



ASCOT BY STEEL
· EINBAUBACKÖFEN ·

Gebrauchs-, Installations- und Wartungsanleitung



Wir bedanken uns dafür, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Ab sofort können Sie mit Ihrem neuen Ofen beim Kochen der Phantasie freien Lauf lassen. Bitte lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen im Hinblick auf die optimalen Bedingungen für eine korrekte und sichere Bedienung des Ofens sehr sorgfältig. Darüber hinaus unterstützen diese Anleitungen die Kenntnis jeder einzelnen Komponente.

Es werden nützliche Ratschläge zur Verwendung des Kochgeschirrs, der Küchengeräte, der Positionen der Führungen und der Einstellungen der Bedienelemente geliefert.

Die korrekte Durchführung der in diesem Handbuch beschriebenen Reinigungseingriffe erlaubt die dauerhafte und unveränderte Beibehaltung der Betriebsleistungen des Ofens.

Die einzelnen Abschnitte sind so aufgebaut, dass Schritt für Schritt alle Funktionen des Ofens erläutert werden. Die Texte sind leicht verständlich sowie mit detaillierten Abbildungen und allgemein üblichen Piktogrammen versehen.

Die ausführliche Lektüre dieses Handbuchs liefert die Antworten auf alle Fragen, die sich hinsichtlich der korrekten Verwendung des Ofens stellen könnten.



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: bestimmt für den **Fachtechniker**, der die Installation, Inbetriebnahme und die Abnahme des Geräts durchzuführen hat.



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchshinweise, Beschreibung der Bedienungselemente sowie die korrekten Reinigungs- und Pflegearbeiten.

1. Allgemeine Informationen	4
1.1 Technische Kundendienst	4
2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung	5
3. Installation	7
3.1 Allgemeine Hinweise	7
3.2 Befestigung des Ofens am Möbel	8
3.3 Elektrischer Anschluss	10
3.4 Tabelle der elektrischen Leistungen	11
4. Beschreibung der Bedienungselemente	12
4.1 Vordertafel	12
5. Bedienung des Ofens	21
5.1 Allgemeine Hinweise	21
5.2 Aufbewahrungsschublade	21
5.3 Bedienung des Multifunktionsofens mit Dampf-Kombination	22
5.4 Bedienung des oberen Ofens	25
6. Ratschläge zum Kochen/Garen	26
6.1 Ratschläge zum korrekten Gebrauch des Backofens	26
6.2 Garbeispiele	27
7. Reinigung und Pflege	31
7.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl	31
7.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen	31
7.3 Reinigung der lackierten Oberflächen	31
7.4 Reinigung der Bedienungsknöpfe und der Bedienungstafel	31
7.5 Reinigung des Backofens	32
7.6 Auswechslung der Ofenbeleuchtungslampe	32
8. Außerordentliche Wartung	33
8.1 Ausbau der Ofentür	33
8.2 Ausbau der seitlichen Rosthalterungen	34
8.3 Ausbau und Reinigung des Innenventilators des Ofens	35
8.4 Reinigung des Wassertanks	35
8.5 Höheneinstellung der Schublade	35

Dieses Handbuch ist Bestandteil des gekauften Produkts. Der Bediener ist gehalten, dieses Handbuch sorgfältig aufzubewahren und hat dafür zu sorgen, dass dieses während Gebrauch und Wartung des Produkts stets griffbereit ist. Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Bezugnahmen auf. Bei einem Wiederverkauf des Produkts ist dieses Handbuch jedem nachfolgenden Betreiber beziehungsweise Anwender des Produkts selbst zu übergeben.

Die Herstellerfirma haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten infolge Druck- oder Schreibfehler in diesem Anleitungsheft. Sie behält sich außerdem das Recht vor, an ihren Produkten sämtliche Änderungen vorzunehmen, die sie auch im Interesse des Benutzers für erforderlich oder nützlich erachtet, ohne die wesentlichen Merkmale in Bezug auf Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

GERÄTEKLASSEN

Die in diesem Handbuch beschriebenen Kochgeräte gehören zu der nachstehend definierten Installationsklasse:

- **Klasse 3: Einbaukochgeräte.**

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien hergestellt:

- **2006/95/EG** betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.
- **2004/108/EG** betreffend die elektromagnetische Verträglichkeit.
- **89/109/EWG** bezüglich "Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln".
- **EG-Reglement Nr. 1935 vom 27/10/2004**  betreffend die zum Kontakt mit Lebensmittelprodukten bestimmten Materialien und Gegenstände.
- **2002/95/EG (RoHS)** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in den Herstellungsmaterialien.

