

BOE16\*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА  
GEBRAUCHSANWEISUNG / EINBAU-BACKOFEN

RU  
DE

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

---

Духовка «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию духовки.

Духовка, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное использование духовки.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

### **Внимание!**

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией. Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	7
Монтаж .....	9
Эксплуатация.....	11
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	22
Обслуживание и уход .....	23
Решение проблем.....	29
Технические данные.....	30

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

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

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

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

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

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

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

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

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

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

**Опасность ожога!** При открытии дверцы духового шкафа может выходить горячий пар. В момент или после завершения приготовления необходимо осторожно открывать дверцу духового шкафа. В момент открытия не наклоняться над дверцей. Необходимо помнить, что пар в зависимости от температуры может быть невидимым.

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

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

добиться наилучших результатов:

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества

## РАСПАКОВКА



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

ущерба окружающей среде.

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

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

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

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

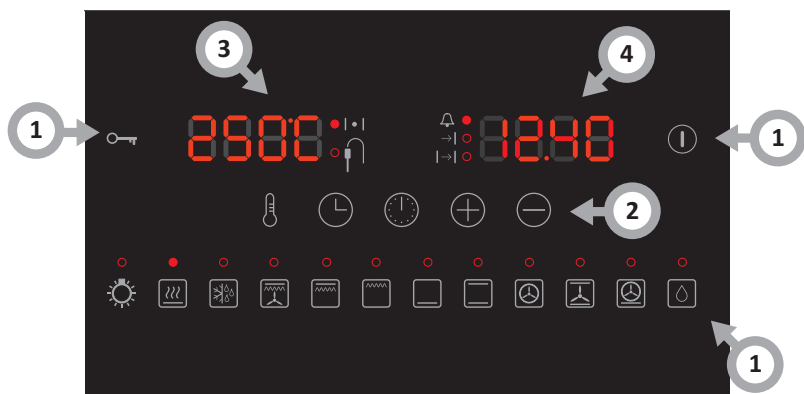
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Электронный  
программатор

Блокировка двер-  
цы

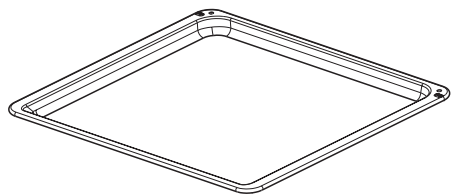
Ручка дверцы  
духовки



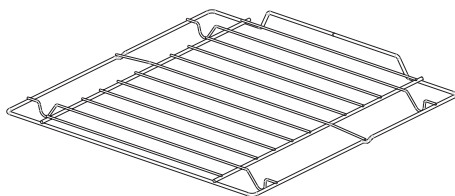
1. Диапазон функций духовки
2. Диапазон управляющих сенсоров
3. Диапазон температур
4. Диапазон времени

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

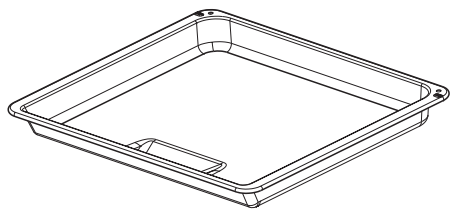
Оснащение плиты - перечень:



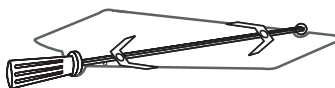
*Поддон для выпечки\**



*Решетка для гриля  
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки\**

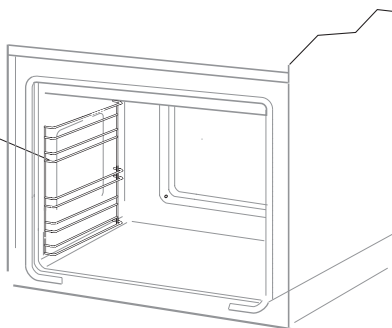


*Вертел –и вилки\**



*Термозонда*

*Боковые лестнички*



\*для определенных моделей



# МОНТАЖ

## Монтаж духовки

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

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

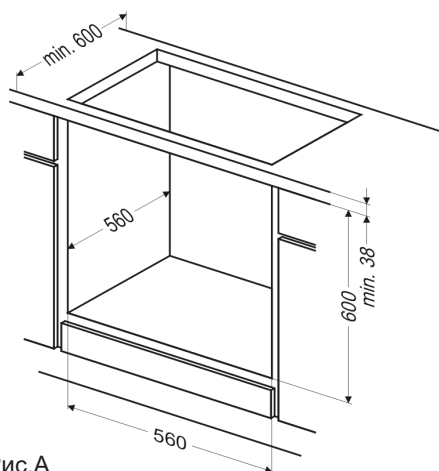


Рис.А

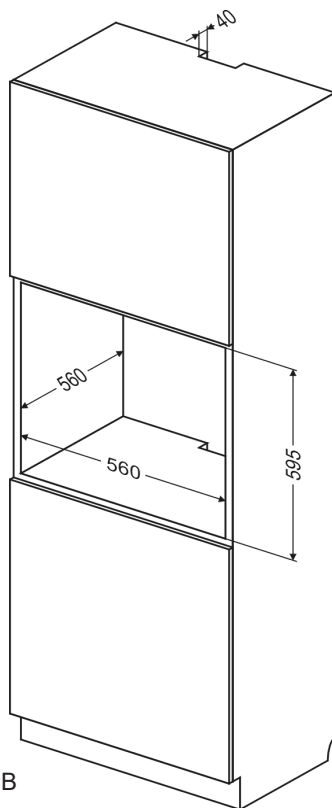


Рис.В

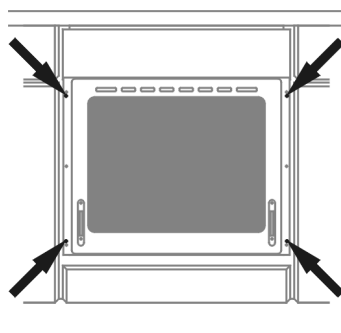


Рис.С

**Внимание!**  
Монтаж производить при отключенном электропитании.

## Подключение духовки к электрической сети

- При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм<sup>2</sup> длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:
  - выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,
  - оборудована ли электросистема действующей системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

### **Внимание!**

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Перед первым включением духовки

- удалите элементы упаковки, очистите камеру духовки от заводских средств консервации,
- выньте элементы оснащения духовки и промойте их в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогрейте духовку (при темп. 250°C, примерно 30 мин.), удалите загрязнения и тщательно промойте, (см. раздел: *Работа программатора и управление духовкой*),

### **Важно!**

Камеру духовки следует мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества средств для мытья посуды.

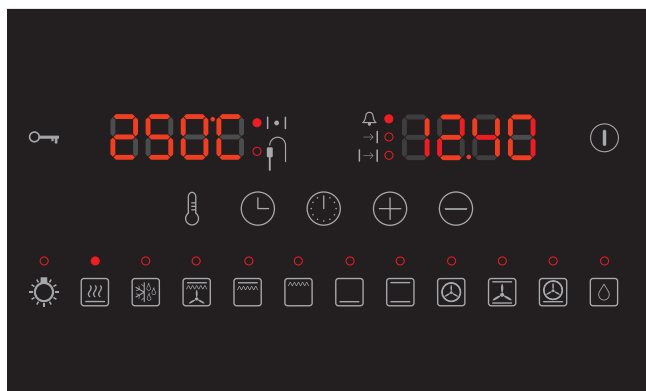
### **Важно!**

Духовка оборудована программатором с дисплеем, управление которым осуществляется с помощью кнопок (сенсоров). Срабатывание каждого из сенсоров следует после нажатия на стекло сенсоров (наличие пиктограммы и оповещается звуковым сигналом. (См. раздел: *Работа программатора и управление духовкой*).








**Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ













## Работа программатора и управление духовкой



### Диапазон управляющих сенсоров

-  - Кнопка изменения температуры
-  - Кнопка настройки времени
-  - Кнопка программатора
-  - Кнопка изменения настроек
-  - Кнопка изменения настроек
-  - Блокировка программатора
-  - Кнопка stand by / меню

### Диапазон функций духовки

-  - Освещение
-  - Быстрый разогрев
-  - Разморозка
-  - Турбо-гриль
-  - Супер-гриль
-  - Гриль
-  - Румянец
-  - Стандартный режим
-  - Термоциркуляция
-  - Выпечка
-  - Пицца
-  - Очистка

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Включение духовки и настройка времени.

После подключения изделия к электрической сети следует установить соответствующее время. Часы автоматически перейдут в режим настройки времени, следует установить соответствующее время сенсорами ⊕ и ⊖. Подтвердить установленное время можно сенсором ⊕ и отсутствием реакции в течение 10 секунд.

Внимание! В случае выключения питания все настроенные функции, автоматические программы, настроенная температура и таймер отменяются. Если прерванной программой была пиролизическая очистка (либо дверцы заблокированы по другой причине), тогда перед настройкой часов выполняется процедура охлаждения духовки и открывания дверцы.

## Изменение настроенного времени.

Второе нажатие сенсора ⊖ вызывает переход к изменению текущего времени.

- Сенсоры ⊕ и ⊖ изменяют настройки текущего времени;
- Подтвердить установленное время можно сенсором ⊕ и отсутствием реакции в течение 10 секунд.
- Нажатие другого сенсора возвращает к установленным ранее значениям.

В часах нет функции поддержки памяти, после выключения питания текущее время отменяется и его следует установить еще раз.

