
BERTAZZONI
ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU UND GEBRAUCH

VON EINBAU-ELEKTROHERDEN

DE

INHALTSVERZEICHNIS

WARNHINWEISE	4
HAFTUNG DES HERSTELLERS	4
UMWELTSCHUTZ	4
KUNSTSTOFFVERPACKUNGEN	4
TYPENSCHILD	4
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	5
GEBRAUCHSHINWEISE	5
TECHNISCHE ANLEITUNG FÜR INSTALLATEURE	6
EINBAU DES BACKOFENS	6
WICHTIGE WARNHINWEISE	6
EINBAU UNTER DEM KOCHFELD	7
SÄULENEINBAU	7
BEFESTIGUNG HERD	8
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	8
WARTUNG	9
AUSTAUSCH VON GERÄTETEILEN	9
GEBRAUCH	10
BEDIENFELD	10
HERDSTEUERUNG 3 REGLER	10
HERDSTEUERUNG 2 REGLER	10
HERDFUNKTIONEN	10
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	11
POSITIONIERUNG ROSTE	11
KÜHLUNG	11
VORHEIZEN	11
GARMODI	11
SPEZIALFUNKTIONEN	12
KONDENSWASSER	12
BACKEMPFEHLUNGEN	12
ENERGIEEINSPARUNG	12
BACKZEITENTABELLE	13
GARSCHNITTSTELLEN	14
TOUCH-DISPLAY	14
TIMER	15
THERMOMETER	15
ZUBEHÖR	16
TELESKOPSCHIENEN	16
REINIGUNG DES GERÄTS	17
EINFACHE WARTUNGSARBEITEN	18
ENTFERNEN DER SEITENSCHIENEN	18
AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE	18
REINIGUNG DER INNENSCHIEBEN DER BACKOFENTÜR	19
STÖRUNGEN	20

WARNHINWEISE

BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM EINBAU UND DER BENUTZUNG DES GERÄTS LESEN.

Diese Anleitung gilt nur für die Zielländer, deren Symbole auf dem Einband der Bedienungsanleitung und auf dem Etikett am Gerät aufgeführt sind.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- oder Sachschäden durch einen unsachgemäßen Einbau oder falschen Gebrauch des Geräts.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in dieser Bedienungsanleitung aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern. Bei den enthaltenen Abbildungen handelt es sich um Beispiele.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, wenn er dies für notwendig und sinnvoll erachtet, ohne die grundlegenden Sicherheits- und Betriebsmerkmale zu beeinträchtigen.

DIESES GERÄT WURDE FÜR DIE NICHT GEWERBLICHE ANWENDUNG INNERHALB VON WOHNÄUMEN ENTWICKELT.

Diese Bedienungsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Geräts und ist über die gesamte Betriebsdauer des Geräts vollständig in Reichweite der Benutzer zu verwahren.

Vordem Gebrauch des Geräts Bedienungsanleitung lesen.

HAFTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die verursacht werden durch:

- einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts;
- Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung;
- Eingriffe in das Gerät oder in Teile davon;
- Verwendung von anderen als den Original-Ersatzteilen.
- Dieses Gerät ist zum Garen von Speisen im Haushalt konzipiert. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren und Fernsteuersystemen entwickelt.

ACHTUNG: Mit Einfügung der Kennzeichnung CE an diesem Produkt wird auf eigene Verantwortung die Konformität mit allen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften nach den für dieses Produkt geltenden Gesetzen bestätigt.

UMWELTSCHUTZ



Verpackungsmaterialien bitte umweltgerecht entsorgen.

Dieses Gerät ist nach der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste of Electrical and Electronic Equipment - WEEE) gekennzeichnet.

In dieser Richtlinie sind die Vorschriften für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten festgelegt, die auf dem gesamten Gebiet der Europäischen Union gültig sind.

Die Geräteverpackung besteht nur aus den dringend erforderlichen Bestandteilen, um einen wirksamen Schutz beim Transport sicherzustellen. Die Verpackungsmaterialien sind vollständig wiederverwertbar und damit umweltbewusst. Bitte leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz und beherzigen Sie die folgenden Tipps:

- Verpackungsmaterialien in den entsprechenden Recyclingbehältern entsorgen,
- Altgerät vor der Entsorgung auf einem Wertstoffhof unbrauchbar machen. Bei den zuständigen Behörden nach dem nächstgelegenen Wertstoffhof fragen, an dem das Gerät entsorgt werden kann,
- Altöl nicht im Abfluss entsorgen. Dieses in einem geschlossenen Behälter aufbewahren und bei einem Wertstoffhof abgeben oder, falls dies nicht möglich ist, im Restmüll entsorgen (auf diese Art wird es in einer kontrollierten Deponie entsorgt; dies ist zwar nicht die beste Lösung, es wird aber eine Wasserverschmutzung vermieden).

KUNSTSTOFFVERPACKUNGEN

Erstickungsgefahr

- Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder nicht mit den Kunststoffverpackungen spielen lassen.

TYPENSCHILD

Auf dem Typenschild sind die technischen Angaben, die Maschinenummer und die Kennzeichnung aufgeführt. Das Typenschild befindet sich an der Backofenfront und darf nicht entfernt werden (eine Kopie befindet sich im Handbuch).

WARNHINWEISE

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät und dessen zugängliche Bauteile werden während des Gebrauchs sehr heiß.
- Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren stets beaufsichtigen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Gebrauch dieses Geräts ist Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen unter Aufsicht durch erwachsene oder für ihre Sicherheit zuständige Personen gestattet.
- Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Vor der Reinigung des Geräts sicherstellen, dass die Oberflächen abgekühlt sind.
- Einbau und Eingriffe sind von qualifiziertem Personal unter Beachtung der geltenden Vorschriften auszuführen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst ohne Anwesenheit eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Gerät nicht verändern.
- Keine Gegenstände in die Schlitze einführen.
- Öffnungen, Lüftungs- und Wärmeablassschlitze nicht verstopfen.
- Bei beschädigtem Stromkabel sofort den technischen Kundenservice kontaktieren, der den Austausch vornehmen wird.
- An Glasteilen keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel anwenden (z. B. Produkte in Pulverform, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Nicht auf die Backofentür setzen oder sich auf ihr abstützen.
- Keine Dampfstrahlen zur Reinigung des Geräts verwenden.
- In keinem Fall das Gerät zum Heizen von Räumen verwenden.
- Bei Rissen oder Glasbruch den Backofen sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
- Starke Temperaturschwankungen können zu Glasbruch führen, während des Gebrauchs keine kalten Flüssigkeiten auf die Backofentür kippen.
- Während des Gebrauchs erzeugt der Backofen Hitze und Feuchtigkeit, Raum während des Betriebs gut lüften.
- Keine brennbaren Gegenstände in den Backofen stellen.
- Backofentür nicht öffnen, wenn Rauch austritt.

Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

- Der Backofen ist mit elektronischen Elementen ausgestattet, die mit elektronischen Geräten wie Herzschrittmachern oder Insulinpumpen interagieren könnten. Diese Geräte müssen in einer Entfernung von wenigstens 10 cm zum Backofen verbleiben.
- Überprüfen, dass keine Gegenstände eingeklemmt werden, die das korrekte Schließen der Backofentür verhindern.
- Der Backofen ist nicht für den Betrieb mit Zeitschaltuhren und Fernsteuersystemen entwickelt.
- Nicht für hohe Temperaturen geeignete Kunststoffgegenstände können schmelzen und den Backofen beschädigen oder Feuer fangen.
- Geschlossene Schraubgläser können beim Aufheizen platzen, Backofen nicht für die Zubereitung und zum Aufheizen von Schraubgläsern oder Gläsern verwenden.