1.1 Technische Kundendienst



Vor dem Verlassen des Werks wurde dieses Gerät von Fachpersonal und Experten abgenommen und eingestellt, so dass die besten Betriebsergebnisse gewährleistet sind. Alle in der Folge notwendigen Reparaturen und Einstellungen sind mit größter Sorgfalt vorzunehmen. Bitte wenden Sie sich daher unbedingt stets an Ihren Vertragshändler, bei dem sie das Gerät gekauft haben oder an das am nächsten gelegene Kundendienstzentrum unter Angabe der Störung und des Gerätemodells.

2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung



DIESES HANDBUCH STELLT EINEN BESTANDTEIL DES GERÄTS DAR. DAS HANDBUCH IST FÜR DEN GESAMTEN LEBENSZYKLUS DES OFENS UNBESCHÄDIGT UND GRIFFBEREIT AUFZUBEWAHREN. BITTE LESEN SIE DIESES HANDBUCH SOWIE ALLE IN DIESEM ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM VOR DER VERWENDUNG DES OFENS.

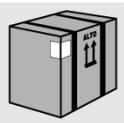
DIE INSTALLATION IST VON FACHPERSONAL SOWIE UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN DURCHFÜHREN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN EINSATZ IM HÄUSLICHEN BEREICH VORGEGEHEN UND STEHE IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN AKTUELLE GELTENDEN **EWG RICHTLINIEN.**

DIE PROFESSIONELLE VERWENDUNG UND DIE INSTALLATION IN ÖFFENTLICHEN BETRIEBEN WIE RESTAURANTS, BARS, BETRIEBSKANTINEN SOWIE JEDLICHE WEITERE VON DER SPEZIFIZIERTEN ABWEICHENDE VERWENDUNG FÜHREN ZUM UNVERZÜGLICHEN VERFALL DER GARANTIE.

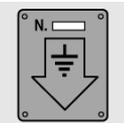
DAS GERÄT IST AUSGELEGT ZUR ERFÜLLUNG FOLGENDER FUNKTION: **GAREN UND ERHITZEN VON LEBENSMITTELN.** JEDE SONSTIGE VERWENDUNG IST ALS UNZULÄSSIG ZU BETRACHTEN. **DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR VON DEN BEZEICHNETEN ABWEICHENDE VERWENDUNGEN AB.**

BEIM KAUF WIRD DER BEDIENER ZUM DIREKT HAFTENDEN DES PRODUKTS UND HAT MITHIN SICHERZUSTELLEN, DASS SICH BEI NORMALBETRIEB IM LAUFE DER ZEIT KEINE DIE SICHERHEIT BEEINTRÄCHTIGENDE INSTABILITÄT, VERFORMUNGEN ODER VERSCHLEISSERSCHINUNGEN EINSTELLEN.

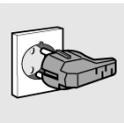
DAS PRODUKT WURDE DERART GESTALTET UND KONSTRUIERT, DASS DER BETRIEB UNTER SICHERHEITSBEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET IST UND KEINE GEFAHREN FÜR PERSONEN, HAUSTIERE UND GEGENSTÄNDE GEGEBEN SIND.



LASSEN SIE DIE PACKUNGSREST NICHT UNBEAUF SICHTIGT IM HÄUSLICHEN BEREICH HERUMLIEGEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN AUS DER VERPACKUNG UND ENTSORGEN SIE DIESE AN DER NÄCHSTEN GEEIGNETEN SAMMELSTELLE.



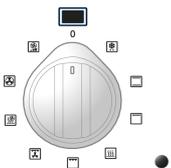
DER ERDSCHLUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR SICHERHEIT VON ELEKTROINSTALLATIONEN IST OBLIGATORISCH.