Изменение времени возможно только в режиме ожидания или в активном состоянии, если отключены все автоматические программы и таймер. В такой ситуации второе нажатие сенсора ⊖ сопровождается звуком, сигнализирующим об ошибке и программатор не переходит в режим изменения текущего времени.

## Режим ожидания (Standby)

В этом режиме потребление мощности ограничено (кроме режима, связанного с охлаждением или освещением). Переход в режим ожидания отменяет все настройки

функций, температур, таймера, автоматических программ. Все нагреватели отключены. Дисплей выключен, за исключением часов. Активные сенсоры - ⊕, ⊖, и сенсор блокировки панели

Если температура в камере выше 50°C, высвечивается температура камеры (выполняет роль индикатора остаточного тепла) и выключен охлаждающий вентилятор. После снижения температуры ниже 50°C вентилятор выключен и гаснет дисплей температуры.

Если активирована блокировка сенсоров, тогда нажатие сенсора ⊕ или ⊖ вызывает трехкратное мигание пиктограммы ключа на обоих дисплеях (остальные сенсоры неактивны).

Переход из режима ожидания в активный режим сопровождается звуковым сигналом [on]. Переход активного режима в режиме ожидания сопровождается звуковым сигналом [off].

Нажатие неактивных сенсоров в режиме ожидания не сопровождается подтверждением [ошибка].





## Пиктограмма термостата

Пиктограмма термостата |•| сигнализирует состояние работы нагревателей. Если на какой-либо из нагревателей подается питание, пиктограмма загорается. Пиктограмма гаснет, если ни на один из нагревателей не подается питание (например, если духовка достигнет заданной температуры и нагреватели отключены до момента падения температуры).

## Термозонд

Если термозонд был подключен к гнезду перед выбором функции нагрева, настройки температуры термозонда выполняются сразу же после настройки духовки. Подключение зонда сигнализируется загоранием диода пиктограммы ⊖. Если температура внутри камеры выше 50°C, на дисплее отображается температура зонда, в противном случае дисплей выключен. Диод гаснет при отключении зонда. Термозонд можно подключить к гнезду в

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

любой момент. Вызывает загорание диода при пиктограмме  и мигание на дисплее температуры предполагаемого значения 80°C. Температуру можно изменить с помощью сенсоров  и , подтверждается сенсором  или отсутствием действий в течение 10 секунд. До момента подтверждения температуры термозонда духовка работает по принятым ранее настройкам (если пользователь извлечет термозонд до подтверждения температуры, духовка вернется в предыдущий режим работы). Активация термозонда не меняет настройки температуры духовки.

После подтверждения температуры термозонда духовка поддерживает заданную температуру духовки не дольше, чем до момента достижения заданной температуры зонда. Далее нагреватели отключаются и звучит звуковой сигнал.

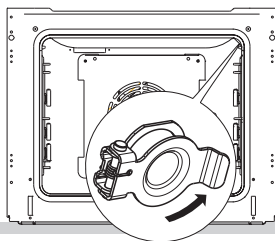
Если пользователь извлечет термозонд во время работы (после подтверждения температуры термозонда), это будет рассматриваться как ошибка и зазвучит звуковой сигнал, программа будет прервана.

Взаимодействие термозонда и таймера: В случае одновременного использования термозонда и таймера духовка работает до достижения первого выполненного условия завершения: до достижения заданной температуры термозонда или до окончания установленного лимита времени.

Температуры для зонда мяса

Вид мяса	Температура [°C]
Свинина	85 - 90
Говядина	80 - 85
Телятина	75 - 80
Ягнати́на	80 - 85
Дичь	80 - 85

**Внимание!** Следует использовать только тот температурный датчик, который входит в комплектацию ду-








ховки.

В случае если температурный датчик не используется, его следует отключить от штепсельного гнезда и вынуть из камеры духовки. Контактное гнезде следует закрыть заглушкой.


### Таймер

Таймер отсчитывает обратное время. После окончания отсчета звучит звуковой сигнал. Таймер работает независимо от других функций, использование таймера в готовой программе не влияет на ход программы.

Для настройки таймера следует нажать сенсор  один раз. На дисплее часов начнет мигать светодиод таймера  и значение 0:00 (либо ранее настроенное значение таймера) в месте указания часа. Сенсорами  и  меняется настройка, сенсор  или 10 секунд бездействия подтверждают текущее значение таймера.

После подтверждения настройка таймера светится, сигнализируя его работу, но дисплей повторно показывает текущее время.



Изменение настроек таймера выполняется аналогичным способом (вместо 0:00 указывается текущее значение, оставшееся до сигнала тревоги). Для выключения таймера следует установить значение „0:00” – после подтверждения такого значения пиктограмма таймера гаснет и таймер выключается.

Одно нажатие на сенсор  используется для просмотра текущего значения времени, оставшегося до сигнала.

Сигнал таймера отменяется нажатием на любой сенсор. Максимальная настройка времени таймера - 2 часа.

### Полуавтоматическая работа

Полуавтоматическая работа состоит в настройке времени, после которого оборудование выключится автоматически. Возможное время выключения составляет от 1 минуты до 10 часов.

Для настройки рабочего времени следует дважды нажать на сенсор . На дисплее часов мигает светодиод при пиктограмме  и указание „0:00” (либо указание текущего

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

времени до выключения духовки, если функция ранее уже была активна). Сенсоры ⊕ и ⊖ изменяют значения настроек, нажатие сенсора ⌚ или 5-секундное бездействие подтверждает текущую настройку времени автоматического выключения и запуск отсчета. Диод при пиктограмме ↗ горит непрерывно. На дисплее в течение 5 секунд мигает светодиод и время окончания нагрева, а далее пиктограмма гаснет и указывается текущее время.

Таймер и функции нагрева можно настроить независимо, функции нагрева можно также изменить в режиме работы таймера. Таймер будет отсчитывать запрограммированное время без учета того, активна ли какая-либо функция нагрева или нет. Также быстрый разогрев не влияет на отсчет времени таймером.

Таймер можно отключить, настроив время работы на 0:00.

После отсчета установленного времени звучит звуковой сигнал, сигнализирующий окончание работы. Все нагревательные элементы отключены. Сигнал тревоги можно изменить двумя способами:

- при нажатии на любой сенсор один раз отменяются все настройки функций, температур и загорается свет на 30 секунд;
- при нажатии на сенсор ⌚ два раза осуществляется переход в режим настройки времени работы - можно продолжать готовку на сохраненных параметрах функций нагрева и температур посредством повторно настроенного времени

### Автоматическая работа ↗:

Автоматическая работа состоит в таком программировании контроллера, чтобы он включался с замедлением и завершил процесс нагрева в определенное время. Для настройки автоматической работы следует вначале установить заданное время нагрева (как при полуавтоматической работе). После подтверждения времени работы сенсором ⌚, пиктограмма ↗ горит непрерывно, а пиктограмма ↗ начинает мигать - на дисплее мигает время окончания нагрева (отсчитывается как текущее время + установленная длительность времени). В течение 5 секунд следует нажать сенсор ⊕, вызывая изменение вре-

мени окончания. Дальнейшие изменения проводятся стандартно сенсорами ⊕ и ⊖, сенсор ⌚ или 5-секундное бездействие подтверждают время окончания. После подтверждения времени окончания пиктограммы ↗ и ↗ горят непрерывно, а на часах повторно указывается текущее время. Во время отсчета до начала нагрева горят оба светодиода. В момент начала нагрева пиктограмма ↗ гаснет, а таймер дальше ведет себя, как при полуавтоматической работе.

Просмотр и изменение настроенного времени возможны после нажатия сенсора ⌚. Нажатие сенсора один раз вызывает переход к таймеру, следующий раз - к настройке времени работы, третий раз - к настройке времени окончания. Изменение настройки времени работы на 0 одновременно отменяет время работы и время окончания.

Время окончания можно изменить в диапазоне от (текущее время + время работы + 1 минута) до (текущее время + время работы + 10 часов). Время работы (при установленном времени окончания) можно изменять от 0 до (время окончания - текущее время - 1 минута).

### Блокировка панели ⌚

В любой момент работы можно активировать общую блокировку (блокировка сенсоров). Блокировка активируется и отключается нажатием сенсора ⌚ через 3 секунды. Информация об активной блокировке нигде не отображается, но нажатие на какой-либо из заблокированных сенсоров вызывает минутное отображение пиктограммы ключа на обоих дисплеях.

При активной блокировке все сенсоры (кроме ⌚) заблокированы. Нажатие на сенсор ⌚, вызывает переход в режим ожидания, но с активной блокировкой.

Если духовка находится в режиме ожидания и блокировка активирована, тогда также и кнопка ⌚ неактивна - для включения духовки вначале следует выключить блокировку.



Пропадание питания деактивирует блокировку.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ



## Датчик открытой дверцы


Во время работы дверцы духовки должны быть закрыты. Если оборудование обнаружит открытые дверцы во время действия функции нагрева, нагревательные элементы духовки отключатся и загорится освещение. Если такое состояние длится более 30 секунд, программатор запустит звуковой сигнал, сигнализирующий об открытой дверце. Сигнал можно отменить нажатием на любой сенсор либо закрыв дверцу. Открывание дверцы не влияет на значения настройки температуры и таймера, но, если дверца остается открытой более 10 минут, программатор отменит все настройки и вернется к активному режиму.


## Освещение

Сенсор  работает независимо от остальных функций, нажатие на сенсор не влияет на ход остальных функций и настроек. Его можно нажать в любой момент. Состояние освещения (включено/выключено) демонстрируется светодиодом, расположенным над сенсором .

