

5K-EBMF



155670

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2023-12-12

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	6
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	8
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	9
2	Allgemeines	10
2.1	Haftung und Gewährleistung	10
2.2	Urheberschutz	10
2.3	Konformitätserklärung	10
3	Transport, Verpackung und Lagerung	11
3.1	Transportinspektion	11
3.2	Verpackung	11
3.3	Lagerung	11
4	Technische Daten	12
4.1	Technische Angaben	12
4.2	Funktion des Gerätes	13
4.3	Baugruppenübersicht	14
5	Installationsanweisungen	15
5.1	Installation	15
5.2	Elektrischer Anschluss	19
6	Gebrauchsanweisungen	20
6.1	Inbetriebnahme	20
6.2	Bedienung des Elektrokochfeldes	21
6.3	Bedienung des Multifunktionsbackofens	22
7	Reinigung und Wartung	31
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	31
7.2	Reinigung	32
7.3	Wartung	35
8	Entsorgung	36



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.








- Die Alkoholdämpfe in der heißen Garkammer könnten Feuer fangen. Keine Gerichte mit Zugabe von großen Mengen an Getränken mit hohem Alkoholgehalt im Backofen zubereiten.
- Ausschließlich kleine Mengen an Getränken mit hohem Alkoholgehalt den Gerichten zufügen.
- Die Backofentür des Geräts vorsichtig öffnen.

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	
	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebefahrzeuge verwendet werden.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
Phase							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

* Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf,...) berührt.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung und Aufwärmen von Speisen (Braten, Kochen, Dünsten, Garen, Backen, etc.) unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr und Backzubehör.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, z. B.:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Erwärmen von Räumen
- Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Elektroherd 5K-EBMF
Artikel-Nummer:	155670
Material:	Edelstahl, Glas
Anzahl Kochstellen:	5
Verteilung Kochstellen:	1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Größe Kochstellen in mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Anzahl Backöfen:	1
Volumen Backofen in Liter:	104
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	670 x 435 x 360
Material Garraum:	Stahl, emailliert
Anzahl Einschübe:	4
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	35 60 65
Temperaturbereich von – bis, in C:	50 - 250
Backofen-Anschluss:	2,5 kW
Energieeffizienzklasse:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Energieeffizienzindex:	95,3
Energieverbrauch Ober-/Unterhitze in kWh / Zyklus:	0,94
Energieverbrauch Umluft in kWh / Zyklus:	0,96
Anschlusswert:	11,5 kW 400 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	900 x 600 x 890
Gewicht in kg:	72,4

Technische Änderungen vorbehalten!

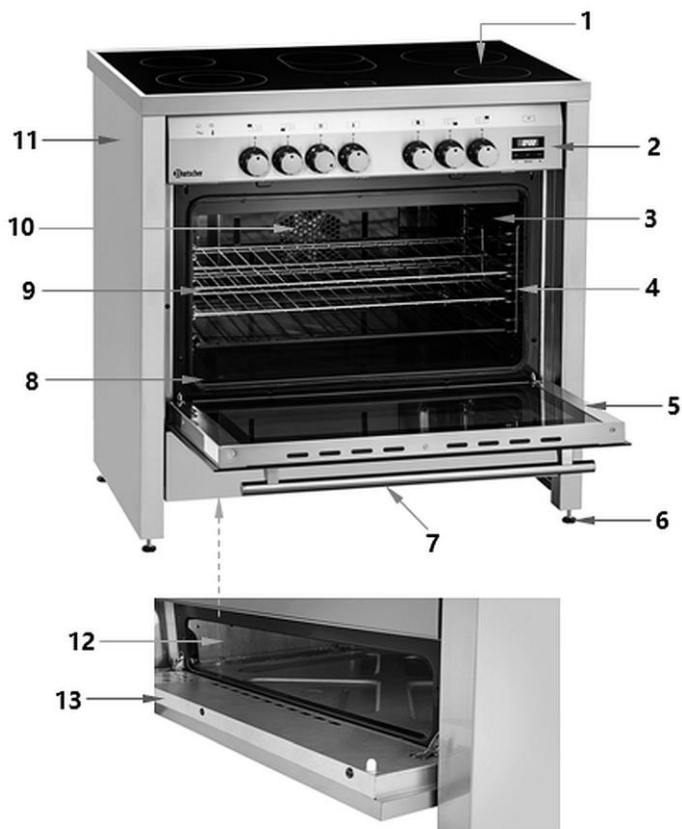
Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Typ: Standgerät
- Betriebsart: Elektro
- Backofen-Art: Elektro
- Multifunktionsbackofen
- Backofen-Funktionen:
 - Auftauen mit Heißluft
 - Grill
 - Grill + Heißluft
 - Heißluft
 - Ober-/Unterhitze
 - Umluft
 - Unterhitze mit Heißluft
- Backofen-Eigenschaften:
 - 3-fach-Verglasung
 - Backofenbeleuchtung
 - Timer
 - Versiegelter Garraum
 - Staufach unter dem Backofen: B 660 x T 450 x H 120 mm
- Füße höhenverstellbar
- Höhenverstellbar: 890 - 915 mm
- Eigenschaften: Edelstahlgriffe
- Inklusive:
 - 1 Backblech
 - 2 Roste

