

BOEB6*
BOES6*
BOEW6*

(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	2
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	39

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

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

Внимание!

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	8
Монтаж	10
Эксплуатация.....	12
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	28
Обслуживание и уход	29
Решение проблем.....	37
Технические данные.....	38

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.

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

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.

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.

Во время процесса пиролизической очистки духовка может прогреваться до очень высоких температур, ввиду чего наружные поверхности духового шкафа могут нагреться больше, чем обычно, поэтому следует позаботиться о том, чтобы дети не находились в это время вблизи духовки.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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

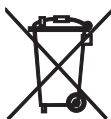


Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

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.

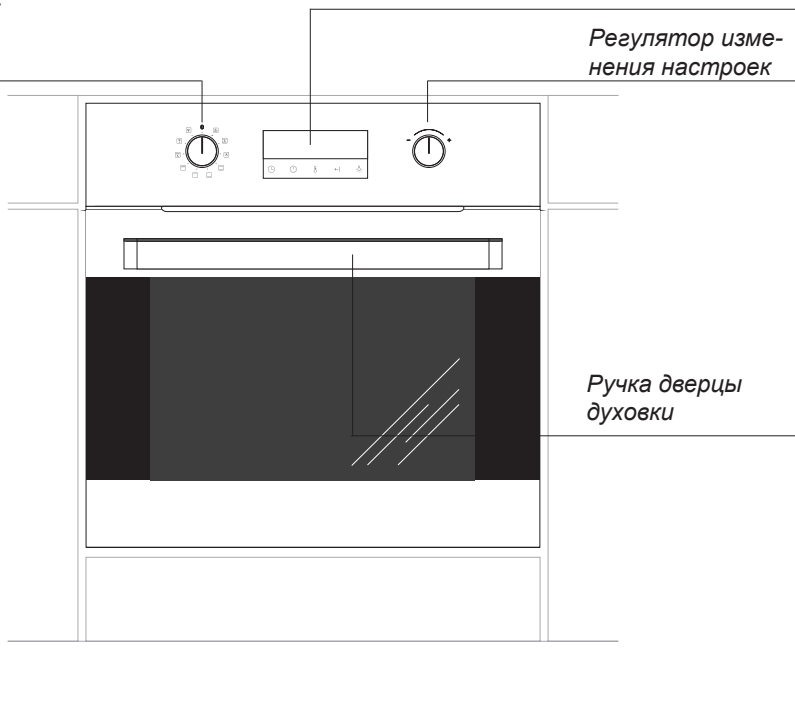
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Регулятор выбора функции духовки

Электронный программатор

Регулятор изменения настроек

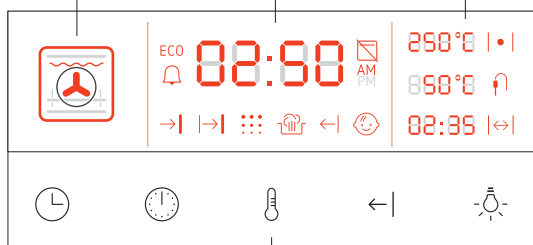


Ручка дверцы духовки

Диапазон функций духовки

Диапазон часов и активности функции

Диапазон температур



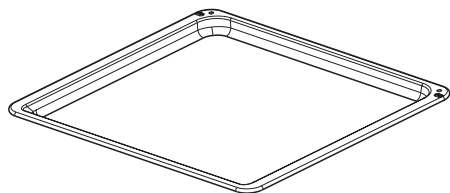
Диапазон управляющих сенсоров

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

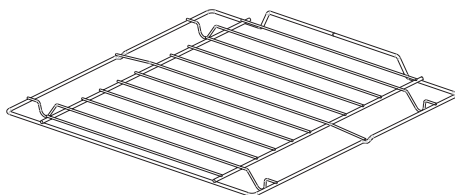
Электронный программатор:

- Tty с сенсорным экраном
- TyPr с сенсорным экраном и функцией пиролиза

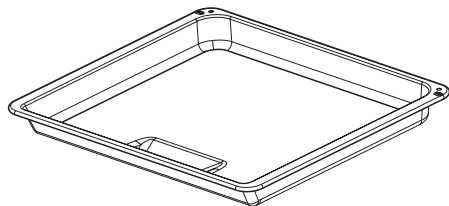
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки**



*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*

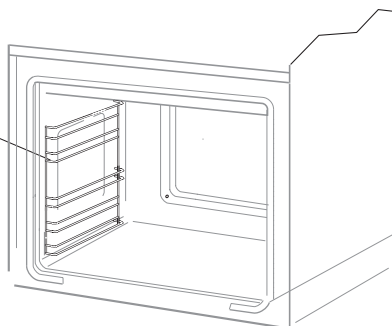


*Поддон для жарки**



*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).

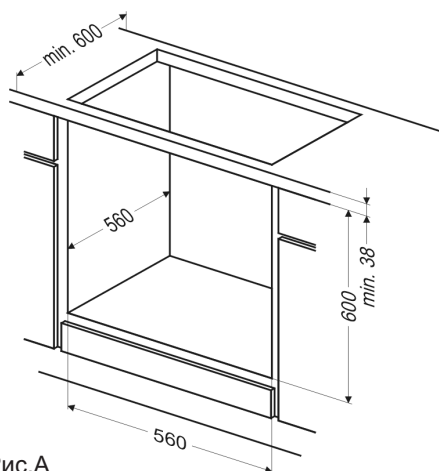


Рис.А

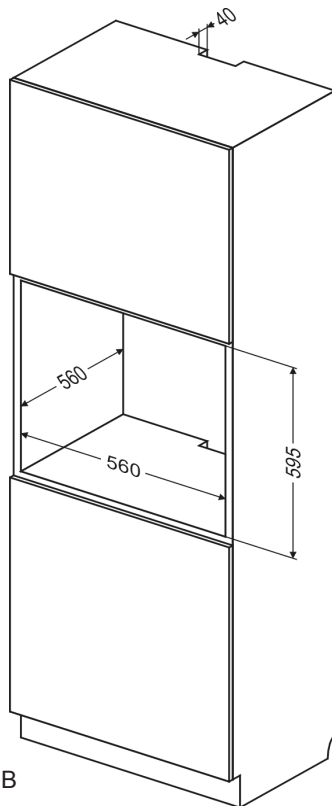


Рис.В

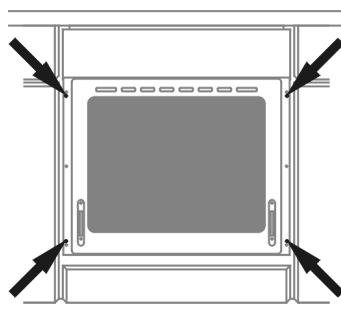


Рис.С

Внимание!
Монтаж производить при отключенном электропитании.

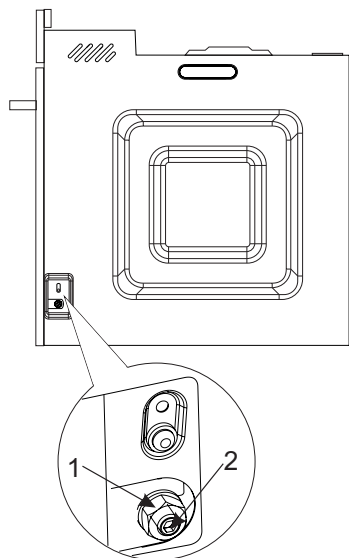
МОНТАЖ

► Регулировка положения дверцы духовки

Механизм регулировки позволяет изменять высоту правой боковой двери в соответствии с ее конструкцией. Изменение высоты монтажа двери с одной стороны позволяет выровнять дверцу по уровню или регулировать соприкосновение края дверцы и панели управления.

Способ регулировки.

- Ослабить гайку [1] плоским ключом на 13.
- Шестигранным ключом на 4 вращать регулировочный шпindel [2] в пределах 180° для получения правильного положения дверцы. Положение можно отрегулировать в диапазоне $\pm 1,5$ мм.
- Удерживая шестигранным ключом позицию регулировочного шпинделя [2], затянуть контргайку [1].



► 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 мм² 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 при помощи теплой воды 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).

Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

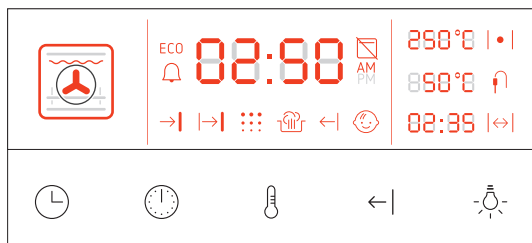
Некоторые модели оснащены подсветкой ручки двери духовки.

Во время работы духовки подсветка

ручки включена и работает, как индикатор остаточного тепла камеры духовки, т.е. выключается, когда температура внутри духовки опустится ниже 50°C, но если подсветка включена, ее интенсивность зависит от температуры в камере (чем выше температура внутри духовки, тем ярче светится).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Работа программатора и управление духовкой



Диапазон управляющих сенсоров

Панель управления имеет 5 сенсоров (без подсветки), обозначенных символами, как на рисунке, что выше. При каждом нажатии на сенсор раздается звуковой сигнал зуммера (исключения указаны в подробном описании работы). Активность кнопок зависит от настройки регулятора функции духовки (описана вместе с функциями духовки). При нажатии на активную кнопку раздается звуковой сигнал [подтверждение]. Нажатие неактивной кнопки, звук [ошибка]. При длительном нажатии на кнопку – 3 секунды – раздается звук [подтверждение2].

Зуммер генерирует следующие типы звуков:

[подтверждение] нажатие на сенсорную кнопку






[подтверждение2] длительное нажатие на сенсорную кнопку

[ошибка]

[завершение] процедуры настройки

[сигнал таймера] – максимальная продолжительность 5мин.

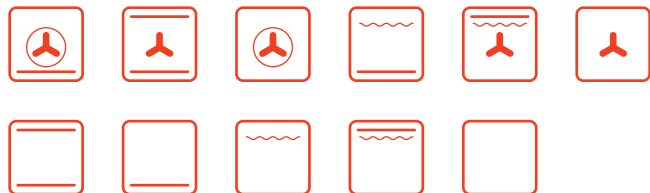
[сигнал завершения работы] духовки – максимальная продолжительность 5мин.

-  - настройка времени
-  - настройка функции времени, таймера, времени работы, времени окончания работы
-  - настройка температуры в духовке, термозонда
-  - включить / выключить функцию быстрого нагрева духовки
-  - включить / выключить освещение духовки

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Диапазон функций духовки

Диапазон, указывающий на выбранную функцию духовки, подсвечивается следующим образом:



Интенсивность освещения дисплея. Подсветка зависит от времени суток. С 5 до 22 освещение будет более интенсивным, чем с 22 до 5. Кроме того, интенсивность освещения зависит от режима работы прибора:

- Низкая интенсивность освещения – в режиме ожидания можно посмотреть который час,
- Высокая интенсивность освещения – в режиме активности программатора.

Диапазон часов и активности функции

Часы - работа в режиме 24ч или AM/PM. Высвечиваемые функции и символы.

Символ активности функции ECO



Символ активности таймера



Символ активности блокировки дверцы (духовка с функцией пиролиз)



Время завершения процесса (час)



Продолжительность процесса



Символ активности функции пиролиз (духовка с функцией пиролиз)



Паровая очистка



Символ активности быстрого разогрева



Символ активности защиты от детей



Диапазон температур

Температура в духовке с символом активности нагрева.

250°С | • |

Температура термозонда с символом активности.

850°С | 🔒

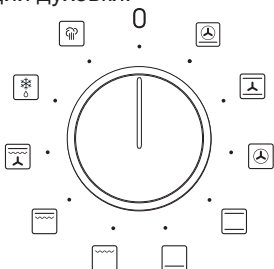
Время до начала/завершения процесса с символом активности (вспомогательные часы).









02:39 | ↔ |

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Регулятор выбора функции духовки

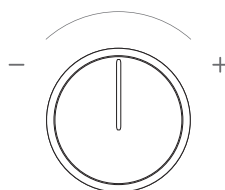
Регулятор имеет 9 или 11 позиций в зависимости от версии духовки - служит для выбора функции духовки. Каждая позиция присвоена функции духовки. Каждой функции соответствует символ, который высвечивается на дисплее в диапазоне функций духовки.



Позиция	Функция
	конвекция + нижний нагреватель
	нижний + верхний нагреватель + вентилятор
	конвекция
	нижний + верхний нагреватель
	нижний нагреватель
	гриль
	гриль + верхний нагреватель
	гриль + верхний нагреватель + вентилятор
	размораживание
	очистка
	очистка пиролиз*

Регулятор изменения настроек

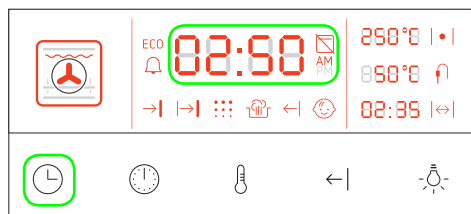
Регулятор поворота вправо/влево - служит для настройки таких параметров, как температура и время. Поворот регулятора вправо в сторону символа „+“ увеличивает значение параметра. Поворот в обратную сторону - снижает значение параметра. При выполнении удаленных настроек скорость изменений увеличивается пропорционально времени поворота.



*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение духовки и настройка времени.



После подключения прибора к электросети раздается звуковой сигнал [подтверждение], необходимо установить текущее время. Отсутствие текущего времени не позволит духовке работать. Духовка не реагирует на входные сигналы регуляторов и неактивных сенсорных кнопок – генерируется звуковой сигнал [ошибка]. Активным является только сенсор, активирующий процедуру настройки времени (🕒). Часы работают в системе 24ч или 12ч AM/PM. Чтобы установить время необходимо нажать сенсорную кнопку (🕒) в течение 3 секунд. Звуковой сигнал [подтверждение2], на дисплее начинает мигать символ „24 ч” или „12 ч” – режим работы часов, который можно переключать **регулятором изменения настроек**. Выбор режима работы подтвердить коротким нажатием сенсорной кнопки . Начинают мигать две первые цифры с левой стороны, указывающие часы. Мигание переходит в непрерывное свечение, когда пользователь **регулятором изменения настроек** установит часы в диапазоне 00 ÷ 23 (или 1 – 12 AM, 1 – 12 PM в зависимости от режима работы). После установки часов пользователь повторно нажимает на (🕒) (короткое – звуковой сигнал [подтверждение]) и переходит в режим установки минут (0-59) – две первые цифры с левой стороны светятся непрерывно, третья и

четвертая - мигают одновременно. Пользователь устанавливает минуты **регулятором изменения настроек**. Установив минуты, пользователь подтверждает настройку сенсором (🕒), звуковой сигнал [завершение]. Часы работают, четыре цифры непрерывно горят. Две точки между разрядами часов и минут мигают. В случае если пользователь ничего не нажимает в течение 5 секунд во время процедуры установки времени, процесс завершается, раздается звуковой сигнал [завершение]. Устанавливается то время, на котором пользователь его оставил. Духовка переходит в режим ожидания. Активируются функции духовки.