Свет в духовке загорается:

- после нажатия на сенсор  – на 30 секунд;
- после нажатия и удерживания (4 секунды) сенсора  – до момента перехода в режим ожидания, либо на 10 минут, если программатор уже в режиме ожидания;
- после включения любой функции нагрева или готовой программы - на 30 секунд;
- после включения после окончания работы функции „быстрый разогрев” – на 30 секунд;
- после открывания дверцы - до закрытия дверцы, не дольше 10 минут.

Включенный свет можно отключить в любой момент нажатием на сенсор .

Внимание! Включение света блокируется в случае функции пиролиза. Нажатие на сенсор  в этом случае вызывает тройное вспыхивание диода, но как освещение, так и диод остаются отключены.

Внимание! Использование датчика открывания дверцы является стандартной функцией в панели с функцией пиролиза, на остальных же панелях без пиролиза является опцией.

## Работа мотора охлаждения


Работа охлаждающего мотора не зависит от настроенных функций и состояния программатора. Охлаждающий мотор остается включенным, если температура в камере выше 50°C, и выключенным, если температура упадет ниже этого значения.





# ЭКСПЛУАТАЦИЯ





## Функции нагрева

Под дисплеями и сенсорами управления находится линия из 12 сенсоров со светодиодами. Крайние сенсоры отвечают за включение функции очистки (пиролиза) и освещения. Специальное значение имеют также функции „быстрый разогрев” и „размораживание”. Остальные 8 сенсоров отвечают за включение отдельных функций нагрева.

После нажатия на сенсор одной из 8 функций нагрева загорается соответствующий диод над сенсором, а на дисплее температуры мигает предполагаемое значение температуры для данной функции (если в духовку вставлен зонд, пиктограмма зонда в этот момент гаснет). Сенсорами ⊕ и ⊖ настраивается температура камеры духовки. 10-секундное бездействие или нажатие на сенсор  подтверждают установленную температуру.

Если в духовку вставлен зонд, после подтверждения температуры камеры начинает мигать предполагаемое значение 80°C и светодиод при пиктограмме . Повторно сенсорами ⊕ и ⊖ выбирается температура, а 10-секундное бездействие или нажатие на сенсор  подтверждают настройки. После выбора температуры нагреватели включаются в соответствии с выбранной функцией.

Если активирована одна из функций нагрева, тогда короткое нажатие (0,5 секунд) функции нагрева не функционирует. Нажатие активной функции нагрева в течение 3 секунд вызывает ее выключение и отмену настроек температуры. Нажатие одной из оставшихся функций нагрева в течение 3 секунд вызывает изменение функции нагрева при неизменности принятых ранее настроек температуры камеры и зонда.

Если после подтверждения температуры до момента ее достижения будет нажат (0,5 секунд) сенсор , загорается диод над пиктограммой  (диод активной функции также продолжает гореть), а система нагревателей изменится на систему быстрого разогрева. После достижения установленной температуры диод над пиктограммой  гаснет, а система нагревателей возвращается к принятой ранее функции. Выключение функции быстрого разогрева возможно при нажатии на сенсор  в течение 3 секунд.



## Освещение

Сенсор работает независимо от остальных функций, нажатие на сенсор не влияет на ход остальных функций и настроек.



## Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, тостер и вентилятор. Использование для предварительного нагрева духовки.



## Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо вентиляторов.



## Турбо-гриль

Использование этой функции на практике позволяет ускорить процесс обжаривания и повышения вкусовых достоинств блюда.



## Супер-гриль

Включение функции позволяет проводить обжаривание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Эта функция позволяет получить повышенную температуру в верхнем рабочем пространстве духовки, что вызывает подрумянивание блюд, позволяя также обжаривать большие порции.



## Гриль

Поверхностное "гриль-обжаривание" используется для жарки небольших порций мяса: стейки, шпигели, рыба, гренки, колбаски, запеканки (толщина обжариваемого блюда не должна быть больше 2-3 см, во время готовки его следует перевернуть на другую сторону).



## Румянец

В этой функции духовка выполняет подрумянивание исключительно при использовании нижнего нагревателя. Пропекание выпечки снизу (например, влажная и наполненная фруктами выпечка).



## Стандартный режим

Установка этой функции позволяет реализовать нагрев духовки в стандартном режиме. Идеально подходит для выпечки, приготовления мяса, рыбы, хлеба, пиццы (необходимо предварительно разогреть духовку и использовать темный противень).



## Термоциркуляция

Установка этой функции позволяет реализовать разогрев духовки принудительным способом с помощью термовентилятора, расположенного в центральной части задней стенки камеры духовки. В отношении стандартной духовки используются более низкие температуры готовки.

Применение такого способа нагрева способствует равномерной циркуляции тепла вокруг блюда, расположенного в духовке.



## Выпечка

При этой функции в духовке готовится выпечка. Стандартная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время выпечки).




## Пицца

При этой функции духовка реализует функцию термоциркуляции и включенного нижнего нагревателя, что станет результатом повышения температуры снизу выпечки. Большое количество тепла подается снизу выпечки, влажного выпечки, пиццы.



## Очистка

На дно камеры духовки налить 0,5 литра воды. Закрывать дверцу духовки. Для включения функции Aqualytic следует нажать кнопку  Программатор устанавливает температуру автоматически, а время нагрева (длительность процесса) устанавливается на 30 минут.


## ЭКСПЛУАТАЦИЯ


Сравнение функций, их реализация, а также использование всего диапазона возможных параметров температур и настроек по умолчанию.





Описание функции	Рабочие элементы	Температура [°C]		Предполагаемая темп. [°C]	Степень выпекания
		мин.	макс.		
Освещение	-	-	-	-	-
Быстрый разогрев	нагревательный элемент тостера + нижний нагревательный элемент + вентилятор термоциркуляции	-	-	-	-
Размораживание	вентилятор термоциркуляции	-	-	-	3
Турбо-гриль	нагревательный элемент тостера + вентилятор термоциркуляции + привод вертела	30	280	200	2
Супер-гриль	нагревательный элемент тостера + верхний нагревательный элемент + привод вертела	30	280	280	4
Гриль	нагревательный элемент тостера + привод вертела	30	280	280	4
Румянец	нижний нагревательный элемент	30	240	200	-
Стандартный режим	нижний нагревательный элемент + верхний нагревательный элемент	30	280	180	3
Термоциркуляция	нагревательный элемент вентилятора + вентилятор термоциркуляции	30	280	170	3
Выпечка	нижний нагревательный элемент + верхний нагревательный элемент + вентилятор термоциркуляции	30	280	170	3
Пицца	нагревательный элемент вентилятора + нижний нагревательный элемент + вентилятор термоциркуляции	30	280	220	2
Очистка	нижний нагревательный элемент + верхний нагревательный элемент	30	280	90	-

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

Нажатие (0,5 секунд) на сенсор  во время работы духовки вызывает минутное (5 секунд) отображение установленной температуры духовки.

В случае взаимодействия с зондом, нажатие на сенсор  вызывает минутное (5 секунд) высвечивание по очереди (после следующих нажатий): установленная температура зонда, текущая температура духовки, установленная температура духовки,

Во время работы духовки возможно изменение настроек температуры как камеры духовки, так и зонда. В случае работы с зондом нажатие в течение 3 секунд на сенсор  или  вызывает переход к изменению температуры зонда, а нажатие в течение 3 секунд на сенсор  вызывает переход к изменению температуры камеры. После активации режима изменения температуры следующие нажатия „короткие” (0,5 сек). Окончание и подтверждение новой температуры наступает через 10 секунд бездействия или после нажатия на .


Настройка таймера вызывает включение / выключение нагревательного элемента в зависимости от настроек времени, но никоим образом не влияет на тип используемой функции нагрева.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Использование печи

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

Для включения печи нужно:

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

### Внимание!

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

## Использование вертела\*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - «гриль».

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

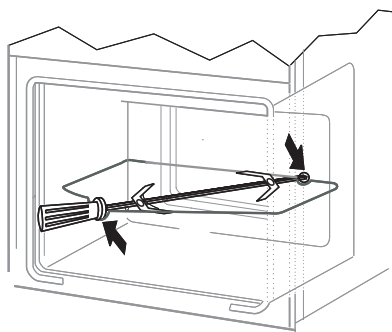
### Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

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



\*для определенных моделей

### Выпечка

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

### Поджаривание мяса

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

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание духовки в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

**Перед началом чистки духовой шкаф выключить! Чистку можно начинать только после того, как духовка остыла.**

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Чистка паром**  
Способ действий описан в разделе „Работа программатора и управление духовкой”.  
После окончания чистки - открыть дверцы духовки, внутри шкаф вытереть губкой или тряпкой, а затем умыть тёплой водой с жидкостью для мытья посуды.
- После мытья духовой шкаф надо вытереть до полной сухости
- Для мытья и чистки поверхности духового шкафа применять мягкие тряпки, которые хорошо впитывают влажность.

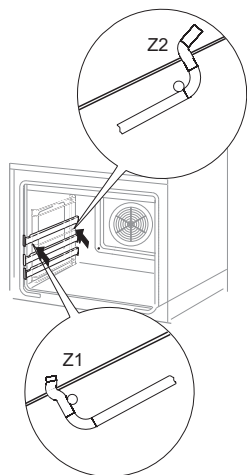
### Важно!

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

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

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки, обозначенные буквой **D**, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди (Z1), затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки (Z2). После мытья, чистые направляющие проводники поместить в крепёжных отверстиях духового шкафа, нажимательным движением вжать элементы – зацепки (Z1 и Z2) .



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

**Внимание!**

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.



