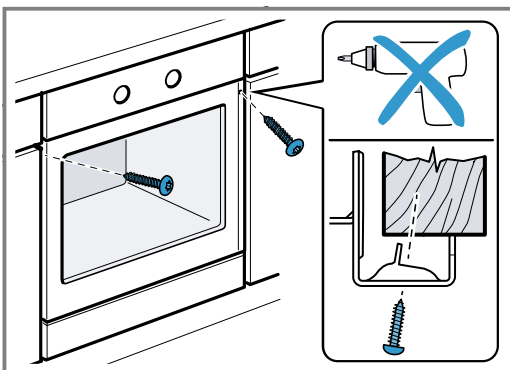
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen. Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter ⊕
 - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - braun = Phase (Außenleiter)

23.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



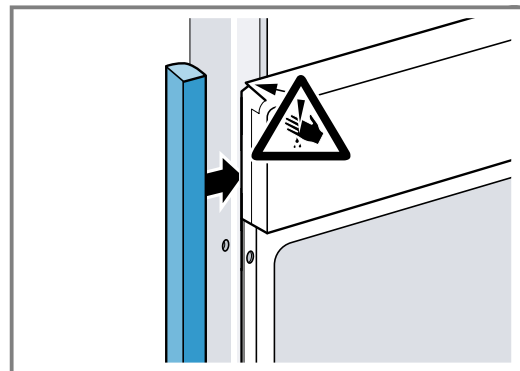
2. Das Gerät festschrauben.



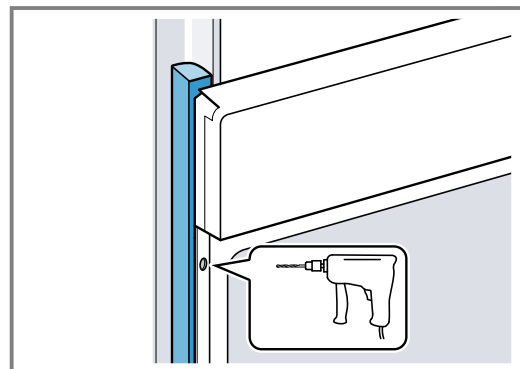
Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden. An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

23.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

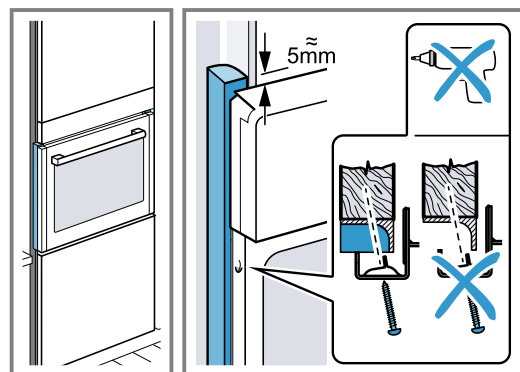
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



23.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001934140 (040719)

de

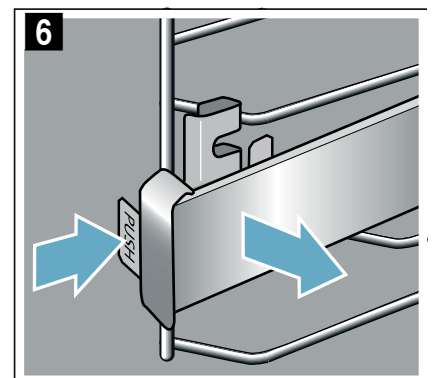
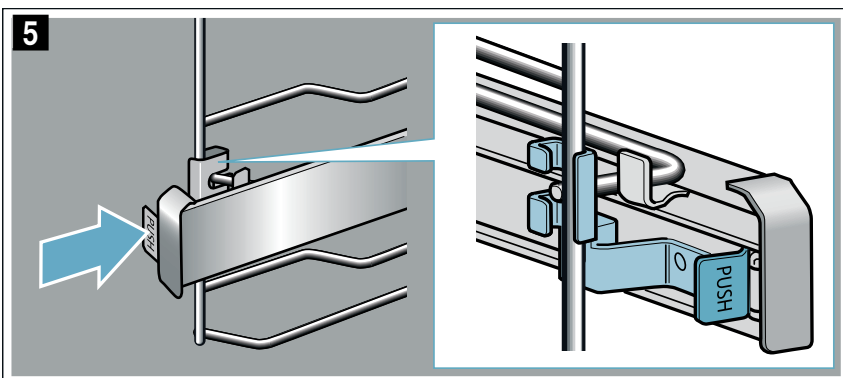
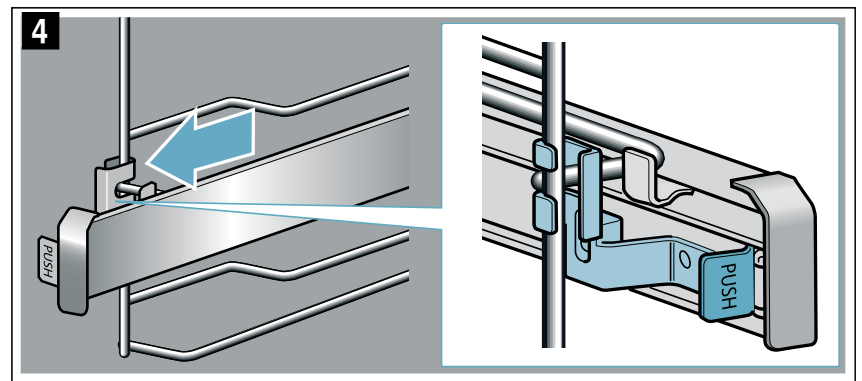
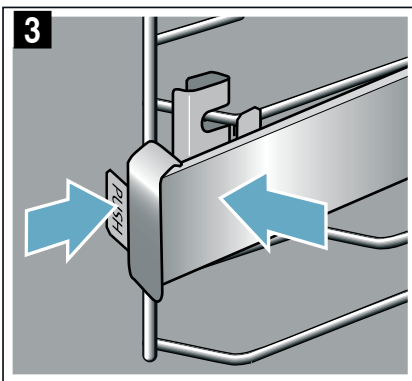
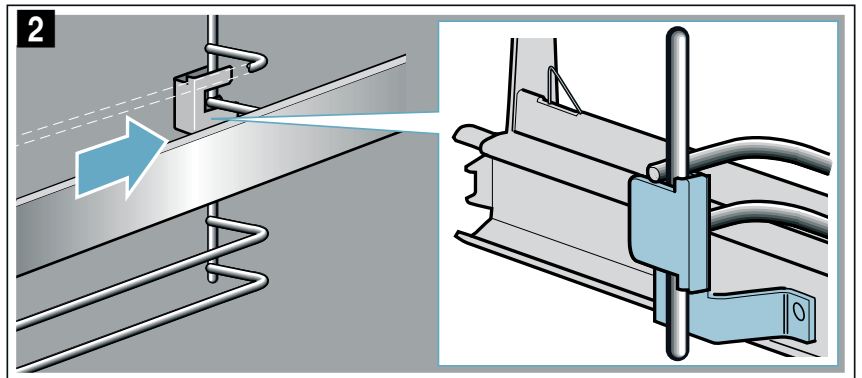
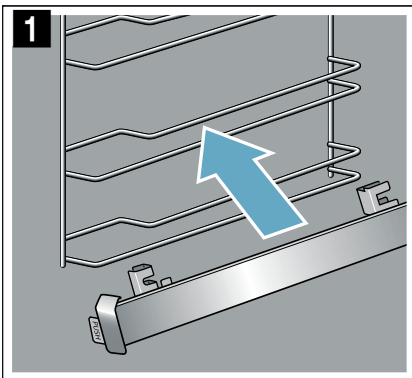


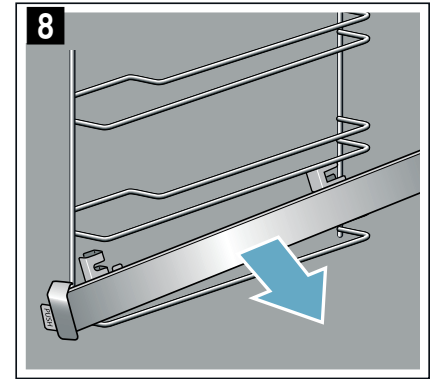
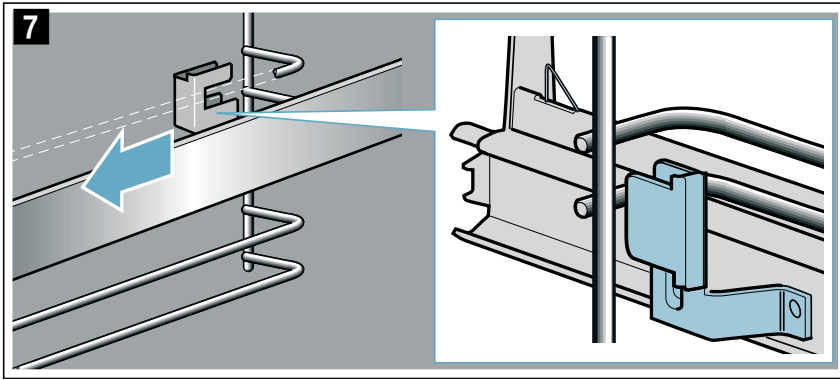
9001286881 020412



de	Montageanleitung
en	Installation instructions
bg	Ръководство за монтаж
cs	Montážní návod
da	Monteringsvejledning
el	Οδηγίες εγκατάστασης
es	Instrucciones de montaje
et	Paigaldusjuhend
fi	Asennusohje
fr	Notice de montage
hr	Upute za montažu
hu	Szerelési útmutató
it	Istruzioni per il montaggio
lt	Montavimo instrukcija
lv	Montāžas instrukcija

mk	Упатство за монтажа
nl	Installatievoorschrift
no	Monteringsveiledning
pl	Instrukcja montażu
pt	Instruções de montagem
ro	Instrucțiuni de montaj
ru	Инструкция по монтажу
sk	Montážny návod
sl	Navodila za montažo
sq	Udhëzim për montim
sr	Uputstvo o postavljanju
sv	Monteringsanvisning
tr	Montaj kılavuzu
uk	Інструкція з монтажу
he	הוראות התקנה





de

Auszugsschienen ein- und aushängen

Die Auszugsschienen passen nicht zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

Je nach Gerätetyp müssen Sie bei Geräten mit Gestellen, die Grundeinstellungen auf "Teleskopauszug: ja" ändern. Sehen Sie dazu in der Gebrauchsanleitung im Kapitel "Grundeinstellungen" nach.