GEBRAUCHSHINWEISE

- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Speisen mit einem hohen Alkoholanteil zubereitet werden, da sich diese entzünden könnten.
- Speisereste aus dem Backofen entfernen, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, um zu verhindern, dass sie Feuer fangen.
- Keine Gegenstände oder Backpapier auf dem Backofenboden ablegen.
- Nach dem Garvorgang muss das Auskühlen bei geschlossener Tür erfolgen, damit die angrenzenden Möbel nicht beschädigt werden.
- Fruchtsaft führt zu Flecken, die sich nicht entfernen lassen. Tiefe Behälter verwenden, um ein Austreten zu vermeiden.
- Beschädigte Behälter oder Behälter in ungeeigneter Größe können schwere Verletzungen verursachen.
- Beim Öffnen der Tür auf den Austritt von heißem Dampf achten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kein Wasser in den heißen Ofen gießen, um Dampfentwicklung zu vermeiden.
- Dichtung sauber halten, um ein Entweichen der Wärme und die Beschädigung der angrenzenden Möbel zu vermeiden.
- Backofenzubehör bis zum Anschlag einschieben, um eine Beschädigung der Tür beim Schließen zu vermeiden.

TECHNISCHE ANLEITUNG FÜR INSTALLATEURE

Der Einbau, alle Einstellungen, die in diesem Teil aufgeführten Umrüst- und Wartungsarbeiten sind (nach geltenden Vorschriften) ausschließlich von qualifiziertem Personal vorzunehmen. Ein falscher Einbau kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Sachen führen, für die der Hersteller nicht haftet. Die Sicherheitsvorrichtungen und die automatischen Steuereinrichtungen der Geräte können während der Betriebsdauer nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Händler verändert werden.

Einbau nur mit persönlicher Schutzausrüstung vornehmen

EINBAU DES BACKOFENS

Sicherstellen, dass der Backofen vollständig ist, nachdem die beweglichen Teile aus der inneren und äußeren Verpackung entnommen wurden. Gerät im Zweifelsfall nicht verwenden und den Kundenservice benachrichtigen.

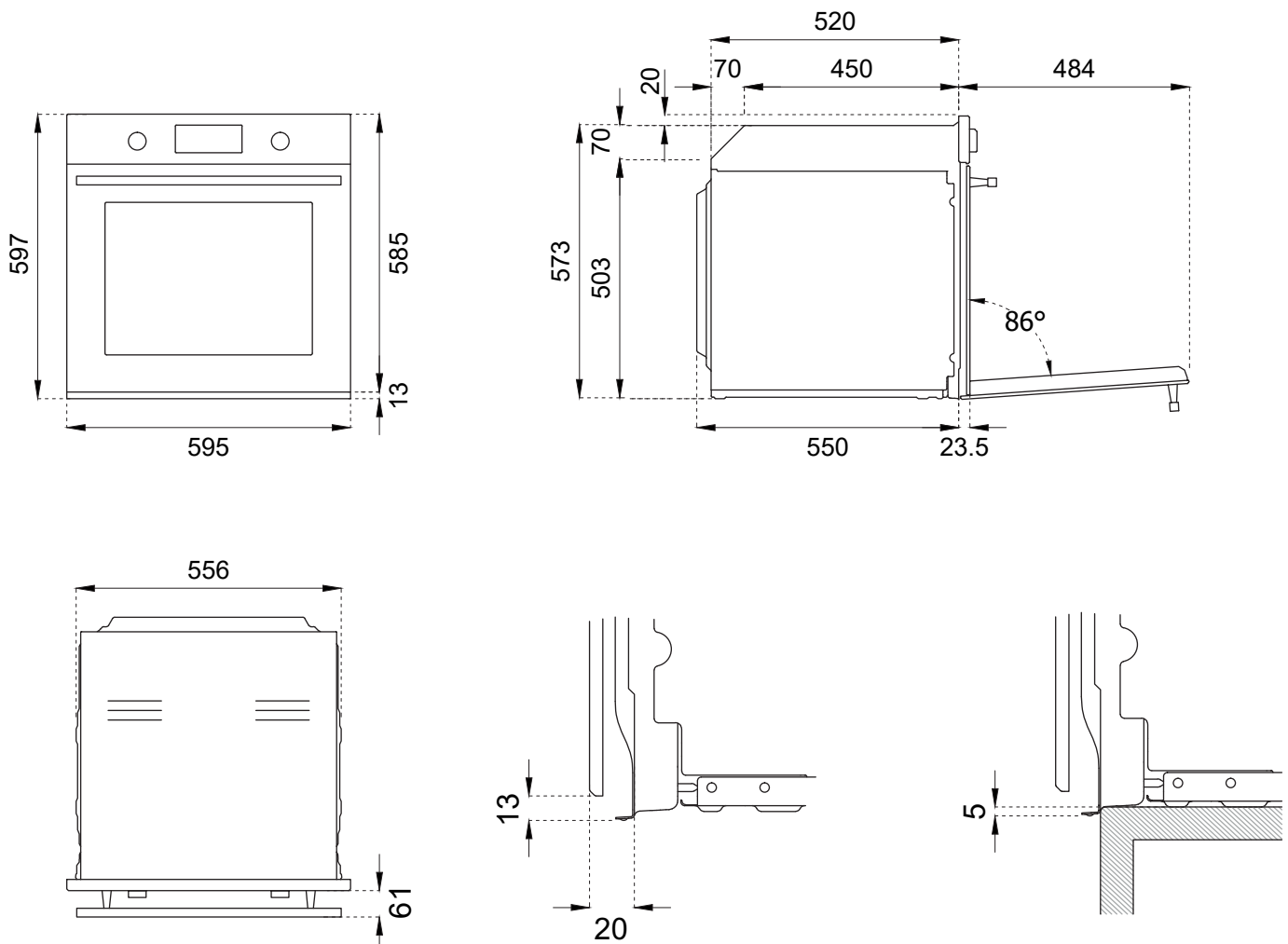
Unter Berücksichtigung der Abmessungen des Geräts überprüfen, ob das Möbelstück für den Einbau des Backofens geeignet ist.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Der Backofen kann nur eingebaut werden. Die umgebenden Wände und Flächen müssen wenigstens einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Der Einbau des Geräts ist gemäß den geltenden Vorschriften vorzunehmen.

Im hinteren Teil des Möbels ist eine Öffnung zur Belüftung des Backofens vorzusehen, wie in der Abbildung gezeigt.



TECHNISCHE ANLEITUNG FÜR INSTALLATEURE

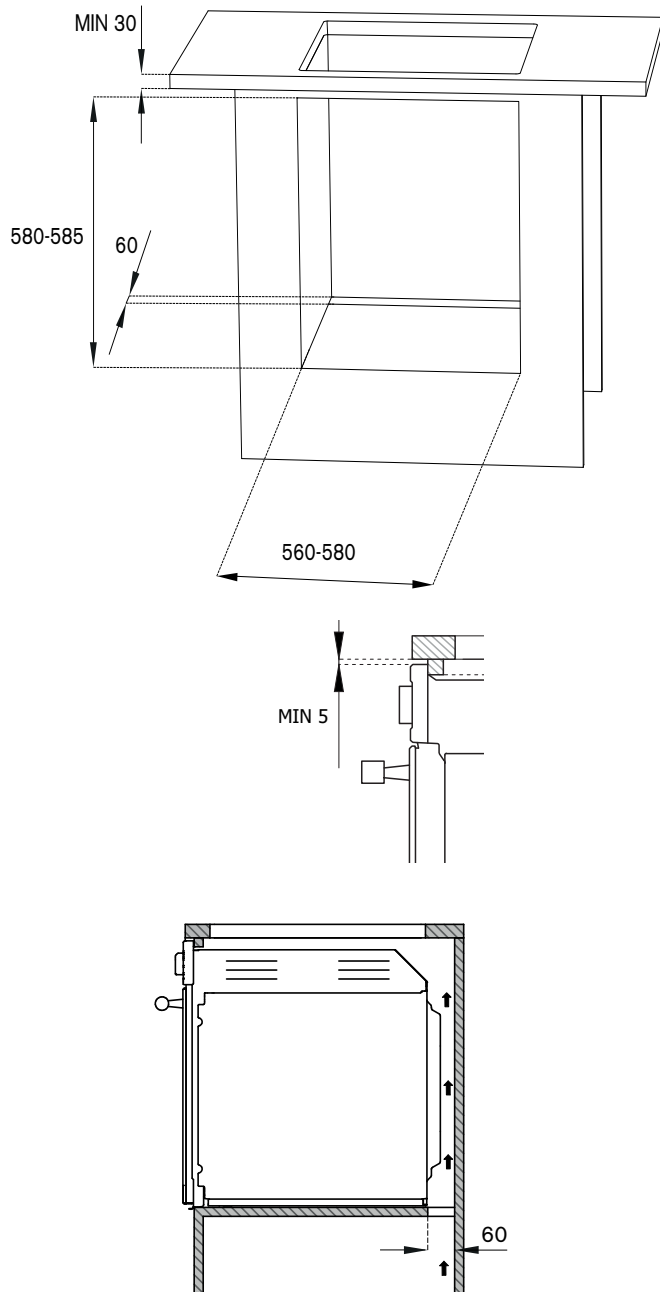
EINBAU UNTER DEM KOCHFELD

Der Abstand zwischen dem Backofen und den Küchenmöbeln oder anderen Einbaugeräten muss eine ausreichende Be- und Entlüftung sicherstellen.