В режиме ожидания интенсивность освещения дисплея на низком уровне. Подсвечиваются:

- часы,
- символы активных функций: остаточная температура в камере духовки, защита от детей, таймер, символ блокировки дверей.

В момент, когда появляется входной сигнал из сенсора или регуляторов, духовка выходит из режима ожидания. Интенсивность освещения дисплея становится высокой.

Выключение духовки - **регулятор выбора функции** установлен в позиции 0.


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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ


Защита от детей

Задача функции "защита от детей" не позволить детям сменить настройки духовки. После активирования блокировки духовка перестает реагировать на все входные сигналы за исключением комбинации разблокировки.

Включение блокировки.

Держа палец на сенсорной кнопке , повернуть **регулятор изменения настроек** в направлении знака [+]. Программатор подтверждает включение блокировки звуковым сигналом [подтверждение2].

Выключение блокировки.

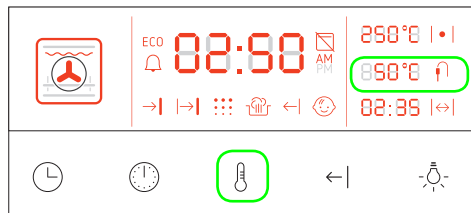
Держа палец на сенсорной кнопке , повернуть **регулятор изменения настроек** в направлении знака [-]. Программатор подтверждает снятие блокировки звуковым сигналом [завершение].


Функция ECO


Работа функции ECO заключается в предварительном выключении нагрева – 5мин. до завершения работы - и завершение выпекания блюда теплом, накопленным в духовке, так называемым остаточным теплом. Это служит для экономии энергии. Функция ECO активируется/деактивируется автоматически после включения/выключения функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ и функции ТЕРМОЗОНДА. Когда функция активна, загорается символ **ECO**. В случае выпекания с использованием термозонда, нагрев выключается на 2°С до достижения заданной температуры. Установленная температура достигается через 5 минут после выключения нагревателей.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Датчик температуры - термозонд.





После подключения датчика температуры в каждой позиции **регулятора выбора функции**, кроме ОЧИСТКИ и позиции **0**, на дисплее в месте представленном ниже подсвечиваются символы  и заданная температура термозонда, по умолчанию 80°C.

Обнаружение зонда сигнализируется звуковым сигналом [подтверждение2]. Затем пользователь может установить температуру блюда, после достижения которой выключится нагревание. Чтобы установить температуру выключения необходимо дважды нажать на сенсорную кнопку , (после первого нажатия устанавливается заданная температура духовки, после второго - термозонда). Температура термозонда начинает мигать.

Регулятором изменения настроек можно ее изменить в диапазоне 30°C ÷ 99°C. После установки температуры повторно нажать сенсорную кнопку . Если в течение 5 секунд температура не будет установлена, то управление примет текущие настройки и наступит завершение процедуры изменения температуры термозонда.

Работу духовки с термозондом сопровождается функция ECO (символ **ECO** загорается вместе с символом термозонда) – нагреватели выключаются на 2°C перед достижением блюда заданной температуры, которое допекается остаточным теплом. Через 5 минут после выключе-

ния нагревания завершается процесс выпекания. Раздается звуковой сигнал [сигнал завершения работы], температура термозонда и ее символ  мигают. Звуковой сигнал выключается после нажатия пользователем какого-либо символа или через 1 минуту. Если пользователь не задает никаких функций духовка переходит в режим ожидания. Пользователь может продолжить выпекание, нажав два раза на сенсорную кнопку  и увеличив температуру термозонда.

После выключения термозонда температура и ее символ гаснут. Обнаружение выключения зонда сигнализируется звуковым сигналом [завершение].

В случае выключения духовки – установки регулятора в позицию **0** – с включенным зондом, на дисплее заданной температуры высвечивается температура остаточного тепла в духовке. Символ зонда и ее указатель не горят.

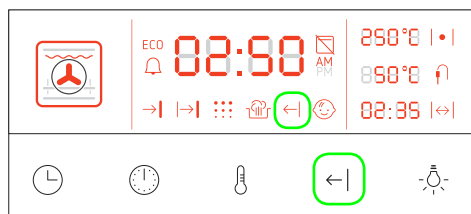
Температура для термозонда

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

Внимание! Следует использовать только тот температурный датчик, который входит в комплектацию духовки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Быстрое разогревание камеры духовки



Пользователь может ускорить разогревание духовки с помощью функции БЫСТРОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ. Функция доступна во всех настройках **регулятора функции**, за исключением функции РАЗМОРАЖИВАНИЕ, ОЧИСТКА и „0”- для этих позиций нажатие сенсора ←| сопровождается звуковым сигналом [ошибка]. Активирование функции (нажатие сенсора ←|) сопровождается включением нагревателей: верхнего, гриля и конвекции – прибор работает с максимально возможной мощностью – для быстрого достижения заданной температуры. На дисплее загорается символ БЫСТРОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ ←|.

После достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал [подтверждение]. Духовка переходит в нагревание согласно установленной функции **регулятором выбора функции**. Данную функцию в любой момент можно отключить путем нажатия сенсорной кнопки ←|. Отключение сопровождается одним звуковым сигналом [завершение].

Освещение.

Включение освещения:

- **Регулятор выбора функции** духовки остается установленным в позиции 0 – включение какой-либо функции духовки.
- Пользователь открывает дверь духовки.
- Пользователь нажимает на сенсорную кнопку - звуковой сигнал [подтверждение].

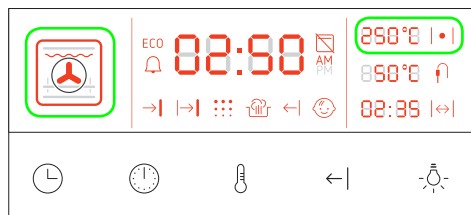
Выключение освещения:

- Освещение автоматически выключается через 30 секунд от момента включения, кроме случая, если открыта дверца духовки – если дверца духовки продолжает быть открытой, освещение выключится через 10 минут
- Освещение выключается через 30 секунд после закрытия дверцы, если **регулятор выбора функции** установлен в другой позиции, чем 0.
- освещение выключается в момент закрытия дверцы, если **регулятор выбора функции** установлен в позиции 0.
- Пользователь нажимает на сенсор - звуковой сигнал [завершение].
- Пользователь устанавливает **регулятор выбора функции** в позиции 0, а дверца духовки закрытая.

Освещение можно включить на весь период работы функции нагрева. Для этого нажать сенсор и держать 3 секунды. Выключение через 30 секунд деактивируется, а свет остается включенным. Включается звуковой сигнал [подтверждение2]. Свет выключается после повторного короткого нажатия на сенсор , раздается звуковой сигнал [завершение]. Опция постоянного освещения таким образом сбрасывается. Выполнить сброс также можно, установив **регулятор выбора функции** в позицию 0.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функции нагрева.



Функции нагревания активируются с помощью **регулятора выбора функции**. В зависимости от версии есть 8 или 10 функций и дополнительная установка **0** – духовка выключена.

Позиции **регулятора выбора функции**.

ПОЗИЦИЯ 0.

Неактивными являются функции сенсоров \leftarrow и 🔔 . Нажимая их, программатор не реагирует, кроме звукового сигнала [ошибка]. Кроме того, ограничен выбор функции часов 🕒 . Единственной доступной функцией является ТАЙМЕР.

После выключения духовки – установки **регулятора выбора функции** в позицию **0** с другой позиции – на дисплее высвечивается температура камеры духовки в месте заданной температуры. Температура высвечивается, если она выше 60°C. Диапазон функции духовки погашен.

ПОЗИЦИИ 1 - 10.

Описание работы духовки, соответствующее каждой позиции **регулятора выбора функции** нагревания приведено в таблице на следующей странице.

Установка температуры нагревания
Каждая функция нагревания имеет установленную по умолчанию температуру, которую можно изменить (за исключением ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ И РАЗМОРАЖИВАНИЯ) с помощью **регулятора изменения**






















настроек в любой момент после выбора функции нагревания и нажатия сенсора 🔔 в диапазоне [0 - 280°C]. Измененная температура принимается сразу управлением, как заданная температура. Неиспользование в течение 5 секунд после нажатия сенсора 🔔 , блокируется возможность изменения температуры – нужно повторно нажать сенсор. Включение какого-либо нагревателя сигнализируется загоранием символа $| \bullet |$ в соответствии с работы термостата.

Открытие дверцы во время работы.

Если пользователь откроет дверцу духовки в момент активности какой-либо из функций нагревания, за исключением функции ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА (дверца заблокирована), то нагреватели и вентилятор конвекции выключатся на время открытия дверцы. Если дверца останется открытой дольше 30 секунд, тогда раздается 15 секундный звуковой сигнал [ошибка]. Звуковой сигнал можно выключить, подавая какой-либо входной сигнал.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Таблица. Функции духовки.

Позиция регулятора	Указание функции на дисплее	Функция духовки	Опции	Настройки по умолчанию
1 		КОНВЕКЦИЯ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ	нагреватель конвекции, если имеется	220°C уровень 2
2 		НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ + ВЕРХНИЙ + ВЕНТИЛЯТОР	–	170°C уровень 3
3 		КОНВЕКЦИЯ	нагреватель конвекции, если имеется	170°C уровень 3
4 		НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ + ВЕРХНИЙ	–	180°C уровень 3
5 		НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)	–	200°C
6 		ГРИЛЬ	вертел, если есть	280°C уровень 5
7 		ГРИЛЬ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ	вертел, если есть	280°C уровень 5
8 		ГРИЛЬ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР	вертел, если есть	190°C уровень 2
9 		РАЗМОРАЖИВАНИЕ	–	уровень 3
10 		ЧИСТКА	–	нижний нагреватель 90°C 30 мин.
			ПИРОЛИЗ*	гриль + нижний нагреватель 480°C 90/120/150 мин.

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция очистки.

Последней позицией **регулятора выбора функции** является ОЧИСТКА.

Для духовки с эмалевыми Aqualytic (букв **Qa** в печи типа).

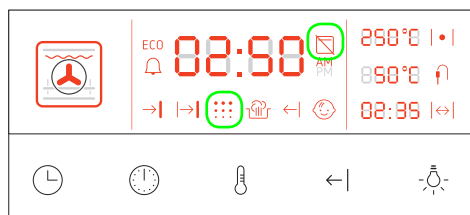
На дно духового шкафа влить 0,5 литра воды.

Для духовки с эмалью стандарта (письмо **Q** в печи типа).

В миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды

Функция включается через 3 секунды после установки регулятора в позицию очистки, раздается звуковой сигнал [подтверждение2]. В момент активации функции время завершения процесса отсчитывается в обратном порядке и высвечивается. Завершение ОЧИСТКИ сигнализируется таким же образом, что и завершение работы при установленном ВРЕМЕНИ РАБОТЫ.

Функция пиролитической очистки (духовка с функцией пиролиз).



Функция ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ состоит из двух этапов: 1/ НАГРЕВАНИЕ, 2/ОХЛАЖДЕНИЕ. Во время нагревания непрерывно светится заданная температура 480°C и символ . После перехода в этап охлаждения высвечивается температура камеры духовки.

Для ФУНКЦИИ ПИРОЛИЗ нельзя менять

заданную температуру **регулятором изменения настроек**. Вместо этого **регулятор изменения настроек** служит

для установки длительности процесса. Возможны опции: 90 (60 минут пиролиза), 120 (90 минут пиролиза), 150 (120 минут пиролиза). Опции вращаются по кругу. По умолчанию установлен цикл 90 мин. Изменить время цикла можно в течение 3 секунд с момента выбора функции.

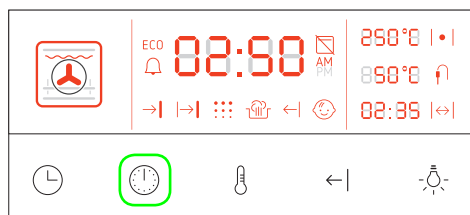
Запуск ФУНКЦИИ ПИРОЛИЗ возможен, если дверца духовки закрыта. Если через 3 секунды с момента установки **регулятора выбора функции** дверца остается открытой, раздается звуковой сигнал [ошибка] до момента закрытия дверцы или установки **регулятора выбора функции** в другую позицию. Если в течение 2 минут пользователь не закроет дверцу духовки, управление переходит в работу соответствующую установке **регулятора выбора функции** в позиции 0.

Вместе с запуском ФУНКЦИИ ПИРОЛИЗ активируется БЛОКИРОВКА ДВЕРЕЙ и загорается символ . БЛОКИРОВКА ДВЕРЕЙ выключается после завершения программы и охлаждения духовки, когда температура опустится ниже 150°C.

Процесс протекает аналогично работе функции ВРЕМЯ РАБОТЫ – отсчитывается время, завершение сигнализируется звуковым сигналом. Функцию можно прервать, устанавливая **регулятор выбора функции** в позицию 0, но блокировка выключается только после снижения температуры в камере духовки ниже 150°C. Невозможно запустить любую другую функцию пока ФУНКЦИЯ ПИРОЛИЗ полностью не завершится – выключение блокировки дверей духовки. В случае отключения питания, если после повторного его включения температура в духовке превышает 150°C, то активируется процедура охлаждения, дверца духовки заблокирована, высвечивается температура остаточного нагрева.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция часов. Таймер. Время работы. Функция задержки старта.