Bei Bedarf können Sie alle Ebenen mit einem Auszug ausstatten. Wenn Ihr Gerät mit Ecolyse ausgestattet ist, nehmen Sie die kompletten Gestelle zum Ein- und Aushängen der Auszugsschienen aus dem Garraum. Die Ecolyse-Beschichtung könnte beschädigt werden.

Wenn Ihr Gerät mit Pyrolyse/Selbstreinigung ausgestattet ist, nehmen Sie vor der Reinigung die Auszugsschienen aus dem Garraum. Die Auszugsschienen sind nicht pyrolysefähig.

Hinweise

- Die Auszugsschienen sind nicht für Geräte mit Mikrowelle geeignet.
- Die Auszugsschienen nur mit Universalpfanne, Backblech, Rost und Zubehör, das auf den Rost gestellt wird verwenden. Alles andere Zubehör ist nicht geeignet.

Auszugsschienen einhängen

Die Schienen passen nur rechts oder links. Achten Sie beim Einhängen darauf, dass sie sich nach vorne herausziehen lassen.

- Die Schiene muss zwischen den beiden Stäben sitzen. **(Bild 1)**
- Halterung hinten zwischen dem unteren und oberen Stab einführen. **(Bild 2)**
- "PUSH" drücken und Schiene nach innen schwenken, so dass der Halter sich zwischen den beiden Stäben befindet. **(Bild 3)**
- "PUSH" loslassen, die Halterung rastet ein. **(Bild 4)** Anschließend Schiene bis Anschlag herausziehen und wieder einschieben.

Auszugsschienen aushängen

- Hinter der Schiene auf "PUSH" drücken und Schiene nach hinten schieben. **(Bild 5)**
- "PUSH" gedrückt halten und Schiene nach außen schwenken. **(Bild 6)**
- Schiene nach vorne ziehen bis die Halterung hinten ausgehängt ist. **(Bild 7)**
- Auszugsschiene entfernen. **(Bild 8)**

en

Fitting and removing the pull-out rails

The pull-out rails are not compatible with all appliances. When purchasing, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

On appliance models with shelf supports, you must change the basic settings to "Telescopic rails: Yes". For more information, refer to the "Basic settings" section in the instruction manual.

If necessary, you can use pull-out rails on all levels.

If your appliance features the EcoClean Direct cleaning function, you will need to take the entire shelf supports out of the cooking compartment in order to fit and remove the pull-out rails. Otherwise, the EcoClean Direct coating may be damaged.

If your appliance features the pyrolytic self-cleaning function, you will need to take the pull-out rails out of the cooking compartment before running the cleaning function. The pull-out rails are not suitable for pyrolytic self-cleaning.

Notes

- The pull-out rails are not suitable for appliances with a microwave function.
- Only use the pull-out rails in conjunction with the universal pan, baking tray, wire rack and accessories that are placed on the wire rack. All other accessories are unsuitable.

Fitting the pull-out rails

The rails are designed to fit on either the right- or the left-hand side (not both). Make sure when you fit them that you can pull them out towards you.

- The rail must sit between the two bars. **(Fig. 1)**
- Push the retainer at the back in between the lower and the upper bar. **(Fig. 2)**
- Push on the "PUSH" tab and swing the rail in so that the retainer ends up between the two bars. **(Fig. 3)**
- Release the "PUSH" tab; the retainer will hook into place. **(Fig. 4)** Then pull the rail out as far as it will go and slide it back in.

Removing the pull-out rails

- Push on the tab marked "PUSH" behind the end of the rail, and push the rail away from you. **(Fig. 5)**
- Keep the "PUSH" tab pushed back and swing the rail out. **(Fig. 6)**
- Pull the rail out towards you until the retainer at the back unhooks. **(Fig. 7)**
- Remove the pull-out rail. **(Fig. 8)**

bg

Закачане и откачане на телескопични релси

Телескопичните шини не подхождат на всеки уред. Моля, предоставяйте винаги при покупка точното означение (E-Nr.) на своя уред.

Според типа на уреда трябва да промените при уреди с поставки основните настройки на "Телескопичен водач: да". Погледнете за тази цел в ръководството за употреба в глава "Основни настройки".

При нужда можете да оборудвате всички нива с телескопично изкарване.

Ако Вашият уред е оборудван с еколиза, извадете цялата поставка за закачане и откачане на телескопичните релси от камерата. Еколизното покритие може да бъде повредено.

Ако Вашият уред е оборудван с пиролиза / самопочистване, извадете преди почистване телескопичните релси от камерата. Телескопичните релси не подлежат на пиролиза.

Указание

- Телескопичните релси не са подходящи за уреди с микровълнова фурна.
- Телескопичните релси да се използват само с универсален тиган, тава за печене, скара и принадлежности, които са поставени върху скарата. Никаква друга принадлежност не е подходяща.

Закачане на телескопични релси

Релсите пасват само отдясно или отляво. Внимавайте при закачането за това, тя да не се изтегли напред.

- Релсата трябва да е между двете пръчки. **(Фиг. 1)**
- Вкарайте държача отзад между долната и горната пръчка. **(Фиг. 2)**

3. Натиснете "PUSH" и наклонете релсата навътре, така че държачът да се намира между двете пръчки. (Фиг. 3)
4. Отпуснете "PUSH", фиксаторът се застопорява. (Фиг. 4) След това изтеглете релсата до упор и вкарайте отново.

Откачане на телескопичните релси

1. Натиснете релсата отзад върху "PUSH" и я избутайте назад. (Фиг. 5)
2. Задръжте натиснат "PUSH" и завъртете навън релсата. (Фиг. 6)
3. Изтеглете релсата напред докато държачът отзад не се откачи. (Фиг. 7)
4. Отстранете телескопичната релса. (Фиг. 8)

CS

Zavěšení a vysazení výsuvných kolejnic

Výsuvné kolejnice nepasují ke každému spotřebiči. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

Podle typu spotřebiče musíte u spotřebičů s rámem změnit základní nastavení na „Teleskopický výsuv: ano“. Příslušné pokyny najdete v návodu k použití v kapitole „Základní nastavení“.

V případě potřeby můžete všechny úrovně opatřit výsuvem. Pokud je váš spotřebič vybavený ekolýzou, vyjměte z trouby kompletní rám pro vysazení a zavěšení výsuvných kolejnic. Povrchová úprava pro ekolýzu by se mohla poškodit.

Pokud je váš spotřebič vybavený pyrolýzou/samočištěním, vyjměte ze spotřebiče před čištěním výsuvné kolejnice z varného prostoru. Výsuvné kolejnice nejsou vhodné na pyrolýzu.

Upozornění

- Výsuvné kolejnice nejsou vhodné pro spotřebiče s mikrovlnným ohřevem.
- Výsuvné kolejnice použijte pouze s univerzální pánví, plechem na pečení, roštem a příslušenstvím, které se umísťuje na rošt. Všechno ostatní příslušenství není vhodné.

Zavěšení výsuvných kolejnic

Teleskopické výsuvy pasují pouze vpravo nebo vlevo. Při zavěšování dbejte na to, aby bylo možné je vytáhnout dopředu.

1. Teleskopický výsuv musí být umístěn mezi oběma vodicími tyčemi. (obrázek 1)
2. Nasadte držák vzadu mezi dolní a horní vodicí tyč. (obrázek 2)
3. Zmáčkněte „PUSH“ a teleskopický výsuv posuňte dovnitř tak, aby se držák nacházel mezi oběma tyčemi. (obrázek 3)
4. Uvolněte „PUSH“, držák zaskočí. (obrázek 4) Následně vytáhněte teleskopické výsuvy až nadoraz a znovu je zasuňte.

Vysazení výsuvných kolejnic

1. Za kolejnicí zmáčkněte „PUSH“ a posuňte kolejnici dozadu. (obrázek 5)
2. Držte stisknuté „PUSH“ a kolejnici posuňte ven. (obrázek 6)
3. Vytáhněte kolejnici dopředu, aby se vyháknul zadní držák. (obrázek 7)
4. Vyndejte výsuvnou kolejnici. (obrázek 8)

da

Af-/påmontage af udtræksskinner

Udtræksskinnerne passer ikke til alle apparater. Ved køb af udtræksskinner skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet altid angives.

Afhængigt af apparatets type skal grundindstillingerne ved apparater med ribberammer ændres til "Teleskopudtræk: ja". Se mere om dette i kapitlet "Grundindstillinger" i brugsvejledningen.

Om ønsket kan alle rillehøjder udstyres med udtræksskinner.

Hvis apparatet er udstyret med Ecolyse, skal de komplette ribberammer til montage/afmontage af udtræksskinnerne tages ud af ovnrummet. Ecolyse-belægningen kan blive beskadiget.