Bei Einbau unter einem Kochfeld muss etwas Platz zwischen der Unterseite des Kochfelds und der Oberseite des Backofens gelassen werden, um die Belüftung der gesamten Kochnische sicherzustellen (siehe Abbildung).

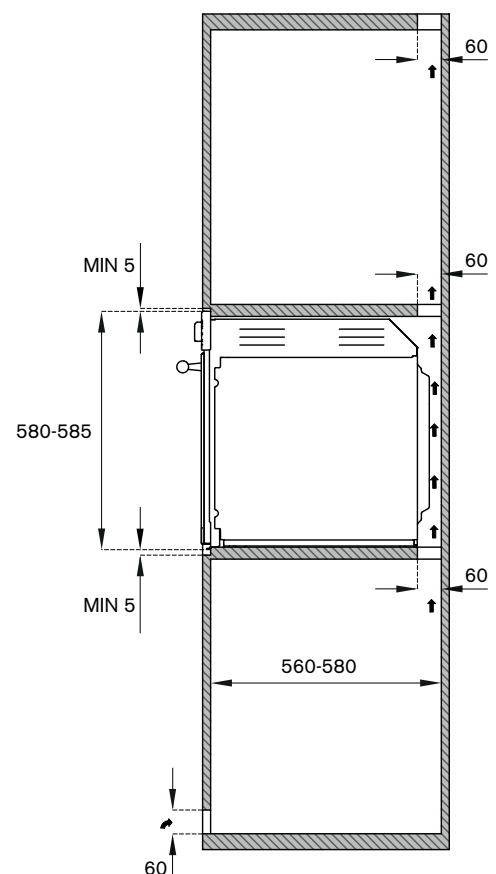
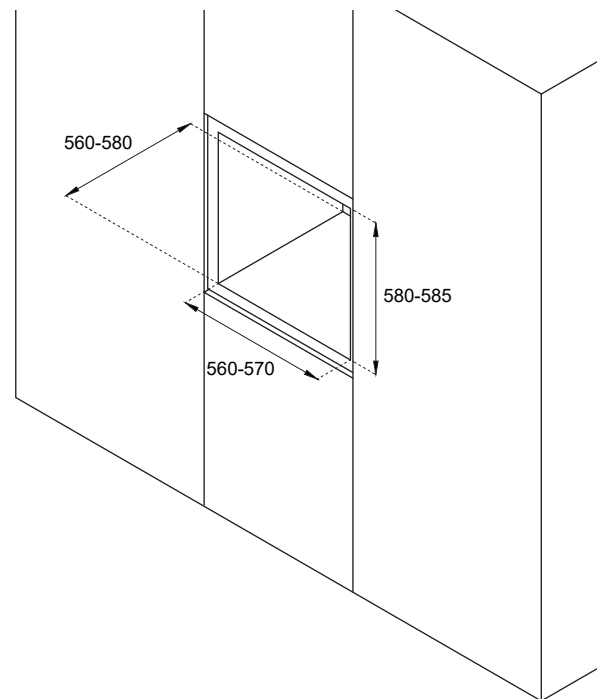
Eventuelle, für das Kochfeld erforderliche Lüftungsöffnungen sind zu denen für den Backofen zu addieren.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für den Fall ab, dass ein Kochfeld einer anderen Marke eingebaut wird.



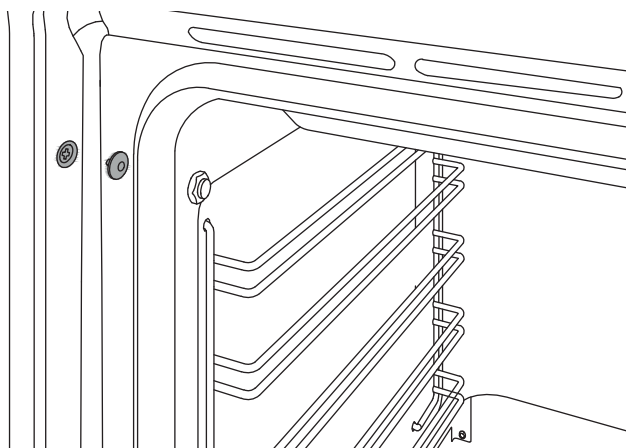
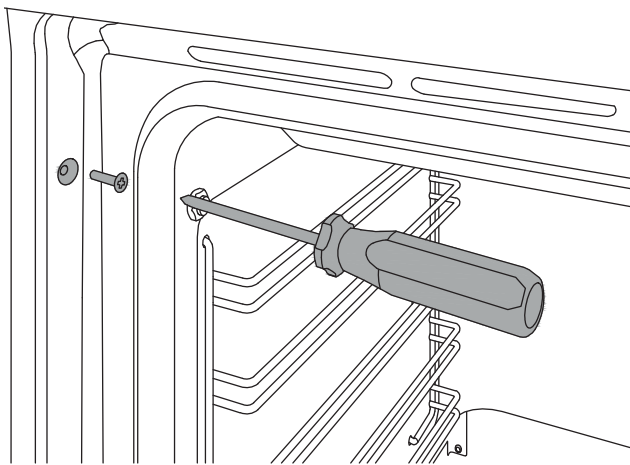
SÄULENEINBAU

Der Abstand zwischen dem Backofen und den Küchenmöbeln muss eine ausreichende Be- und Entlüftung sicherstellen. Sicherstellen, dass das Möbelstück im oberen oder hinteren Bereich eine Öffnung aufweist, wie in der Abbildung gezeigt.



BEFESTIGUNG HERD

- Gerät mithilfe einer zweiten Person im Möbel positionieren.
- Nicht die Tür oder den Griff verwenden, um den Backofen zu positionieren.
- Richtige Ausrichtung des Backofens zu den Möbeln überprüfen.
- Überprüfen, ob sich die Tür richtig öffnen lässt.
- Backofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbel befestigen und dabei darauf achten, dass er in mittlerer Position bleibt.
- Schrauben mit den Abdeckkappen abdecken.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen vorgenommen werden.

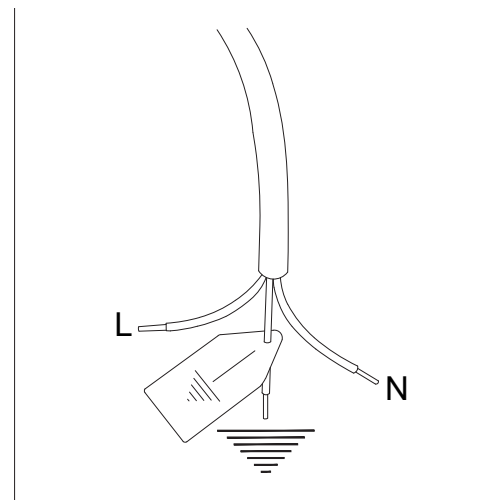
Vor dem Anschluss überprüfen, dass:

- Die Eigenschaften des Stromnetzes anhand der Daten auf dem Typenschild geeignet sind.
- Anschlussbuchse und Gerät mit einem Erdanschluss nach den geltenden Vorschriften versehen sind.