4.2 Funktion des Gerätes

Der Elektroherd mit 5 Kochstellen ist zum Kochen, Braten oder Dünsten auf dem Glaskeramik-Kochfeld konzipiert. Der Multifunktionsbackofen mit Timer überzeugt durch seine vielseitigen Funktionen wie Heißluft, Ober-/Unterhitze, Umluft oder Grill. Dank der Versiegelung des Garraums ist der Ofen sehr energieeffizient und bietet eine optimale Reinigungsfähigkeit.

4.3 Baugruppenübersicht



- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. Kochfläche | 2. Bedienblende |
| 3. Garraum Backofen | 4. Einschubvorrichtungen |
| 5. Backofentür | 6. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 7. Griff Backofentür | 8. Backblech (1x) |
| 9. Rost (2x) | 10. Lüfter |
| 11. Gehäuse | 12. Staufach |
| 13. Klappe Staufach | |

Abb. 1

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

Auspacken

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

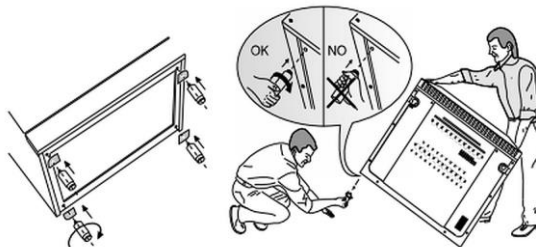


Abb. 2

- Montieren Sie die beigelegten FüÙe, indem Sie diese in die vorgesehenen Bohrungen unter dem Gerät schrauben (Abb. 2).

ACHTUNG!

Das Gerät niemals ohne FuÙe betreiben.

Gerät bewegen

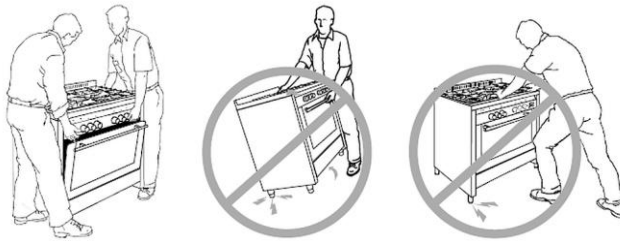


Abb. 3

1. Bewegen Sie das Gerät nur mit zwei Personen.
2. Heben Sie das Gerät nicht am Griff der Backofentür an, sondern öffnen Sie die Backofentür und packen Sie das Gerät am oberen Teil der Backkammer an (Abb. 3).
3. Schieben oder schleifen Sie **n niemals** das Gerät.

Aufstellen

- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von **150 mm** zu den Seitenwänden und Rückwand und diesen Gegenständen oder Wänden ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von **750 mm** ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, die einer Temperatur von mindestens 65 °C standhalten). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Halten Sie ausreichende seitliche Abstände für den Kundendienst bei eventuellen Wartungs- und Reparatureingriffen ein.
- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.

ACHTUNG!

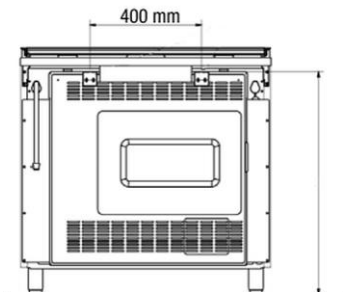
Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!

Stabilisierungsvorrichtung

ACHTUNG!

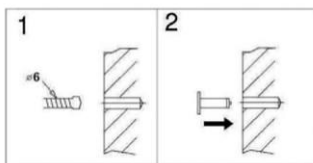
Das Gerät kann bei Belastung nach vorne kippen.

Bringen Sie die mitgelieferte Stabilisierungsvorrichtung (Winkel, Dübel und Schrauben) an einer geeigneten Stelle der Wand an.