Hvis apparatet er udstyret med Pyrolyse/selvrens, skal udtræksskinnerne tages ud af ovnrummet inden rengøringen. Udtræksskinnerne tåler ikke pyrolyse.

Anvisninger

- Udtræksskinnerne er ikke egnet til apparater med mikrobølger.
- Udstræksskinnerne må kun anvendes med universalbradepande, bageplade, rist og tilbehør, der kan sættes på risten. Alt andet tilbehør er ikke egnet.

Montage af udtræksskinne

Skinnerne passer kun i hhv. højre eller venstre side. Vær opmærksom på ved placeringen af skinnerne, at de skal kunne trækkes ud fremad.

1. Skinnen skal være placeret mellem de to ribber. (fig. 1)
2. Før holderen ind bagerst mellem den underste og den øverste ribbe. (fig. 2)
3. Tryk på "PUSH", og drej skinnen indad, til holderen befinder sig mellem de to ribber. (fig. 3)
4. Slip "PUSH", og holderen går i indgreb. (fig. 4) Træk derefter skinnen ud til anslag, og skyd den ind igen.

Afmontage af udtræksskinner

1. Tryk på "PUSH" bag skinnen, og skyd skinnen bagud. (fig. 5)
2. Tryk vedvarende på "PUSH", og drej skinnen udad. (fig. 6)
3. Træk skinnen fremad, indtil holderen bagved er frigjort. (fig. 7)
4. Tag udtræksskinnen ud. (fig. 8)

el

Ανάρτηση και αφαίρεση των ραγών εξόδου

Οι ράγες εξόδου δεν ταιριάζουν σε κάθε συσκευή. Δίνετε παρακαλώ κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής πρέπει να αλλάξετε τις συσκευές με υποδοχές τις βασικές ρυθμίσεις σε "Τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου: ναι". Ανατρέξτε γι' αυτό στις οδηγίες χρήσης στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Σε περίπτωση που χρειάζεται μπορείτε να εξοπλίσετε όλα τα επίπεδα με ένα βαγονέτο φούρνου.

Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με Ecolyse, αφαιρέστε όλες τις υποδοχές από το χώρο μαγειρέματος για την ανάρτηση και αφαίρεση των ραγών εξόδου. Η επιστροφή Ecolyse μπορεί να υποστεί ζημιά.

Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με πυρόλυση/αυτοκαθαρισμό αφαιρέστε τις ράγες εξόδου από το χώρο μαγειρέματος πριν τον καθαρισμό. Οι ράγες εξόδου δεν είναι κατάλληλες για πυρόλυση.

Υποδείξεις

- Οι ράγες εξόδου δεν είναι κατάλληλες για συσκευές με μικροκύματα.
- Χρησιμοποιείτε τις ράγες εξόδου μονό με ταψί γενικής χρήσης, ταψί, σχάρα και εξαρτήματα, τα οποία τοποθετούνται πάνω στη σχάρα. Όλα τα άλλα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα

Ανάρτηση των ραγών εξόδου

Οι ράγες ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Προσέξτε κατά την ανάρτηση, να μπορούν να τράβηχτούν έξω, προς τα εμπρός.

1. Η ράγα πρέπει να κάθεται μεταξύ των δύο ράβδων. (Εικ. 1)
2. Περάστε το στήριγμα πίσω μεταξύ της κάτω και της επάνω ράβδου. (Εικ. 2)
3. Πιέστε στο "PUSH" και στρέψτε τη ράγα προς τα μέσα, έτσι ώστε το στήριγμα να βρίσκεται ανάμεσα στις δύο ράβδους. (Εικ. 3)
4. Αφήστε το "PUSH" ελεύθερο, το στήριγμα ασφαρίζεται. (Εικ. 4) Στη συνέχεια τραβήξτε έξω τη ράγα μέχρι τέρμα και σπρώξτε την ξανά μέσα.

Αφαίρεση των ραγών εξόδου

1. Πιέστε πίσω από τη ράγα στο "PUSH" και σπρώξτε τη ράγα προς τα πίσω. (Εικ. 5)
2. Κρατήστε πατημένο το "PUSH" και στρέψτε τη ράγα προς τα έξω. (Εικ. 6)
3. Τραβήξτε τη ράγα προς τα εμπρός, μέχρι να ελευθερωθεί το στήριγμα πίσω. (Εικ. 7)
4. Αφαιρέστε τη ράγα εξόδου. (Εικ. 8)

es

Enganchar y desenganchar los rieles de extracción

Los rieles de extracción no son compatibles con todos los electrodomésticos. Al realizar la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

Según el tipo de aparato, en modelos que presenten soportes se deberán modificar los ajustes básicos con el ajuste «guías correderas: sí». Para obtener más información, consultar el capítulo de Ajustes básicos en las instrucciones de uso.

En caso necesario pueden equiparse todos los niveles con un riel.

Si el aparato está equipado con la función Oxylitic, sacar el soporte completo utilizado para colocar y retirar los rieles de extracción del compartimento de cocción. El revestimiento para la función Oxylitic podría resultar dañado.

Si el aparato está equipado con la función de pirólisis/autolimpieza, sacar los rieles de extracción del compartimento de cocción antes de efectuar la limpieza. Los rieles de extracción no son compatibles con la función de pirólisis.

Notas

- Los rieles de extracción no son adecuados para los aparatos con función de microondas.
- Utilizar los rieles de extracción solo con bandejas universales, bandejas pasteleras, rejillas y accesorios que puedan ir colocados sobre la misma. Todos los demás accesorios son incompatibles.

Enganchar los rieles de extracción

Los rieles se ajustan solo a izquierda o a derecha. Al engancharlos, asegurarse de que puedan extraerse hacia delante.

1. El riel debe quedar situado entre las dos barras. **(Fig. 1)**
2. Introducir la sujeción posterior entre las barras inferior y superior. **(Fig. 2)**
3. Presionar «PUSH» e inclinar los rieles hacia dentro, de forma que el soporte quede situado entre ambas barras. **(Fig. 3)**
4. Soltar «PUSH»; la sujeción queda encajada. **(Fig. 4)** A continuación, extraer el riel hasta el tope y volver a introducirlo.

Desenganchar los rieles de extracción

1. Presionar «PUSH» en la parte posterior de los rieles y desplazarlos hacia atrás. **(Fig. 5)**
2. Mantener «PUSH» presionado e inclinar el riel hacia fuera. **(Fig. 6)**
3. Tirar del riel hacia delante hasta que la sujeción se desenganche. **(Fig. 7)**
4. Retirar el riel de extracción. **(Fig. 8)**

et

Väljatõmbesiinide väljavõtmine ja sissepanek

Väljatõmbesiinid ei sobi iga seadmega. Ostu tehes tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

Olenevalt seadme tüübist tuleb kandraamistike seadmete puhul põhiseadistustes aktiveerida "Teleskoopsiinid: jah" Sellekohane teave sisaldub kasutusjuhendi peatükis "Põhiseadistused".

Vajaduse korral võite väljatõmbesiinid paigaldada kõikidele tasanditele.

Kui Teie seadmel on ecolüüs-funktsioon, eemaldage kandraamistik väljatõmbesiinide paigaldamiseks ja väljavõtmiseks ahjust täielikult. Ecolüüs-kiht võib kahjustada saada.

Kui Teie seadmel on pürolüüs-/isepuhastusfunktsioon, võtke väljatõmbesiinid enne puhastamist ahjust välja. Väljatõmbesiinid ei talu pürolüüsi.

Märkused

- Väljatõmbesiinid ei sobi kasutamiseks mikrolainerežiimiga ahjudes.
- Kasutage väljatõmbesiine ainult koos universaalpanni, küpsetusplaadi, resti ja restile asetatavate tarvikutega. Kõik teised tarvikud on ebasobivad.

Väljatõmbesiinide sissepanek

Siinid sobivad ainult paremale või vasakule. Paigaldamisel veenduge, et siine saab ettepoole välja tõmmata.

1. Siin peab paiknema kahe toe vahel. **(joonis 1)**
2. Asetage hoidik alumise ja ülemise toe vahele. **(joonis 2)**
3. Vajutage "PUSH" nupule ja keerake siin sisse, nii et hoidik on kahe toe vahel. **(joonis 3)**
4. Vabastage "PUSH" nupp, hoidik fikseerub. **(joonis 4)** Seejärel tõmmake siin lõpuni välja ja lükake uuesti sisse.

Väljatõmbesiinide väljavõtmine

1. Vajutage siini taga olevale nupule "PUSH" ja lükake siin taha. **(joonis 5)**
2. Hoidke "PUSH" nuppu all ja keerake siin välja. **(joonis 6)**
3. Tõmmake siini ette, kuni hoidik on tagant väljas. **(joonis 7)**
4. Eemaldage väljatõmbesiin. **(joonis 8)**

fi

Kannatinkiskojen asennus ja irrotus

Kannatinkiskot eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Laitteen mallista riippuen sinun pitää laitteissa, joissa on ristikot, muuttaa perusasetus muotoon "Teleskooppikannatin: kyllä". Katso sitä varten käyttöohjeen luku "Perusasetukset".

Tarvittaessa voidaan kannatin asentaa kaikille tasoille.

Jos laitteessa on Ecolyse-toiminto, ota kannatinkiskojen kiinnitystä ja irrotusta varten olevat ristikot kokonaan pois uunista. Ecolyse-piirroite saattaa vaurioitua.

Jos laitteessa on pyrolyysi-/itsepuhdistustoiminto, ota kannatinkiskot ennen puhdistusta pois uunista. Kannatinkiskot eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen.