DER AN DAS VERSORGUNGSKABEL ANZUSCHLIESSENDE STECKER UND DIE ZUGEHÖRIGE STECKDOSE MÜSSEN VOM SELBEN TYP SEIN UND IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN STEHEN. NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS MUSS DER STECKER ZUR REGELMÄSSIGEN INSPEKTION ZUGÄNGLICH SEIN. **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER NICHT AM KABEL AUS DER STECKDOSE.**



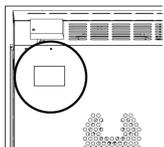
SOFORT NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE TECHNISCHE ABNAHME UNTER BEFOLGEN DER ANWEISUNGEN WEITER UNTEN DURCHFÜHREN. BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN IST DAS GERÄT VON DER STROMVERSORGUNG ZU TRENNEN UND DAS AM NÄCHSTEN GELEGENE KUNDENDIENSTZENTRUM ZU KONTAKTIEREN. **VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.**



STELLEN SIE NACH JEDEM GEBRAUCH DES OFENS STETS SICHER, DASS SICH DIE BEDIENKNÖPFE IN DER POSITION "NULL" (AUS) BEFINDEN.



GEBEN SIE NIEMALS ENTFLAMMBARE GEGENSTÄNDE IN DEN OFEN: BEI VERSEHENTLICHEM ENTZÜNDEN KÖNNTE EIN BRAND ENTSTEHEN. **NEHMEN SIE IM BRANDFALL DIE ELEKTRISCHE STROMVERSORGUNG WEG.** GIESSEN SIE KEIN WASSER AUF BRENNENDES ODER FRITTIERENDES ÖL. HALTEN SIE KEINE ENTFLAMMBAREN PRODUKTE ODER AEROSOLFLASCHEN IN DER NÄHE DES GERÄTS.



DAS TYPENSCHILD MIT TECHNISCHEN DATEN, SERIENNUMMER UND MARKIERUNG BEFINDET SICH IN EINER GUT SICHTBAREN STELLE AN DER RÜCKSEITE DES GERÄTS.



DAS GERÄT IST ZUM GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE PERSONEN BESTIMMT. KINDERN IST DER ANNÄHERUNG ODER DAS SPIELEN MIT DEM GERÄT ZU UNTERSAGEN. LASSEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUF DEM GERÄT, WELCHE DIE AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN WECKEN KÖNNTEN. DIE ERHITZUNG EINIGER GERÄTETEILE KÖNNTE ZU POTENTIELLEN GEFAHRENQUELLEN WERDEN. LASSEN SIE DIE OFENTÜR WÄHREND DES BETRIEBS SOWIE IN DEN MINUTEN UNMITTELBAR NACH DEM AUSSCHALTEN NICHT GEÖFFNET. VERMEIDEN SIE DARÜBER HINAUS DIE BERÜHRUNG DER HEIZELEMENTE DES OFENS.



DAS STÜTZEN ODER SITZEN AUF DER OFFENEN OFENTÜR UND AUF DER SCHUBLADE KANN ZUM KIPPEN DES GERÄTS MIT ANSCHLIESSENDER GEFAHR FÜR PERSONEN FÜHREN. DIE SCHUBLADEN HABEN EINE DYNAMISCHE NUTZLAST VON 15 KG.



DAS AUSSER BETRIEB GESETZTE GERÄT IST EINER ENTSPRECHENDEN SONDERMÜLLSTELLE ZUZUFÜHREN. TRENNEN SIE DAS STROMKABEL AB, NACHDEM SIE DEN STECKER AUS DER NETZDOSE GEZOGEN HABEN. SORGEN SIE DAFÜR, DASS DIE TEILE (TÜREN USW.), DIE EINE GEFAHR FÜR KINDER DARSTELLEN KÖNNEN, ENTSPRECHEND ABGESICHERT SIND.



IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN ANFORDERUNGEN DER **EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG** ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (**WEEE**) IST VORLIEGENDES GERÄT MIT EINER MARKIERUNG VERSEHEN. SIE LEISTEN EINEN POSITIVEN BEITRAG FÜR DEN SCHUTZ DER UMWELT UND DIE GESUNDHEIT DES MENSCHEN, WENN SIE DIESES GERÄT EINER GESONDERTEN ABFALLSAMMLUNG ZUFÜHREN. IM UNSORTIERTEN SIEDLUNGSMÜLL KÖNNTE EIN SOLCHES GERÄT DURCH UNSACHGEMÄßE ENTSORGUNG NEGATIVE KONSEQUENZEN NACH SICH ZIEHEN.