A

Abb. 4



B

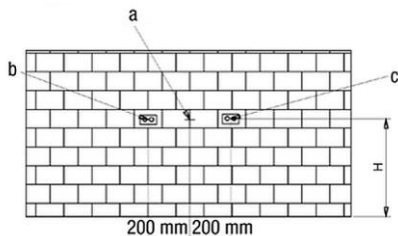
Abb. 5

DE

An der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abdeckwand des Backofens.

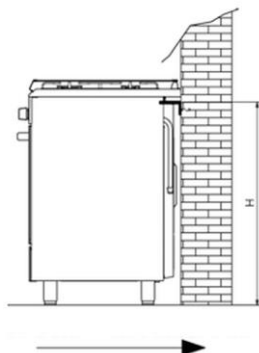
1. Messen Sie sorgfältig den Abstand H vom höchsten Punkt der Abdeckwand zum Fußboden (A).

2. Benutzen Sie den gemessenen Wert H, um an der Wand, an die das Gerät installiert wird, die Markierungen für die Bohrlöcher der Dübel (B) anzuzeichnen.



C

Abb. 6



D

Abb. 7

3. Zeichnen Sie an der Wand ebenfalls die Mitte des Herdes auf gleicher Höhe wie der vorher gemessene Wert H (C) an.
 - Bohren Sie die Löcher in die Wand.
4. Montieren Sie nun die beiden Abstandsbügel in einem Abstand von 400 mm (200 mm von der Mitte) mit jeweils 2 Schrauben.
5. Setzen Sie den Herd gegen die Wand unter den beiden Bügeln (D) an.

5.2 Elektrischer Anschluss

- Der Anschluss des Geräts an die Stromversorgung muss durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite mindestens 3 mm beträgt und die geltenden Installationsvorschriften erfüllt (der Erdungsleiter darf nicht durch einen Schalter unterbrochen werden).
- Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Erdungspotentialsymbol markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.
- Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich.
- Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Potentialausgleichsymbol markierten Klemme an der Außenseite des Gerätes.
- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Das Anschlusskabel muss so positioniert werden, dass es an keinem Punkt 50 °C der Umgebungstemperatur überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

6 Gebrauchsanweisungen

Bedienelemente

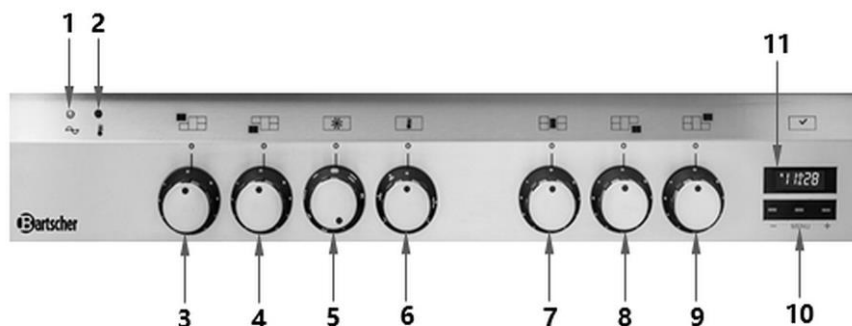


Abb. 8

- | | |
|---|---|
| 1. Betriebs-Kontrollleuchte (orange) | 2. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange) |
| 3. Drehregler hintere linke Kochstelle | 4. Drehregler vordere linke Kochstelle |
| 5. Funktionsregler Backofen | 6. Temperaturregler Backofen |
| 7. Drehregler mittlere Kochstelle | 8. Drehregler vordere rechte Kochstelle |
| 9. Drehregler hintere rechte Kochstelle | 10. Timer |
| 11. Digital-Anzeige | |

6.1 Inbetriebnahme

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

6.2 Bedienung des Elektrokochfeldes

Benutzerhinweise

- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit flachem Boden und für die Kochstelle geeignetem Durchmesser.
- Der Boden der Töpfe muss sauber, glatt und trocken sein, damit die Glaskeramikoberfläche nicht verkratzt wird.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Kochfläche des Gerätes.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage für irgendwelche Gegenstände.
- Lassen Sie keine Gegenstände in der Nähe der Kochstellen liegen oder stehen.
- Wenn die Glaskeramikoberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Fette und Öle am Kochen sind.

Speisen zubereiten / warmhalten

ACHTUNG!

Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer auf der Kochstelle stehen, da dies zu Schäden am Gerät und Kochgeschirr führen kann.

HINWEIS!

Für eine optimale Leistung der Kochstellen, benutzen Sie kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser kleiner als der Durchmesser der Kochstelle ist.