Huomautuksia

- Kannatinkiskot eivät sovellu laitteisiin, joissa on mikroaltoiminto.
- Käytä kannatinkiskoja vain uunipannun, leivinpellin, ritilän ja varusteen kanssa, joka asetetaan ritilälle. Muut varusteet eivät sovellu tähän käyttöön

Kannatinkiskojen asennus

Kiskot sopivat vain oikealle tai vasemmalle. Varmista kiskoja paikoilleen asentaessasi, että kiskot saa vedettyä eteenpäin ulos.

1. Kiskon pitää olla kahden listan välissä. **(kuva 1)**
2. Vie pidike takana alemman ja ylemmän listan väliin. **(kuva 2)**
3. Paina painiketta "PUSH" ja käännä kiskoa sisäänpäin siten, että pidike on molempien listojen välissä. **(kuva 3)**
4. Vapauta painike "PUSH", pidike lukittuu paikalleen. **(kuva 4)** Vedä sitten kisko vasteseeseen asti ulos ja työnnä taas sisään.

Kannatinkiskojen irrotus

1. Paina kiskon takana olevaa painiketta "PUSH" ja työnnä kiskoa taaksepäin. **(kuva 5)**
2. Pidä painike "PUSH" painettuna ja käännä kisko ulospäin. **(kuva 6)**
3. Vedä kiskoa eteenpäin, kunnes takana oleva pidike irtoaa. **(kuva 7)**
4. Ota kannatinkisko pois paikaltaan. **(kuva 8)**

fr

Accrocher et décrocher les rails télescopiques

Les rails télescopiques ne conviennent pas pour tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Selon le type d'appareil, pour les appareils avec glissières, vous devez modifier les réglages de base sur « Rail télescopique : oui ». Pour ce faire, veuillez consulter le chapitre "Réglages de base" de la notice d'utilisation.

En cas de besoin, tous les niveaux peuvent être équipés d'un dispositif télescopique.

Si votre appareil dispose de la fonction de nettoyage par écolyse, retirez toutes les glissières servant à accrocher et décrocher les rails télescopiques du compartiment de cuisson. Sinon, le revêtement écolyse risque d'être endommagé.

Si votre appareil dispose de la fonction de nettoyage par pyrolyse/d'autonettoyage, retirez les rails télescopiques du compartiment de cuisson avant le nettoyage. Les rails télescopiques ne sont pas tous compatibles avec la pyrolyse.

Remarques

- Les rails télescopiques ne conviennent pas pour les appareils avec micro-ondes.
- Utilisez uniquement les rails télescopiques avec la lèchefrite, la plaque à pâtisserie et les accessoires qui sont posés sur la grille. Tous les autres accessoires ne sont pas appropriés

Accrocher les rails télescopiques

Les rails télescopiques s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Lors de l'accrochage, veillez à ce qu'ils puissent être tirés vers l'avant.

1. Le rail doit être placé entre les deux barres. **(fig. 1)**
2. Introduisez la fixation à l'arrière entre la barre inférieure et la barre supérieure. **(fig. 2)**
3. Appuyez sur « PUSH » et basculez le rail vers l'intérieur de manière à ce que la fixation se trouve entre les deux barres. **(fig. 3)**
4. Relâchez « PUSH », la fixation s'enclenche. **(fig. 4)** Ensuite, tirez le rail jusqu'à la butée et insérez-le à nouveau.

Décrocher les rails télescopiques

1. Appuyez sur l'inscription « PUSH » derrière le rail et poussez le rail vers l'arrière. **(fig. 5)**
2. Continuez d'appuyer sur « PUSH » et faites pivoter le rail vers l'extérieur. **(fig. 6)**
3. Tirez le rail vers l'avant jusqu'à ce que la fixation de derrière soit décrochée. **(fig. 7)**
4. Retirez le rail télescopique. **(fig. 8)**

Vađenje i stavljanje izvlačnih vodilica

Izvlačne vodilice ne odgovaraju svakom uređaju. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja.

Ovisno o tipu uređaja morate kod uređaja s okvirima vodilica promijeniti osnovne postavke na "Teleskopska izvlačna vodilica: da". Molimo pogledajte u uputama za uporabu u poglavlju "Osnovne postavke".

Po potrebi možete na sve razine staviti jednu izvlačnu vodilicu.

Ako je vaš uređaj opremljen ekolizom, izvadite čitavi okvir vodilica iz pećnice za vađenje i stavljanje izvlačnih vodilica. Sloj ekolize bi se mogao oštetiti.

Ako je vaš uređaj opremljen pirolizom/samočišćenjem, prije čišćenja izvadite izvlačne vodilice iz pećnice. Izvlačne vodilice nisu prikladne za pirolizu.

Napomene

- Izvlačne vodilice nisu prikladne za uređaje s mikrovalovima.
- Izvlačne vodilice koristite samo s univerzalnom tavom, limom za pečenje, rešetkom i priborom koji se stavlja na rešetku. Ostali pribor nije prikladan

Stavljanje izvlačnih vodilica

Vodilice pristaju samo s desne ili lijeve strane. Prilikom stavljanja pazite na to da se mogu izvući prema naprijed.

1. Vodilica mora nasjesti između dvije šipke. **(slika 1)**
2. Stražnji držač uvucite između donje i gornje šipke. **(slika 2)**
3. Pritisnite "PUSH" i zakrenite vodilicu prema unutra tako da se držač nalazi između obje šipke. **(slika 3)**
4. Otpustite "PUSH", držač će uskočiti u ležište. **(slika 4)** Zatim vodilicu izvucite do graničnika i ponovno je stavite.

Vađenje izvlačnih vodilica

1. Iza vodilice pritisnite "PUSH" i pomaknite vodilicu prema natrag. **(slika 5)**
2. Držite pritisnut "PUSH" i zakrenite vodilicu prema van. **(slika 6)**
3. Vodilicu izvlačite prema naprijed sve dok je ne izvučete iz stražnjeg držača. **(slika 7)**
4. Izvadite izvlačnu vodilicu. **(slika 8)**

Kihúzósínek be- és kiakasztása

A kihúzósínek nem megfelelőek minden készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-Nr.).

A készülék típusától függően állvánnyal rendelkező készülékek esetén állítsa át az alapbeállításokat a „Teleszkópos kihúzósín: igen” lehetőségre. Ennek leírása a használati útmutató „Alapbeállítások” című fejezetében található.

Szükség szerint minden szinten felszerelhet egy kihúzót.

Ha készüléke eco öntisztítással van felszerelve, vegye ki a teljes állványt a sütőtérből a kihúzósínek be- és kiakasztásához. Az eco öntisztítás bevonata megsérülhet.

Ha készüléke pirolízissal/öntisztítással van felszerelve, tisztítás előtt vegye ki a kihúzósíneket a sütőtérből. A kihúzósínek nem tisztíthatók pirolízissal.

Utasítások

- A kihúzósínek nem alkalmasak mikrohullámos készülékekhez.
- A kihúzósíneket csak univerzális serpenyővel, sütőtepsivel, rostéllyal és a rostélyra helyezett tartozékokkal használja. Más tartozék nem alkalmas.

Kihúzósínek beakasztása

A kihúzósínek csak a jobb és bal oldalon illeszkednek. Beakasztáskor ügyeljen arra, hogy a kihúzósínek előrefelé húzhatók ki.

1. A sínnek a két rúd között kell elhelyezkednie. **(1 ábra)**
2. Vezesse be a tartót hátul az alsó és a felső rúd között. **(2 ábra)**
3. Nyomja meg a „PUSH” feliratot, és hajtsa be a sín úgy, hogy a tartó a két rúd között legyen. **(3 ábra)**
4. Engedje el a „PUSH” feliratot, a tartó bepattan. **(4 ábra)** Végül húzza ki a sín ütközésig, majd tolja vissza.

Kihúzósínek kiakasztása

1. A sín mögött nyomja meg a „PUSH” feliratot, és tolja hátra a sín. **(5 ábra)**
2. Tartsa nyomva a „PUSH” feliratot, és hajtsa ki a sín. **(6 ábra)**
3. Húzza előre a sín, amíg a tartó hátul ki nem akad. **(7 ábra)**
4. Vegye le a kihúzósín. **(8 ábra)**

Agganciare e sganciare le guide di estrazione

Le guide di estrazione non sono adatte per tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto (cod. E) dell'apparecchio.

Nel caso di apparecchi con supporti, a seconda del modello di apparecchio, è necessario modificare le impostazioni di base su "Estensione telescopica: sì". A tale scopo consultare le istruzioni per l'uso al capitolo "Impostazioni di base".

A seconda delle necessità è possibile dotare qualsiasi livello di un'estensione.

Se l'apparecchio è dotato di ecolisi, rimuovere dal vano di cottura i supporti completi utili per agganciare e sganciare le guide di estrazione. Il rivestimento per l'ecolisi potrebbe danneggiarsi.

Se l'apparecchio è dotato di pirolisi/autopulizia, rimuovere dal vano di cottura le guide di estrazione prima di procedere con la pulizia. Le guide di estrazione non possono essere trattate con pirolisi.

Avvertenze

- Le guide di estrazione non sono adatte per apparecchi con funzione di microonde.
- Utilizzare le guide di estrazione solo con leccarde, teglie, griglie e accessori posti sulla griglia. Ogni altro accessorio non è adatto

Agganciare le guide di estrazione

Le guide possono essere inserite solo a destra o a sinistra. In fase di riaggancio verificare che sia possibile estrarre anteriormente le guide di estrazione.

1. La guida deve trovarsi tra le due aste. **(fig. 1)**
2. Introdurre il supporto posteriormente tra l'asta inferiore e quella superiore. **(fig. 2)**
3. Premere "PUSH" e spostare la guida verso l'interno, in modo che il supporto si trovi tra entrambe le aste. **(fig. 3)**
4. Rilasciare "PUSH", il supporto si innesta in posizione. **(fig. 4)** Infine estrarre la guida finché non si innesta in posizione e inserirla nuovamente.