Bei einem Anschluss an das Stromnetz über die Buchse:

- Einen normierten und für die auf dem Etikett angegebene Last geeigneten Stecker auf das Stromkabel setzen. Drähte nach dem Schema in der Abbildung verbinden und auf die nachfolgenden Entsprechungen achten:

Buchstabe L (Phase) = brauner Draht;
 Buchstabe N (Neutral) = blauer Draht;
 Symbol „⏏“ Erde = grün-gelber Draht;



Backofentyp	5 Funktionen	9 Funktionen
Spannung	220-240 V	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz
Höchstleistung	2100 W	2700 W
Höchstaufnahme	10 A	13 A
Kabelquerschnitt	3x1mm ²	3x1,5mm ²

- Das Stromkabel muss so positioniert werden, dass es nicht an die Backofenrückseite angelehnt ist, nicht die scharfen Kanten berührt und an keiner Stelle eine Temperatur von 90 °C übersteigt.
- Nicht für den Anschluss Reduzieranschlüssen, Adaptern oder Differenzierern verwenden, da dies zu falschen Kontakten und entsprechend zu gefährlicher Überhitzung führen kann.

Erfolgt der Anschluss direkt an das Stromnetz:

- Zwischen Gerät und Netz einen für die Last des Geräts geeigneten allpoligen Schalter schalten.
- Das Erdanschlusskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden und muss an der Erdungsanlage befestigt sein.
- Alternativ kann der Stromanschluss mit einem Differenzialschalter geschützt werden

WARTUNG

AUSTAUSCH VON GERÄTETEILEN

Vor allen Wartungsarbeiten Gerät vom Stromnetz trennen.

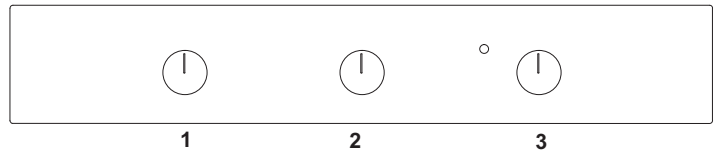
Für den Austausch von Funktionsbauteilen ist ein autorisierter Kundenservice zu kontaktieren.

ACHTUNG: Bei einem Austausch des Stromkabels muss der Installateur/Techniker ein Kabel H05VV-F verwenden und der Erdanschluss muss um etwa 2 cm länger sein als die Phasenleiter. Darüber hinaus sind die Warnhinweise in Bezug auf den Stromanschluss zu beachten.

BEDIENFELD

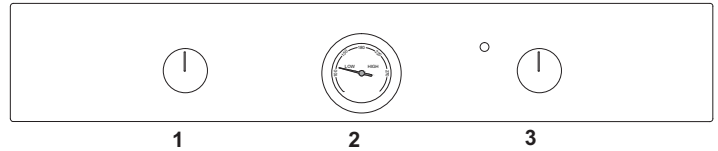
HERDSTEUERUNG 3 REGLER

- 1 Funktionswähler
- 2 Timer Garzeitende
- 3 Temperaturwähler



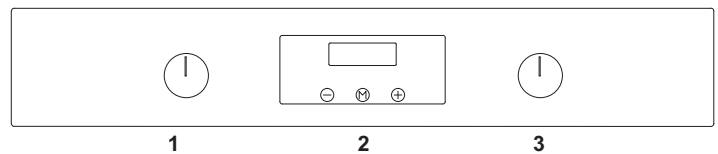
HERDSTEUERUNG 2 REGLER

- 1 Funktionswähler
- 2 Thermometer
- 3 Temperaturwähler



HERDSTEUERUNG 2 REGLER

- 1 Funktionswähler
- 2 Display mit Touch Control
- 3 Temperaturwähler



HERDFUNKTIONEN

SYMBOL	BESCHREIBUNG		BACKOFEN 5 FUNKTIONEN	BACKOFEN 9 FUNKTIONEN
	Vorheizen			•
	Ober-/Unterhitze		•	•
	Unterhitze		•	•
	Oberhitze			•
	Grill		•	•
	Umluftgrillen		•	•
	Heißluft		•	•
	Umluft			•
	Pizzafunktion			•

GEBRAUCH

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

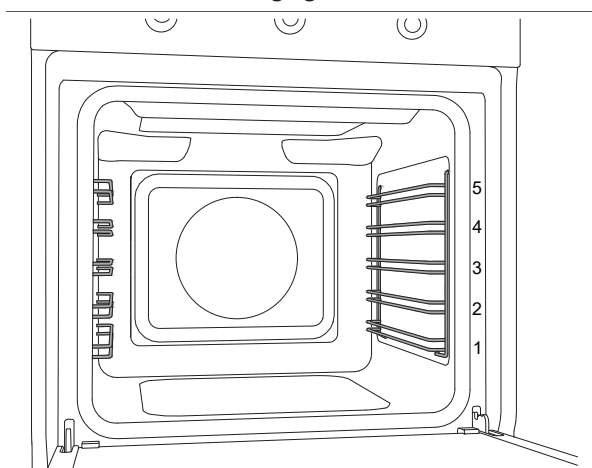
- Folien und eventuelle Verpackungsreste innen und außen am Backofen entfernen.
- Alle Zubehörteile herausnehmen und waschen.
- Backofen für 30 Minuten bei 250 °C ohne Lebensmittel in Betrieb nehmen (hierbei ist es normal, dass die Herstellungsrückstände zu einer Geruchs- und Rauchbildung führen).
- Backofen auskühlen lassen.
- Backofentür öffnen und 15 Minuten lang lüften lassen.
- Backofeninnenraum reinigen.

POSITIONIERUNG ROSTE

Roste und Bleche sind bis zum Anschlag in die Seitenschienen einzuführen, um eine Berührung mit der Backofentür zu vermeiden.

Wird das Zubehör über die Hälfte herausgezogen, wird es blockiert, um die Entnahme der Speisen zu erleichtern.

Der Backofen ist mit 5 Ebenen ausgerüstet, die rechts an der Front angegeben sind.



KÜHLUNG

Der Backofen ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das sich beim Garen in Betrieb setzt. Ein Luftstrom zwischen Bedienfeld und Backofentür ermöglicht es, die Bedienelemente bei Einsatztemperatur zu halten.

Das Kühlsystem schaltet sich automatisch ein und aus (es ist normal, dass es nach dem Ausschalten des Backofens weiter in Betrieb ist).

VORHEIZEN

In den meisten Rezepten ist das Einschieben der Speisen in den Backofen bei Gartemperatur vorgesehen.

Die Vorheizzeit hängt von der eingestellten Temperatur und den im Backofen vorhandenen Zubehörteilen ab.

GARMODI

1. Rost auf der gewünschten Ebene einschieben
2. Backofenfunktion durch Drehen der Steuerung auswählen
3. Temperatur durch Drehen der Steuerung im Uhrzeigersinn einstellen
4. Wenn vorhanden, manuellen Garvorgang oder Zeiteinstellung mit der Steuerung TIMER oder über das DISPLAY MIT TOUCH CONTROL einstellen.

Schaltet sich die Kontrollleuchte am Bedienfeld aus, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Der Backofen ist mit verschiedenen Heizelementen ausgestattet, die einzeln oder in Kombination die verschiedenen Garmodi einschalten.

Achtung: jeder Garvorgang hat bei geschlossener Backofentür zu erfolgen.

Vorheizen

Diese Funktion kann verwendet werden, um den Backofen in kurzer Zeit auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen.

Die Funktion ist ausschließlich zum Aufheizen des Backofens und nicht zum Garen der Speisen bestimmt.

Ober-/Unterhitze

Die Wärme kommt von oben und von unten.

Garen auf einer Ebene, ideal für Braten, Brot und Kuchen.

- Braten Ebene 2 oder 3.
- Kuchen Ebene 2 oder 3 für ein richtiges Garen des Bodens, ohne dass die Oberseite verbrennt.

Unterhitze

Die Wärme kommt von unten.

Garen auf einer Ebene, ideal für langsames Garen und zum Erwärmen von Geschirr.

Bei hoher Temperatur für Süß- oder Salzgebäck, das nicht gebräunt werden soll.

- Ebene 2 oder 3.

Oberhitze

Die Wärme kommt von oben.

Garen auf einer Ebene, ideal zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte, deren obere Schicht gebräunt werden soll.

- Ebene 3 oder 4.