4. Stellen Sie das Kochgeschirr mit Gargut auf die entsprechende Kochstelle(en).
5. Stellen Sie für die gewählte(n) Kochstelle(n) die gewünschte Temperatur mit dem entsprechenden Drehregler im Bereich 1 – 9 ein (im Uhrzeigersinn drehen).

Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet auf und bleibt an, bis der(die) Drehregler auf die Position „0“ gedreht wird(werden).

6. Bereiten Sie die Speisen zu.
7. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung und stellen Sie die Temperatur entsprechend der Garphase ein, indem Sie diese erhöhen oder reduzieren.

Elektroherd ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den (die) Drehregler auf die Position „0“.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Restwärme-Anzeigen für die Kochstellen

Das Kochfeld ist mit Restwärme-Anzeigen für die jeweiligen Kochstellen ausgestattet.

Diese Anzeigen leuchten nach Aktivierung der Kochstellen auf und bleiben während der gesamten Betriebszeit eingeschaltet. Sie warnen den Bediener, dass die Kochstelle heiß ist und nicht berührt werden soll, um Verbrennungen zu vermeiden.

Nach dem Ausschalten der Kochstelle(n) leuchten die Restwärme-Anzeigen so lange weiter, bis die Temperatur unter 50 °C gesunken ist.

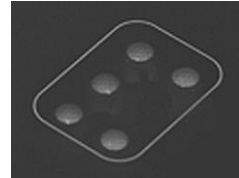


Abb. 9

6.3 Bedienung des Multifunktionsbackofens

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle mitgelieferten Zubehörteile und Materialien aus dem Garraum des Backofens.
2. Heizen Sie den Backofen leer für mindestens eine Stunde auf höchster Temperaturstufe und bei geschlossener Tür auf (nicht den Grill benutzen).
3. Schalten Sie das Gerät danach aus.
4. Öffnen Sie die Backofentür.
5. Lüften Sie den Raum.

HINWEIS!

Der entstandene Geruch entsteht durch die Verdampfung der versiegelnden und schützenden Substanzen des Backofens.

Hinweise und Tipps

- Die jeweiligen Stückgrößen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu abweichenden Garzeiten von den Rezeptangaben führen.
- Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtreibmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Backofentür möglichst vermeiden, um die Innentemperatur nicht zu verändern.

Gebrauchsanweisungen

- Für eine Energieersparnis bei Langzeit-Garvorgängen den Backofen einige Minuten früher, als im Rezept angegeben, ausschalten und die Backofen-Glastür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen. Die Dämmung des Backofeninnenraumes garantiert ein einwandfreies Garergebnis.

Einstellungen

Die Einstellungen für den Multifunktionsbackofen erfolgen über den Funktionsregler, den Temperaturregler und Timer der Bedienblende.

Funktionen





Das Gerät ist mit verschiedenen Funktionen ausgestattet. Die Verwendungen der einzelnen Funktionen sind in der folgenden Tabelle beschrieben.





- Stellen Sie zum Zubereiten der gewünschten Speisen im Backofen die entsprechende Funktion mit Hilfe des Funktionsreglers ein.

ACHTUNG!

Während des Betriebes muss die Backofentür bei allen Garmethoden geschlossen sein.

DE

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
	<p>Ober-/Unterhitze</p> <p>Die Hitze wird von den Heizwiderständen des unteren und oberen Teils des Backofens erzeugt. Geeignet für Süßbackwaren und traditionelle Rezepte.</p>		<p>Unterhitze mit Heißluft</p> <p>Die Hitze des unteren Heizwiderstandes wird umgewälzt. Empfohlen zum Abschließen des Garvorgangs und zum Sterilisieren.</p>
	<p>Heißluft</p> <p>Die Hitze des unteren und oberen Heizwiderstandes zusammen mit dem Gebläse ermöglicht die optimale Verteilung der Hitze und lässt mehrere Speisen gleichzeitig garen.</p>		<p>Umluft</p> <p>Das Gebläse lässt die Luft im Innern des Backofens zirkulieren und ermöglicht ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen, ohne dass Gerüche übertragen werden.</p>

	Auftauen mit Gebläse Gebläse wird ohne Heizwiderstände eingeschaltet. Schnelles und optimales Auftauen in wenigen Minuten.		Grill Optimal zum Gratinieren und zum Garen von dünnen Fleischstücken.
	Grill + Heißluft Der Grill mit Unterstützung von Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Ideal für Fleisch mittlerer/großer Dicke, um sie knusprig an der Oberfläche und weich im Innern werden zu lassen.		Backofenbeleuchtung Beleuchtet den Garraum. Nützlich, um den Garzustand der Speisen zu beobachten.