Sganciare le guide di estrazione

1. Premere su "PUSH" dietro la guida e spingere la guida all'indietro. **(fig. 5)**
2. Tenere premuto "PUSH" e spostare la guida verso l'esterno. **(fig. 6)**
3. Tirare in avanti la guida finché non si sgancia da dietro il supporto. **(fig. 7)**
4. Rimuovere la guida di estrazione. **(fig. 8)**

Ištraukiami bėgeliai ir jų kabinimas

Ištraukiamieji bėgeliai tinka ne visiems įrenginiams. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.).

Atsižvelgiant į prietaiso modelį, prietaisuose su rėmais pagrindinius nuostatus turite pakeisti į „Teleskopiniai bėgeliai: taip“. Apie tai skaitykite naudojimo instrukcijos skyriuje „Pagrindiniai nuostatai“.

Jeį reikia, visuose lygmenyse galite įrengti vieną ištraukimą.

Jeįgu Jūs įrenginys turi „Ecolyse“, ištraukiamuosius bėgelius iš kameros galite ištraukti ir įdėti laikydami už rėmelių. Galį būti pažeistas „Ecolyse“ sluoksnis.

Jeį Jūs įrenginyje yra pirolizės / savaiminio valymo funkcija, prieš valydami kamerą ištraukite ištraukiamuosius bėgelius. Ištraukiamiesiems bėgeliams pirolizės funkcija netinka.

Pastabos

- Ištraukiamieji bėgeliai netinka įrenginiams su mikrobangomis.
- Ant ištraukiamųjų bėgelių dėkite tik universaliuosius padėklus, kepimo skardas, grotelles ir priedus, kuriuos dedate ant grotelių. Visi kiti priedai netinka.

Ištraukiamųjų bėgelių įkabinimas

Išlygiuokite bėgelius dešinėje arba kairėje pusėje. Įkabindami, atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.

1. Bėgeliai turi būti įstatyti tarp dviejų strypelių. **(1 pav.)**
2. Gale tarp apatinio ir viršutinio strypelio įstumkite laikiklį. **(2 pav.)**
3. Spustelkite „PUSH“ ir bėgelį pakreipkite į vidų taip, kad laikiklis atsidurtų tarp abiejų strypelių. **(3 pav.)**
4. Atleiskite „PUSH“, laikiklis užsifiksuoja. **(4 pav.)** Paskui bėgelį ištraukite iki atramos ir vėl įstumkite.

ИстраукIAMУЈУ бЕГЕЛИЈ ИШКАБИНИМАС

1. Уж бегелио спустелките „PUSH“ ир пастумките бегелј атгал. (5 пав.)
2. Лаикykите нускауде „PUSH“ ир бегелиус пакрепките и ишоре. (6 пав.)
3. Трауките бегелј и save, кол ишшкaбинс гaлинис лaикиклис. (7 пав.)
4. Ишмките иштраукиaмaји бегелј. (8 пав.)

lv

Izbīdāmo sliežu ievietošana un izņemšana

Izbīdāmās sliedes nav paredzētas jebkura veida ierīcēm. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.).

Atkarībā no ierīces veida ierīcēm ar statīviem pamatiestatījums jānomaina uz "Teleskopiskās vadotnes: jā". Par to, lūdzu, lasiet lietošanas pamācības pamatiestatījumu sadaļā.

Nepieciešamības gadījumā visos līmeņos var uzstādīt izvelkamo ietvaru.

Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar Ecolyse, izņemiet no gatavošanas telpas visu statīvu, kas paredzēts izbīdāmo sliežu iekāršanai un izņemšanai. Pastāv iespēja sabojāt Ecolyse pārklājumu.

Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar pirolīzi/pašattīrīšanos, pirms tīrīšanas izņemiet izbīdāmās sliedes no gatavošanas telpas. Izbīdāmās sliedes nav piemērotas pirolīzei.

Norādījumi

- Izbīdāmās sliedes nav piemērotas ierīcēm ar mikroviļņu režīmu.
- Izbīdāmās sliedes izmantojiet tikai ar universālo pannu, cepamo plāti, režģi un piederumiem, kas tiek novietoti uz režģa. Jebkuri citi piederumi nav piemēroti

Izbīdāmo sliežu ievietošana

Katra sliede iederas tikai labajā vai kreisajā pusē. Ievietojot raugieties, vai tās var izvilkēt uz priekšu.

1. Slīdēm jābūt ievietotām starp abiem stieņiem. (1 attēls)
2. Ievietojiet stiprinājumus starp apakšējo un augšējo stieni. (2 attēls)
3. Nospiediet "PUSH" un un bīdīet slīdes uz iekšu, lai stiprinājums atrastos starp abiem stieņiem. (3 attēls)
4. Atlaidiet "PUSH", stiprinājums tiek nofiksēts. (4 attēls) Pēc tam izvelciet slīdi līdz galam un iebīdīet atpakaļ.

Izbīdāmo sliežu izņemšana

1. Aiz slīdēm nospiediet uz "PUSH" un virziet slīdes uz aizmuguri. (5 attēls)
2. Turiet nospīestu "PUSH" un izbīdīet slīdes uz āru. (6 attēls)
3. Pavelciet slīdes uz priekšu, līdz stiprinājumi aizmugurē ir izņemti. (7 attēls)
4. Izbīdāmo sliežu atvienošana. (8 attēls)

mk

Ставање и вадење од шините на извлекување

Шините на извлекување не одговараат на секој уред. При купувањето секогаш наведете ја точната ознака (бр. на производот) на вашиот уред.

Во зависност од типот на уред морате кај сите уреди со рамки да ги смените основните поставки во „Монтажен држач на извлекување: да“. За тоа погледнете во упатството за употреба во поглавјето „Основни поставки“.

По потреба можете сите нивоа да ги опремите со полица на извлекување.

Ако вашиот уред е опремен со еколиза, извадете ја целосната рамка за ставање и вадење од шините на извлекување од комората за готвење. Може да се оштети слојот на еколиза.

Ако вашиот уред е опремен со пиrolиза/самочистење, пред чистењето извадете ги шините на извлекување од комората за готвење. Шините на извлекување не се погодни за пиrolиза.

Напомени

- Шините за извлекување не се наменети за уреди со микробранова печка.
- Користете ги шините на извлекување само со универзални тави, плех за печење, решетка и опрема, што се поставува на решетката. Секоја друга опрема не е погодна

Ставање на шините на извлекување

Шините може да ги поставите само десно или лево. При ставањето бидете сигурни дека тие ќе може да се извечат напред.

1. Шината мора да легне помеѓу двете прачки. (Слика 1)
2. Вметнете го држачот одзади меѓу долната и горната прачка. (Слика 2)

3. Притиснете на "PUSH" и навалете ја шината навнатре, така што држачот ќе се наоѓа меѓу двете прачки. (Слика 3)
4. Пуштете го "PUSH", држачот ќе се вклопи. (Слика 4) Потоа извечете ја шината до крај и повторно вметнете ја.

Вадење на шините на извлекување

1. Притиснете на "PUSH" зад шината и вметнете ја шината наназад. (Слика 5)
2. Држете го "PUSH" притиснато и навалете ја шината нанадвор. (Слика 6)
3. Повлечете ја шината нанапред додека не се извади држачот наназад. (Слика 7)
4. Отстранување на шината на извлекување. (Слика 8)

nl

Uitschuifrails bevestigen en verwijderen

De uitschuifrails passen niet bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Afhankelijk van het type apparaat dient u bij apparaten met rekjes de basisinstellingen te veranderen in "Telescooprails: ja". In het hoofdstuk "Basisinstellingen" van de gebruiksaanwijzing vindt u meer informatie.

U heeft de mogelijkheid om alle niveaus te voorzien van een uitschuifrail.

Beschikt uw apparaat over de ecolyse-functie, neem dan het hele rekje uit de binnenruimte om de uitschuifrails te verwijderen en bevestigen. Anders kan de ecolyse-bekleding beschadigd raken.

Beschikt uw apparaat over de zelfreinigingsfunctie, neem de uitschuifrails dan vóór het schoonmaken uit de binnenruimte. De uitschuifrails zijn niet geschikt voor de zelfreiniging.

Aanwijzingen

- De uitschuifrails zijn niet geschikt voor apparaten met magnetron.
- De uitschuifrails alleen gebruiken met de braadslede, de bakplaat, het rooster en accessoires die op het rooster worden geplaatst. Alle andere accessoires zijn niet geschikt

Uitschuifrails bevestigen

De rails passen alleen links of rechts. Let er bij het inbrengen op dat ze er naar voren kunnen worden uitgetrokken.

1. De rail moet tussen de beide stangen zitten. (Afb. 1)
2. De houder aan de achterkant inbrengen tussen de onderste en de bovenste stang. (Afb. 2)
3. "PUSH" indrukken en de rail naar binnen draaien, zodat de houder zich tussen de beide stangen bevindt. (Afb. 3)
4. "PUSH" loslaten, de houder klikt in. (Afb. 4) De rail vervolgens tot de aanslag naar buiten trekken en weer inschuiven.

Uitschuifrails verwijderen

1. Achter de rail op "PUSH" drukken en hem naar achteren schuiven. (Afb. 5)
2. "PUSH" ingedrukt houden en de rail naar buiten draaien. (Afb. 6)
3. De rail naar voren trekken tot de houder aan de achterkant losgekomen is. (Afb. 7)
4. Uitschuifrail verwijderen. (Afb. 8)

no

Sette inn og ta ut uttrekksskinnene

Uttrekksskinnene passer ikke til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

Avhengig av apparattypen må du endre grunninnstillingene til "Teleskoputtrekk: ja" på apparatet med stiger. Les mer om hvordan dette gjøres, i kapittelet "Grunninnstillinger" i bruksanvisningen.