Grill

Die Wärme kommt vom oberen Grill. Höchsttemperatur 200 °C

Garen auf einer Ebene, ideal zum Grillen von Würstchen, Rippchen, Bacon, Fisch oder Toast.

Die Speisen werden nach dem Garen an der Oberfläche gebräunt.

- Ebene 4 oder 5.

Umluftgrillen

Die Wärme kommt vom oberen Grill und wird von der Lüftung verteilt. Höchsttemperatur 175 °C

Garen auf einer Ebene, ideal zum Grillen von Speisen größerer Dicke.

Die Verteilung der Wärme sorgt für ein optimales Garen der Speisen unter Wahrung der Übergrillfunktion.

- Ebene 4 oder 5.

Heißluft

Die Wärme kommt von oben und von unten und wird von der Lüftung verteilt.

Garen auf mehreren Ebenen, ideal für Gebäck und Kuchen.

- Ebene 2 oder 3 zum Garen einer Speise.
- Ebenen 2 und 4 zum Garen mehrerer Speisen.

Umluft

Die Wärme kommt vom hinteren Widerstand und wird von der Lüftung verteilt.

Garen auf mehreren Ebenen, ideal für alle Speisen, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung erfordern.

- Ebene 2 oder 3 zum Garen einer Speise.
- Ebenen 2 und 4 zum Garen mehrerer Speisen.

Pizzafunktion

Kombinierte Funktion aus Umluft und Unterhitze.

Garen auf einer Ebene, ideal für Pizza, Pizzabrot und Speisen, die eine hohe Temperatur und Garen von unten erfordern.

- Ebene 1 oder 2.

SPEZIALFUNKTIONEN

Gehen lassen

Diese Funktion hält die erforderliche Wärme aufrecht, um Speisen gehen zu lassen. Bei Verwendung dieser Funktion sollten die Speisen vorzugsweise bei kaltem Ofen eingeschoben werden.

Funktion OBER-/UNTERHITZE wählen und Temperatur auf Null belassen. Backofentür nicht öffnen, wenn es nicht unbedingt erforderlich ist.

Auftauen

Mit dieser Funktion wird durch die Umwälzung der Luft das Auftauen der Speisen beschleunigt.

Funktion UMLUFT wählen und Temperatur auf Null belassen.

Backofenlampe

Die Backofenlampe schaltet sich ein, wenn der Backofen in Betrieb ist.

Um die Backofenlampe bei ausgeschaltetem Backofen einzuschalten, manuelles Garen einstellen, Funktionsschalter auf die Funktion OBER-/UNTERHITZE drehen, ohne den Thermostatschalter zu drehen.

KONDENSWASSER

Es ist ganz normal, dass sich beim Garen von wasserhaltigen Speisen Kondenswasser auf der Innenseite der Backofentür und am Bedienfeld bildet. Beim Garen verdampft das Kondenswasser von alleine.

BACKEMPFEHLUNGEN

- Die eingestellte Temperatur und die Garzeit können von einem Backofen zum anderen leicht abweichen. Es könnten kleinere Anpassungen am Rezept erforderlich sein.
- Durch eine Erhöhung der Temperatur wird die Garzeit nicht gesenkt.
- Die Garzeit hängt von Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen ab.
- Es wird empfohlen, die Speisen in der Mitte des Rosts zu platzieren.
- Ebene je nach Rezept und auf Grundlage der eigenen Erfahrung auswählen.
- Wenigstens 3 cm Abstand zwischen der feuerfesten Form und den Backofenwänden lassen, um die Verteilung der Wärme zu verbessern.
- Zum Garen von Plätzchen helle Aluminiumbleche verwenden.
- Zum Garen von Süßspeisen und Gebäck dunkle Metallformen verwenden, da diese die Wärme besser aufnehmen.
- Speisen drehen und umrühren, damit sie gleichmäßig erwärmt werden.
- Bei neuen Rezepten die niedrigste angegebene Temperatur und die kürzeste Zeit einstellen, um anschließend den Garzustand zu prüfen und die Zeit eventuell zu verlängern.

ENERGIEEINSPARUNG

- Backofentür nur öffnen, wenn unbedingt erforderlich, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Backofeninnenraum sauber halten.
- Nicht verwendetes Zubehör herausnehmen.
- Garvorgang ein paar Minuten vor der üblicherweise benötigten Zeit anhalten.

BACKZEITENTABELLE

Die in der Tabelle aufgeführten Zeiten umfassen nicht das Vorheizen und sind als Richtwerte anzusehen

Gericht	Gewicht (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3-4	Ober-/Unterhitze	220-230	45-50	
Nudelauflauf	3-4	Ober-/Unterhitze	220-230	45-50	
Kalbsbraten	2	Heißluft	180-190	90-100	
Schweinelende	2	Heißluft	180-190	70-80	
Würstchen	1,5	Umluftgrillen	175	15	
Roastbeef	1	Heißluft	200	40-45	
Kaninchenbraten	1,5	Umluft	180-190	70-80	
Putenbrust	3	Heißluft	180-190	110-120	
Nackenbraten	2-3	Heißluft	180-190	170-180	
Brathähnchen	1,2	Heißluft	180-190	65-70	
				1. Seite	2. Seite
Schweinekoteletts	1,5	Umluftgrillen	175	15	5
Rippchen	1,5	Umluftgrillen	175	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	200	7	8
Schweinefilet	1,5	Umluftgrillen	175	10	5
Rinderfilet	1	Grill	200	10	7
Lachsforelle	1,2	Heißluft	150-160	35-40	
Seeteufel	1,5	Heißluft	160	60-65	
Steinbutt	1,5	Heißluft	160	45-50	
Pizza	1	Pizzafunktion	MAX	8-9	
Brot	1	Umluft	190-200	25-30	
Pizzabrot	1	Heißluft	180-190	20-25	
Napfkuchen	1	Umluft	160	55-60	
Linzer Torte	1	Umluft	160	35-40	
Käsekuchen	1	Umluft	160-170	55-60	
Gefüllte Tortellini	1	Heißluft	160	20-25	
Sandkuchen	1,2	Umluft	160	55-60	
Windbeutel	1,2	Heißluft	180	80-90	
Biskuitkuchen	1	Umluft	150-160	55-60	
Reiskuchen	1	Heißluft	160	55-60	
Brioche	0,6	Umluft	160	30-35	

GARSCHNITTSTELLEN


TOUCH-DISPLAY (wenn verfügbar)



Einstellung der Uhrzeit


Nach dem ersten Einschalten oder nach einem Stromausfall blinkt das Display. Ist dies der Fall, kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

- Zur Einstellung der aktuellen Zeit und/oder zur Inbetriebnahme des Backofens Taste „M“ drücken und wenigstens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Display leuchtet durchgehend.
- Taste - oder Taste + drücken, um die angezeigte Uhrzeit zu ändern. Nach einer kurzen Zeit nach Loslassen der Taste wird der eingestellte Wert angenommen.

Der Backofen kann seine Garfunktionen nur ausüben, wenn im Display des Programmiergeräts das Symbol  aufleuchtet.


Minutenuhr

Diese Funktion besteht ausschließlich in einem Countdown, der für einen Höchstzeitraum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann und nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

- Taste „M“ wenigstens 2 Sekunden lang gedrückt halten oder so lange, bis das Symbol  zu blinken beginnt.
- Zeit mit den Tasten + oder - einstellen.
- Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Zeit zusammen mit dem Symbol angezeigt. Der Countdown beginnt sofort abzulaufen.

Zeitgesteuertes Garen

Mit dieser Funktion kann eine Backzeit eingestellt werden, nach der sich der Backofen automatisch abschaltet. Eine der verfügbaren Backfunktionen auswählen und die gewünschte Temperatur einstellen


- Taste M wenigstens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Symbol  leuchtet auf.
- Taste M loslassen und erneut drücken. Auf dem Display blinkt das Symbol A und es erscheint: „dur“.
- Gewünschte Backzeit durch Drücken der Tasten - oder + einstellen (maximale Einstellzeit: 10 Stunden).
- Der Backofen setzt sich nach wenigen Sekunden in Betrieb.