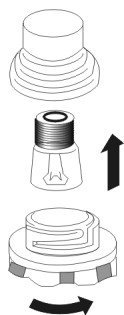
## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

---

### Замена лампочки освещения духовки

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

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

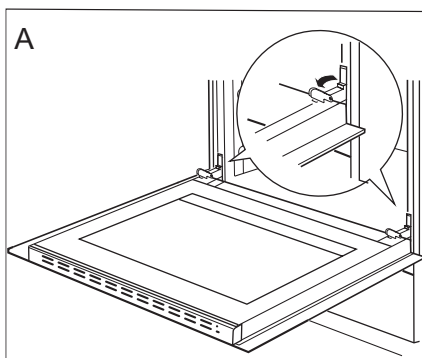


*Лампочка духовки*

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

## Снятие дверцы

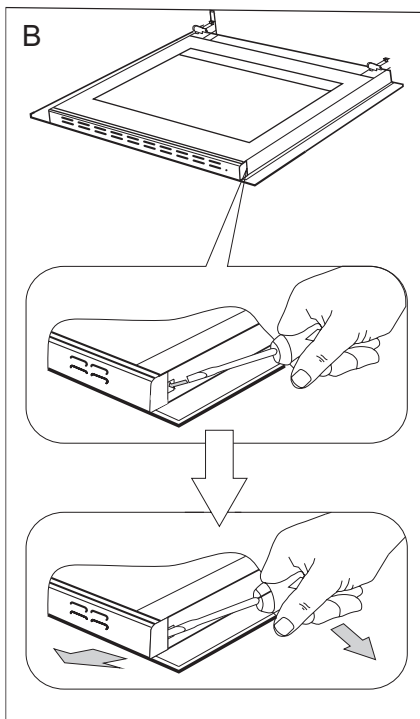
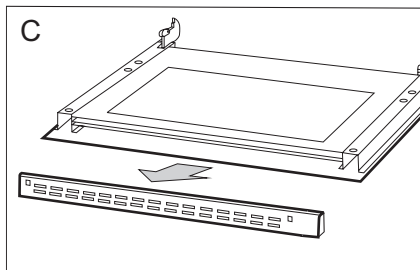
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке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



Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла

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



## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

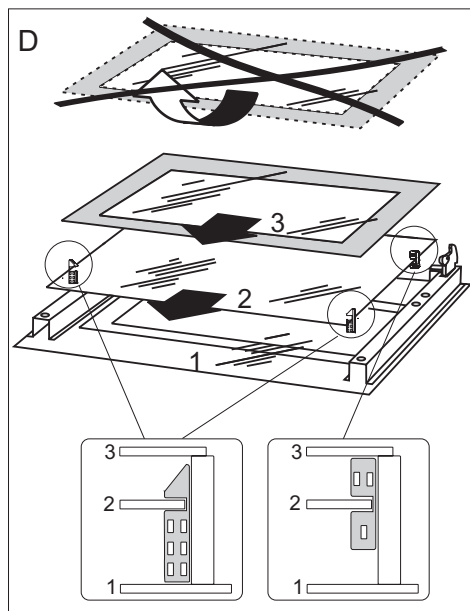
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D, D1.

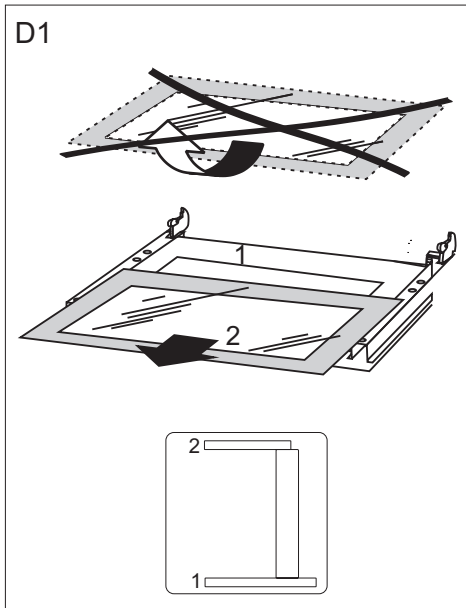
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

**Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей.** Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла.  
3 стеклянные.



Снятие внутреннего стекла.  
2 стеклянные.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

---

## Периодический осмотр

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

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

### **Внимание!**

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

## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

При любой неисправности следует:

- выключить рабочие узлы духовки,
- отключить электропитание,
- некоторые мелкие неисправности пользователь может устранить самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в следующей таблице, прежде чем обратиться в отдел по обслуживанию клиента или сервисный центр следует проверить следующие пункты в таблице.

Проблема	Причина	Решение
1.оборудование не работает	сбой в подаче напряжения	проверить предохранитель домашней сети, перегоревший заменить
2.не работает освещение духовки	ослабленная или поврежденная лампочка	заменить перегоревшую лампочку (смотреть раздел <i>Очистка и уход</i> )
3. ошибка E0	ошибка считывания температуры внутри камеры духовки	использование духовки невозможно, обратиться в ближайший сервисный центр.
4. ошибка E1	ошибка считывания температуры термозонда	сообщение исчезает после извлечения термозонда, духовку можно использовать, но без термозонда
5. вентилятор без нагревательного элемента термодуляции не работает	Опасность перегрева! Сразу же отключить духовку от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервисный центр.	

Если проблема не была решена, следует отключить электропитание и заявить о неисправности.

**Внимание!** Все ремонтные работы могут проводиться исключительно квалифицированными техниками сервисного центра.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Номинальное напряжение:	230V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 3,1 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 см

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

### Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- требование „о безопасности низковольтного оборудования” ТР ТС 004/2011,
- требование „электромагнитная совместимость технических средств” ТР ТС 020/2011

Прибор маркируется единым знаком обращения , и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

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

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

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

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

### **Achtung!**

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

*Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.*

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

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>33</b>
<b>Bedienelemente .....</b>	<b>37</b>
<b>Ihr Herd stellt sich vor.....</b>	<b>38</b>
<b>Installation.....</b>	<b>39</b>
<b>Bedienung.....</b>	<b>41</b>
<b>Backen und Braten – Praktische Hinweise.....</b>	<b>51</b>
<b>Allgemeine Pflegehinweise .....</b>	<b>52</b>
<b>Lösung von problemen.....</b>	<b>58</b>
<b>Technische Daten.....</b>	<b>59</b>



## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

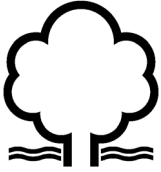
Nur die Fleischsonde, die als Ausstattung des Backofens mitgeliefert wurde, darf eingesetzt werden.

Verbrennungsgefahr! Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Backofentür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Backofentür beugen. Dabei sollte beachtet werden, dass der Dampf je nach der Temperatur unsichtbar sein kann.

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

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS

---



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

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

**Wichtig!** Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herde nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

## AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpa-

ckungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwenden und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

## AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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

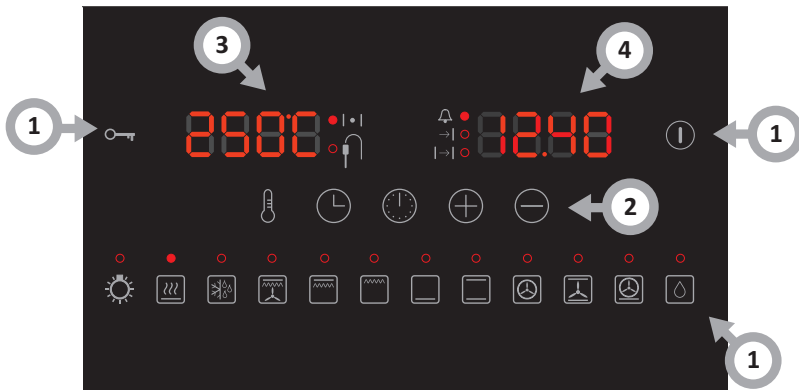
Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

# BEDIENELEMENTE

*Elektronisches  
Steuermodul*

*Türsperre*

*Türgriff  
des Backofens*

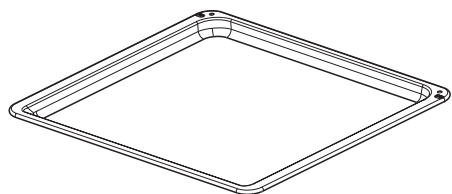


1. Bereich der Backofen-Funktionen
2. Bereich der Sensorsteuerung
3. Bereich der Temperatureinstellung
4. Bereich der Zeiteinstellung

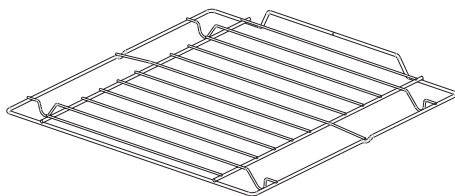
# IHR HERD STELLT SICH VOR

---

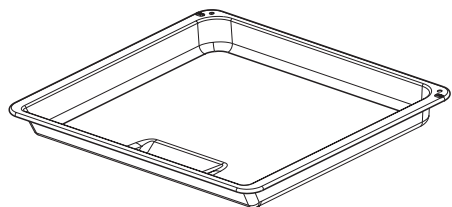
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