AUF DEM PRODUKT ODER DER BEILIEGENDEN PRODUKTDOKUMENTATION IST FOLGENDES SYMBOL  EINER DURCHGESTRICHENEN ABFALLTÖNNE ABGEBILDET. ES WEIST DARAUF HIN, DASS EINE ENTSORGUNG IM NORMALEN HAUSHALTSABFALL NICHT ZULÄSSIG IST. ENTSORGEN SIE DIESES PRODUKT IM RECYCLINGHOF MIT EINER GETRENNTEN SAMMLUNG FÜR ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE. DIE ENTSORGUNG MUSS GEMÄß DEN ÖRTLICHEN BESTIMMUNGEN ZUR ABFALLBESEITIGUNG ERFOLGEN. BITTE WENDEN SIE SICH AN DIE ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN IHRER GEMEINDEVERWALTUNG, AN DEN LOKALEN RECYCLINGHOF FÜR HAUSHALTSMÜLL ODER AN DEN HÄNDLER, BEI DEM SIE DIESES GERÄT ERWORBEN HABEN, UM WEITERE INFORMATIONEN ÜBER BEHANDLUNG, VERWERTUNG UND WIEDERVERWENDUNG DIESES PRODUKTS ZU ERHALTEN.

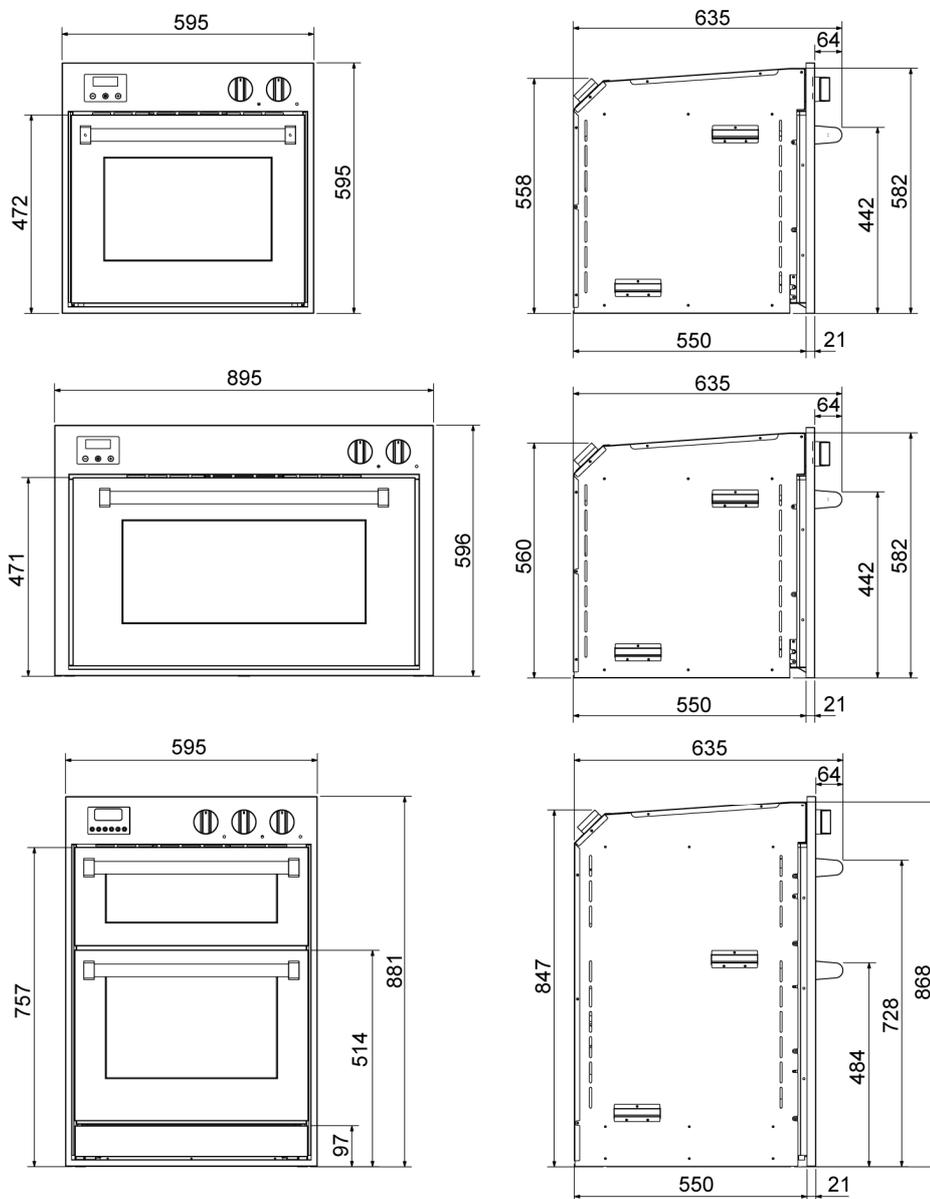


Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen aufgrund der Nichtbeachtung der oben stehenden Vorschriften oder aufgrund der Manipulation auch nur eines Einzelteils des Geräts sowie der Verwendung nicht originaler Ersatzteile ab.