Функция часов: ТАЙМЕР, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ, ФУНКЦИЯ ЗАДЕРЖКИ СТАРТА - включаются нажатием на сенсор, обозначенный символом . Чтобы воспользоваться одной из вышеперечисленных функций, необходимо нажать на сенсор (звуковой сигнал [подтверждение]) до момента, символ выбранной функции должен начать мигать. Затем воспользоваться **регулятором изменения настроек** для установки времени.

Параметры функции часов расположены в следующем порядке: таймер-> продолжительность работы -> время завершения работы (параметр можно определить после введения продолжительности работы). Функция ЗАДЕРЖКИ СТАРТА активируется после определения параметров ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ, а затем ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ.

Функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ и ЗАДЕРЖКИ СТАРТА управляют включением и выключением духовки. Функция ТАЙМЕР не влияет на работу духовки.

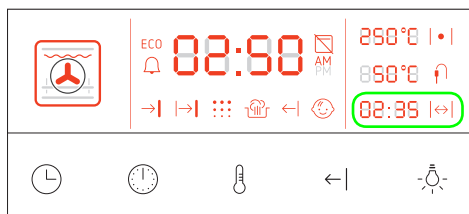
Функции ТАЙМЕР и ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ/ЗАДЕРЖКА СТАРТА могут работать параллельно.

Сброс времени.

После одновременного нажатия в течение 3 секунд сенсоров, обозначенных симво-

лами и , выключаются все функции часов.

Функции дополнительных часов.



Дополнительные часы в правом нижнем углу дисплея выполняют три функции, в зависимости от режима работы духовки (если параметры функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ или ЗАДЕРЖКА СТАРТА введены).

1. Функция отсчета времени работы духовки. Активность функции сигнализируется загоранием символа . Дополнительные часы указывают время работы, которое прошло с момента включения духовки. Время выключается и сбрасывается после установки **регулятора выбора функции** в позицию 0.

2. Функция высвечивания времени начала работы при активной функции ЗАДЕРЖКА СТАРТА. Символ погашен, дополнительные часы показывают время начала работы.





3. Функция высвечивания времени до завершения работы при активных функциях ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ и ЗАДЕРЖКА СТАРТА. Символ гаснет. Дополнительные часы показывают оставшееся до завершения программы время. В случае функции ЗАДЕРЖКА СТАРТА часы автоматически в момент начала работы начнут показывать время, оставшееся до завершения программы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Таймер

ТАЙМЕР отсчитывает время в обратном порядке. после завершения отсчета раздается звуковой сигнал [сигнал таймера]. ТАЙМЕР работает независимо от других функций.

Установка ТАЙМЕРА.






Нажать сенсор  - звуковой сигнал [подтверждение]. Символ таймера  начинает мигать, на главных часах появляется индикатор 00:00, который мигает до момента использования **регулятора изменения настроек**. Поворачивая **регулятор изменения настроек** вправо/влево установить время. Подтвердить установку и запустить ТАЙМЕР, нажимая сенсор  - звуковой сигнал [завершение]. Если установленное время будет отличаться от 00:00, но не будет подтверждено сенсором , тогда через 5 секунд бездействия ТАЙМЕР запустится с установленным временем – звуковой сигнал [завершение]. В момент активации ФУНКЦИИ ТАЙМЕР на главных часах будет снова показано текущее время, и символ таймера подсвечивается постоянно. Заданное время меняется во время работы ТАЙМЕР таким же образом, как и его установка.


Время работы.

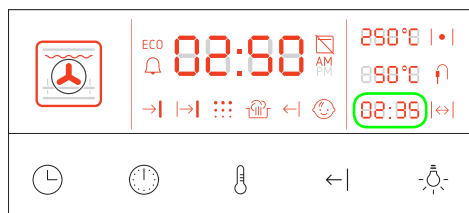
Пользователь может запрограммировать духовку таким образом, чтобы через определенный промежуток времени от 00:01ч до 10:00ч с точностью до 1 минуты, прибор выключился самостоятельно – в таком режиме, как **регулятор выбора функции** устанавливается в позицию **0**. Вместе с функцией ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ работает функция ECO (описанная в пункте Функция ECO), что символизируется светящимся символом **ECO**.

Активация функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ.

Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАБОТЫ возможна только, если левый регулятор выбора функции духовки установлен в другой позиции, чем **0**.

Нажать сенсор  (звуковой сигнал [подтверждение]) до момента, в котором символ  начнет мигать, а на главных часах появится индикатор 00:00, который мигает до момента использования **регулятора изменения настроек**. **Регулятором изменения настроек** ввести ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ. Установленное время подтвердить, нажимая сенсор , звуковой сигнал [подтверждение]. Символ  будет постоянно светиться. На главных часах появится мигающий индикатор: [актуальное время + ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ + 1 минута]. Повторное нажатие сенсора  активирует функцию ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ. В случае отсутствия подтверждения введенных установок в течение 5 секунд функция запустится самостоятельно.

Завершение установки функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ сигнализируется звуковым сигналом [завершение]. В момент активации функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ на главных часах снова высвечивается текущее время, а символ  постоянно светится. Духовка остается включенной. Оставшаяся продолжительность времени отсчитывается в обратном порядке и высвечивается на дисплее в месте, как указано на рисунке.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Если пользователь после включения функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ установит **регулятор выбора функции** духовки в позицию **0**, наступит завершение в соответствии с процедурой, описанной ниже.

Заданное время меняется после активирования функции таким же образом, как и его установка.

Завершение функции продолжительность работы

После истечения заданного времени продолжительности работы духовка выключается – в таком режиме, как **регулятор выбора функции** устанавливается в позицию **0**. Раздается звуковой сигнал – [сигнал завершения работы], который длится примерно 1 минуту. Символ  и указание оставшегося времени, например, 00:00 начинает мигать до момента установки **регулятора выбора функции** в позицию **0**. После завершения функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ не возможен запуск какой-либо функции, пока **регулятор выбора функции** не будет установлен в позицию **0**.

Пользователь может продолжить работу духовки с такими же настройками, если после завершения функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ он нажмет на сенсор  и повторно установит параметры функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ.








Звуковой сигнал может выключиться раньше, если появится какой-либо входной сигнал – в случае сигнала при нажатии сенсоров звуковой сигнал не раздается.

Функция задержки старта.

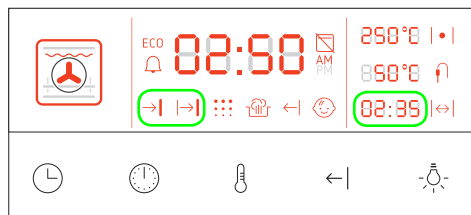
Пользователь может запрограммировать духовку так, чтобы она включилась позже и завершила процесс в указанное время.

Программатор на основе данных о времени завершения процесса и продолжительности времени рассчитывает время начала процесса. Начало и завершение срабатывает автоматически. Время завершения можно установить в диапазоне [актуальное время] + 23ч 59мин., а продолжительность работы до 10ч, оба времени с точностью до одной минуты.

Чтобы активировать функцию ЗАДЕРЖКА СТАРТА, предварительно необходимо установить функцию ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ.

Начать процедуру запуска функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ. После утверждения сенсором  продолжительности работы символ  будет непрерывно гореть, а символ  мигать. На часах также будет мигать время [актуальное время + ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ +1мин]. Использовать **регулятор изменения настроек** для установки времени завершения процесса. После подтверждения установки сенсором  или через 5 секундном отсутствии активности пользователь параметры остаются записанными, а функция ЗАДЕРЖКА СТАРТА активируется, что сопровождается звуковым сигналом [завершение]. В момент активирования функции ЗАДЕРЖКА СТАРТА на главных часах обратно появляется текущее время. Символы ,  постоянно светятся. На дисплее отсчитывается время до начала нагревания, рассчитанное на основе времени завершения и продолжительности работы процесса. После истечения этого времени символ  гаснет, а на дисплее отсчитывается время до завершения процесса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ




Если пользователь после активирования функции ЗАДЕРЖКА СТАРТА установит **регулятор выбора функции** духовки в позицию **0**, наступит ее завершение согласно нижеописанной процедуре. Заданная температура будет обнулена. Функция может быть изменена таким же образом, как ее установка, в любой момент.

Завершение функции задержка старта.

В момент достижения заданного времени завершения духовка выключается – в таком режиме, как **регулятор выбора функции** устанавливается в позицию **0**. Раздается звуковой сигнал [сигнал завершения работы], который длится примерно 1 минуту. Символы **|→|**, **→|** и указанное оставшееся время, например, 00:00, начинает мигать. Звуковой сигнал выключается в момент появления какого-либо входного сигнала – в случае сигнала сенсоров звуковой сигнал не раздается.

Символы **|→|**, **→|** и оставшееся время 00:00 мигают до установки **регулятора выбора функции** в позицию **0**. Параметры духовки сбрасываются.

Другую функцию можно запустить только после установки **регулятора выбора функции** в позицию **0**.


Пользователь может продолжить работу духовки с такими же настройками, если после завершения функции он нажмет сенсор  и повторно установит параметры функции продолжительности работы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование гриля.

Процесс гриля наступает в результате действия на блюдо ИК-излучений, выделяемых нагревателем духовки.

Для включения гриля необходимо:

- выбрать одну из функций нагрева ,
- нагревать духовку примерно 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- вставить в духовку поддон с блюдом на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжарки на решетке поместить поддон для сбора жира на уровень ниже (ниже решетки),
- закройте дверцу духовки.

Внимание!

Гриль выполнять при закрытой дверце духовки.

Когда применяется функция гриль, доступные части могут быть горячими.

Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

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

Содержание пользователем духовки в чистоте и надлежащий уход за ней оказывает существенное влияние на увеличение срока ее безотказной эксплуатации.



Прежде чем начинать очистку духовку необходимо выключить. Операции по очистке следует начинать после остывания духовки.

- Духовку следует чистить после каждого использования. При очистке духовки необходимо включить освещение, позволяющее добиться лучшей освещенности рабочего пространства.
- Камеру духовки следует мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества средств для мытья посуды.
- **Паровая очистка**
Процедура описана в разделе *Работа программатора и управление духовкой*.
После окончания процесса очистки открыть дверь духовки, внутреннюю часть камеры вытереть губкой либо тряпкой, а затем промыть теплой водой с жидкостью для мытья посуды.
- После промывки камеры духовки следует вытереть ее досуха.
- Для мойки и чистки поверхности использовать мягкие тряпочки, хорошо впитывающие влагу.

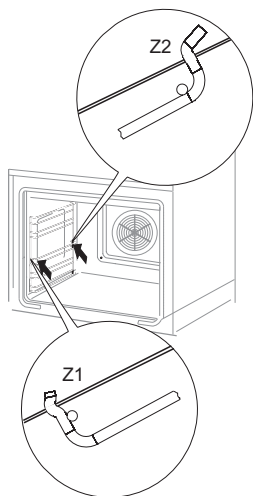
Важно!

Для очистки и технического обслуживания запрещено использование каких-либо абразивных средств, острых чистящих средств или предметов, оказывающих абразивное воздействие.

Для очистки передней стенки корпуса использовать только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или стекол. Запрещено 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) .

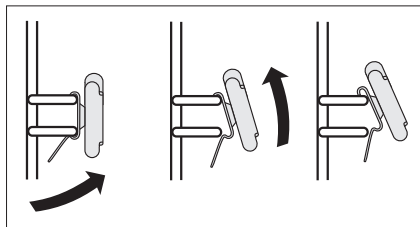


Духовки оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив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

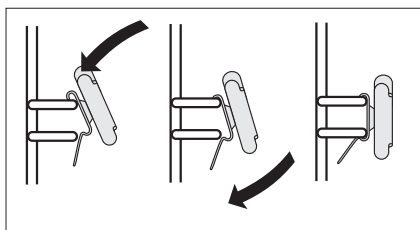
Внимание!

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.

Вынимание телескопических проводников



Размещение телескопических проводников



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Пиролитическая очистка

Пиролитическое самоочищение духовки. Духовка прогревается до температуры ок. 480 °С. Загрязнения после приготовления на гриле или выпечки превратятся в золу, которую легко удалить, после окончания процесса ее следует вымести или удалить при помощи влажной тканевой салфетки.

Перед использованием функции пироллиза.

Внимание!

Удалите все аксессуары из духовки (противни, решетки для сушки, боковые направляющие, телескопические направляющие). Элементы оснащения, оставленные на время пироллиза внутри духовки, будут повреждены.

- Удалите сильные загрязнения внутри духовки.
- Протрите влажной тканевой салфеткой наружные поверхности духового шкафа.
- Следуйте инструкциям.

Во время процесса очистки.

- Не оставляйте тканевые салфетки вблизи разогретой духовки.
- Не включайте кухонную плиту.
- Не включайте освещение духовки.
- Дверки духовки оснащены блокировкой, которая предотвращает их открытие во время процесса. Не открывайте дверки, чтобы не прерывать процесс очистки.

Внимание!

Во время процесса пиролитической очистки духовка может прогреваться до очень высоких температур, ввиду чего наружные поверхности духового шкафа могут нагреться больше, чем обычно, поэтому следует позаботиться о том, чтобы дети не находились в это время вблизи духовки.

Ввиду испарений, выделяющихся в ходе очистки, кухня должна хорошо проветриваться.

Процесс пиролитической очистки:

- Закройте дверцу духовки.
- Следовать согласно инструкции в разделе *Функция пиролитической очистки*.

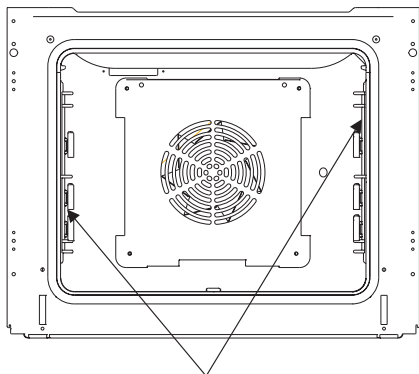
Внимание!

Если духовка прогрета до высокой температуры (выше чем при обычной эксплуатации) дверки не разблокируются. После остывания можно открыть дверки и удалить золу мягкой, влажной тканевой салфеткой. Установите боковые направляющие и другие элементы оснащения. Духовка готова к использованию.