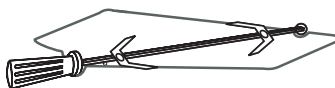
*Backblech\**



*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Bratblech\**

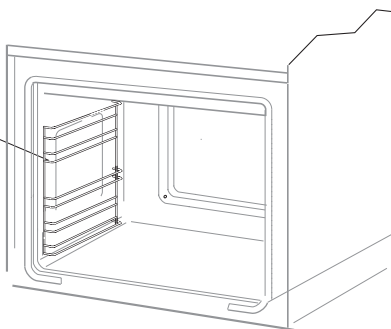


*Drehspieß\**



*Fleischsonde*

*Backblechträger*



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

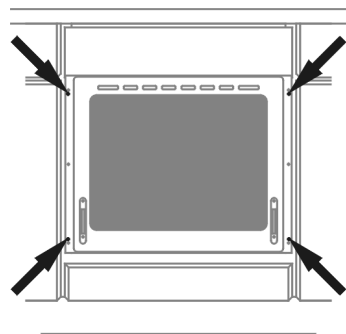
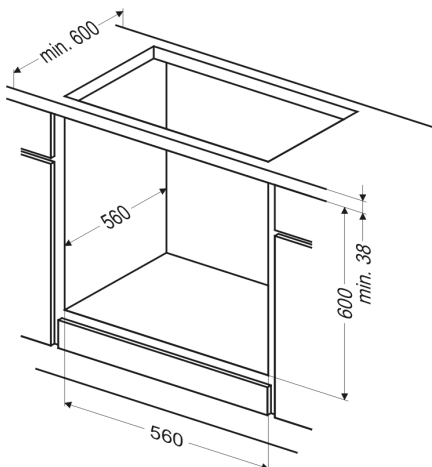
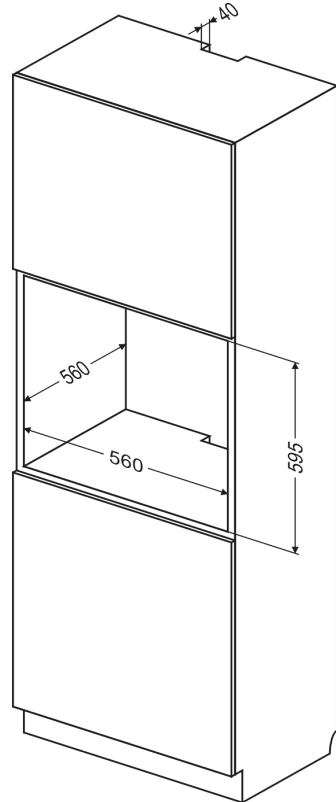
# INSTALLATION

## Der richtige Einbauort

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

## Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



## Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

# INSTALLATION

---

## Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
  - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
  - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  - der Stecker leicht zugänglich ist.

### **Wichtig!**

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



# BEDIENUNG

---

## Vor der ersten Inbetriebnahme

---

- vorhandene Verpackungselemente entfernen, den Garraum des von den werkseitigen Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Den Backofen bei einer Temperatur von 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen und genau reinigen, (siehe Kapitel: *Steuermodul und Steuerung des Backofens*),

### **Wichtig!**

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

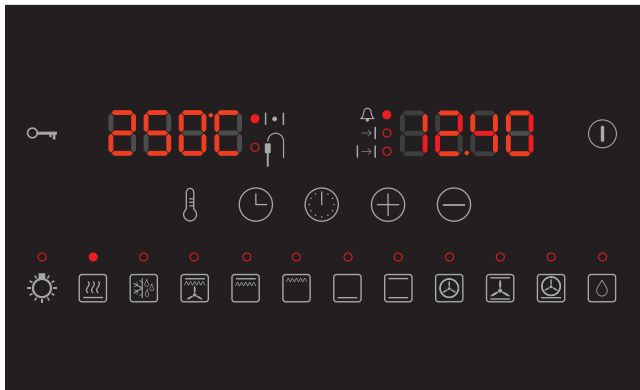
### **Wichtig!**

Der Backofen ist mit einem Steuermodul samt Display, das mit den Tasten (Sensoren) gesteuert wird, ausgestattet. Das Bedienen eines jeden Sensors erfolgt durch das Berühren an der für die Sensoren markierten Stelle (Piktogramme) an der Scheibe und wird mit einem Tonsignal signalisiert. (Siehe Kapitel: *Steuermodul und Steuerung des Backofens*),

**Die Sensorflächen sind sauber zu halten.**

# BEDIENUNG













## Steuermodul und Steuerung des Backofens



### Bereich der Sensorsteuerung

-  - Taste der Temperaturänderung
-  - Taste der Zeiteinstellung
-  - Taste des Steuermoduls
-  - Taste der Änderung der Einstellungen
-  - Taste der Änderung der Einstellungen
-  - Sperre des Steuermoduls
-  - Taste Stand by / Menü

### Bereich der Backofen-Funktionen

-  - Beleuchtung
-  - Schnellaufheizung
-  - Auftauen
-  - Turbo Grill
-  - Super Grill
-  - Grill
-  - Anbraten
-  - Konventionell
-  - Heißluft
-  - Kuchen
-  - Pizza
-  - Reinigung

# BEDIENUNG

## Inbetriebnahme des Backofens und Einstellung der Uhrzeit.

Nach dem Anschließen des Gerätes an das Stromnetz muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden. Die Uhr wechselt automatisch in den Modus der Uhrzeit-Einstellung. Die aktuelle Uhrzeit mit den Sensoren ⊕ und ⊖ einstellen. Die eingestellte Uhrzeit kann bestätigt werden, indem der Sensor ⊖ gedrückt wird oder 10 Sekunden abgewartet wird.

Hinweis! Bei Stromausfall werden alle eingestellten Funktionen, alle automatischen Programme, alle eingestellten Temperaturen und die Timer-Einstellungen gelöscht. Sollte die pyrolytische Reinigung unterbrochen werden (oder die Tür ist aus einem anderen Grund gesperrt), erfolgt vor der Einstellung der Uhrzeit das Auskühlen des Backofens und die Tür wird geöffnet.

## Änderung der eingestellten Uhrzeit.

Durch langes Drücken des Sensors ⊖ erfolgt der Übergang zur Änderung der aktuellen Uhrzeit.

- Mit den Sensoren ⊕ und ⊖ erfolgt die Änderung der Einstellung der aktuellen Uhrzeit;
- Die eingestellte Uhrzeit kann bestätigt werden, indem der Sensor ⊖ gedrückt wird oder 10 Sekunden abgewartet wird.
- Durch Drücken eines anderen Sensors erfolgt die Rückkehr zu den zuvor eingestellten Werten.

Der Uhr verfügt nicht über die Möglichkeit der Erhaltung der gespeicherten Informationen. Nach dem Stromausfall wird die aktuelle Uhrzeit gelöscht und muss erneut eingestellt werden.

Die Änderung der Uhrzeit ist nur im Standby-Modus oder im aktiven Zustand, wenn weder ein Programm noch der Timer eingeschaltet ist. Durch langes Drücken des Sensors ⊖ ertönt in dieser Situation ein Tonsignal, mit dem auf einen Fehler hingewiesen wird, und das Steuermodul wechselt in den Modus der Änderung der aktuellen Uhrzeit nicht.

## Standby-Modus

In diesem Modus ist der Stromverbrauch durch das Gerät beschränkt (mit Ausnahme von vorübergehenden Situationen, die mit dem Auskühlen oder mit der Beleuchtung verbunden sind). Durch den Wechsel in den Standby-Modus werden alle Einstellungen der Funktionen, der Temperaturen, des Timers und der automatischen Programme gelöscht. Alle Heizkörper sind ausgeschaltet. Das Display ist mit Ausnahme der Uhr ausgeschaltet. Aktiv sind folgende Sensoren ①, ☀, sowie der Sensor der Sperre des Steuermoduls.

Übersteigt die Temperatur im Backofen 50°C, wird die Temperatur im Garraum angezeigt (Funktion als Restwärmeanzeige) und der Ventilator ist eingeschaltet. Sinkt die Temperatur unter 50°C, wird der Ventilator ausgeschaltet und erlischt die Temperaturanzeige.

Ist die Sensorsperre aktiv, erfolgt durch das Drücken des Sensors ① oder ☀ dreifaches Blinken des Schlüsselsymbols in beiden Anzeigen (sonstige Sensoren sind nicht aktiv).

Durch den Wechsel vom Standby-Modus in den aktiven Modus ertönt ein Tonsignal [on]. Durch den Wechsel vom aktiven Modus in den Standby-Modus ertönt ein Tonsignal [off]. Durch Drücken inaktiver Sensoren im Standby-Modus erfolgt keine Bestätigung [Fehler].

## Thermostat-Symbol


Mit dem Thermostat-Symbol |•| wird der Betrieb der Heizkörper signalisiert. Ist einer der Heizkörper in Betrieb, leuchtet das Symbol auf. Das Symbol erlischt, wenn keiner der Heizkörper in Betrieb ist (z.B. die eingestellte Temperatur im Backofen wird erreicht und die Heizkörper werden bis zum Abfall der Temperatur nicht ausgeschaltet).

## Bratenthermometer

Wird das Bratenthermometer vor der Auswahl der Heizfunktion eingeschaltet, erfolgt die Einstellung der Temperatur des Bratenthermometers unmittelbar nach der Einstellung der Backofentemperatur. Wird das Bratenthermometer eingeschaltet, leuchtet die Diode am Symbol ☞ auf. Übersteigt die Temperatur im Backofen 50°C, wird im

# BEDIENUNG

Display die Temperatur des Bratenthermometers angezeigt, sonst wird das Display ausgeschaltet. Die Diode erlischt nach dem Ausschalten des Bratenthermometers.