Ved behov kan det monteres en uttrekksenheter på alle nivåer.

Hvis apparatet er utstyrt med ecolyse, må du ta alle stigenes til hekking av uttrekksskinnene fullstendig ut av stekeovnen. Ecolyse-belegget kan bli skadet.

Hvis apparatet er utstyrt med pyrolyse/selvrens, må du ta uttrekksskinnene ut av stekeovnen før rengjøring. Uttrekksskinnene tåler ikke pyrolyse.

Merknader

- Uttrekksskinnene er ikke egnet til bruk i apparater med mikrobølgeovn.
- Uttrekksskinnene må kun brukes med universalpanne, stekebrett, rist og tilbehør som stilles på risten. Alt annet tilbehør er ikke egnet.

Sette inn uttrekksskinnene

Skinnene passer enten på høyre eller venstre side. Når du setter dem inn, må du sørge for at de kan trekkes ut forover.

1. Skinnen må sitte mellom de to stengene. **(bilde 1)**
2. Før holderen inn bak mellom den nedre og øvre stangen. **(bilde 2)**
3. Trykk på "PUSH" og sving skinnen innover, slik at holderen befinner seg mellom de to stengene. **(bilde 3)**
4. Slipp "PUSH", og holderen klikker på plass. **(bilde 4)** Deretter trekker du skinnen helt ut og skyver den inn igjen.

Ta ut uttrekksskinnene

1. Trykk på "PUSH" på baksiden av skinnen, og skyv skinnen bakover. **(bilde 5)**
2. Sving skinnen utover mens du holder "PUSH" inne. **(bilde 6)**
3. Trekk skinnen forover til holderen bak er hekket løs. **(bilde 7)**
4. Ta ut uttrekksskinnen. **(bilde 8)**

pl

Zawieszanie i zdejmowanie wysuwanych szyn

Wysuwane szyny nie pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

W zależności od typu urządzenia, w urządzeniu z przewodnicami należy zmienić ustawienia podstawowe na "Teleskopowy system wysuwania blach: tak". Patrz rozdział Ustawienia podstawowe w instrukcji obsługi.

W razie potrzeby można wyposażyć w wysuwane szyny wszystkie poziomy.

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w funkcję ekolizy, wyjąć z komory piekarnika wszystkie przewodnice do zakładania i zdejmowania szyn wysuwanych. Powłoka ekolityczna mogłaby ulec uszkodzeniu.

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w funkcję pyrolizy/samoczyszczenia, przed czyszczeniem wyjąć szyny wysuwane z komory piekarnika. Wysuwanych szyn nie można czyścić za pomocą pyrolizy.

Wskazówki

- Szyny wysuwane nie nadają się do urządzeń z funkcją mikrofal.
- Przewodnic należy używać wyłącznie z brytfanką uniwersalną, blachą do pieczenia, rusztem i wyposażeniem, które jest stawiane na ruszcie. Inny rodzaj wyposażenia jest nieodpowiedni

Zakładanie wysuwanych szyn

Szyny pasują tylko do prawej lub lewej strony. Podczas zawieszania zwrócić uwagę, aby możliwe było wyciąganie ich do przodu.

1. Szyna musi być osadzona między dwoma prętami. **(rys. 1)**
2. Mocowanie wsunąć z tyłu między dolny a górny pręt. **(rys. 2)**
3. Nacisnąć na "PUSH" i zawiesić szynę w kierunku ścianki piekarnika tak, aby mocowanie znajdowało się między dwoma prętami. **(rys. 3)**
4. Puścić "PUSH", mocowanie zostanie zablokowane. **(rys. 4)** Następnie wysunąć szynę do oporu i ponownie wsunąć.

Zdejmowanie wysuwanych szyn

1. Z tyłu szyny nacisnąć na "PUSH" i przesunąć szynę do tyłu. **(rys. 5)**
2. Przytrzymać wciśnięty przycisk "PUSH" i zdjąć szynę w kierunku na zewnątrz. **(rys. 6)**
3. Pociągnąć szynę do przodu, aż wyczepi się z mocowania z tyłu. **(rys. 7)**
4. Wyjąć wysuwaną szynę. **(rys. 8)**

pt

Engatar e desengatar as calhas extensíveis

As calhas extensíveis não encaixam em todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho.

Conforme o modelo de aparelho, em aparelhos com estruturas de suporte, tem de alterar as regulações base para "extensão telescópica: sim". Consulte para tal o capítulo "Regulações base" nas instruções de utilização.

Se necessário, pode equipar todos os níveis com uma calha.

Se o seu aparelho estiver equipado com limpeza ecológica, retire a estrutura completa do interior do aparelho, para engatar e desengatar as calhas extensíveis. O revestimento da limpeza ecológica poderia ficar danificado.

Se o seu aparelho estiver equipado com limpeza pirolítica/autolimpeza, retire as calhas extensíveis do interior do aparelho antes de efetuar a limpeza. As calhas extensíveis não são apropriadas para limpeza pirolítica.

Notas

- As calhas extensíveis não são adequadas para aparelhos com micro-ondas.
- Utilize apenas as calhas extensíveis apenas com o tabuleiro universal, tabuleiro, grelha e acessórios que são colocados sobre a grelha. Todos os acessórios restantes não são adequados.

Engatar as calhas extensíveis

As calhas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. Ao engatar, certifique-se de que é possível extraí-las para a frente.

1. A calha deve assentar entre as duas barras. **(Fig. 1)**
2. Insira a parte traseira do suporte entre as barras inferior e superior. **(Fig. 2)**
3. Pressione "PUSH" (empurrar) e vire a calha para dentro, de modo que o suporte se encontre entre as duas barras. **(Fig. 3)**
4. Solte "PUSH" (empurrar), o suporte engata. **(Fig. 4)** Em seguida, extraia a calha até ao batente e volte a inseri-la.

Desengatar as calhas extensíveis

1. Pressione "PUSH" atrás da calha e empurre-a para trás. **(Fig. 5)**
2. Mantenha "PUSH" pressionado e vire a calha para fora. **(Fig. 6)**
3. Puxe a calha para a frente até a parte traseira do suporte estar desengatada. **(Fig. 7)**
4. Remova a calha extensível. **(Fig. 8)**

ro

Montarea și demontarea șinelor de deplasare

Șinele de deplasare nu se potrivesc la orice tip de aparat. La cumpărare vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dumneavoastră.

În funcție de tipul aparatului, la aparatele cu cadre trebuie să modificați setările de bază pe „Glisieră telescopică: da”. Pentru aceasta, consultați în manualul de utilizare capitoul „Setări de bază”.

Dacă este necesar, puteți să echipați toate nivelurile cu o glisieră. Dacă aparatul dumneavoastră este echipat cu ecoliză, scoateți din cuptor toate cadrele pentru montarea și demontarea șinelor de deplasare. Stratul acoperitor al ecolizei ar putea suferi deteriorări.

Dacă aparatul dumneavoastră este echipat cu piroliză/autocurățare, scoateți șinele de deplasare din cuptor înainte de curățare. Șinele de deplasare nu se pot folosi cu funcția de piroliză.

Indicații

- Șinele de deplasare nu se folosesc pentru aparate cu microunde.
- Folosiți șinele de deplasare doar cu tigaia universală, tava de copt, grill-ul și accesoriile care se pun pe grill. Nu folosiți alte tipuri de accesorii

Montarea șinelor de deplasare

Șinele de deplasare se potrivesc numai în dreapta sau în stânga. Aveți grijă ca, la prindere, acestea să poată fi trase din față.

1. Șina trebuie să fie poziționată între cele două bare. **(figura 1)**
2. Introduceți elementul de prindere din spate între bara inferioară și cea superioară. **(figura 2)**
3. Apăsăți clapeta „ÎMPINGERE” și pivotați șina către interior, astfel încât suportul de prindere să se găsească între ambele bare. **(figura 3)**
4. Eliberați clapeta „ÎMPINGERE”, fixați elementul de prindere. **(figura 4)** Scoateți în afară șina până la opritor și apoi împingeți-o înapoi.

Demontarea șinelor de deplasare

1. Apăsăți clapeta „ÎMPINGERE” din spatele șinei și împingeți-o din partea din spate. **(figura 5)**
2. Mențineți apăsată clapeta „ÎMPINGERE” și pivotați șina către exterior. **(figura 6)**
3. Trageți șina în față până când elementul de prindere din spate este demontat. **(figura 7)**
4. Îndepărtați șina de deplasare. **(figura 8)**

Монтаж и снятие выдвижных направляющих

Выдвижные направляющие подходят не к каждому прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

В зависимости от типа прибора вы должны изменить базовые установки на «Выдвижные направляющие: да» у приборов с навесными элементами. Прочтите перед этим главу «Базовые установки» в руководстве по эксплуатации.

При необходимости можно оснастить выдвижными направляющими все уровни.

Если ваш прибор оснащён функцией эколиза, извлеките все навесные элементы для навешивания и снятия выдвижных направляющих из рабочей камеры. Покрытие, имеющееся в рабочей камере прибора с функцией эколиза, может быть повреждено.

Если ваш прибор оснащён функцией пиролиза/самоочистки, то перед очисткой рабочей камеры извлеките выдвижные направляющие из неё. Выдвижные направляющие не подходят для пиролиза.

Указания

- Выдвижные направляющие не предназначены для приборов с режимом микроволн.
- Используйте выдвижные направляющие только вместе с универсальным противнем, обычным противнем, решёткой и принадлежностями, устанавливаемыми на решётку. Все остальные принадлежности не подходят.