3. Installation

ABMESSUNGEN (mm)



3.1 Allgemeine Hinweise



Die nachfolgenden Eingriffe sind von einem qualifizierten Installationstechniker durchzuführen. Der Installationstechniker ist verantwortlich für die korrekte Inbetriebnahme gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften. Vor der Benutzung des Geräts sind die Kunststoffschutzfolien von der Bedien tafel, von den Teilen aus Edelstahl usw. zu entfernen...

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen aufgrund der Nichtbeachtung der oben stehenden Vorschriften ab (vgl. Kapitel "2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung").

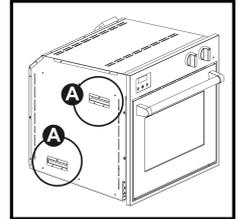
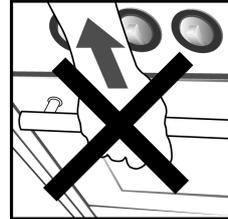
Die technischen Daten sind auf dem Typenschild an der Geräterückseite angegeben. Die möglichen Regulierungen sind auf einem Etikett auf der Verpackung sowie auf dem Gerät selbst angegeben.



3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



Verwenden Sie den Griff der Ofentür nicht zum Anheben und Transportieren, einschließlich der zur Entfernung des Ofens aus der Verpackung notwendigen Arbeitsschritte.



Die Positionierung des Ofens **hat durch zwei Personen zu erfolgen**.

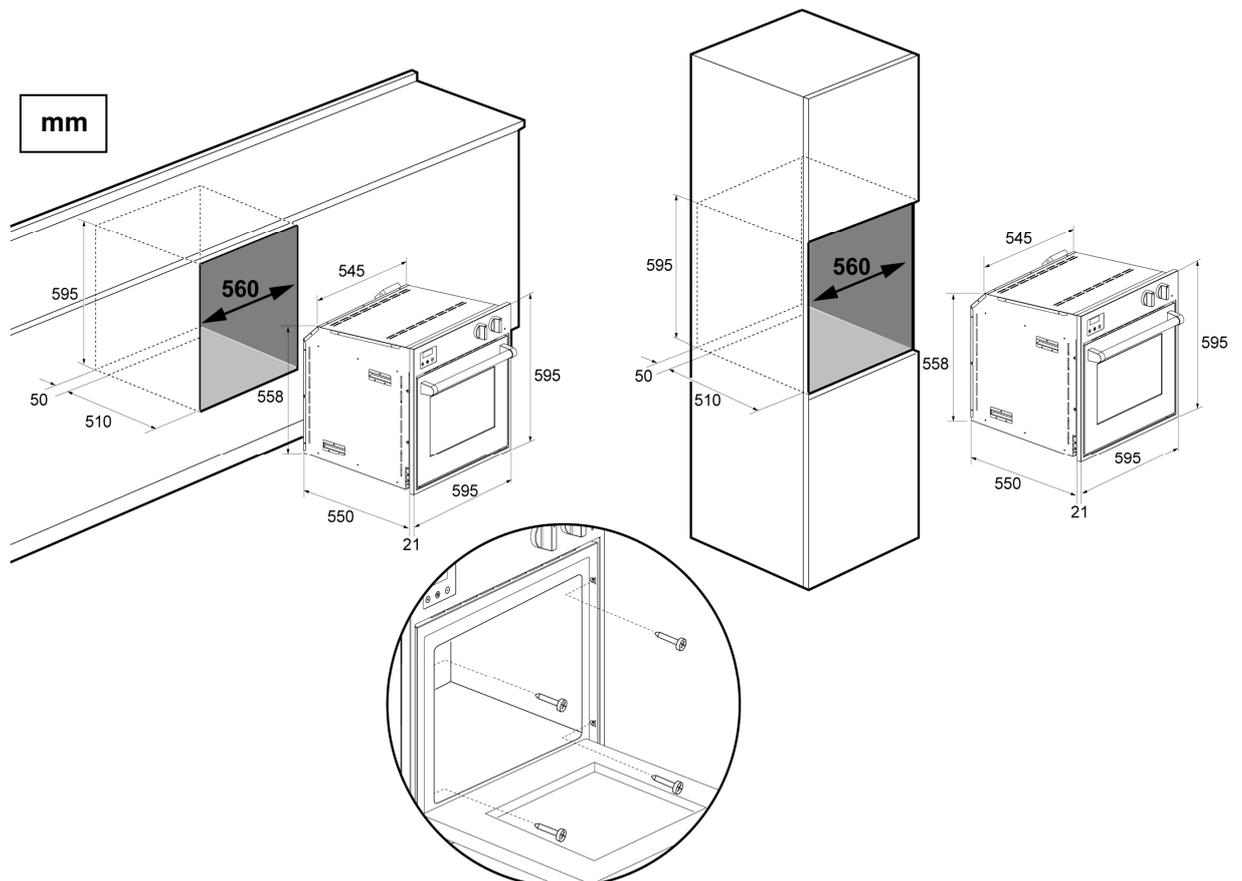
Die Verkleidung des Möbels muss aus **hitzebeständigem Material (mindestens 90 °C) sein**.