Das Bratenthermometer kann jederzeit angeschlossen werden. Nach dem Anschließen des Bratenthermometers leuchtet die Diode am Symbol  auf und in der Temperaturanzeige blinkt der voreingestellte Wert von 80°C. Die Temperatur kann mit den Sensoren  $\oplus$  und  $\ominus$  geändert, und mit dem Sensor  bzw. durch Abwarten von 10 Sekunden bestätigt werden. Bis zur Bestätigung der Temperatur des Bratenthermometers arbeitet der Backofen nach den bisherigen Einstellungen (wird das Bratenthermometer vor der Bestätigung der Temperatur herausgenommen, wechselt Backofen in den vorherigen Betriebsmodus zurück). Durch die Aktivierung des Bratenthermometers werden die Einstellungen der Backofen-Temperatur nicht geändert.

Nach der Bestätigung der Temperatur des Bratenthermometers wird die eingestellte Backofen-Temperatur maximal bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur des Bratenthermometers aufrechterhalten. Anschließend werden Heizkörper ausgeschaltet und es ertönt ein Tonsignal.

Wird das Bratenthermometer während des Betriebs herausgenommen (nach der Bestätigung der Temperatur des Bratenthermometers), gilt dies als Fehler, es ertönt ein Tonsignal und das Programm wird unterbrochen.

**Kooperation des Bratenthermometers und des Timers:**

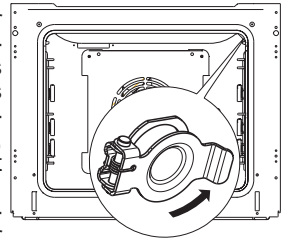
Bei einer gleichzeitigen Nutzung des Bratenthermometers und des Timers arbeitet der Backofen, bis die erste Ausschaltbedingung erreicht ist: bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur des Bratenthermometers oder bis zum Ablauf der eingestellten Zeit.

Temperaturwerte für das Bratenthermometer

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




**Hinweis!** Nur das Bratenthermometer, das als Ausstattung des Backofens mitgeliefert wurde, darf eingesetzt werden.

Sollte das Bratenthermometer nicht genutzt werden, das Bratenthermometer aus der Steckdose ziehen und außerhalb des Garraums platzieren. In die Steckdose einen Stöpsel stecken.




## Timer

Der Timer läuft rückwärts. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Tonsignal. Der Timer funktioniert unabhängig von anderen Funktionen und der Einsatz des Timers in einem Fertigprogramm beeinträchtigt den Verlauf des Programms nicht.

Um den Timer einzustellen, den Sensor  einmal drücken. In der Anzeige der Uhr beginnt die LED des Timers  und der Wert 0:00 (oder der zuvor eingestellte Wert des Timers) an der Stelle der Uhrzeit zu blinken. Mit den Sensoren  $\oplus$  und  $\ominus$  wird die Einstellung geändert, mit dem Sensor  oder durch Abwarten von 10 Sekunden wird der aktuelle Wert des Timers bestätigt.

Nach der Bestätigung der Einstellung leuchtet der Timer, indem sein Betrieb signalisiert wird, aber im Display wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Die Änderungen der Timer-Einstellungen erfolgen identisch (statt 0:00 wird die aktuelle Restdauer angezeigt). Um den Timer auszuschalten, den Wert „0:00“ einstellen – nach der Bestätigung dieses Wertes erlischt das Symbol des Timers und der Timer wird ausgeschaltet.


Gleichzeitiges Drücken des Sensors  dient zur Ansicht des aktuellen, bis zum Tonsignal übrig gebliebenen Restdauer.

Das Tonsignal des Timers wird durch Drücken eines beliebigen Sensors gelöscht. Die maximale Timer-Einstellung beträgt 2 Stunden.

# BEDIENUNG






## Halbautomatischer Betrieb →|:

Der halbautomatische Betrieb besteht in der Einstellung der Dauer, nach der das Gerät automatisch ausschaltet. Die mögliche Dauer bis zum Ausschalten liegt im Bereich von 1 Minute bis zu 10 Stunden. Um die Betriebszeit einzuschalten, den Sensor  zweimal drücken. In der Anzeige der Uhr blinken die Diode am Symbol →| und der Wert „0:00“ (oder die aktuelle Restdauer bis zum Ausschalten des Backofens, soweit diese Funktion zuvor aktiv war). Mit den Sensoren  und  erfolgt die Änderung der Einstellungen, durch Drücken des Sensors  oder durch Abwarten von 5 Sekunden erfolgen die Bestätigung der aktuellen Dauer bis zum automatischen Ausschalten und der Start des Zeitablaufs. Die Diode am Symbol →| leuchtet dauerhaft. Im Display blinken über 5 Sekunden die Diode LED und die Ausschaltzeit der Beheizung und anschließend erlischt das Symbol und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Der Timer und die Beheizungsart können unabhängig voneinander eingestellt werden, die Beheizungsarten können auch geändert werden, während der Timer läuft. Die voreingestellte Zeit des Timers läuft unabhängig davon zurück, ob eine der Heizfunktionen aktiv ist oder nicht. Auch die Schnellaufheizung ist für die Timer-Funktion ohne Bedeutung. Der Timer kann abgeschaltet werden, indem die Zeit auf 0:00 eingestellt wird. Nach dem Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt ein Tonsignal, mit dem auf das Ende des jeweiligen Betriebsart hingewiesen wird. Alle Heizelemente werden ausgeschaltet. Das Tonsignal kann auf zweierlei Art ausgeschaltet werden:


- durch einmaliges Drücken eines beliebigen Sensors werden alle Einstellungen der Funktionen und Temperaturen gelöscht und die Beleuchtung für 30 Sekunden eingeschaltet;
- durch zweimaliges Drücken des Sensors  erfolgt der Wechsel in den Modus der Einstellung der Betriebsdauer - das Backen kann nach den gespeicherten Parametern der Beheizungsarten und der Temperaturen über die erneut eingestellte Zeit fortgesetzt werden.

## Automatischer Betrieb |→|:

Der automatische Betrieb besteht in einer solchen Programmierung des Steuermoduls, dass es mit Verzögerung eingeschaltet und die Beheizung zu einem bestimmten Zeitpunkt beendet wird.

Um die Einstellungen für den automatischen Betrieb vorzunehmen, sollte zunächst die gewünschte Dauer der Beheizung eingestellt werden (wie beim halbautomatischen Betrieb). Nach der Bestätigung der Betriebsdauer mit dem Sensor  leuchtet das Symbol |→| dauerhaft und das Symbol |→| beginnt zu blinken – im Display blinkt die Ausschaltzeit der Beheizung (berechnet als laufende Uhrzeit + eingestellte Betriebsdauer). Innerhalb von fünf Sekunden den Sensor  drücken, wodurch die Ausschaltzeit geändert wird. Weitere Änderungen werden standardmäßig mit den Sensoren  und  vorgenommen, mit dem Sensor  oder nach Abwarten von 5 Sekunden wird die Ausschaltzeit bestätigt. Nach Bestätigung der Ausschaltzeit leuchten die Symbole |→| und |→| dauerhaft und in der Uhr wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



Bis zum Start der Einschaltzeit der Beheizung leuchten beide Dioden. Beim Einschalten der Beheizung erlischt das Symbol |→| und der Timer verhält sich wie im halbautomatischen Betrieb.


Die Ansicht und die Änderungen der eingestellten Zeitwerte sind nach Drücken des Sensors  möglich. Durch einmaliges Drücken des Sensors erfolgt der Wechsel zum Timer, durch ein weiteres Drücken zur Einstellung der Betriebsdauer und durch drittes Drücken zur Einstellung der Ausschaltzeit. Durch die Änderung der Einstellung der Betriebszeit auf 0 werden die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit gleichzeitig gelöscht. Die Ausschaltzeit kann im Bereich von (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 1 Minute) bis (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 10 Stunden) geändert werden. Die Betriebsdauer (bei der eingestellten Ausschaltzeit) kann von 0 bis (Ausschaltzeit – laufende Uhrzeit – 1 Minute) geändert werden.

## Sperre des Steuermoduls ⇌

Während der Betriebsdauer kann die Kindersicherung (Sperre der Sensoren) aktiviert werden. Die Sperre wird durch Drücken des Sensors ⇌ über 3 Sekunden aktiviert und deaktiviert. Die Information über die aktivierte Kindersicherung wird nirgendwo angezeigt, aber durch Drücken eines beliebigen gesperrten Sensors werden die Schlüssel-symbole auf beiden Displays vorübergehend angezeigt.

# BEDIENUNG

Bei einer aktivierten Kindersicherung sind alle Sensoren (mit Ausnahme von ) gesperrt. Durch Drücken des Sensors  erfolgt der Wechsel in den Standby-Modus mit der aktivierten Kindersicherung.



Befindet sich der Backofen im Standby-Modus und ist die Kindersicherung aktiviert, so ist auch die Taste  nicht aktiv – um den Backofen einschalten zu können, sollte die Kindersicherung aufheben.

Durch den Stromausfall wird die Kindersicherung deaktiviert.



## Sensor der offenen Tür


Beim Garen soll die Backofentür geschlossen sein. Sollte das Gerät während der Beheizung erkennen, dass die Tür offen ist, werden die Heizelemente des Backofens ausgeschaltet und die Beleuchtung eingeschaltet. Dauert dieser Zustand über 30 Sekunden an, ertönt ein Tonsignal, mit dem auf die offene Tür hingewiesen wird. Das Tonsignal kann durch Drücken eines beliebigen Sensors oder durch Schließen der Tür ausgeschaltet werden. Durch eine offene Tür werden die Temperatur- und Timereinstellungen nicht beeinträchtigt. Bleibt die Tür aber länger als 10 Minuten offen, werden alle Einstellungen gelöscht und das Steuermodul wechselt in den aktiven Modus.