Tab. 1

Temperatur

1. Stellen Sie die für die gewünschte Speise erforderliche Gar-/Backtemperatur mit Hilfe des Temperaturreglers ein.

Die einstellbare Temperatur liegt im Bereich von 50 °C bis 250 °C. Die Temperatur kann jederzeit durch Drehen des Temperaturreglers im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn geändert werden.

Die Aufheiz-Kontrolllampe auf der Bedienblende leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

2. Stellen Sie die gewünschten Speisen in den Garraum des Backofens.
Sinkt die Temperatur im Backofen, leuchtet die Aufheiz-Kontrolllampe wieder auf und das Gerät wird dann erneut auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

ACHTUNG!

Jede der oben aufgeführten Funktionen kann nur zusammen mit der richtigen Temperatureinstellung verwendet werden.

Beachten Sie die Hinweise zur Temperatureinstellungen entsprechend den Angaben in den folgenden Abschnitten.

Gebrauchsanweisungen

Grill

Temperatureinstellung: 60 °C – ca. 250 °C

Die Grill-Funktion ist zum Überbacken, Gratinieren oder Bräunen von Speisen bestimmt. Die Garzeit sollte nicht mehr als 5 Minuten sein.

Grill + Heißluft

Temperatureinstellung: 60 °C – 200 °C

Wählen Sie diese Funktion zum Grillen von Fleisch, Gemüse und Geflügel. Beim Grillen auf dem Ablagerost in die darunter befindliche Einschubebene ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech einführen, um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu begrenzen.

Umluft

Temperatureinstellung: 60 °C – 250 °C

Bei dieser Funktionsauswahl wird die heiße Luft im Inneren des Backofens auf alle Einschubebene gleichmäßig verteilt, dieses sorgt für optimale Ergebnisse beim gleichzeitigem Garen/Backen von Speisen bei entsprechenden Garzeiten auf mehreren Einschubebenen.

Der Backofen muss vorgeheizt sein, bevor Speisen hereingestellt werden.

Diese Funktion ist besonders für Backen von Kuchen, Zubereitung größerer Mengen von Speisen geeignet.

DE

Auftauen

Um den Auftauvorgang bei Fleisch, Fisch und Brot zu beschleunigen, stellen Sie eine Temperatur im Bereich von 80 °C – 100 °C ein.

Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten von Lebensmitteln genutzt.

Insbesondere für empfindliche Lebensmittel empfohlen, die keine Hitze benötigen, wie zum Beispiel: Sahne- oder Vanillesauce, Desserts, Obstkuchen, etc.

Beim Auftauen mit dieser Funktion wird durch den Lüfter die Auftauzeit etwa halbiert.

Backofenbeleuchtung

Die Beleuchtung des Backofens geht an, sobald Sie den Funktionsregler betätigen. Während des Betriebes des Backofens leuchtet diese und erlischt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Gar-/Backzeit

Die Gar-/Backzeiten hängen von der Art und Menge der Speisen, dem persönlichen Geschmack und Erfahrungswerten ab.

HINWEIS!

Bei der Einstellung der Garzeit sollte eine Zeitspanne für die Vorwärmung des Backofens einberechnet werden.

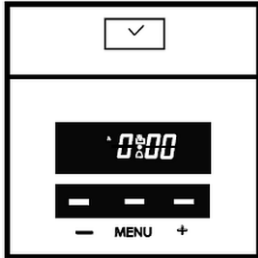


Abb. 10

Der Touch-Programmierer funktioniert auf 3 Arten:

1. **Minutenzähler:** Nach Einstellung der Gar-/Backzeit beginnt er mit dem Herunterzählen der eingestellten Zeit, an dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.
2. **Automatisches Gar-/Backzeitende:** Bei Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen aus und ein akustisches Signal wird ertönen.
3. **Startverzögerung:** Durch Einstellung der Gar-/Backzeit und der Ausschaltzeit startet der Backofen und schaltet automatisch ab.

Tastatursperre: Der Timer ist mit einer automatischen Sperre der Tastatur versehen, wenn in 7 Sekunden keine Aktivitäten festgestellt werden. Um die Sperre aufzuheben, irgendeine Taste für 2 Sekunden lang drücken.

Einstellung der Programmierzeit: Gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ gedrückt halten, bis der mittlere Cursor zwischen Stunden und Minuten zu blinken beginnt. Dann „+“ oder „-“ drücken, um die Zeit einzustellen. Wenn die Zeit eingestellt ist, keine weitere Taste drücken. Nach wenigen Sekunden bestätigt ein akustischer Signalton die vorgenommene Einstellung.