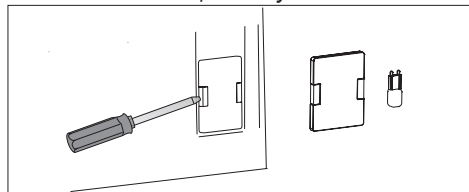
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Замена галогенной лампочки подсветки духовки

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой галогенной лампочки следует убедиться, что прибор выключен.



Освещение духовки

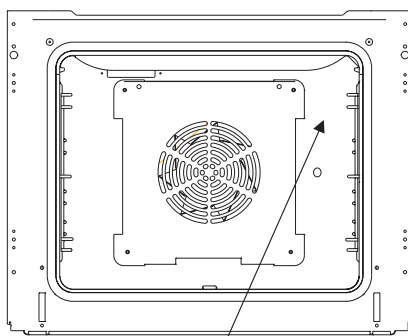


1. Отключить питание духовки
2. Извлечь противни.
3. Если духовка оснащена телескопическими направляющими, их следует извлечь.
4. С помощью плоской отвертки поддеть скобу плафона, снять его, промыть, не забывая о необходимости тщательно вытереть досуха.
5. Вынуть галогенную лампочку, выдвигая ее вниз с помощью кусочка материала или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой G9
-напряжение 230 В
-мощность 25 Вт
6. Правильно вставьте галогенную лампочку в патрон.
7. Наденьте плафон на лампочку

Примечание: Соблюдать осторожность при установке галогенной лампочки, избегать касания ее голыми руками!

Замена галогенной лампочки подсветки духовки

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой галогенной лампочки следует убедиться, что прибор выключен.



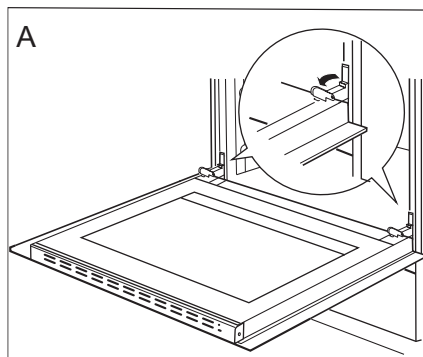
Освещение духовки

1. Отключить питание духовки
2. Извлечь противни.
3. Снять и промыть плафон лампы, после этого насухо его вытереть.
4. Вынуть галогенную лампочку с помощью кусочка ткани или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой тип G9
- напряжение 230В
- мощность 25Вт
5. Правильно вставьте галогенную лампочку в патрон.
6. Закрутите плафон лампы.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Демонтаж дверей

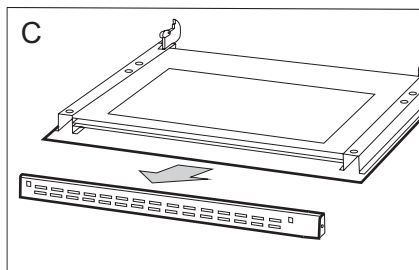
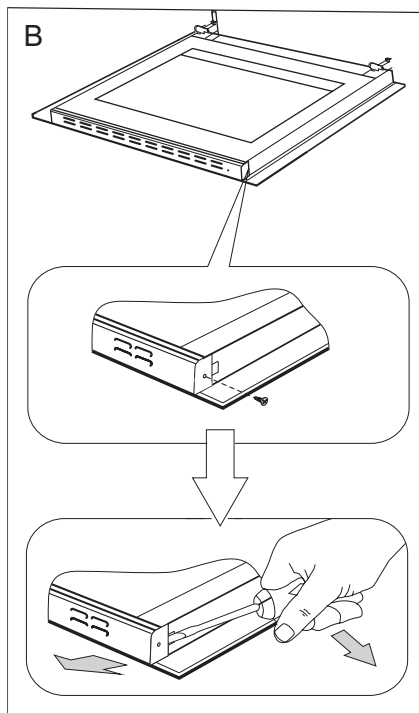
Для облегчения доступа к камере духовки и её чистки, можно снять дверцу духового шкафа. Для этого, откройте двери, приподнимите (отведите) вверх защитный элемент, который размещен в дверной петле (рис. А). Двери легко прикройте, приподнимите и снимите в направлении «прямо». Для того, чтобы установить дверь в духовой шкаф обратно, следует произвести те же действия с точностью до наоборот. При установке необходимо обратить внимание на выемку в дверной петле и правильно разместить кронштейн на выпуклости петли. После установки дверцы духовки, следует обязательно опустить защитный элемент **осторожно его прижать**. Неправильная установка защитного элемента может, при попытке закрыть дверь, привести к повреждению дверной петли .



Отклонение защиты петель

Снятие внутреннего стекла*

- 1.С помощью крестообразной отвёртки открутите винты в панели верхней части дверей (рис.В)
- 2.С помощью плоской отвёртки выдвиньте верхнюю панель дверей, осторожно приподнимая её с обеих сторон (рис. В, С).



*для определенных моделей

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

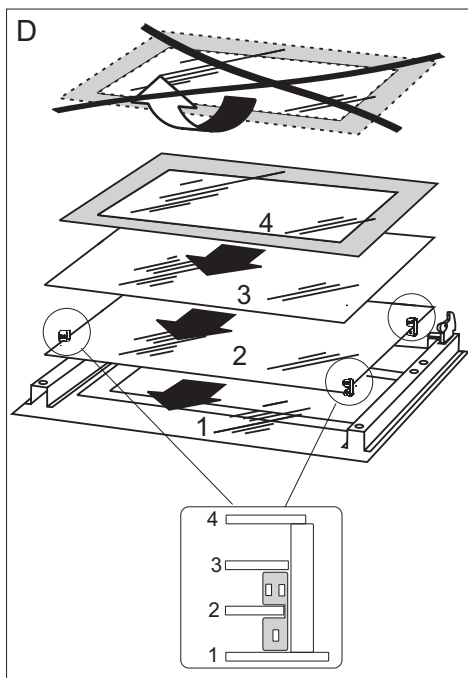
3. Внутреннее стекло извлечь (вытянуть) из держателей (в нижней части двери).

Внимание! Существует опасность повреждения стекла! Вынимая его из панели дверей - будьте внимательны и осторожны! Стекло следует выдвинуть, а не поднимать вверх!

Вынуть среднее стекло (рис. D).

4. Вымыть стекло теплой водой с небольшим количеством моющего средства.

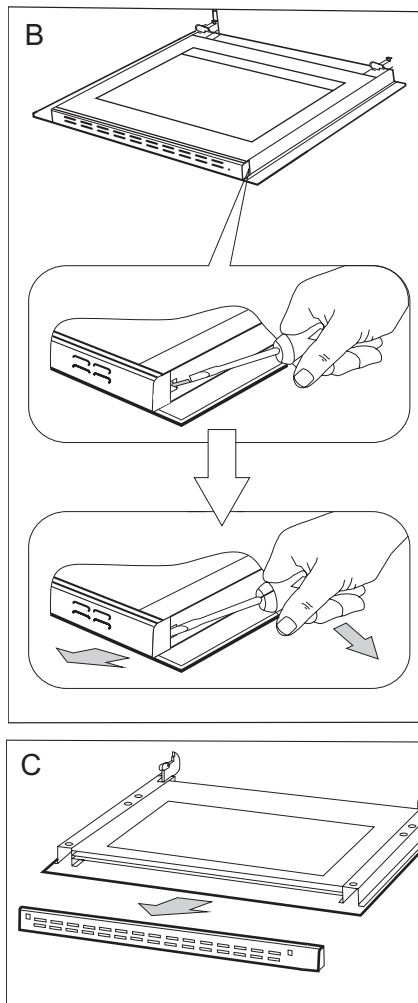
Для того, чтобы заново установить стекла, действуйте в обратном порядке. Гладкая часть стекла должна находиться сверху, срезанные углы - вверх.



Снятие внутреннего стекла

Снятие внутреннего стекла*

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



*для определенных моделей

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

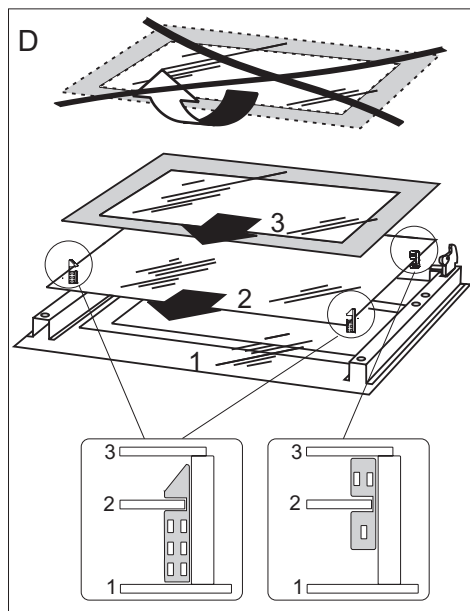
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D, D1.

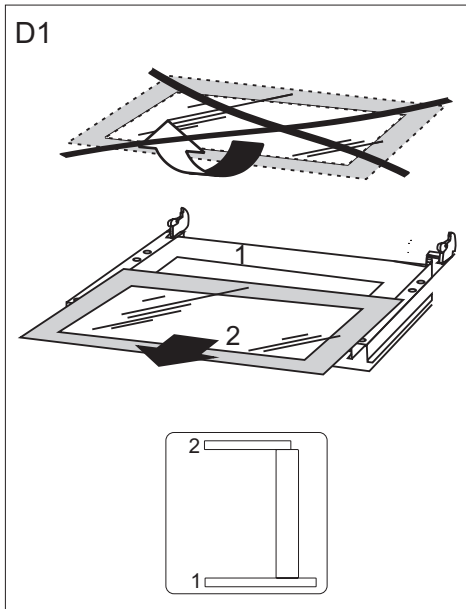
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

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. прибор 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 E00	ошибка считывания температуры внутри камеры духовки	использование духовки невозможно, обратиться в ближайший сервисный центр.
4. ошибка E01	ошибка считывания температуры термозонда	сообщение исчезает после извлечения термозонда, духовку можно использовать, но без термозонда
5. вентилятор без нагревательного элемента термоциркуляции 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.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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

Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	41
Bedienelemente	45
Ihr Herd stellt sich vor.....	46
Installation.....	47
Bedienung.....	49
Backen und Braten – Praktische Hinweise.....	64
Allgemeine Pflegehinweise	65
Lösung von problemen.....	73
Technische Daten.....	74

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.

Während der Pyrolyse kann der Backofen sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Backofens heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Backofens nicht aufhalten.

- 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 Verpackungsteile.

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.

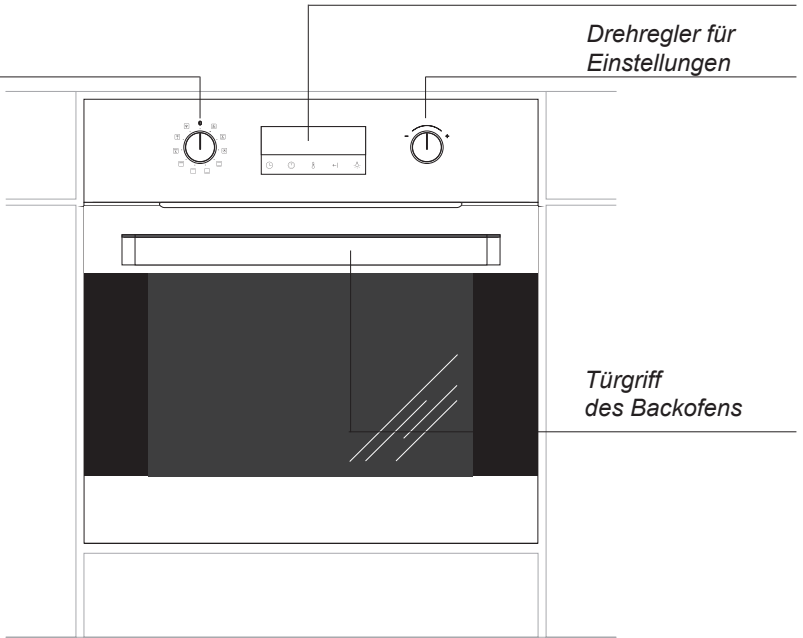
Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE

Drehregler der Funktionswahl

Elektronisches Steuermodul

Drehregler für Einstellungen

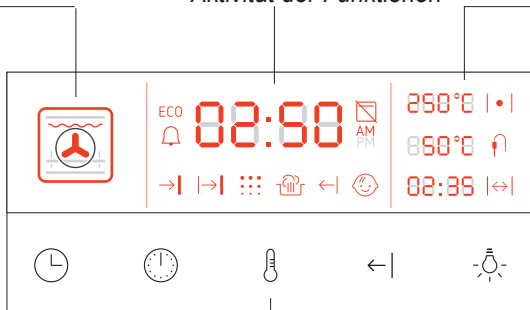


Türgriff des Backofens

Bereich der Backofen-Funktionen

Bereich der Uhr und der Aktivität der Funktionen

Bereich der Temperatureinstellung



Bereich der Sensorsteuerung

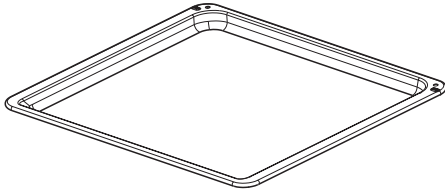
IHR HERD STELLT SICH VOR

Elektronisches Steuermodul:

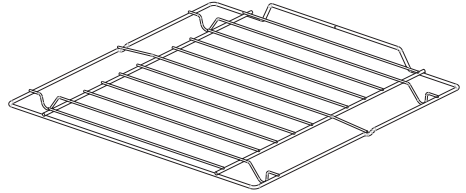
-Tty mit Touchscreen

-TyPr mit Touchscreen und der Pyrolyse-Funktion

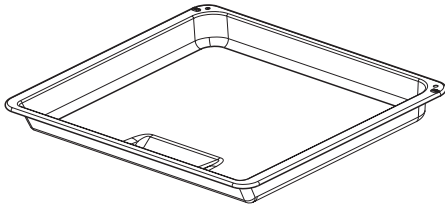
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**



*Grillrost
(Gitterrost)*

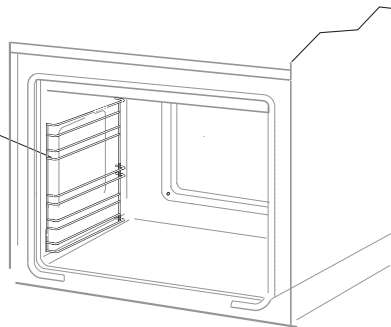


*Bratblech**



*Fleischsonde**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

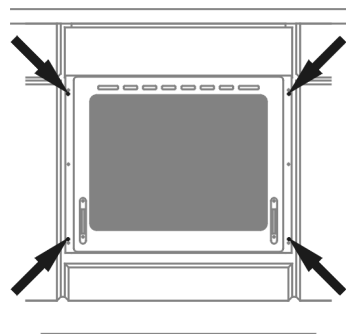
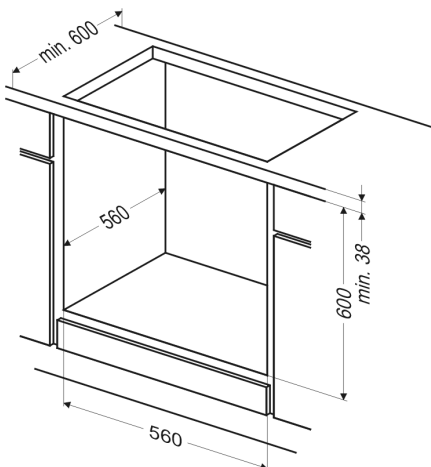
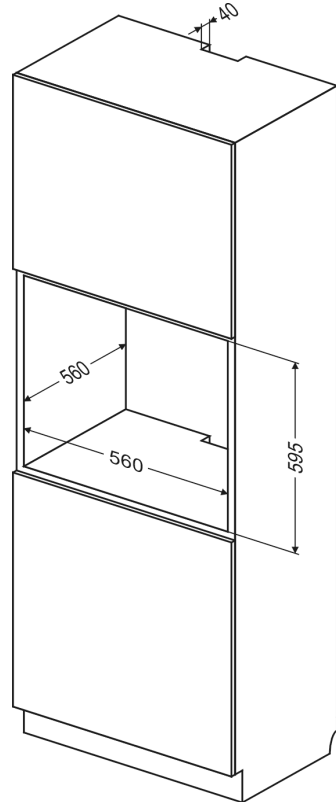
INSTALLATION

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.