Sehen Sie die in den nachstehenden Schaubildern empfohlenen **Mindestabstände** vor.

Gehen Sie wie folgt vor:

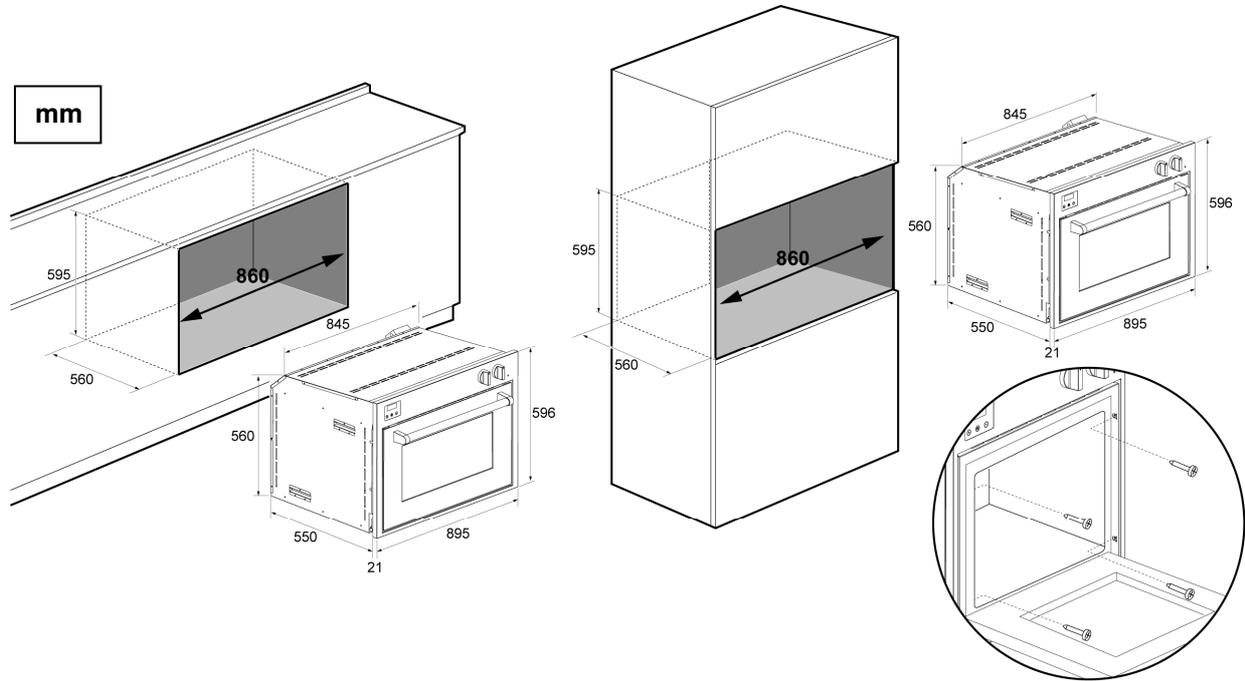
- Erleichtern Sie den Ofen, indem Sie den Karton mit dem Zubehör entfernen. Falls erforderlich, kann auch die Tür unter Befolgen der Anweisungen im Abschnitt "8.1 Ausbau der Ofentür" entfernt werden.
- Heben Sie den Ofen an den eigens **vorgesehenen Griffen A** an den Seiten des Ofens an (siehe Abbildung).
- Stützen Sie die hintere Seite im Innern des Betriebsraums ab, und nachdem Sie das Stromkabel freigelegt haben, stecken Sie den Anschlussstecker in die vorgesehene Steckdose und schieben Sie den Ofen in die Endposition. Stellen Sie bei diesem Vorgang sicher, **dass das Stromkabel nicht gequetscht wird**. Sollte die Ofentür abgenommen worden sein, bauen Sie diese wieder ein unter Befolgen der Anweisungen des Abschnitts "8.1";
- Befestigen Sie den Ofen unter Verwendung der **mitgelieferten Holzschrauben** sowie der an der Stirnseite vorgesehenen **4 Bohrungen**, wie in den nachstehenden Abbildungen zu sehen ist.