Einstellung rücklaufendes Abzählen (Funktion Minutenzähler): der Minutenzähler arbeitet unabhängig vom Backofen und kann für alle Kochfunktionen eingesetzt werden. Solange die Taste "Menü" drücken, bis sich die Digital-Anzeige ändert.

Die Taste loslassen und die Zeit (Minuten) mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen. Wenn die gewünschte Zeit erreicht ist, die Taste loslassen und auf den Signalton zur Bestätigung warten. Auf dem Bildschirm erscheint das Glockensymbol. Bei Ablauf der Minuten ertönt ein akustisches Signal. Zum Löschen irgendeine Taste drücken. Um das Glockensymbol von der Digital-Anzeige zu entfernen, die Taste „Menü“ gedrückt halten.

Verbleibende Zeit prüfen (vor dem Ablauf): die Taste „Menü“ gedrückt halten. Um die eingestellte Zeit zu löschen, die Taste „Menü“ drücken, bis sich die Digital-Anzeige ändert und anschließend gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ drücken. Hierdurch wird die eingestellte Zeit gelöscht.

Einstellung automatisches Ausschalten: Den Backofen einschalten und Funktion und Temperatur einstellen. Die Taste „Menü“ drücken, bis sich die Digital-Anzeige ändert, dann erneut diese Taste drücken. In der Digital-Anzeige erscheinen die Buchstaben „DUR“ (für Dauer). Die Tasten „+“ und „-“ drücken, um die Gar-/Backzeit einzustellen. Dann den Signalton zur Bestätigung abwarten, ohne eine sonstige Taste zu drücken. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist,

Gebrauchsanweisungen

schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein akustisches Signal. Zum Löschen irgendeine Taste drücken.

Umlaufgebläse zur Kühlung des Gerätes

Das Umlaufgebläse ermöglicht eine Kühlung der Oberflächentemperatur des Gerätes, indem Luft zwischen Backofentür, Bedienblende und dem inneren Teil unter der Kochebene gewirbelt wird. Das Umlaufgebläse zwischen der Kochebenen und dem oberen Teil des Backofens schaltet sich wenige Minuten nach Einschaltung des Backofens automatisch ein. Eine Einrichtung hält es auch nach Ausschaltung des Backofens am Laufen, bis der Außenbereich abgekühlt ist.

Staufach unter der Backofentür

Das Gerät ist mit einem Staufach ausgestattet, um die metallischen Zubehörteile darin aufzubewahren, wenn sie nicht benutzt werden.

VORSICHT!

Keine brennbaren Materialien, Papier, Lappen usw. im Staufach aufbewahren.

Einschubebenen Backofen

Im Backofen sind 4 Einschubebenen vorhanden: 1 untere, 2 mittleren, 1 obere.

HINWEIS!

Wählen Sie die Einschubebenen immer entsprechend den Speisen.

Die mittleren Einschubebenen sind für die meisten Garvorgänge geeignet, da in diesem Bereich die perfekte Stabilisierung der am Temperaturregler eingestellten Temperatur erfolgt.

Der Abstand zwischen den Einschüben ist folgendermaßen aufgeteilt:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Abb. 11

Backofen ausschalten

1. Wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Funktionsregler und Temperaturregler auf die Position „0“.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Gartabellen

Gar-/Backgut	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Gar-/Backzeit in Min.
Süßspeisen			
Mürbeteig	2 (1-3)	180-190	30-35
Kuchen Knetteig	2 (1-3)	190-200	30-35
Mürbeteigkuchen	2 (1-3)	180-190	30-35
Pflaumenkuchen	2 (1-3)	180-190	30-35
Obstkuchen	2 (1-3)	165-180	35-45
Nusskuchen	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Sandteigkuchen	2 (1-3)	185	35-45
Karamellpudding	2 (1-3)	130	30-35
Schokoladenkuchen	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2 (1-3)	180-190	25-30
Kekse	2 (1-3)	165	20
Gebäck	2 (1-3)	200-230	10-15
Süße Brötchen mit Marmelade	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	2 (1-3)	185-200	25-35
Brot und Pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Fladen	2 (1-3)	190-210	20-30
Brot	3 (2-3)	215-230	40-50