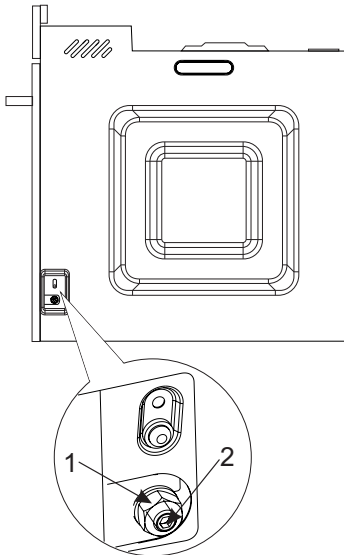
INSTALLATION

Regulierung der Lage der Backofentür

Der Regulierungsmechanismus ermöglicht die Höhenverstellung der Verankerung der rechten Seite der **Backofentür** in dem sich aus der Konstruktion ergebenden Umfang. Die Höhenverstellung der Verankerung der **Backofentür ermöglicht einerseits** die Justierung der Tür und andererseits die Anpassung der Kante der Tür und des Bedienfeldes.

Regulierung.

- Die Mutter [1] mit Schraubenschlüssel Größe 13 lösen.
- Mit dem Inbusschlüssel Größe 4 den Einstellbolzen [2] im Bereich von 180° drehen, bis die gewünschte Lage der Tür erreicht wird. Die Lage kann im Bereich von $\pm 1,5\text{mm}$ eingestellt werden.
- Anschließend den Einstellbolzen [2] mit dem Inbusschlüssel festhalten und die Gegenmutter [1] nachziehen.



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 mm², 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 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 Garraum 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.

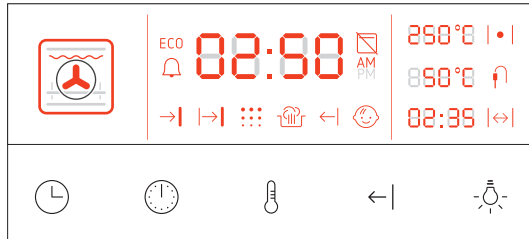
Die Sensorflächen sind sauber zu halten.

Manche Modelle sind mit dem hinterleuchteten Backofen-Türgriff ausgeschaltet.

Bei Betrieb des Backofens ist die Hinterleuchtung des Türgriffs eingeschaltet und gilt als Restwärmeanzeige des Backofen-Innenraums, d.h. die Hinterleuchtung erlischt, wenn die Temperatur im Innenraum des Backofens unter 50°C fällt, und leuchtet über 50°C je nach der Temperatur auf (je höher die Temperatur im Innenraum des Backofens ist, desto heller leuchtet der Türgriff).

BEDIENUNG

Steuermodul und Steuerung des Backofens



Bereich der Sensorsteuerung

Das Bedienfeld verfügt über 5 Touch-Sensoren (ohne Hinterleuchtung), die mit Piktogrammen, wie es in der vorstehenden Abbildung dargestellt wurde, gekennzeichnet sind. Bei jedem Berühren des Sensors ertönt ein Tonsignal des Summers (die Ausnahmen wurden in einer ausführlichen Beschreibung der Funktionsweise dargestellt). Die Aktivitäten der Tasten hängen von der Stellung des Drehreglers der Funktionswahl ab (diese wurden zusammen mit den Funktionen des Backofens geschildert). Beim Berühren einer aktiven Taste ertönt ein Tonsignal [Bestätigung]. Beim Berühren einer inaktiven Taste ertönt ein Tonsignal [Fehler]. Beim langen Berühren einer Taste – 3 Sekunden – ertönt ein Tonsignal [Bestätigung2]. Der Summer generiert folgende Arten von Tonsignalen:

[Bestätigung] Berühren des Sensors






[Bestätigung2] langes Berühren des Sensors

[Fehler]

[Ende] der Einstellung

[Alarmsignal - Timer] – maximale Dauer 5 Minuten.

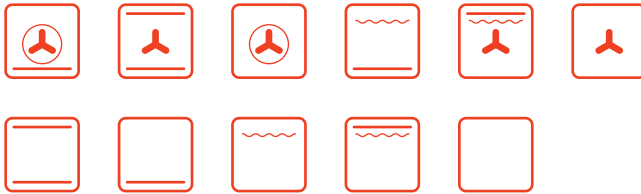
[Alarmsignal - Ende der Vorgangsdauer] des Backofens – maximale Dauer 5 Minuten.

-  - Einstellung der Uhr
-  - Einstellung der Uhr, des Timers, der Vorgangsdauer, der Endzeit
-  - Einstellung der Temperatur im Backofen, des Bratenthermometers
-  - Ein / Aus - Funktion der Schnellaufheizung des Backofens
-  - Ein / Aus - Beleuchtung des Backofens

BEDIENUNG

Bereich der Backofen-Funktionen

Der Bereich, in dem auf die gewählte Funktion des Backofens hingewiesen wird, wird in folgenden Varianten hinterleuchtet:



Intensität der Display-Hinterleuchtung. Die Hinterleuchtung hängt von der Tageszeit ab. Von 5 bis 22 Uhr ist die Hintereuchtung intensiver als im Zeitraum von 22 bis 5 Uhr. Die Intensität der Hinterleuchtung ist zudem von der Betriebsart des Gerätes abhängig:

- Niedrige Intensität der Hinterleuchtung – im Standby-Modus kann man die Angabe der Uhrzeit lesen,
- Hohe Intensität der Hinterleuchtung – bei der Aktivität des Steuermoduls.

Bereich der Uhr und der Aktivität der Funktionen

Uhr - Betrieb im Modus von 24h oder AM/PM. Angezeigte Funktionen und Symbole

Symbol der Aktivität der ECO-Funktion
Symbol der Aktivität des Timers

Symbol der Aktivität der Kindersicherung (Backofen mit der Pyrolyse-Funktion)
Endzeit (Uhrzeit)

Vorgangsdauer

Symbol der Aktivität der Pyrolyse-Funktion (Backofen mit der Pyrolyse-Funktion)

Dampfreinigung

Symbol der Aktivität der Schnellaufheizung

Symbol der Aktivität der Kindersicherung

ECO



Bereich der Temperatureinstellung

Temperatur im Backofen mit dem Symbol der Aktivität der Beheizung.

250°C | • |

Temperatur des Bratenthermometers mit dem Symbol der Aktivität.

850°C | 🔔

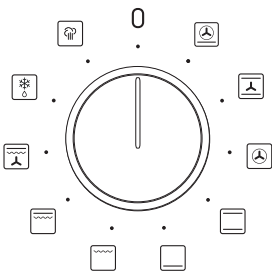
Zeit bis zum Beginn/Ende des Vorgangs mit dem Symbol der Aktivität (Hilfsuhr).

02:35 | ↔ |

BEDIENUNG

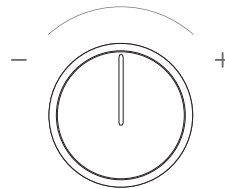
Drehregler der Funktionswahl

Der Drehregler verfügt je nach dem Modell des Backofens über 9 oder 11 Positionen und dient zur Auswahl der gewünschten Funktion des Backofens. Jede Position ist einer bestimmten Funktion des Backofens zugeordnet. Jeder Funktion entspricht ein Piktogramm, das im Display im Bereich der Backofen-Funktionen angezeigt wird.



Drehregler für Einstellungen

Drehen des Drehreglers nach rechts/links - dient zur Einstellung solcher Parameter wie Temperatur und Zeit. Wird der Drehregler nach rechts zum Symbol „+“ gedreht, wird der Wert des Parameters erhöht. Wird der Drehregler in die Gegenrichtung gedreht, wird der Wert des Parameters gemindert. Werden weiter entfernte Einstellungen vorgenommen, erhöht sich die Schnelligkeit der Änderungen verhältnismäßig zur Drehzeit.

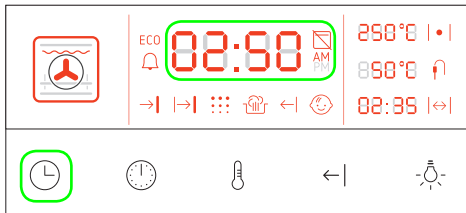



Position	Funktion
	Heißluft + Unterhitze
	Unterhitze + Oberhitze + Ventilator
	Heißluft
	Unterhitze + Oberhitze
	Unterhitze
	Grill
	Grill + Oberhitze
	Grill + Oberhitze + Ventilator
	Auftauen
	Reinigung
	Reinigung pyrolyse*



*vorhanden nur bei einigen Modellen


BEDIENUNG

Inbetriebnahme des Backofens und Einstellung der Uhrzeit.



Nach dem Anschließen des Gerätes an das Stromnetz ertönt ein Tonsignal [Bestätigung], es ist die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Wird die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt, kann der Backofen nicht betrieben werden. Der Backofen reagiert nicht auf die Eingangssignale der Drehregler und inaktiver Sensoren – es ertönt ein Tonsignal [Fehler]. Aktiv ist nur der Sensor, mit dem das Verfahren zur Einstellung der Uhrzeit  aktiviert wird.

Die Uhr arbeitet im System von 24h oder 12h AM/PM. Um die Uhrzeit einzustellen, den Sensor  drücken und über 3 Sekunden gedrückt halten. Tonsignal [Bestätigung2], im Display beginnt die Anzeige „24 h“ oder „12 h“ zu blinken – die Betriebsart der Uhr, die mit dem **Drehregler für Einstellungen** umgeschaltet werden kann. Die Auswahl der Betriebsart ist mit einem kurzen Berühren des Sensors zu bestätigen. Gleichzeitig beginnen die ersten zwei Ziffern von links, mit denen die Stunde angegeben wird, zu blinken. Das Blinken geht in die Dauerhinterleuchtung über, wenn die Uhrzeit vom Benutzer mit dem **Drehregler für Einstellungen** im Bereich 00 ÷ 23 (oder 1 – 12 AM, 1 – 12 PM je nach der Betriebsart) eingestellt wird. Nach der Einstellung der Stunde berührt der Benutzer erneut  (kurz – Tonsignal [Bestätigung]) und gelangt zur Einstellung der Minuten (0-59)– die ersten Ziffern von links leuchten im Dauerbetrieb, die dritte und

vierte Ziffer blinken gleichzeitig. Der Benutzer stellt die Minuten mit dem **Drehregler für Einstellungen** ein. Nach der Einstellung der Minuten bestätigt der Benutzer die Einstellungen mit dem Sensor , Tonsignal [Ende]. Die Uhr läuft, vier Ziffern leuchten im Dauerbetrieb. Die Sekunden blinken. Werden bei der Einstellung der Uhr innerhalb von 5 Sekunden keine Maßnahmen ergriffen, wird der Vorgang beendet, Tonsignal [Ende]. Die vom Benutzer eingestellte Uhrzeit bleibt erhalten. Der Backofen geht in den Standby-Modus über. Die Funktionen des Backofens können aktiviert werden.

Im Standby-Modus ist die Intensität der Displayhinterleuchtung auf niedriger Stufe vor eingestellt. Hinterleuchtet werden:

- Uhr,
- Symbole aktiver Funktionen: Restwärmemetemperatur im Garraum, Kindersicherung, Timer, Symbol der Türverriegelung.

Bei einem Eingangssignal des Sensors oder der Drehregler verlässt der Backofen den Standby-Modus. Die Intensität der Displayhinterleuchtung wird auf hoher Stufe eingestellt.

Ausschalten des Backofens - **der Drehregler für die Funktionswahl** steht auf 0.


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.

BEDIENUNG


Kindersicherung

Das Ziel der Kindersicherung ist es, zu verhindern, dass Änderungen der Einstellungen des Backofens von den Kindern vorgenommen werden. Nach der Aktivierung der Kindersicherung reagiert der Backofen nicht mehr auf alle Eingangssignale mit Ausnahme der Kombination, mit der die Entriegelung erfolgt.

Einschalten der Kindersicherung.

Den Finger auf dem Sensor  halten und gleichzeitig den **Drehregler für Einstellungen** in Richtung des Zeichens **[+]** drehen. Die Anwendung der Kindersicherung wird vom Steuermodul mit einem Tonsignal bestätigt [Bestätigung2].