## Beleuchtung

Der Sensor  funktioniert unabhängig von sonstigen Funktionen und durch Drücken dieses Sensors werden sonstige Funktionen und Einstellungen nicht beeinträchtigt. Der Sensor kann jederzeit gedrückt werden. Auf den aktuellen Zustand der Beleuchtung (Ein/Aus) wird mit der LED über dem Sensor  hingewiesen.

Die Beleuchtung im Backofen schaltet ein:

- nach dem Drücken des Sensors  – für 30 Sekunden,
- nach dem Drücken und Halten des Sensors (4 Sekunden)  – bis zum Wechsel in den Standby-Modus oder für 10 Minuten, wenn sich das Steuermodul bereits im Standby-Modus befindet;
- nach dem Einschalten einer beliebigen Beheizungsart oder eines Fertigprogramms – für 30 Sekunden;
- nach dem Einschalten und Beenden der Funktion „Schnellaufheizung“ – für 30 Sekunden;
- nach dem Öffnen der Tür – bis zum Schließen der Tür, maximal für 10 Minuten.

Die Beleuchtung kann jederzeit durch Drücken des Sensors  ausgeschaltet werden.

Hinweis! Das Einschalten der Beleuchtung ist während der Pyrolyse gesperrt. Durch Drücken des Sensors  erfolgt in diesem Fall dreifaches Blinken der Diode, aber sowohl die Beleuchtung als auch die Diode bleiben ausgeschaltet.

Hinweis! Der Einsatz des Sensors der offenen Tür gilt als Standard im Steuermodul mit der Pyrolyse-Funktion und in sonstigen Steuermodulen ohne Pyrolyse als Option.

## Funktionsweise des Kühlmotors

Der Kühlmotor funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Zustand des Steuermoduls. Der Kühlmotor wird eingeschaltet, wenn die Temperatur im Backofen 50°C übersteigt, und ausgeschaltet, wenn die Temperatur unter diesen Wert sinkt.

# BEDIENUNG

## Beheizungsarten

Unter den Anzeigen und den Sensor zur Steuerung gibt es eine Reihe von 12 Sensoren mit LED-Dioden. Mit den Randsensoren erfolgt das Einschalten der Reinigungsfunktion (Pyrolyse) und der Beleuchtung. Eine besondere Bedeutung haben auch die Funktionen „Schnellaufheizung“ und „Auf-tauen“. Mit weiteren acht Sensoren werden die einzelnen Beheizungsarten eingeschaltet. Nach Drücken einer von acht Beheizungsarten leuchtet eine entsprechende Diode über dem Sensor auf und in der Temperaturanzeige blinkt der voreingestellte Temperaturwert für die jeweilige Beheizungsart (wenn das Bratenthermometer im Backofen eingeschaltet wurde, erlischt dann das Symbol des Bratenthermometers). Mit den Sensoren  $\oplus$  und  $\ominus$  wird die Temperatur im Garraum eingestellt. Durch Abwarten von 10 Sekunden oder durch Drücken des Sensors  $\updownarrow$  wird die eingestellte Temperatur bestätigt.

Wenn das Bratenthermometer im Backofen eingeschaltet ist, beginnt nach der Bestätigung der Garraumtemperatur der voreingestellte Wert von 80°C und die LED am Symbol  $\rightarrow$  zu blinken. Mit den Sensoren  $\oplus$  und  $\ominus$  wird erneut die Temperatur gewählt und nach Abwarten von 10 Sekunden oder Drücken des Sensors  $\updownarrow$  wird die Einstellung bestätigt. Nach der Einstellung der Temperatur werden die Heizkörper entsprechend der ausgewählten Funktion eingeschaltet.

Ist eine der Beheizungsarten aktiv, funktioniert ein kurzes Drücken der jeweiligen Beheizungsart (0,5 Sekunde) nicht. Wird die aktive Beheizungsart über 3 Sekunden gedrückt gehalten, wird sie ausgeschaltet und die Temperatureinstellungen werden gelöscht. Wird eine der sonstigen Beheizungsarten über 3 Sekunden gedrückt gehalten, erfolgt der Wechsel der Beheizungsart, wobei die bisherigen Temperatureinstellungen des Garraums und des Bratenthermometers erhalten bleiben.

Wird zwischen der Bestätigung der Temperatur und dem Erreichen der Temperatur der Sensor  $\square$  (0,5 Sekunde) gedrückt, leuchtet die Diode über dem Symbol  $\square$  auf (die Diode der aktiven Funktion leuchtet weiter) und das System der Heizkörper wechselt in den Modus der Schnellaufheizung. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur er-

lischt die Diode über dem Symbol  $\square$  und das System der Heizkörper wechselt in die zuvor eingestellte Funktion zurück. Die Funktion der Schnellaufheizung ist durch Drücken des Sensors  $\square$  über 3 Sekunden möglich.



## Beleuchtung

Der Sensor funktioniert unabhängig von sonstigen Funktionen und durch mehrfaches Drücken dieses Sensors werden sonstige Funktionen und Einstellungen nicht beeinträchtigt.



## Schnellaufheizung

Eingeschaltet sind Oberhitze, Ringheizkörper und Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



## Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



## Turbo Grill

In der Praxis dient diese Funktion zur Beschleunigung des Grillens und zur Steigerung der Geschmackswerte der Speisen.



## Super Grill

Durch Einschalten dieser Funktion kann Grillen bei der gleichzeitig eingeschalteten Oberhitze erfolgen. Diese Funktion dient zum Erreichen der erhöhten Temperatur im oberen Bereich des Backofens, wodurch die Speise stärker angebräunt wird, sowie zum Grillen größerer Portionen.



## Grill

Das sog. "Oberflächen-Grillen" dient zum Grillen kleinerer Fleischportionen wie Steaks, Schnitzel, Fische, Toasts, Würstchen, Aufläufe (die zu grillende Speise sollte maximal 2-3 cm dick sein und beim Grillen sollte diese gewendet werden).



## Anbraten

In dieser Funktion erfolgt die Beheizung ausschließlich mit der Unterhitze. Nachbacken der Kuchen von unten (z.B. feuchte Kuchen und mit Obst gefüllte Kuchen).



## Konventionell

Die Auswahl dieser Funktion ermöglicht eine konventionelle Beheizung des Backofens. Hervorragend geeignet für Kuchen, Fleisch, Fische, Brot, Pizza auf einer Backstufe (erforderlich ist das Vorheizen und Einsatz dunkler Backbleche).



## Heißluft

Die Auswahl dieser Funktion ermöglicht die Umluft-Beheizung des Backofens mit dem Thermovenilator, der zentral an der Hinterwand des Garraums platziert ist. Im Vergleich zum konventionellen Backofen erfolgt das Backen zu niedrigeren Temperaturen.

Diese Art der Beheizung ermöglicht einen gleichmäßigen Umlauf der Wärme um die Speise im Garraum herum.



## Kuchen

Mit dieser Funktion erfolgt die Umsetzung der Funktion Kuchen. Konventioneller Backofen mit Ventilator (empfohlene Funktion fürs Backen von Kuchen).



## Pizza

Mit dieser Funktion erfolgt die Umsetzung der Funktion Heißluft und Unterhitze, wodurch die Temperatur im unteren Bereich erhöht wird. Eine große Wärmemenge wird von unten geliefert, nasse Kuchen, Pizza.



## Reinigung


0,5 Liter Wasser auf den Boden des Garraums gießen. Die Backofentür schließen. Um die Funktion Aqualytic einzuschalten, die Taste drücken. Die Temperatur wird durch das Steuermodul automatisch eingestellt und die Dauer der Beheizung (Prozessdauer) wird auf 30 Minuten eingestellt.








## BEDIENUNG

Zusammenstellung der Funktionen, deren Ablauf sowie Umfang der zur Verfügung stehenden Temperaturen und Voreinstellungen.

Beschreibung der Funktion	Ablauf	Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]	Backstufe
		min.	max.		
Beleuchtung	-	-	-	-	-
Schnellaufheizung	Ringheizkörper + Unterhitze + Ventilator Heißluft	-	-	-	-
Auftauen	Ventilator Heißluft	-	-	-	3
Turbo Grill	Ringheizkörper + Ventilator Heißluft + Drehspieß	30	280	200	2
Super Grill	Ringheizkörper + Oberhitze + Drehspieß	30	280	280	4
Grill	Ringheizkörper + Drehspieß	30	280	280	4
Anbraten	Unterhitze	30	240	200	-
Konventionell	Unterhitze + Oberhitze	30	280	180	3
Heißluft	Ventilator-Heizkörper + Ventilator Heißluft	30	280	170	3
Kuchen	Unterhitze + Oberhitze + Ventilator Heißluft	30	280	170	3
Pizza	Ventilator Heizkörper + Unterhitze + Ventilator Heißluft	30	280	220	2
Reinigung	Unterhitze + Oberhitze	30	280	90	-

Durch Drücken des Sensors  (0,5 Sekunde) während des Betriebs des Backofens wird die eingestellte Temperatur des Backofens vorübergehend (5 Sekunden) angezeigt.

Durch Drücken des Sensors  erfolgt beim gleichzeitigen Einsatz der Fleischsonde eine vorübergehende Anzeige (5 Sekunden) der nacheinander folgenden Werte (nach jedem weiteren Drücken): eingestellte Temperatur des Bratenthermometers, aktuelle Temperatur des Backofens, eingestellte Temperatur des Backofens.