Gar-/Backgut	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Gar-/Backzeit in Min.
Aufläufe/Überbackenes			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Überbackene Nudeln	2 (2-4)	180-190	35-45
Gemüseauflauf	2 (1-3)	170-180	30-40
Fleischbraten			
Rindfleisch 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Lamm 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Schweinefleisch 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Kalbsfleisch 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Huhn	2 (1-3)	195-210	40
Ente	2 (1-3)	195-210	120-180
Gans	2 (1-3)	195-210	120
Truthahn	2 (1-3)	195-210	120
Kaninchen	2 (1-3)	200-210	40
Fasan	2 (1-3)	195-210	40-50
Fisch			
Filet und Fleischstücke	2 (1-3)	160-170	20-30
Braten	2 (1-3)	180-190	25-35
In Folie gebacken	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 2
Anmerkungen zum Garen/Backen

- Die angegebenen Daten sind als Richtlinien zu verstehen. Sie können und sollten daher je nach eigenem Geschmack und Gewohnheit geändert werden.
- Die in der Tabelle angegebene Gar-/Backzeit Zeit ist ohne Vorwärmzeit des Backofens, die immer zu empfehlen ist.
- Die angegebene Gar-/Backzeit und die Temperaturen gelten für eine mittlere Speisemenge (1/1,5 kg für Fleisch, Süßspeisenteig, Pizza, Brot 0,5/0,8 kg).
- Führen Sie mehrfaches Garen auf verschiedenen Ebenen mit dem Kochgeschirr auf der mittleren Einschubebenen aus.

Grilltabelle

Grillgut	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Gar-/Backzeit in Min.
Toast	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Fischspieße	3-4	200	6-8
Krustentiere	3-4	200	6-8
Würste	3-4	200	7-10
Rippchen	3-4	200	7-10
Fleischspieße	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Huhn	3-4	200	30-35

Tab. 3

Anmerkungen zum Grillen:

- Ein Vorheizen von 5-10 Minuten ist ausreichend für Rezepte, die dies verlangen.
- Die angegebene Zeit bezieht sich auf eine Seite der Speise, sie muss also gedreht werden.
- In die untere Einschubebene ein mit etwas Wasser (ca. 0,2 l) gefülltes Backblech einführen, um übermäßige Fettspritzer und Rauch aufzufangen.

7 Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

ACHTUNG!

Die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen oder die Oberfläche beschädigen.

Verwenden Sie ausschließlich spezielle Edelstahlreiniger für die Reinigung der Edelstahloberflächen (Gehäuse, Kochfeld, Schieberoste, Backofentür, Aufлагeschienen und Rost).

Bei Verwendung von Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlschaber können sich Eisenteilchen ablagern, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben.

Verwenden Sie zur Reinigung des Garraumes keine Scheuerlappen oder andere Produkte, die die emaillierte Oberfläche des Garraumes beschädigen könnten. Benutzen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).

Beachten Sie die Hinweise der Hersteller der verwendeten Reinigungsmittel.

7.2 Reinigung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung muss das Gerät am Ende des Arbeitstages (bei Bedarf auch öfter) gründlich gereinigt werden. Dadurch wird verhindert, dass Speisenreste einbrennen.

Kochfläche / Gehäuse

1. Reinigen Sie alltägliche Verschmutzungen auf der Kochfläche und auf dem Gehäuse (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas) mit einem weichen, feuchten Spültuch oder Schwamm.
2. Reinigen Sie das Gehäuse und die Bedienblende des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch.
3. Wischen Sie mit klarem Wasser und einem weichen Tuch nach.
4. Trocknen Sie die gereinigten Flächen ab.

Multifunktionsbackofen

Um den Backofen in gutem Zustand zu erhalten muss er regelmäßig gereinigt werden, nachdem er abgekühlt ist.

1. Nehmen Sie alle entfernbar Teile sowie Zubehör aus dem Backofen heraus.
2. Reinigen Sie die Roste (evtl. verwendete Backbleche) mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie die gereinigten Roste (evtl. verwendete Backbleche) mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen oder trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie die Auflageschienen und den Garraum gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder Schwamm und einem für Emailoberflächen geeigneten Reinigungsmittel.
5. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben.
6. Trocknen Sie den Garraum und Auflageschienen anschließend ab.

ACHTUNG!

Schalten Sie den Backofen nach der Reinigung mit speziellen Reinigungsmittel bei max. Leistung für 20 Minuten ein, um die abgelagerten Reste aus dem Garraum zu entfernen.