Ausschalten der Kindersicherung.

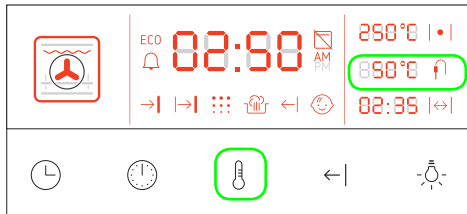
Den Finger auf dem Sensor  halten und gleichzeitig den Drehregler für Einstellungen in Richtung des Zeichens **[-]** drehen. Die Aufhebung der Kindersicherung wird mit einem Tonsignal bestätigt [Ende].

Funktion **ECO**



Die ECO-Funktion besteht im früheren Ausschalten der Beheizung – 5 Minuten vor der Endzeit - und im Nachbraten des Gerichts mit der im Backofen befindlichen Wärme - der sog. Restwärme. Dies hilft Energie sparen. Die ECO-Funktion wird nach dem Ein-/Ausschalten der Funktion VORGANGSDAUER und der Funktion BRATENTHERMOMETER automatisch aktiviert/deaktiviert. Die Aktivität dieser Funktion wird mit der Hinterleuchtung des Symbols **ECO** signalisiert. Beim Braten mit Bratenthermometer wird die Beheizung ca. 2°C vor dem Erreichen der gewünschten Temperatur ausgeschaltet. Die gewünschte Temperatur soll nach Ablauf von 5 Minuten nach Ausschalten der Heizkörper erreicht werden.

BEDIENUNG

Temperatursensor - Bratenthermometer.



Nach dem Anschließen des Temperatursensors werden in jeder Position des **Drehreglers der Funktionswahl** mit Ausnahme der REINIGUNG und der Position 0 im Display an der im Folgenden geschilderten Stelle das Symbol  und die vorgegebene Temperatur des Bratenthermometers, werkseitig bei 80°C, hinterleuchtet. Wird das Bratenthermometer erkannt, ertönt ein Tonsignal [Bestätigung2]. Jetzt kann der Benutzer die Temperatur des Gerichts, nach deren Erreichen die Beheizung ausgeschaltet wird, einstellen. Um die Temperatur einzustellen, bei der das Gerät ausgeschaltet wird, den Sensor  zweimal berühren (nach dem ersten Berühren wird die gewünschte Temperatur des Backofens und nach dem zweiten Berühren die des Bratenthermometers eingestellt). Die Temperatur des Bratenthermometers beginnt zu blinken. **Mit dem Drehregler für Einstellungen** kann diese Temperatur im Bereich von 30°C bis 99°C geändert werden. Nach der Einstellung der Temperatur sollte erneut der Sensor  berührt werden. Sollte die Temperatur innerhalb von 5 Sekunden nicht bestätigt werden, wird die laufende Einstellung von der Steuerung übernommen und der Vorgang der Änderung der Temperatur des Bratenthermometers wird beendet. Beim Braten mit dem Bratenthermometer ist die ECO-Funktion aktiv (das Symbol **ECO** leuchtet mit dem Symbol des Bratenthermometers auf) – die Heizkörper werden ca. 2°C

vor dem Erreichen der gewünschten Temperatur ausgeschaltet und das Braten wird mit der Restwärme fortgesetzt. Nach 5 Minuten nach dem Ausschalten der Beheizung wird der Garvorgang beendet. Es ertönt ein Tonsignal [Alarm - Ende der Vorgangsdauer], die Temperatur des Bratenthermometers und dessen Symbol  blinken. Der Alarm wird nach dem Eingeben eines beliebigen Eingangssignals durch den Benutzer oder nach 1 Minute ausgeschaltet. Reagiert der Benutzer nicht, erfolgt der Übergang in den Standby-Modus. Der Benutzer kann den Vorgang nach einem doppelten Berühren des Sensors  und nach der Erhöhung der Temperatur des Bratenthermometers fortsetzen. Nach dem Abschalten des Bratenthermometers erlöschen die Temperatur und deren Symbol. Wird das Abschalten des Bratenthermometers erkannt, ertönt ein Tonsignal [Ende].

Beim Ausschalten des Backofens – Drehregler in der Position 0 – mit dem angeschlossenen Bratenthermometer erscheint in der Anzeige der gewünschten Temperatur die Restwärmtemperatur des Backofens. Das Symbol des Bratenthermometers und dessen Angabe werden nicht angezeigt.

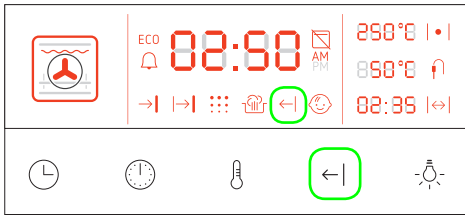
Temperaturen für die Fleischsonde

Fleischsorten	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.

BEDIENUNG

Schnellaufheizung des Garraums ←|.




Der Benutzer kann das Aufheizen des Backofens mit der Funktion SCHNELLAUFHEIZUNG beschleunigen. Diese Funktion ist für alle Positionen des **Drehreglers der Funktionswahl** mit Ausnahme der Funktionen AUFTAUEN, REINIGUNG und „0“ verfügbar - in diesen Positionen bewirkt das Berühren des Sensors ←| zum Tonsignal [Fehler]. Durch die Aktivierung der Funktion (Berühren des Sensors ←|) werden die Heizkörper eingeschaltet: Oberhitze, Grill und Heißluft – das Gerät arbeitet mit der höchstmöglichen Leistung, damit die gewünschte Temperatur möglichst schnell erreicht werden kann. Im Display leuchtet das Symbol der SCHNELLAUFHEIZUNG ←| auf.


Nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur ertönt ein Tonsignal [Bestätigung]. Der Backofen geht in die Beheizungsart der Funktion, die mit dem **Drehregler der Funktionswahl** eingestellt wurde, über. Diese Funktion kann jederzeit deaktiviert werden, indem der Sensor ←| berührt wird. Bei der Deaktivierung ertönt ein einmaliges Tonsignal [Ende].



Beleuchtung.

Einschalten der Beleuchtung:

- **Der Drehregler der Backofen-Funktion** wird von **0** in eine andere Position gebracht – Einschalten einer beliebigen Backofen-Funktion.
- Der Benutzer öffnet die Backofentür.
- Der Benutzer berührt den Sensor  - Tonsignal [Bestätigung].

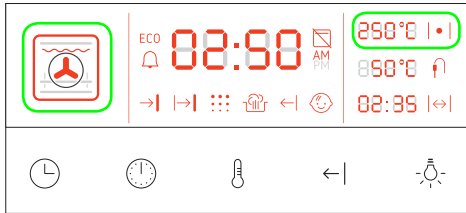
Ausschalten der Beleuchtung:

- Die Beleuchtung wird nach 30 Sekunden von alleine ausgeschaltet, es sei denn die Backofentür ist geöffnet – bleibt die Tür weiterhin geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung nach 10 Minuten aus.
- Die Beleuchtung wird nach 30 Sekunden nach dem Schließen der Backofentür ausgeschaltet, wenn der **Drehregler der Funktionswahl** auf einer anderen Position als **0** steht.
- Die Beleuchtung erlischt beim Schließen der Backofentür, wenn der **Drehregler der Funktionswahl** auf der Position **0** steht.
- Der Benutzer berührt den Sensor  - Tonsignal [Ende].
- Der Benutzer bringt den **Drehregler der Funktionswahl** in die Position **0** und die Backofentür bleibt geschlossen.

Die Beleuchtung kann während der Beheizung dauerhaft eingeschaltet sein. Zu diesem Zweck sollte der Sensor  über 3 Sekunden berührt werden. Das Ausschalten nach 30 Sekunden wird deaktiviert und die Beleuchtung bleibt eingeschaltet, wenn es nicht eingeschaltet ist. Dies wird mit einem Tonsignal signalisiert [Bestätigung2]. Das Ausschalten der Beleuchtung wird nach einem erneuten, kurzen Berühren des Sensors  wieder hergestellt und es ertönt ein Tonsignal [Ende]. Die Option der Dauerbeleuchtung wird dadurch neu gestartet. Der Reset erfolgt auch nach dem Bringen des **Drehreglers der Funktionswahl** in die Position **0**.

BEDIENUNG

Beheizungsarten.



Die Beheizungsarten werden mit dem **Drehregler der Funktionswahl** aktiviert. Je nach dem Gerätemodell gibt es 8 oder 10 Funktionen und zusätzlich die Position **0** – der Backofen ist ausgeschaltet.

Positionen **des Drehreglers der Funktionswahl**.

POSITION 0.

Inaktiv sind die Funktionen der Sensoren ←| und |•|. Wenn sie berührt werden, reagiert das Steuermodul nicht. Es ertönt nur ein Tonsignal [Fehler].

Darüber hinaus ist die Auswahl an Uhr-Funktionen der Uhr ⌚ beschränkt. Die einzige verfügbare Funktion ist der TIMER.

Nach dem Ausschalten des Backofens – nach dem Bringen des **Drehreglers der Funktionswahl** von einer anderen Position in die Position **0** – wird im Display die Temperatur des Garraums an der Stelle der vorgegebenen Temperatur angezeigt. Die Temperatur wird angezeigt, wenn sie höher als 60°C ist. Der Bereich der Backofen-Funktionen ist ausgeschaltet.

POSITIONEN 1 - 10.

Die Einzelheiten zum Funktionieren des Backofens, die den einzelnen Positionen des **Drehreglers der Funktionswahl** entsprechen, wurden in der Tabelle auf der folgenden Seite dargestellt.

Einstellung der Temperatur der Beheizung






















Jeder Heizfunktion wurde eine voreingestellte Temperatur zugeordnet, die (mit Ausnahme der FUNKTIONEN REINIGUNG und AUF-TAUEN) mit dem **Drehregler für Einstellung** jederzeit nach der Auswahl der Heizfunktion und nach dem Berühren des Sensors 🌡 im Bereich [0 - 280°C] geändert werden kann. Die geänderte Temperatur wird sofort von der Steuerung als gewünschte Temperatur übernommen. Werden innerhalb von 5 Sekunden nach dem Berühren des Sensors 🌡 keine weiteren Schritte unternommen, wird die Möglichkeit der Änderung der Temperatur gesperrt – man muss erneut den Sensor drücken. Das Einschalten eines beliebigen Heizkörpers wird durch die Hinterleuchtung des Symbols |•| entsprechend der Funktionsweise des Thermostats signalisiert.

Öffnen der Tür während des Garvorgangs

Sollte der Benutzer die Backofentür öffnen, wenn eine der Heizfunktionen aktiv ist - mit Ausnahme der Funktion PYROLYTISCHE REINIGUNG (Türsperre), werden die Heizkörper und der Ventilator Heißluft ausgeschaltet, solange die Tür geöffnet ist. Steht die Tür über 30 Sekunden geöffnet, ertönt anschließend ein Alarmsignal von 15 Sekunden [Fehler]. Der Alarm kann ausgeschaltet werden, indem ein beliebiges Eingangssignal eingegeben wird.

BEDIENUNG

Tabelle. Backofen-Funktionen.

Stellung des Drehreglers	Anzeige der Funktion im Display	Backofen-Funktion	Optionen	Voreinstellungen
1 		HEISSLUFT + UNTERHITZE	Heizkörper Heißluft, falls vorhanden	220°C Stufe 2
2 		UNTERHITZE + OBERHITZE + VENTILATOR	–	170°C Stufe 3
3 		HEISSLUFT	Heizkörper Heißluft, falls vorhanden	170°C Stufe 3
4 		UNTERHITZE + OBERHITZE	–	180°C Stufe 3
5 		UNTERHITZE (ANBRÄUNEN)	–	200°C
6 		GRILL	Drehspieß, falls vor- handen	280°C Stufe 5
7 		GRILL + OBERHITZE	Drehspieß, falls vor- handen	280°C Stufe 5
8 		GRILL + OBERHITZE + VENTILATOR	Drehspieß, falls vor- handen	190°C Stufe 2
9 		AUFTAUEN	–	Stufe 3
10  		REINIGUNG	– PYROLYSE*	Unterhitze 90°C 30 Min. Grill + Unterhitze 480°C 90/120/150 Min.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

BEDIENUNG

Funktion REINIGUNG

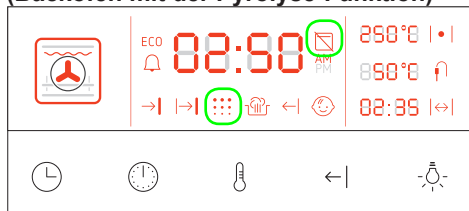
Der letzten Stellung des **Drehreglers der Funktionswahl** ist die REINIGUNG zugeordnet.


Für den Ofen mit Emaille Aqualytic (Buchstaben **Qa** in der Art Backofen). Auf den Boden des Backofens ca. 0,5 l Wasser geben.

Für den Ofen mit Emaille-Standard (Buchstabe **Q** in der Art Backofen). In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser.

Das Einschalten der Funktion erfolgt 3 Sekunden nach dem Drehen des Drehreglers auf diese Funktion und es ertönt ein Tonsignal [Bestätigung2]. Bei der Aktivierung der Funktion wird die bis Ende des gewählten Programms verbleibende Zeit heruntergezählt und angezeigt. Das Ende der REINIGUNG wird identisch signalisiert wie das Ende der eingestellten VORGANGSDAUER.

Funktion - pyrolytische Reinigung (Backofen mit der Pyrolyse-Funktion)



Die Funktion PYROLYTISCHE REINIGUNG besteht aus zwei Stufen: 1/ AUFHEIZEN, 2/ ABKÜHLEN. Beim Aufheizen werden stets die vorgegebene Temperatur von 480°C und das Symbol  angezeigt. Nach dem Übergang zum Abkühlen wird die Temperatur des Garraums angezeigt.