Навешивание выдвижных направляющих

Направляющие предназначены либо для левой, либо для правой стороны. Необходимо навешивать направляющие таким образом, чтобы их можно было выдвинуть вперед.

1. Направляющая должна располагаться между двумя стержнями. (рис. 1)
2. Вставьте заднее крепление между нижним и верхним стержнями. (рис. 2)
3. Нажмите зону «PUSH» и отведите направляющую наружу таким образом, чтобы держатель находился между двумя стержнями. (рис. 3)
4. При отпуске зоны «PUSH» крепление фиксируется. (рис. 4) Вытяните направляющую до упора и зафиксируйте.

Снятие выдвижных направляющих

1. Нажмите на зону «PUSH» позади направляющей и сдвиньте направляющую назад. (рис. 5)
2. Удерживая нажатой зону «PUSH», отведите направляющую наружу. (рис. 6)
3. Оттяните направляющую вперед, так чтобы заднее крепление освободилось. (рис. 7)
4. Снимите выдвижную направляющую. (рис. 8)

Zavesenie a vyvesenie vyťahovacích koľajničiek

Vyťahovacie koľajničky sa nehodia ku každému spotrebiču. Pri kúpe uveďte vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.

Podľa typu spotrebiča musíte pri spotrebičoch s rámami zmeniť základné nastavenia na „Teleskopický výsuv: áno“. Pozrite si v návode na používanie kapitulu „Základné nastavenia“.

V prípade potreby môžete vybaviť všetky výšky zasunutia výsuvom.

Keď je váš spotrebič vybavený čistiacou funkciou ekolýza, vyberte celý rám na zavesenie a vyvesenie vyťahovacích koľajničiek z varného priestoru. Povrch ekolýza by sa mohol poškodiť.

Keď je váš spotrebič vybavený čistiacou funkciou pyrolýza/samočistenie, vyberte pred čistením vyťahovacie koľajničky z varného priestoru. Vyťahovacie koľajničky nie sú vhodné pre pyrolýzu.

Upozornenia

- Vyťahovacie koľajničky nie sú vhodné pre spotrebiče s mikrovlnným ohrevom.
- Vyťahovacie koľajničky používajte iba s univerzálnou panvicou, plechom na pečenie, roštom a príslušenstvom, ktoré sa umiestňuje na rošt. Všetko ostatné príslušenstvo nie je vhodné.

Zavesenie vyťahovacích koľajničiek

Teleskopické výsuvy sa hodia buď len vpravo alebo vľavo. Pri zavesení dávajte pozor, aby sa dali vyťahovať dopredu.

1. Teleskopický výsuv musí sedieť medzi obidvomi tyčami. (obrázok 1)
2. Uchytenie vzadu zavedte medzi dolnú a hornú tyč. (obrázok 2)

3. Stlačte „PUSH“ a teleskopický výsuv otočte dovnútra tak, aby sa uchytenie nachádzalo medzi obidvomi tyčami. (obrázok 3)

4. Uvoľnite „PUSH“, uchytenie zacvakne. (obrázok 4) Nakoniec teleskopický výsuv vyťahnite až po zarážku a opäť ho zasuňte.

Vyvesenie vyťahovacích koľajničiek

1. Zatlačte za koľajničku na „PUSH“ a koľajničku potlačte dozadu. (obrázok 5)
2. „PUSH“ podržte stlačené a koľajničku otočte smerom von. (obrázok 6)
3. Koľajničku ťahajte dopredu, kým sa uchytenie vzadu nevyvesí. (obrázok 7)
4. Odstráňte vyťahovaciu koľajničku. (obrázok 8)

Namestitev in odstranitev izvlečnih vodil

Izвлеčna vodila niso primerna za vse aparate. Pri nakupu vedno navedite točno oznako aparata (št. E).

Ovisno od tipa aparata morate pri aparatih z ogrođjem spremeniti osnovno nastavitve na „Teleskopski izvlek da“. Pri tem upoštevajte poglavje „Osnovne nastavitve“ v navodilih za uporabo.

Po potrebi lahko izvlečna vodila namestite na vseh ravneh.

Če ima vaš aparat funkcijo ekolize, vzemite celotno ogrođje za namestitev in odstranitev izvlečnih vodil iz notranjosti pečice. Premaz za ekolizo se lahko poškoduje.

Če ima vaš aparat funkcijo pirolize/samodejnega čiščenja, pred čiščenjem vzemite izvlečna vodila iz notranjosti pečice. Izвлеčna vodila niso primerna za pirolizo.

Opombe

- Izвлеčna vodila niso primerna za aparate z mikrovalovno pečico.
- Izвлеčna vodila uporabljajte samo z univerzalnim pekačem, plitvim pekačem, rešetko in priborom, ki ga postavite na rešetko. Noben drug pribor ni primeren.

Namestitev izvlečnih vodil

Vodila se prilegajo le desno ali levo. Pri nameščanju vodil bodite pozorni, da jih bo mogoče izvleči naprej.

1. Vodilo mora biti nameščeno med palicama ogrođja. (slika 1)
2. Držalo zadaj vstavite med spodnjo in zgornjo palico ogrođja. (slika 2)
3. Pritisnite „PUSH“ in obrnite vodilo navznoter, tako da bo držalo med palicama ogrođja. (slika 3)
4. Spustite „PUSH“, držalo se zaskoči. (slika 4) Nato izvlecite vodilo do prislona in ga ponovno potisnite noter.

Odstranitev izvlečnih vodil

1. Za vodilom pritisnite na „PUSH“ in potisnite vodilo nazaj. (slika 5)
2. Držite „PUSH“ pritisnjen in vodilo obrnite navzven. (slika 6)
3. Vodilo povlecite naprej, dokler ne odstranite držala na zadnji strani. (slika 7)
4. Odstranite izvlečno vodilo. (slika 8)

Fusni dhe nxirrni shinën rrëshqitëse

Shinat nuk i përshtatet të gjitha pajisjeve. Kur blini aksesore, ju lutemi të jepni gjithmonë tipin e saktë (E-Nr.) të pajisjes tuaj.

Në varësi të tipit të pajisjes, tek pajisjet me rafte, duhet të ndryshoni rregullimet bazë në "Shinë teleskopike". Për këtë shihni udhëzuesin e përdorimit në kapitullin "Rregullimet bazë".

Sipas nevojës, mund t'i pajisni të gjithë nivelet me një shinë.

Nëse pajisja juaj është e pajisur me Ecolyse nxirrni nga pajisja të gjithë skeletin për ta futur apo nxjerrë shinën. Shtresa e Ecolyse mund të dëmtohet.

Nëse pajisja juaj është e pajisur me Ecolyse\vetëpastrim, nxirrni nga furra shinat para pastrimit. Shinat nuk janë të përshtatshme për pirolizë.

Udhëzime

- Shinat nuk janë të përshtatshme për pajisjet me mikrovalë.
- Shinat përdorini vetëm me tavën universale, tavën e pjekjes, skarën dhe aksesoret, që do të vendosen mbi skarë. Gjithë aksesoret e tjerë nuk janë të përshtatshëm.

Vini shinën rrëshqitëse

Shinat përputhen vetëm djathtas ose majtas. Kini parasysh që kur t'i varni, ato dalin nga përpara.

1. Shina duhet të qëndrojë midis dy shufrave. (Figura 1)
2. Vendoseni mbajtësen e pasme midis shufrës së poshtme dhe të sipërme. (Figura 2)

3. Shtypni "PUSH" dhe kthejeni shinën nga brenda, në mënyrë që mbajtësi të ndodhet midis dy shufrave. **(Figura 3)**

4. Lëshojeni "PUSH", mbajtësi do të mbërthehet. **(Figura 4)** Në përfundim, zgjatni shinën deri në fund duke e tërhequr jashtë dhe pastaj shtyjeni sërish brenda.

Hiqni shinën rrëshqitëse

1. Shtypni pas shinës atje ku thotë "PUSH" dhe shtyjeni shinën nga pas. **(Figura 5)**

2. Mbani të shtypur "PUSH" dhe kthejeni nga jashtë shinën. **(Figura 6)**

3. Tërhiqni shinën nga para derisa mbajtësja e pasme të shkëputet. **(Figura 7)**

4. Hiqni shinën. **(Figura 8)**

sr

Kaçenje i otkačivanje šine za izvlačenje

Šine za izvlačenje ne odgovaraju svakom uređaju. Molimo da prilikom kupovine uvek navedete tačnu oznaku (E-br) vašeg uređaja.

U zavisnosti od tipa uređaja, kod uređaja sa postoljem morate da promenite osnovna podešavanja na "Teleskopski sistem za izvlačenje". Za to u uputstvu za upotrebu videti poglavlje "Osnovna podešavanja".

Po potrebi možete sve nivoe opremiti sistemom za izvlačenje.

Ako Vaš uređaj poseduje sistem ekolize, iz pećnice izvadite kompletna postolja za uvlačenje i izvlačenje šina za izvlačenje. Sloj za ekolizu bi mogao da se ošteti.

Ako vaš uređaj poseduje sistem pirolize/samočišćenja, pre čišćenja izvadite šine za izvlačenje iz pećnice. Šine za izvlačenje nisu pogodne za pirolizu.

Napomene

- Šine za izvlačenje nisu pogodne za uređaje sa mikrotalasom pećnicom.
- Šine za izvlačenje koristite samo sa univerzalnom tepsijom, plehom za pečenje, rešetkom i priborom koji se može postaviti na rešetku. Sav ostali pribor nije pogodan

Kaçenje šina za izvlačenje

Šine prolaze samo desno ili levo. Prilikom kačenja vodite računa o tome da ih izvlačite samo prema napred.