- Nach Beendigung der eingestellten Backzeit ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Backzeitende



Mit dieser Funktion kann eine Uhrzeit eingestellt werden, zu der sich der Backofen automatisch abschaltet.

Eine der verfügbaren Backfunktionen auswählen und die gewünschte Temperatur einstellen

- Taste „M“ wenigstens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Symbol  leuchtet auf.
- Taste „M“ loslassen und erneut drücken. Auf dem Display blinkt das Symbol A und es erscheint: „end“.
- Gewünschte Uhrzeit für das Backzeitende durch Drücken der Tasten - oder + einstellen.
- Der Backofen setzt sich nach wenigen Sekunden in Betrieb.
- Zur eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Automatikbetrieb


Mit dieser Funktion kann eine Uhrzeit eingestellt werden, zu der sich der Backofen automatisch abschaltet, sowie die Backdauer (der Backofen schaltet sich gem. den Einstellungen automatisch ein). Eine der verfügbaren Backfunktionen auswählen und die gewünschte Temperatur einstellen

- Taste „M“ wenigstens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Symbol  leuchtet auf.
- Taste „M“ loslassen und erneut drücken. Auf dem Display blinkt das Symbol „A“ und es erscheint: „dur“.
- Gewünschte Backzeit durch Drücken der Tasten - oder + einstellen (maximale Einstellzeit: 10 Stunden).
- Der Backofen setzt sich nach wenigen Sekunden in Betrieb.
- Taste „M“ erneut wenigstens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Symbol  leuchtet auf.
- Taste „M“ loslassen und erneut drücken. Auf dem Display blinkt das Symbol „A“ und es erscheint: „end“.
- Gewünschte Uhrzeit für das Backzeitende durch Drücken der Tasten - oder + einstellen.
- Der Backofen schaltet sich automatisch zu einer bestimmten Uhrzeit ein, welche der Differenz zwischen dem Garzeitende und der Garzeitdauer entspricht. In der Wartezeit zwischen der Einschaltung des Backofens und dem Aufheizen wird auf dem Display das Symbol „A“ angezeigt.
- Die Einschaltung des Backofens wird durch Aufleuchten des Symbols  angezeigt.
- Nach Beendigung der eingestellten Backzeit ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.


Ausschalten Klingelton

Zum manuellen Ausschalten des akustischen Signals eine beliebige Taste drücken.

Wiederinbetriebsetzen des Backofens


Nach einem halbautomatischen oder automatischen Garvorgang blinkt auf dem Display das Symbol „A“. In diesem Fall ist der Backofen außer Betrieb gesetzt. Um den Backofen wieder in Betrieb zu setzen, Taste M gedrückt halten, bis das Symbol  aufleuchtet.

Löschen eines Garprogramms


Um ein Garprogramm zu löschen, Tasten - und + wenigstens 2 Sekunden lang oder bis zum Aufleuchten des Symbols  gleichzeitig gedrückt halten.

Kontrolle des Funktionenstatus

Die eingestellte oder verbleibende Zeit für jede vom Programmiergerät bereitgestellte Funktion kann auf dem Display angezeigt werden.

- Taste „M“ wenigstens 2 Sekunden lang oder bis zum Aufleuchten des Symbols  gedrückt halten.
- Auf dem Display wird die verbleibende Zeit oder mehrere Nullen angezeigt, wenn der Timer deaktiviert ist.
- Taste „M“ erneut drücken. Auf dem Display erscheint die Aufschrift „dur“ und anschließend abwechselnd die verbleibende Zeit oder mehrere Nullen (Timer deaktiviert).
- Durch erneutes Drücken der Taste M wird das programmierte Garzeitende mit der Aufschrift „End“ angezeigt.

Änderung der aktuellen Zeit und Änderung der Lautstärke des Klingeltons

Bei Programmiergerät im Standardmodus und eingeschaltetem Symbol 

- Tasten - und + wenigstens 2 Sekunden lang oder bis zum Blinken des Punkts gleichzeitig gedrückt halten.
- Taste - oder Taste + drücken, um die Zeit zu ändern.


Zur Änderung der Lautstärke des Klingeltons

- Taste M drücken. Im Display erscheint die Aufschrift: „ton ...“, gefolgt von einer Ziffer
- Mit den Tasten + oder - die gewünschte Lautstärke einstellen.

Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung werden alle programmierten Funktionen einschließlich der Uhr zurückgesetzt. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung kann das Programmiergerät neu programmiert werden.

TIMER (wenn verfügbar)

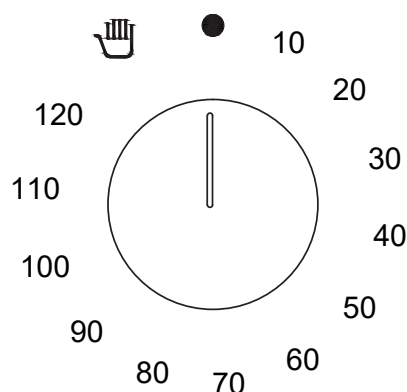
Manuelles Garen.

Drehschalter des Timers entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und auf das Symbol  stellen.

Zeitgesteuertes Garen.

Drehschalter des Timers im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Garzeit drehen.

Nach Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt.

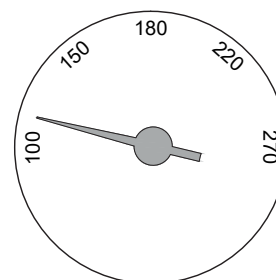


THERMOMETER (wenn verfügbar)

Der Backofen ist mit einem Thermometer ausgestattet, welches die Temperatur in der Backofenmitte anzeigt.

Die Kontrollleuchte des Thermostats schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Temperatur aus. Die Lampe könnte sich ein paar Sekunden vorher ausschalten, bevor das Thermometer die erreichte Temperatur anzeigt. Das ist normal und bedingt durch die für die Wärmeverteilung im Backofeninnenraum benötigte Zeit. Die Wärme wird im Backofen optimal verteilt, wenn der Thermometerzeiger stillsteht. Wenn sich die Temperatur stark ändert, sodass der Garvorgang davon beeinflusst wird, folgt der Thermometerzeiger dieser Änderung und zeigt sie an.

Anmerkung: Die Temperatur des Thermometers könnte von der vom Thermostat gewählten abweichen. Die genaue Temperatur ist die am Drehschalter des Thermostats angezeigte Temperatur.



ZUBEHÖR / OPTIONAL

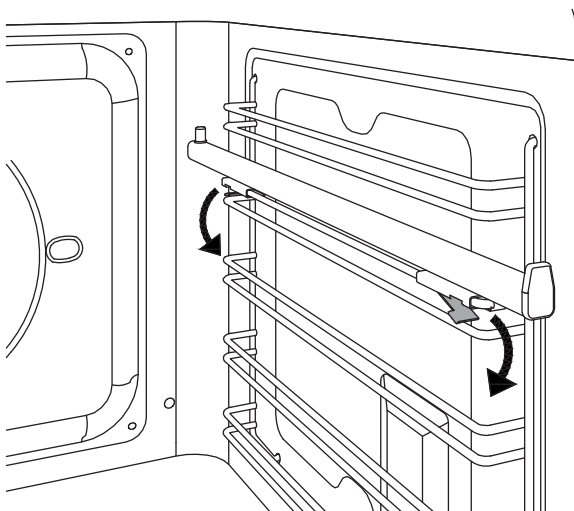
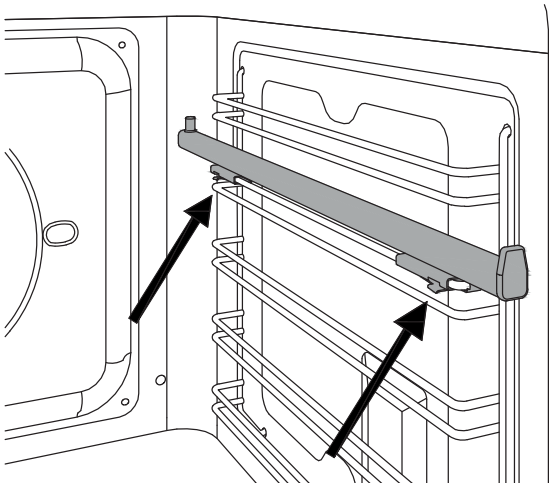
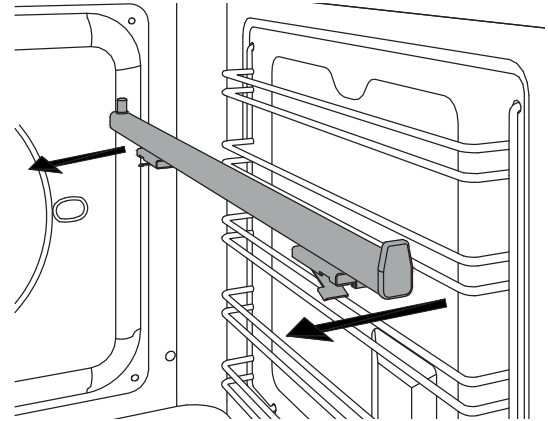
TELESKOPSCHIENEN

Die Teleskopschienen können in jeder Ebene der Backofenschienen eingebaut werden.