Für die FUNKTION DER PYROLYSE kann die vorgegebene Temperatur mit dem **Drehregler für Einstellungen** nicht geändert werden. Stattdessen dient der **Drehregler für**

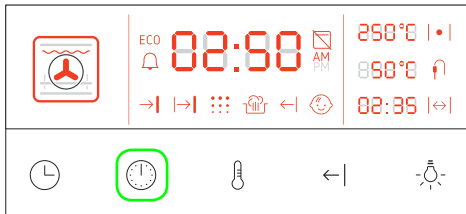
Einstellungen zur Auswahl der Vorgangsdauer. Mögliche Optionen: 90 (60 Minuten Pyrolyse), 120 (90 Minuten Pyrolyse), 150 (120 Minuten Pyrolyse). Die Optionen kommen immer wieder angezeigt. Voreingestellt ist der Zyklus von 90 Minuten. Die Änderung der Vorgangsdauer kann nur innerhalb von 3 Sekunden nach der Auswahl der Funktion vorgenommen werden.

Die FUNKTION DER PYROLYSE kann nur dann gestartet werden, wenn die Backofentür geschlossen ist. Ist die Tür nach Ablauf von 3 Sekunden nach der Stellung des **Drehreglers der Funktionswahl** nach wie vor geöffnet, ertönt ein Tonsignal [Fehler], bis die Tür geschlossen wird oder der **Drehregler der Funktionswahl** in eine andere Position gebracht wird. Sollte der Benutzer innerhalb von 2 Minuten die Backofentür nicht schließen, übernimmt die Steuerung die Funktion entsprechend der Stellung des **Drehreglers der Funktionswahl** in der Position **0**.

Mit dem Starten der FUNKTION DER PYROLYSE wird die TÜRRVERRIEGELUNG aktiviert, was mit der Hinterleuchtung des Symbols  signalisiert wird. Die TÜRRVERRIEGELUNG wird nach Programmende nach Abkühlen des Garraums ausgeschaltet, nachdem die Temperatur unter 150°C gefallen ist. Der Prozess verläuft identisch wie die Funktion VORGANGSDAUER – die Zeit wird heruntergezählt und am Ende ertönt ein Tonsignal. Die Funktion kann unterbrochen werden, indem der **Drehregler der Funktionswahl** in die Position **0** gebracht wird, aber die Verriegelung wird aufgehoben, nachdem die die Temperatur im Garraum unter 150°C gefallen ist. Keine andere Funktion des Backofens kann gestartet werden, solange die FUNKTION DER PYROLYSE nicht vollständig beendet ist – die TÜRRVERRIEGELUNG des Backofens ist aufgehoben. Sollte die Temperatur im Garraum nach dem Wiedereinschalten des Gerätes durch den vorangehenden Stromausfall über 150°C liegen, wird das Abkühlen aktiviert. Die Backofentür ist verriegelt, die Restwärme wird angezeigt.

BEDIENUNG

Funktion der Uhr Timer. Vorgangsdauer. Startverzögerung



Funktionen der Uhr: Die Funktionen TIMER, VORGANGSDAUER, STARTVERZÖGERUNG werden mit dem Sensor, das mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, aktiviert. Um eine der vorstehenden Funktionen zu aktivieren, sollte der Sensor (Tonsignal [Bestätigung]) berührt werden, bis das Symbol der gewünschten Funktion zu blinken beginnt. Anschließend sollte der **Drehregler für Einstellungen** zur Einstellung der Zeit benutzt werden.



Die Parameter der Uhr-Funktion wurden in folgender Reihenfolge geordnet: Timer -> Vorgangsdauer -> Endzeit (dieser Parameter kann erst nach der Eingabe der Vorgangsdauer definiert werden).

Die Funktion STARTVERZÖGERUNG wird nach der Bestimmung der Parameter für die VORGANGSDAUER und dann für die ENDZEIT aktiviert.

Mit den Funktionen VORGANGSDAUER und STARTVERZÖGERUNG wird das Ein- und Ausschalten des Backofens gesteuert. Die Funktion TIMER beeinflusst den Betrieb des Backofens nicht.

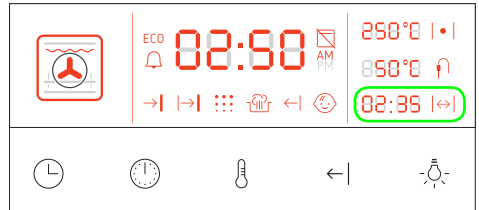
Die Funktionen TIMER und VORGANGSDAUER/STARTVERZÖGERUNG können parallel betrieben werden.

Löschen der Uhr-Funktionen.


Werden Sie Sensoren mit den Symbolen  und  gleichzeitig über 3 Sekunden


gedrückt gehalten, werden alle Funktionen der Uhr deaktiviert.


Funktionen der Hilfsuhr.



Die Hilfsuhr in der rechten unteren Ecke des Displays erfüllt drei Funktionen je nach dem Betriebsmodus des Backofens (vorausgesetzt dass die Funktionsparameter BETRIEBSZEIT oder STARTVERZÖGERUNG eingegeben sind).

1. Funktion des Zusammenzählens der Vorgangsdauer im Backofen. Die Aktivität dieser Funktion wird mit der Hinterleuchtung des Symbols  signalisiert. Die Hilfsuhr informiert über die Vorgangsdauer, die seit dem Einschalten des Backofens abgelaufen ist. Wird der **Drehregler der Funktionswahl** in die Position **0** gebracht, werden die Angaben der Uhr ausgeschaltet und gelöscht.

2. Funktion der Anzeige der Startzeit bei aktiver Funktion STARTVERZÖGERUNG. Das Symbol  leuchtet nicht, die Hilfsuhr zeigt die Startzeit an.

3. Funktion der Anzeige der Dauer bis zur Ausschaltzeit bei aktiven Funktionen VORGANGSDAUER und STARTVERZÖGERUNG. Das Symbol  ist ausgeschaltet. In der Hilfsuhr wird die Dauer angezeigt, die bis zur Ausschaltzeit verbleibt. Bei der Funktion STARTVERZÖGERUNG schaltet die Uhr bei Betriebsbeginn automatisch auf die Anzeige der Dauer, die bis zur Ausschaltzeit verbleibt, um.

BEDIENUNG

Timer

Der TIMER zählt die vorgegebene Zeit herunter. Nachdem das Herunterzählen beendet worden ist, ertönt ein Tonsignal [Alarm des Timers]. Der TIMER ertönt unabhängig von anderen Funktionen.

Einstellung des TIMERS.

Den Sensor  berühren - Tonsignal [Bestätigung]. Das Symbol des Timers  beginnt zu blinken und in der Hauptuhr erscheint die Anzeige 00:00, die bis zur Betätigung des **Drehreglers für Einstellungen** blinkt. Die Zeit einstellen, indem der **Drehregler für Einstellungen** nach rechts/links gedreht wird. Die Einstellung bestätigen und den TIMER durch Berühren des Sensors  starten - Tonsignal [Ende]. Unterscheidet sich die eingestellte Zeit von 00:00, wird aber mit dem Sensor  nicht bestätigt, so wird der TIMER nach 5 Sekunden der Inaktivität des Benutzers mit der laufenden Anzeige gestartet – Tonsignal [Ende]. Nach der Aktivierung der FUNKTION DES TIMERS wird auf der Hauptuhr erneut die Ist-Zeit angezeigt und das Symbol des Timers wird dauerhaft hinterleuchtet.






Die vorgegebene Zeit kann während des Betriebs des TIMERS auf dieselbe Art und Weise wie seine Einstellung bearbeitet werden.


Vorgangsdauer.

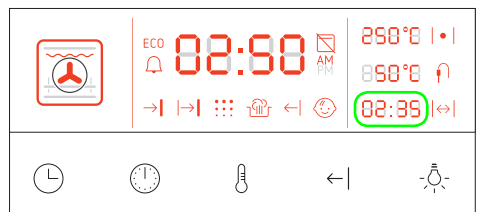
Der Benutzer kann den Backofen so programmieren, dass das Gerät nach einer bestimmten Zeit im Bereich von 00:01h bis 10:00h auf 1 Minute genau von alleine eingeschaltet wird – als ob der **Drehregler der Funktionswahl** auf die Position **0** gestellt wäre. Die Funktion Vorgangsdauer wird von der ECO-Funktion (geschildert im Abschnitt ECO-Funktion) begleitet, was mit der Beleuchtung des Symbols **ECO** signalisiert wird.

Aktivierung der Funktion VORGANGSDAUER.

Die Einstellung der VORGANGSDAUER ist nur dann möglich, wenn der linke Drehregler der Funktionswahl auf einer anderen Position als **0** steht.

Den Sensor  berühren (Tonsignal [Bestätigung]), bis das Symbol  zu blinken beginnt und in der Hauptuhr die Anzeige 00:00, die bis zur Betätigung des **Drehreglers für Einstellungen** blinkt. **Mit dem Drehregler für Einstellungen** die VORGANGSDAUER eingeben. Die eingestellte Dauer durch Berühren des Sensors  bestätigen, Tonsignal [Bestätigung]. Das Symbol  wird dauerhaft hinterleuchtet. In der Uhr erscheint eine blinkende Anzeige: [aktuelle Uhrzeit + VORGANGSDAUER + 1 Minute]. Wird der Sensor  erneut berührt, wird die Funktion VORGANGSDAUER aktiviert. Werden die vorgenommenen Einstellungen nicht bestätigt, wird die Funktion innerhalb von 5 Sekunden von alleine gestartet.

Das Ende der Funktion VORGANGSDAUER wird mit dem Tonsignal signalisiert [Ende]. Zum Zeitpunkt der Aktivierung der Funktion VORGANGSDAUER wird erneut die Ist-Zeit angezeigt und das Symbol  wird dauerhaft hinterleuchtet. Der Backofen wird eingeschaltet. Die verbleibende VORGANGSDAUER wird heruntergezählt und im Display an der nachfolgend markierten Stelle angezeigt.




BEDIENUNG


Sollte der Benutzer nach der Aktivierung der Funktion VORGANGSDAUER den **Drehregler der Funktionswahl** auf **0** stellen, wird die Funktion nach dem nachfolgend geschilderten Verfahren beendet.

Die vorgegebene Dauer wird nach der Aktivierung der Funktion auf dieselbe Art und Weise ihre Einstellung bearbeitet werden.

Ende der Funktion Vorgangsdauer

Nach Ablauf der vorgegebenen Dauer wird der Backofen ausgeschaltet – als ob der **Drehregler der Funktionswahl** auf die Position **0** gestellt wäre. Es ertönt ein Tonsignal – [Alarm Endzeit], das circa 1 Minute dauert.

Das Symbol  und die Anzeige der verbleibenden Zeit z.B. 00:00 beginnen zu blinken, solange **der Drehregler der Funktionswahl** nicht in der Position **0** steht. Nach dem Ende der Funktion VORGANGSDAUER kann keine Funktion des Backofens gestartet werden, solange der **Drehregler der Funktionswahl** nicht in der Position **0** steht.


Der Benutzer kann den Vorgang des Backofens mit denselben Einstellungen fortsetzen, wenn nach dem Ende der Funktion VORGANGSDAUER der Sensor  berührt wird und die Parameter der Funktion VORGANGSDAUER erneut eingestellt werden. Ein vorheriges Ausschalten des Alarmsignals erfolgt beim Erscheinen eines beliebigen Eingangssignals – bei den Touch-Sensoren wird kein Tonsignal generiert.




Startverzögerung




Der Benutzer kann den Backofen programmieren, damit er mit Verzögerung einschaltet und den Vorgang zum bestimmten Zeitpunkt beendet. Anhand der Angaben zur Endzeit und Vorgangsdauer berechnet die Steuerung die Uhrzeit, um die der Vorgang beginnt. Der Beginn und das Ende erfolgen automatisch. Die Endzeit kann im Bereich [aktuelle Uhrzeit] + 23h 59min und die Vorgangsdauer bis zu

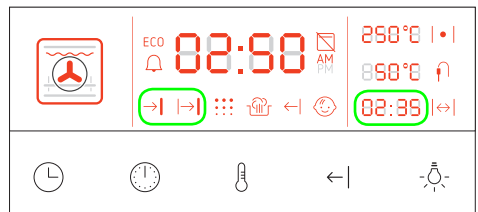
10 Stunden, bei auf eine Minute genau, eingestellt werden.

Um die Funktion STARTVERZÖGERUNG zu aktivieren, müssen zuvor die Funktionen VORGANGSDAUER eingestellt werden.

Die Aktivierung der Funktion VORGANGSDAUER beginnen. Nach der Bestätigung der Vorgangsdauer mit dem Sensor 

wird das Symbol  dauerhaft hinterleuchtet und das Symbol  beginnt zu blinken. In der Uhr blinkt auch die Uhrzeit [aktuelle Uhrzeit + VORGANGSDAUER +1 Minute]. Die Endzeit mit dem **Drehregler für Einstellungen** einstellen. Nach der Bestätigung der Einstellungen mit dem Sensor  oder nach einer Inaktivität von 5 Sekunden werden die Parameter gespeichert und die Funktion STARTVERZÖGERUNG wird aktiviert, wobei ein Tonsignal ertönt [Ende].

Bei der Aktivierung der Funktion STARTVERZÖGERUNG wird in der Uhr die Ist-Zeit erneut angezeigt. Die Symbole ,  werden dauerhaft hinterleuchtet. Im Display wird die bis zum Beginn der Beheizung verbleibende Zeit, die anhand der Endzeit und der Vorgangsdauer berechnet wird, angezeigt. Nach Ablauf dieser Zeit erlischt das Symbol  und im Display wird die bis zum Vorgangsende verbleibende Zeit heruntergezählt.



Sollte der Benutzer nach der Aktivierung der Funktion STARTVERZÖGERUNG den **Drehregler der Funktionswahl** auf **0** stellen, wird die Funktion nach dem nachfolgend geschild



BEDIENUNG



erten Verfahren beendet. Die vorgegebene Temperatur wird auf Null gesetzt.

Die Funktion kann auf dieselbe Art und Weise wie ihre Einstellung jederzeit bearbeitet werden.


Ende der Funktion STARTVERZÖGERUNG.

Wird die vorgegebene Endzeit erreicht, wird der Backofen ausgeschaltet – als ob der **Drehregler der Funktionswahl** auf die Position **0** gestellt wäre. Es ertönt ein Tonsignal [Alarm Endzeit], das circa 1 Minute dauert.

Die Symbole ,  und die Anzeige der verbleibenden Zeit z.B. 00:00 beginnen zu blinken. Das Ausschalten des Alarmsignals erfolgt beim Erscheinen eines beliebigen Eingangssignals – bei den Touch-Sensoren wird kein Tonsignal generiert.