Während des Betriebs des Backofens ist die Änderung der Einstellungen des Garraums und des Bratenthermometers möglich. Wird der Sensor  oder  über 3 Sekunden beim gleichzeitigen Einsatz des Bratenthermometers gedrückt gehalten, erfolgt der Wechsel zur Änderung der Temperatur des Bratenthermometers und wird der Sensor  über 3 Sekunden gedrückt gehalten, erfolgt der Wechsel zur Änderung der Temperatur im Garraum. Wird der Modus der Änderung der Temperatur aktiviert, ist jedes weitere Drücken „kurz“ (0,5 Sekunde). Die Beendigung und Bestätigung der neuen Temperatur erfolgt nach Abwarten von 10 Sekunden oder nach Drücken von .


Die Einstellung des Timers bewirkt das Einschalten / Ausschalten der Heizkörper je nach den Zeiteinstellungen, aber sie beeinträchtigt die gewählte Beheizungsart nicht.

# BEDIENUNG

## Grillen

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

### Um den Grill einzuschalten:

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


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

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

### Es wird empfohlen:

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

## Drehspieß\*

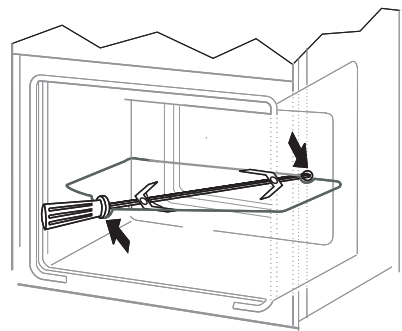
Mit dem Drehspieß können Speisen im Backofen drehbar gegrillt werden. Er dient hauptsächlich zum Braten von Geflügel, Schaschlik, Bratwürsten u.ä. Grillgut. Das Ein- und Ausschalten des Drehspießantriebs erfolgt zugleich mit dem Ein- und Ausschalten der Betriebsmodi – 

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

Die Vorbereitung des Grillguts für den Drehspieß:

(siehe die nachfolgenden Skizzen)

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



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

## Gebäck

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

## Braten von Fleisch

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

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

---

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

**Vor der Reinigung Backofen ausschalten. Lassen Sie den Backofen vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Dampfreinigung**  
Die Vorgehensweise wurde im Kapitel **Steuermodul und Steuerung des Backofens** beschrieben.  
Nach der Reinigung Backofentür öffnen, den Innenraum mit einem Schwamm oder Tuch auswischen und anschließend mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Zum Waschen und Reinigen der Oberfläche sollte ein weiches, saugfähiges Tuch verwendet werden.

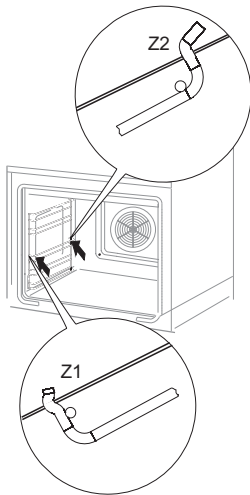
## **Achtung!**

**Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.**

**Für die Reinigung von Glasfronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.**

## ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Der Backofen ist mit den **D** leicht herausnehmbaren Leitschienen (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.
- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **Dp** gekennzeichnet wurden, wurden mit Führungsschienen und darauf montierten Teleskopschienen aus Edelstahl ausgerüstet. Die Teleskopschienen sind zusammen mit den Führungsschienen rauszunehmen und zu reinigen. Vor dem Einsetzen der Bleche ziehen Sie die Teleskopschienen heraus. Ist der Backofen aufgeheizt, setzen Sie die hintere Kante des Blechs an den Halterungen im Vorderbereich der Teleskopschienen und ziehen die Teleskopschiene heraus. Anschließend schieben Sie die Teleskopschiene zusammen mit dem Blech rein.



*Ausbau der Backblechträger*

### **Achtung!**

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

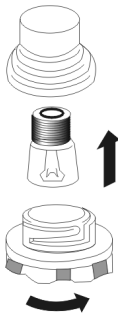
# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

---

## Auswechseln der Backofen- Beleuchtung

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

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



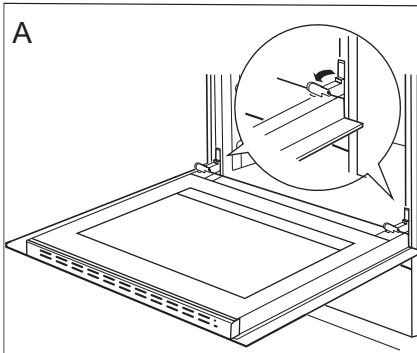
*Backofen-Glühlampe*

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

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Backofentür aushängen

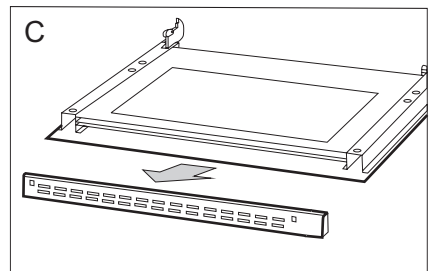
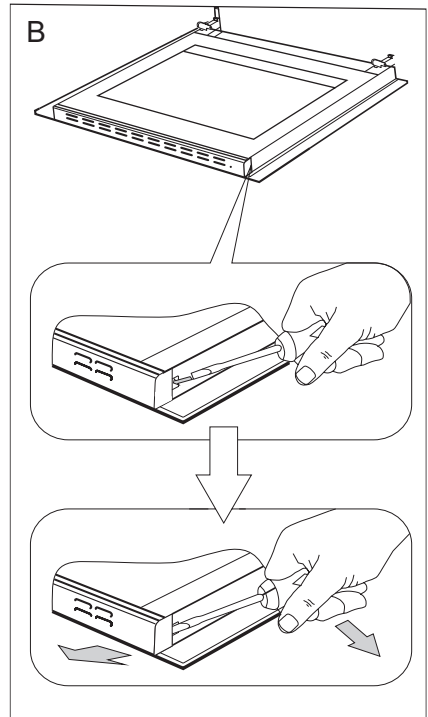
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

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

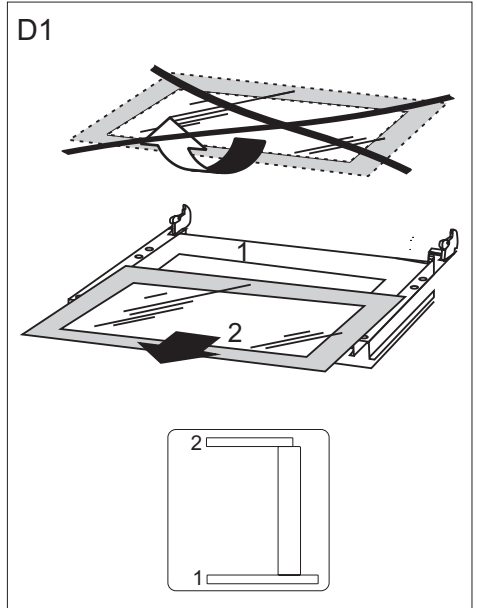


# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

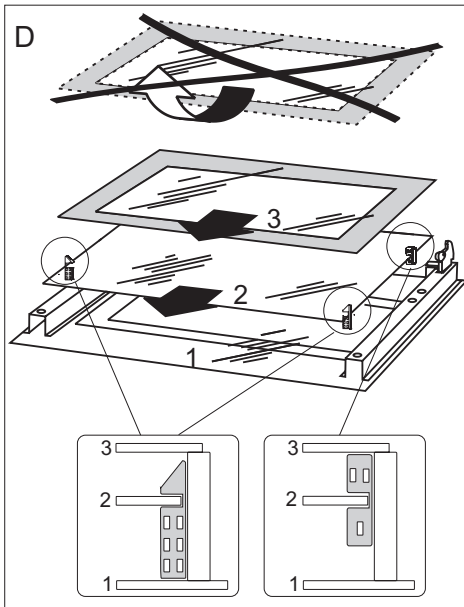
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

**Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden.** Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



*Herausnahme der inneren Scheibe.  
2 schiebe.*



*Herausnahme der inneren Scheibe.  
3 schiebe.*



# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

---

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

### **Achtung!**

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

# LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Backofens ausschalten,
- von der Stromversorgung trennen,
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

Problem	Ursache	Behebung
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - austauschen.
2. Die Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	durchgebrannte Backofen-Glühlampe austauschen (siehe: Kapitel <i>Reinigung und Wartung</i> )
3. Fehler E0	Fehler beim Ablesen der Temperatur im Garraum	Die Nutzung des Backofens ist nicht möglich, man muss sich an den nächsten Servicedienst wenden.
4. Fehler E1	Fehler beim Ablesen der Temperatur des Bratenthermometers	Diese Meldung erlischt nach dem Herausnehmen des Bratenthermometers, der Backofen kann jedoch ohne Bratenthermometer genutzt werden.
5. Der Ventilator am Heißluft-Ventilator funktioniert nicht.	Überhitzungsgefahr! Den Backofen sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	

Konnte ein Problem nicht gelöst werden, das Gerät vom Netz trennen und den Fehler melden.

**Hinweis!** Alle Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.

## TECHNISCHE DATEN

---

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,1 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen	EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6



**Компания изготовитель**

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52  
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

**Сделано в Польше**

**Претензии по качеству  
направлять в / Импортер на территорию РФ**  
ООО «Ханса», 121609, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ  
Крылатское, улица Осенняя, д.11, этаж 4, ком. 1-3, 7-19, 21  
Тел. 8 (800) 700-36-61