1. Šina mora da leži između dve šipke. **(slika 1)**
2. Zadnji držač uvedite između donje i gornje šipke. **(slika 2)**
3. Pritisnite jezičak „PUSH“ i zakrenite šinu ka unutra, tako da držač dođe između obe šipke. **(slika 3)**
4. Otpustite jezičak „PUSH“, držač ulazi na svoje mesto. **(slika 4)**
Zatim izvucite šinu do graničnika i vratite je nazad.

Otkaçivanje šine za izvlačenje

1. Iza šine pritisnite jezičak „PUSH“ i gurnite šinu unazad. **(slika 5)**
2. Držite pritisnut jezičak „PUSH“ i zakrenite šinu ka spolja. **(slika 6)**
3. Šinu povlačite napred dok se ne otkaçi sa zadnjeg držača. **(slika 7)**
4. Uklonite šinu za izvlačenje. **(slika 8)**

sv

Sätta i och ta ur utdragsskenorna

Utdragsskenorna passar inte alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Beroende på vilken typ av enhet du har bör du ändra grundinställningen till "Utdragsskenor: ja" på enheter med ugnstegar. Se även kapitlet Grundinställningar i bruksanvisningen.

Du kan sätta in utdrag på alla falsar, om det behövs.

Har din enhet Ecolyse, ta ut ugnstegarna ur ugnstrymmet för att sätta i och ta ur utdragsskenorna. Ecolyse-beläggningsen kan bli skadad.

Har din enhet pyrolys/självrengöring, ta ut utdragsskenorna ur ugnstrymmet före rengöring. Utdragsskenorna tål inte pyrolys.

Anvisning

- Utdragsskenorna är inte avsedda för enheter med mikro.
- Använd bara långpannor, bakplåtar, galler och tillbehör som går att ställa på galler med utdragsskenorna. Alla andra tillbehör är olämpliga.

Sätta i utdragsskenorna

Skenorna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att utdragsskenorna går att dra rakt ut när du sätter in dem.

1. Skenorna ska sitta mellan stängerna. **(bild 1)**
2. För in fästet mellan undre och övre stången. **(bild 2)**
3. Tryck på "PUSH" och fäll skenan inåt, så att fästet hamnar mellan de båda stängerna. **(bild 3)**
4. Släpp "PUSH", fästet snäpper fast. **(bild 4)** Dra sedan ut skenan till anslaget och skjut in igen.

Ta ur utdragsskenorna

1. Tryck på "PUSH" baktill på skenan och skjut den bakåt. **(bild 5)**
2. Håll "PUSH" intryckt och fäll ut skenan. **(bild 6)**
3. Dra skenan framåt tills bakre fästet lossar. **(bild 7)**
4. Ta bort utdragsskenan. **(bild 8)**

tr

Çekme raylarının takılması ve sökülmesi

Çekme rayları her cihaza uymaz. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz.

Cihaz tipine göre raflı cihazlarda, temel ayarları "Teleskopik raf: evet" olarak değiştirmelisiniz. Bunun için kullanım kılavuzunuzdaki "Temel ayarlar" bölümüne bakınız.

İhtiyaç halinde her kademeyi bir rafla donatabilirsiniz.

Cihazınız ekoliz ile donatılmışsa çekme raylarını asma ve çıkarma için kullanılan tüm rafları pişirme alanından çıkarınız. Ekoliz kaplaması zarar görebilir.

Cihazınızda piroliz/kendi kendini temizleme fonksiyonu varsa temizleme öncesinde çekme raylarını pişirme bölümünden çıkarınız. Çekme rayları piroliz özellikli değildir.

Bilgiler

- Çekme rayları, mikrodalgalı cihazlar için uygun değildir.
- Çekme rayları yalnızca üniversal tava, fırın tepsisi, tel ızgara ve tel ızgara üzerine yerleştirilen aksesuar ile kullanılabilir. Diğer tüm aksesuarlar uyumlu değildir

Çekme raylarının takılması

Raylar sadece sağ veya sol tarafa uyar. Asma sırasında öne doğru çekilebilir olmalarına dikkat ediniz.

1. Ray her iki çubuğun arasına oturtulmalıdır. **(Resim 1)**
2. Tutucuyu arkadan alt ve üst çubuğun arasına sürünüz. **(Resim 2)**
3. "PUSH" düğmesine basınız ve rayı içeri döndürerek tutucunun her iki çubuk arasında bulunduğundan emin olunuz. **(Resim 3)**
4. "PUSH" düğmesini bırakınız, tutucu yerine oturur. **(Resim 4)**
Ardından rayı dayanak noktasına kadar dışarı çekiniz ve tekrar içeri itiniz.

Çekme raylarının sökülmesi

1. Rayın arkasındaki "PUSH" düğmesine basınız ve rayı arkaya doğru itiniz. **(Resim 5)**
2. "PUSH" düğmesini basılı tutunuz ve rayı dışarı doğru döndürünüz. **(Resim 6)**
3. Tutucu arkadan dışarı çıkana kadar rayı öne doğru çekiniz. **(Resim 7)**
4. Çekme rayını çıkarınız. **(Resim 8)**

1. דחפו את הלשונית המסומנת ב-"PUSH" מאחורי קצה המסילה, ודחפו את המסילה הרחק מכם. (איור 5)
2. החזיקו את הלשונית "PUSH" לחוצה וסובבו את המסילה החוצה. (איור 6)
3. משכו את המסילה לעברכם, עד שהתפס מאחור ישתחרר. (איור 7)
4. הסירו את המסילה הנשלפת. (איור 8)

Знімання та встановлення висувних рейок

Висувні рейки не підходять для цього приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-№) вашого приладу.

Залежно від типу приладу у приладах з підвісними каркасами змініть основні установки на "Телескопічний механізм: так". Для цього див. розділ "Основні установки" в інструкції з експлуатації. За потреби всі рівні можна обладнати висувним відсіком.

Якщо ваш прилад оснащено Ecolyse, підготуйте усі підвісні каркаси для знімання та встановлення рейок з робочої камери/в робочу камеру. Покриття Ecolyse може бути пошкоджене.

Якщо ваш прилад оснащено функцією піролізу (самоочищення), перед очищенням витягніть усі висувні рейки з робочої камери. Висувні рейки не придатні для піролізу.

Вказівки

- Висувні рейки не підходять для приладів з мікрохвилями.
- Використовуйте висувні рейки винятково з універсальним деком, деком для випікання, решіткою та приладдям, що встановлюється на решітку. Усе інше приладдя непридатне

Підвішування висувних рейок

Шини рухаються лише ліворуч або праворуч. При навішуванні стежте за тим, щоб їх можна було висунути вперед.

1. Шини мають фіксуватися між двома виступами. (мал. 1)
2. Введіть кріплення всередину між верхнім і нижнім виступами. (мал. 2)
3. Натисніть на «PUSH» і оберніть шину всередину так, щоб кріплення знаходилося між обома виступами. (мал. 3)
4. Відпустіть «PUSH», кріплення зафіксується. (мал. 4) Потім витягніть рейки до упору та вставте знову.

Знімання висувних рейок

1. За шиною натисніть «PUSH» (натисніть) і висуньте шину назад. (мал. 5)
2. Утримуйте натиснутим напис «PUSH» і оберніть шини назвні. (мал. 6)
3. Витягуйте шини вперед, доки кріплення не буде вийняте. (мал. 7)
4. Знімання висувних рейок. (мал. 8)

התקנה והסרה של המסילות הנשלפות

המסילות הנשלפות אינן תואמות לכל התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר המוצר (מספר ה-E) של התנור שלכם.

בדגמי מכשיר בעלי תומכי מדף, עליכם לשנות את ההגדרות הבסיסיות ל"מסילות טלסקופיות: כן". לקבלת מידע נוסף, עיינו בסעיף "הגדרות בסיסיות" במדריך ההוראות.

במידת הצורך, ניתן להשתמש במסילות הנשלפות בכל המפלים. אם המכשיר שברשותכם כולל את פונקציית הניקוי EcoClean Direct, יהיה עליכם להוציא לגמרי את תומכי המדף מתוך תא התנור כדי להתקין ולהסיר את המסילות הנשלפות, אחרת עלול להיגרם נזק לציפוי EcoClean Direct.

אם המכשיר שברשותכם כולל את פונקציית 'ניקוי עצמי פירוליטי', יהיה עליכם להוציא את המסילות הנשלפות מתוך תא התנור לפני הפעלת פונקציית הניקוי. המסילות הנשלפות אינן מתאימות לניקוי עצמי פירוליטי.

הערות

- המסילות הנשלפות אינן מתאימות למכשירים הכוללים פונקציית מיקרוגל.
- השתמשו במסילות הנשלפות רק בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית, מגש האפייה, מדף הרשת והאביזרים המונחים על מדף הרשת. כל האביזרים האחרים אינם מתאימים.

התקנת המסילות הנשלפות

המסילות מתאימות לצד הימני או השמאלי בלבד (לא לשניהם). ודאו בעת התקנתן שאתם יכולים למשוך אותן לעברכם.

1. המסילה מוכרחה להיות מותקנת בין שני המוטות. (איור 1)
2. דחפו את התפס מאחור בין המוט התחתון והעליון. (איור 2)
3. דחפו את הלשונית "PUSH" וסובבו את המסילה פנימה כך שהתפס יהיה בין שני המוטות. (איור 3)
4. שחררו את הלשונית "PUSH"; התפס יינעל במקומו. (איור 4) לאחר מכן משכו את המסילה עד הסוף והחליקו אותה חזרה פנימה.