Die Symbole ,  und die verbleibende Zeit 00:00 blinken, bis **der Drehregler der Funktionswahl** in der Position **0** steht. Die Parameter des Backofens werden ausgeschaltet.




Eine der Funktionen des Backofens kann nicht gestartet werden, solange der **Drehregler der Funktionswahl** nicht in der Position **0** steht.

Der Benutzer kann den Vorgang des Backofens mit denselben Einstellungen fortsetzen, wenn nach dem Ende der Funktion der Sensor  berührt wird und die Parameter der Funktion Vorgangsdauer erneut eingestellt werden.

Nutzung des Ringheizkörpers

Der Bratvorgang erfolgt hier durch die Wirkung der Infrarotstrahlung auf das Gericht, die vom heißen Ringheizkörper ausgestrahlt werden.

Um das Braten mit Hilfe des Ringheizkörpers einzuschalten, soll man folgenderweise vorgehen:

- Eine der Beheizungsarten wählen   ,
- Den Backofen circa über 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) aufheizen,
- Das Blech mit dem Gericht auf die richtige Einschubebene schieben und beim Braten mit dem Drehspieß ein Blech zum Auffangen von Fett auf die Stufe direkt darunter (unter dem Drehspieß) schieben,
- Die Backofentür schließen.

Hinweis!

Das Braten sollte bei geschlossener Backofentür erfolgen.

Wird der Ringheizkörper genutzt, können die zugänglichen Teile heiß werden.

Es wird empfohlen, die Kinder vom Backofen fernzuhalten.

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 Gasherdblechern 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

Wird die Reinigung und Pflege des Backofens sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



Vor der Reinigung des Backofens ist der Backofen auszuschalten. Der Backofen muss vollständig ausgekühlt sein, bevor mit der Reinigung begonnen wird.

- Der Backofen sollte nach jeder Reinigung gereinigt werden. Bei der Reinigung des Backofens ist die Beleuchtung einzuschalten, damit man den Betriebsraum besser sehen kann.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Dampfreinigung**
Die Vorgehensweise wurde im Abschnitt *Steuermodul und Steuerung des Backofens* geschildert.
Nach der Reinigung die Backofentür öffnen, den Innenraum mit einem Schwamm oder Tuch auswischen und anschließend mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung des Backofens sollte der Garraum trockengewischt werden.
- Zum Waschen und zur Reinigung sollte ein weiches, feines und aufnahmefähiges Tuch verwendet werden.

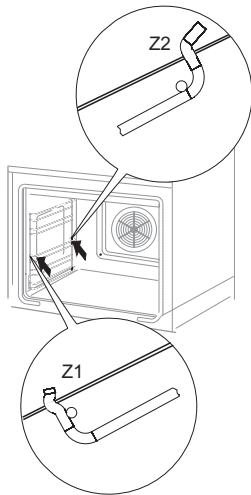
Wichtig!

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

Für die Reinigung der Fronten 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.



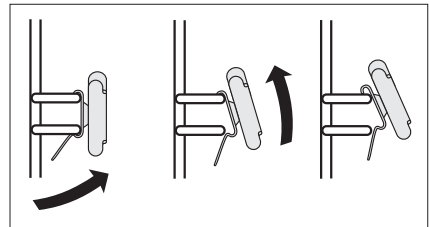
Ausbau der Backblechträger

- Die Backöfen 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.

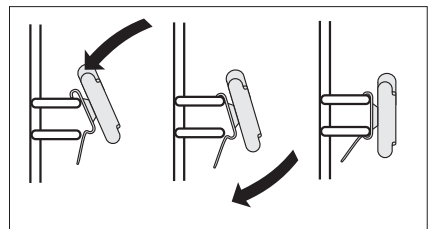
Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

Herausnehmen der Teleskopschienen



Einsetzen der Teleskopschienen



ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Pyrolytische Reinigung

Pyrolytische Selbstreinigung des Backofens. Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480 °C vorgeheizt. Die Grill- oder Bratüberreste werden in Asche verwandelt, die sich leicht beseitigen lässt und die man nach dem Vorgang herauskehren oder mit feuchtem Tuch wegwischen sollte.

Vor Einschalten der Funktion Pyrolyse.

Hinweis!

Das gesamte Zubehör aus dem Innenraum des Backofens entfernen (Bleche, Blechträger, seitlichen Führungsschienen, Teleskop-Führungsschienen). Das während der Pyrolyse im Backofen befindliche Zubehör wird dauerhaft beschädigt.

- Starke Verschmutzungen aus dem Backofen-Innenraum entfernen.
- Die Außenflächen des Backofens mit feuchtem Tuch reinigen.
- Die Hinweise befolgen.

Während der Reinigung.

- Die Tücher am heißen Backofen nicht liegen lassen.
- Das Kochfeld nicht einschalten.
- Die Backofen-Beleuchtung nicht einschalten.
- Die Backofentür wurde mit einer Sicherung ausgestattet, die das Öffnen des Backofens während des Vorgangs verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht unterbrechen.

Hinweis!

Während der Pyrolyse kann der Backofen sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Backofens heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Backofens nicht aufhalten.

Wegen der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut gelüftet werden.

Vorgang der pyrolytischen Reinigung:

- Die Backofentür schließen.
- Die Hinweise aus dem Kapitel *Funktion Pyrolytische Reinigung befolgen.*

Hinweis!

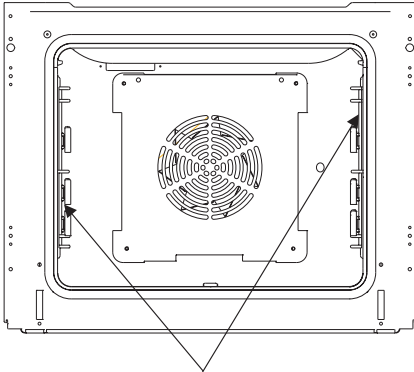
Gibt es im Backofen eine hohe Temperatur (höher als während der üblichen Nutzung) bleibt die Tür gesperrt.

Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

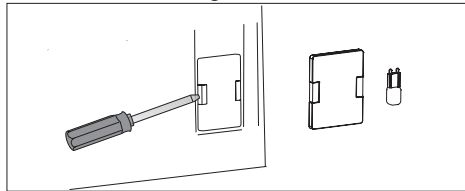
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.



Beleuchtung des Backofens

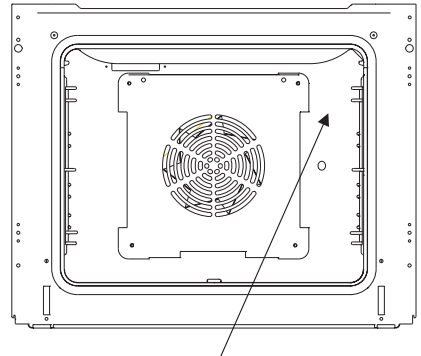


1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
4. Die Abdeckung mit einem flachen Schraubendreher anheben, abnehmen, reinigen und unbedingt trocken wischen.
5. Die Halogenleuchte nach unten ziehen und herausnehmen. Es ist dabei ein Tuch oder Papier zu verwenden. Die Leuchte bei Bedarf durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen.
-Spannung 230V
-Leistung 25W
6. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
7. Die Abdeckung einsetzen.

Achtung: Es ist darauf zu achten, dass die zu ersetzende Halogenleuchte nicht mit bloßen Fingern berührt wird!

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.



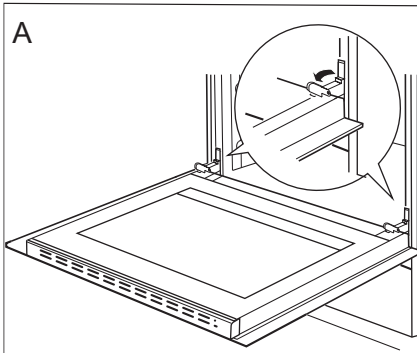
Beleuchtung des Backofens

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
4. Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
-Spannung 230V
-Leistung 25W
5. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
6. Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

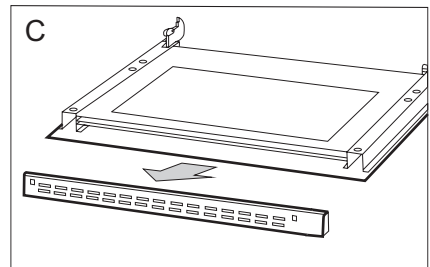
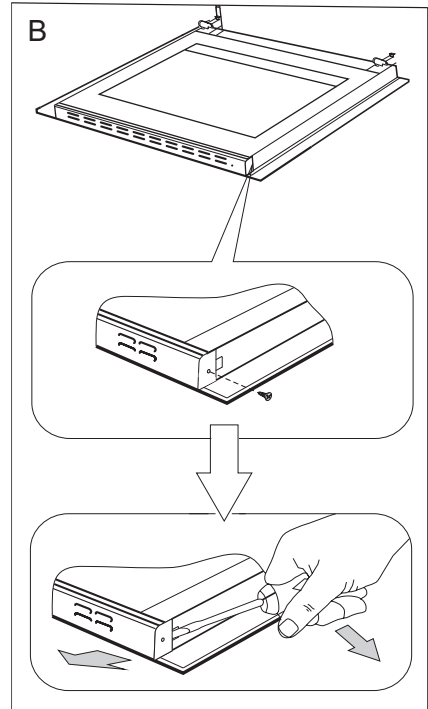
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in 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 dem Kreuzschraubendreher die Schrauben in der oberen Türleiste ausschrauben (Abb.B).
2. Mit dem flachen Schraubendreher die obere Türleiste herausschieben, indem sie an den Seiten leicht angehoben wird (Abb. B, C).



*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

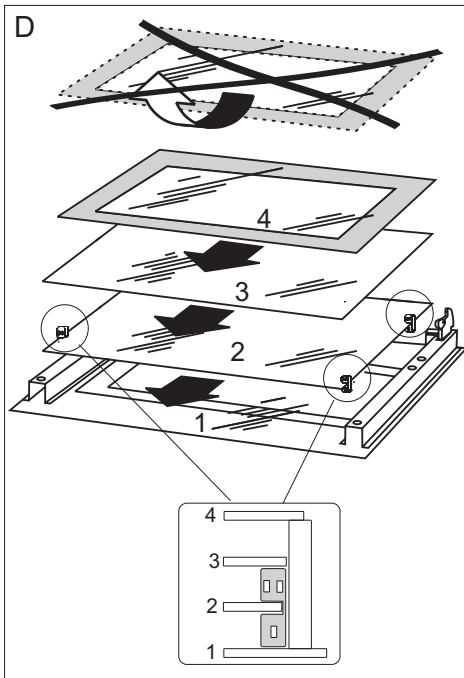
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung D).

Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.

Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).

4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

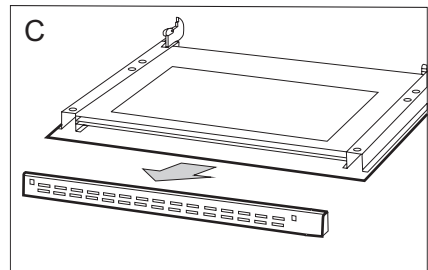
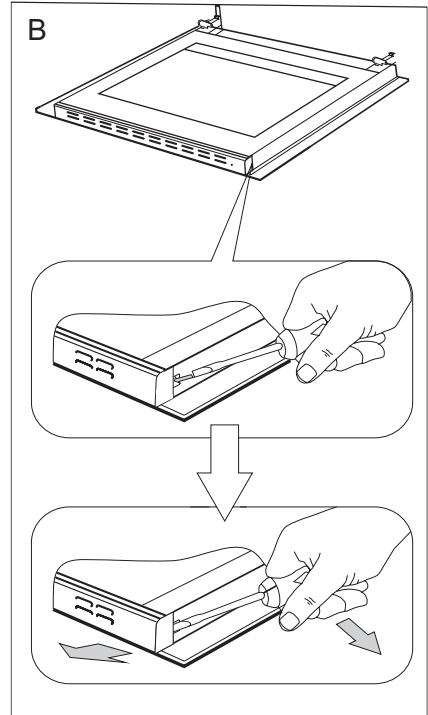
Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.



Herausnahme der inneren Scheibe

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)



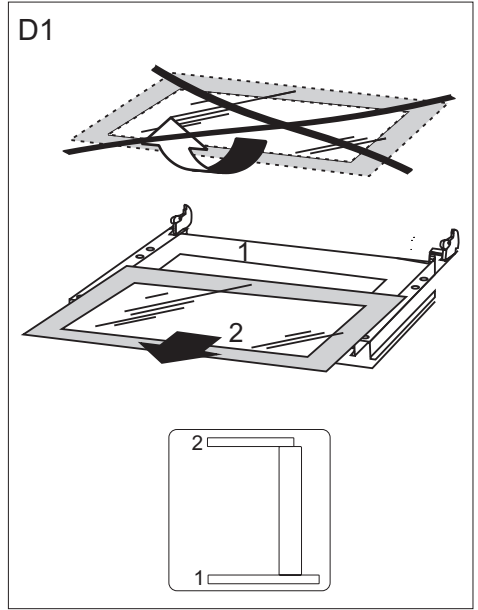
*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

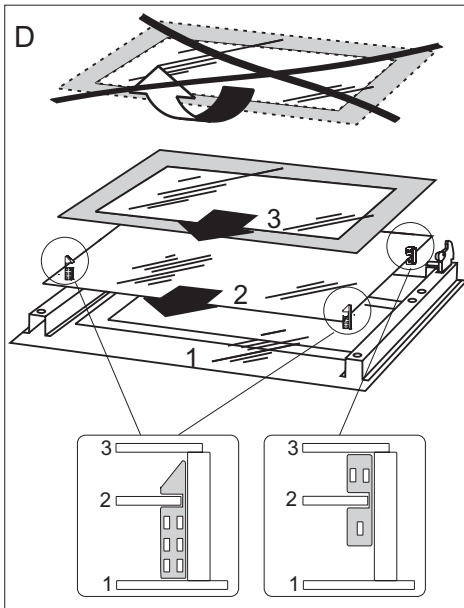
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

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.Keine Gerätefunktion	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 E00	Fehler beim Ablesen der Temperatur im Garraum	Die Nutzung des Backofens ist nicht möglich, man muss sich an den nächsten Servicedienst wenden.
4. Fehler E01	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

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