- Die beiden Klemmfedern (vorne und hinten) der Teleskopschiene suchen.
- Stecker suchen, der die Rückseite der Schiene anzeigt.
- Teleskopschiene in Entsprechung des oberen Leiters der gewünschten Ebene positionieren.
- Vordere Klemme einfügen und zur seitlichen Schiene drücken.
- Hintere Klemme einfügen und zur seitlichen Schiene drücken.
- Vorgang auf der anderen Seite wiederholen.
- Beide Schienen herausnehmen und Blech sowie Backofenrost zwischen hinterem Stecker und vorderem Anschlag positionieren.

Entfernen der Teleskopschienen

- Die beiden Klemmfedern (vorne und hinten) der Teleskopschiene suchen.
- Vordere Klemme unten halten und Schiene in das Backofeninnere ziehen.
- Vorgang an hinterer Klemme wiederholen.



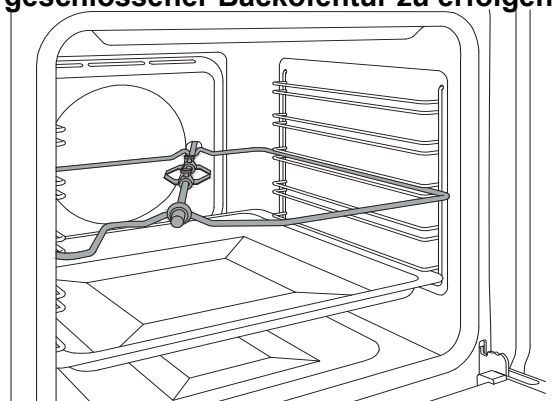
BRÄTERFUNKTION

Wird verwendet, um Fleisch, Huhn und Fisch gleichmäßig auf allen Seiten zu grillen.

Bei Auswahl der Grillfunktion schaltet sich der Motor des Bräters ein.

- Spießhalter in Ebene 3 der Seitenschienen positionieren.
- Ein tiefes Blech auf eine tiefere Ebene der Seitenschienen einschieben, um das Bratfett aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch mit der Gabel auf den Bräterspieß stecken.
- Spieß am Brättermotor hinten im Backofen einfügen und auf dem Spießträger ablegen.
- Kunststoffgriff vom Spieß abnehmen.
- Grillfunktion bei Höchsttemperatur auswählen.
- Ist die Speise gar, Kunststoffgriff wieder aufsetzen und Speise aus dem Backofen nehmen.

Achtung: das Garen mit dem Bräter hat stets bei geschlossener Backofentür zu erfolgen.



REINIGUNG DES GERÄTS

Vor jeder Reinigung alle Teile auskühlen lassen und Backofen vom Stromnetz trennen.

Eine sorgfältige Pflege des Backofens trägt dazu bei, dass er länger in einem guten Zustand bleibt.

Reinigung der emaillierten oder lackierten Teile:

Zur Wahrung der Merkmale der emaillierten Teile müssen diese häufig mit Seifenlauge gereinigt werden. Keine scheuernden Reinigungspulver verwenden. Keine sauren oder alkalischen Stoffe auf den emaillierten Teilen belassen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft usw.) und die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind.

Reinigung der Edelstahlteile:

Teile mit Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch in Schleifrichtung trocknen. Der Glanz wird gewahrt, indem man regelmäßig geeignete handelsübliche Reinigungsprodukte anwendet. Keine scheuernden Reinigungspulver oder Schwämme verwenden.

Kalk-, Fett-, Stärke- oder Eiweißflecken sofort entfernen.

Reinigung der Scheibe:

Zum Entfetten Geschirrspülmittel und Essig verwenden, dann ausspülen, oder mit Geschirrspülmittel auswischen, ausspülen, mit dem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

Zur Beseitigung von Verkrustungen Seifenlauge oder Geschirrspülmittel auf die entsprechende Stelle geben. Nach einigen Minuten ausspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Kalkentferner, scheuernde Mittel und Allzweckreiniger vermeiden, da diese mit der Zeit das Glas verunstalten.

Reinigung der Roste:

Roste nicht in der Spülmaschine reinigen.

In eine warme Lauge aus Wasser und Geschirrspülmittel eintauchen, mit einem nicht scheuernden Schwamm abwischen, abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Reinigung der Greifteile:

Teile mit Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch in Schleifrichtung trocknen. Keine scheuernden Reinigungspulver oder Schwämme verwenden.

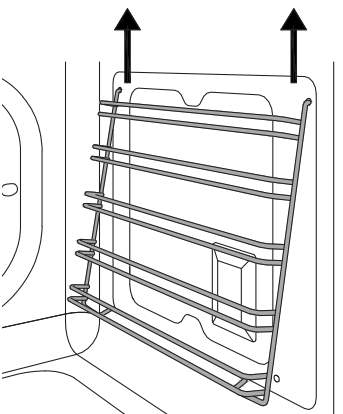
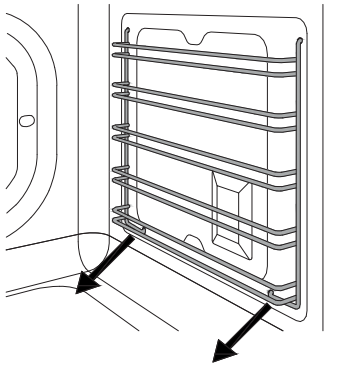
Dichtung:

Mit einem feuchten Tuch reinigen.

EINFACHE WARTUNGSARBEITEN

ENTFERNEN DER SEITENSCHIENEN

- Zwei Haken im unteren Bereich des Rosts suchen und beide Haken gleichzeitig sanft nach unten ziehen.
- Rost von der Backofenseite herausnehmen, obere Haken des Rosts nach oben ziehen und Rost von der Backofenseite herausnehmen.
- Rost aus dem Backofen entnehmen.



AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

Achtung!

Stromversorgung trennen, bevor die Lampe ausgetauscht wird. Lampe NICHT mit bloßen Händen berühren.

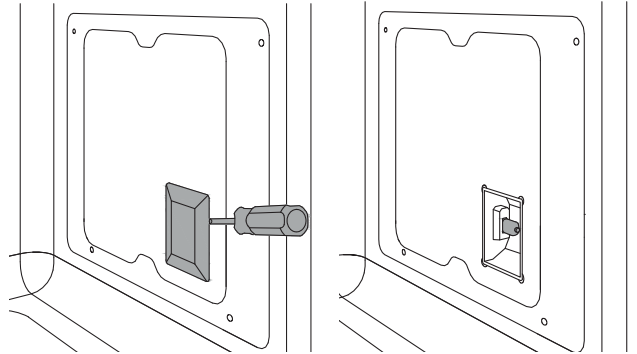
Seitliche Backofenlampe (wenn vorhanden)

Lampentyp: Halogen G9 220 V, 40 W

- Sicherstellen, dass der Backofen ausgeschaltet und ausgekühlt ist.
- Erforderlichenfalls Seitenschiene des Backofens entfernen.
- Spitze eines flachen Schraubenziehers zwischen Glasdeckel und Lampenhalterung einführen.
- Spitze des Schraubenziehers vorsichtig drehen, um das Glas zu lösen, dabei mit den Fingern festhalten, damit es nicht herunterfällt und zerbricht.
- Glas abnehmen und Halogenlampe

herausnehmen.