Backofentür

1. Um die Reinigung des Garraumes zu erleichtern, kann die Backofentür ausgehängt werden. Gehen Sie wie folgt vor (Abb. unten):

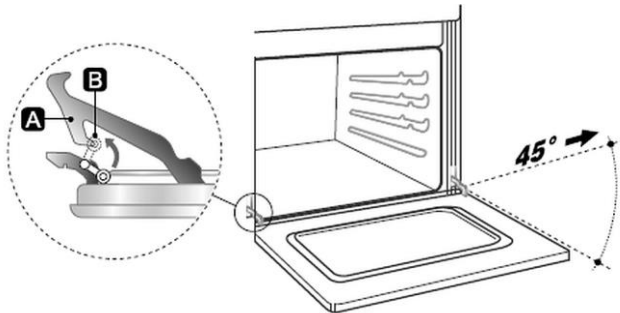


Abb. 12

- öffnen Sie die Backofentür vollständig;
 - heben Sie den Hebel **B** an und fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere **A**;
 - heben Sie die Backofentür an, bis sie in einem Winkel von 45° zu dem Backofen ist,
 - ziehen Sie die Backofentür heraus;
2. Reinigen Sie die Backofentür mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
 3. Setzen Sie nach der Reinigung die Backofentür wieder ein, indem Sie die Scharniere A in die Rillen nach unten aufsetzen und die Hebel B einhaken.

DE

Innenglas der Backofentür

ACHTUNG!

Keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber benutzen, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da diese zum Verkratzen der Glasoberfläche und zum Bruch des Glases führen könnten.

1. Das Innenglas der Backofentür kann bei Bedarf zur Reinigung herausgenommen werden. Führen Sie diese Arbeit nur bei kaltem Gerät durch.
Um das innere Glas aus der Backofentür herauszunehmen, führen Sie folgende Schritte aus (Abb. unten):
 - die Backofentür leicht öffnen;
 - gleichzeitig die schwarzen Tasten an den Seitenträgern der Backofentür drücken und sie nach oben verschieben;
 - das obere Profil der Backofentür entfernen.
 - das Innenglas mit Zug zu sich hin herausziehen.

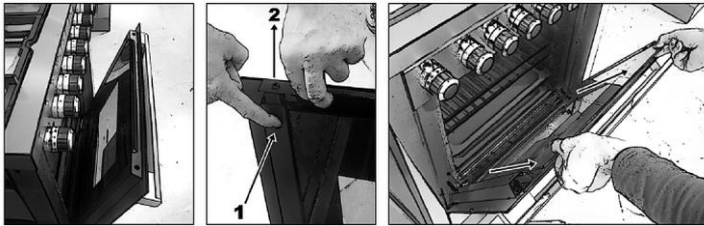


Abb. 13

2. Reinigen Sie das Innenglas der Backofentür mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie das Innenglas gründlich von beiden Seiten ab.
4. Für den Wiedereinbau des Innenglases umgekehrt vorgehen (Abb. unten).
5. Achten Sie dabei darauf, dass das Innenglas korrekt zu den seitlichen Trägern ausgerichtet ist und dass an der Ecke unten, die mit einem Pfeil gekennzeichnet ist, die Schrift VIT steht, dann wieder das Profil der Backofentür aufsetzen.

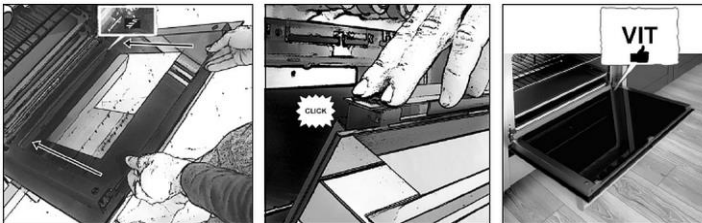


Abb. 14

7.3 Wartung

Lassen Sie das Gerät mindestens 1-mal jährlich oder im Bedarfsfall durch autorisiertes Fachpersonal überprüfen.

Austausch der Backofenlampe

1. Sollte die Innenbeleuchtung des Backofens nicht funktionieren, ersetzen Sie die Backofenlampe wie folgt:
 - stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist;
 - lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen;
 - schrauben Sie die Schutzkappe **A** der Backofenlampe ab;
 - drehen Sie die defekte Backofenlampe **B** heraus;
 - ersetzen Sie die defekte Backofenlampe durch eine temperaturfeste (300 °C) Backofenlampe mit gleicher Leistung;
 - schrauben Sie die Schutzkappe **A** im Uhrzeigersinn wieder auf.

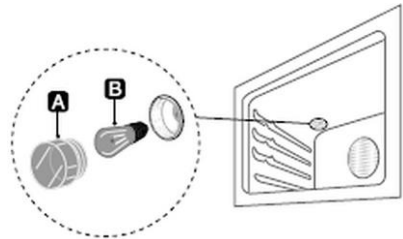



Abb. 15

8 Entsorgung

Elektrogeräte

	<p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.