- Eine neue Halogenlampe in den entsprechenden Spalt einführen. Lampe NICHT mit bloßen Händen berühren.

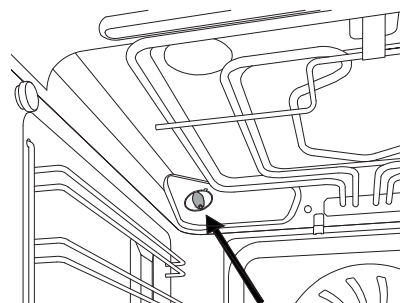
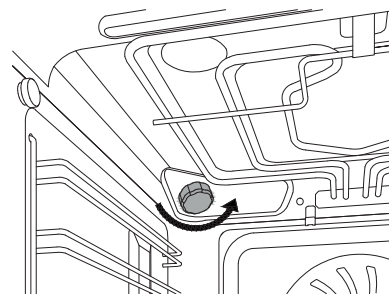


- Glasdeckel wieder aufsetzen und Backofenrost wieder einschieben.
- Seitenschiene des Backofens wieder einbauen.
- Backofen wieder an das Stromnetz anschließen.

Obere Backofenlampe (wenn vorhanden)

Lampentyp: Halogen G9 220 V, 40 W

- Sicherstellen, dass der Backofen ausgeschaltet und ausgekühlt ist.
- Glasdeckel abschrauben und Halogenlampe herausnehmen.
- Eine neue Halogenlampe in den entsprechenden Spalt einführen. Lampe NICHT mit bloßen Händen berühren.
- Glasdeckel wieder aufschrauben.
- Backofen wieder an das Stromnetz anschließen.



REINIGUNG DER INNENSCHIEBEN DER BACKOFENTÜR

Die Innenschieber der Backofentür lassen sich zum Reinigen ganz leicht herausnehmen. Die Tür muss nicht abgenommen werden, um das Glas zu reinigen.

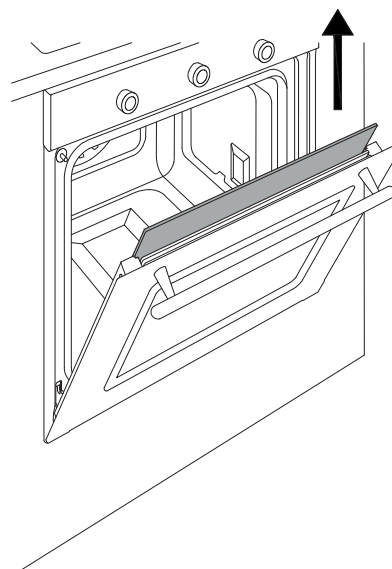
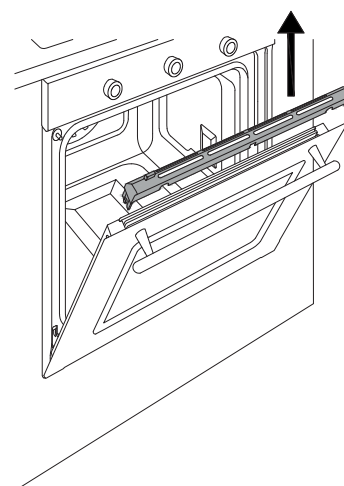
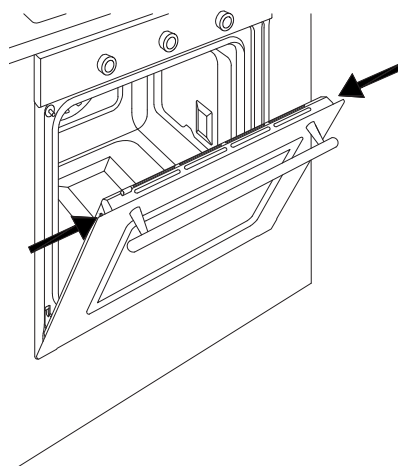
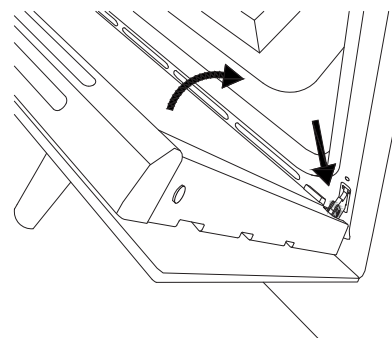
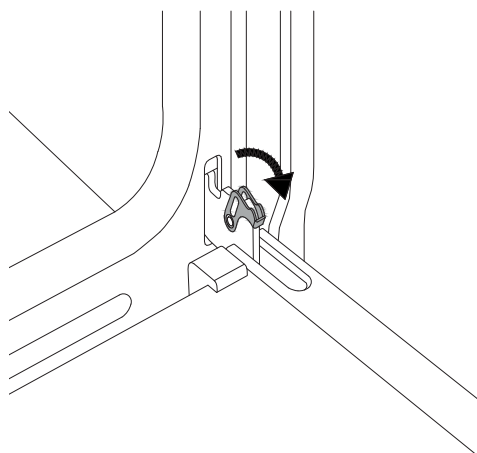
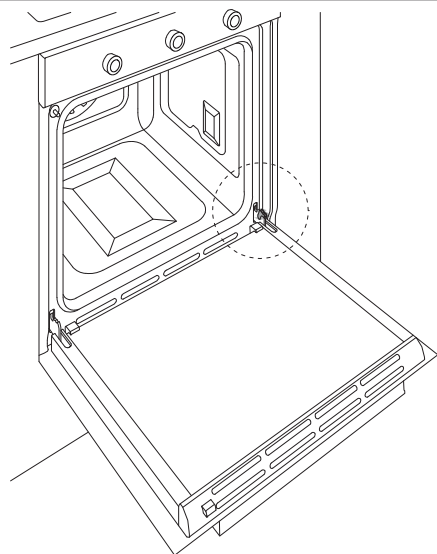
Das Glas kann in seiner Position gereinigt oder abgenommen werden.

- Backofentür vollständig öffnen.
- Sperrhebel beider Scharniere vollständig öffnen.
- Tür langsam bis zur Sperre schließen und prüfen, ob die Hebel die Tür blockieren.
- Obere Abdeckung der Tür abnehmen, indem rechts und links die runden Tasten mit den Fingern gedrückt werden.
- Obere Abdeckung anheben und abnehmen.

Auf die Seiten der Scheiben achten:

- Scheiben herausziehen.
- Glasscheiben reinigen.
- Zum Wiedereinsetzen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

Wenn die Scharniere nicht richtig blockiert sind und die innere Scheibe entfernt wird, kann sich die Tür von alleine schließen.



STÖRUNGEN

Der Backofen setzt sich nicht in Betrieb

Wird der Backofen mit Strom versorgt? Schalter oder Sicherung prüfen.

Der Drehschalter bleibt nicht in seiner Position.

Die Klemme des Drehschalters ist kaputt, Kundenservice kontaktieren.

Die Speise ist zu stark gegart

Bei Umluft daran denken, die Temperatur um 20 °C zu senken.

Die Speise ist zu wenig gegart

Zum Garen großer Mengen an Lebensmitteln ist die Garzeit proportional zu erhöhen.

Sicherstellen, dass ausreichend Freiraum um die feuerfeste Form vorhanden ist, damit die Wärme richtig zirkulieren kann.

Von einem Fachtechniker Netzspannung überprüfen lassen.

Es bildet sich Kondenswasser am Glas der Backofentür.

Es ist ganz normal, dass sich beim Garen von wasserhaltigen Speisen Kondenswasser auf der Innenseite der Backofentür und am Bedienfeld bildet. Beim Garen verdampft das Kondenswasser von alleine.

Backofen vorheizen, um die Bildung von Kondenswasser zu reduzieren.

Beim Garen bildet sich Rauch.

Es ist normal, dass sich im Backofeninnenraum beim Garen besonders fettiger Speisen Rauch bildet. Beim Garen mit dem Grill ist Rauchbildung normal.