OFEN 60x60

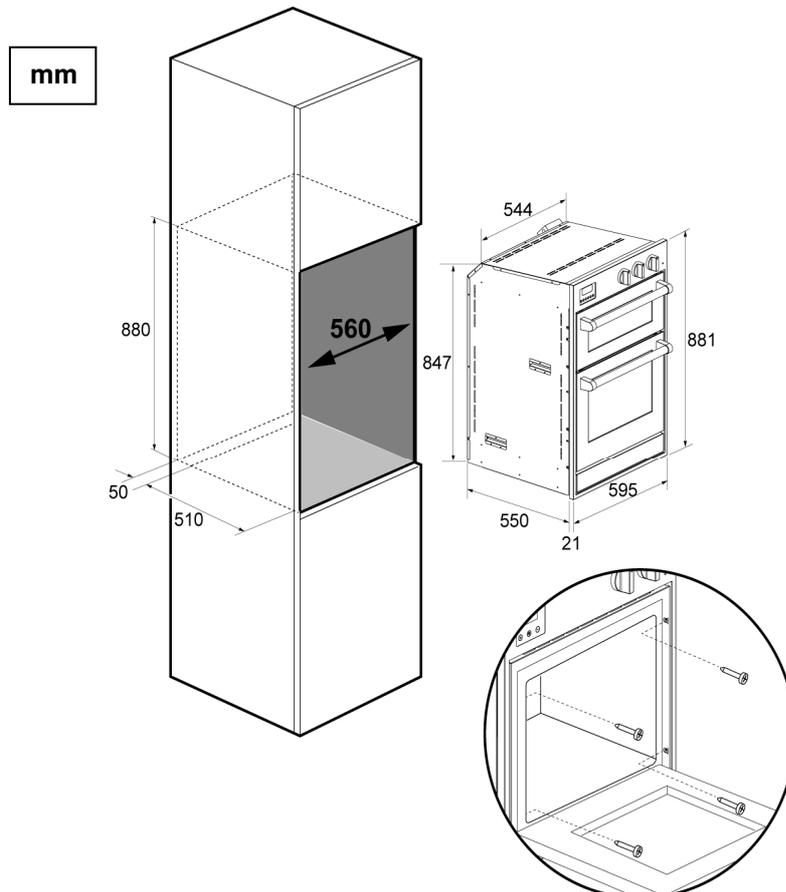




OFEN 60x90

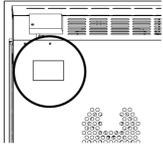


OFEN 90x60





3.3 Elektrischer Anschluss



Stellen Sie sicher, dass die Spannung und Frequenz der Netzspannung mit den Werten auf dem Typenschild an der Geräterückseite übereinstimmen.

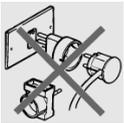
Das Schild darf niemals entfernt werden.



Der Stecker am Ende des Versorgungskabels sowie die Steckdose in der Wand müssen vom selben Typ sein und mit den geltenden Vorschriften zu Elektroinstallationen übereinstimmen. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsleitung mit einem vorschriftsmäßigen Erdschluss versehen ist. Nach der Installation des Geräts muss der Stecker zur regelmässigen Inspektion zugänglich sein.



Sehen Sie auf der Versorgungsleitung des Geräts eine allpolige Unterbrechungseinrichtung vor, deren Kontaktöffnungsabstand größer oder gleich **3 mm** ist, in einer leicht zugänglichen Position und in der Nähe des Geräts.



Vermeiden Sie die Verwendung von Reduzierstücken, Adaptern oder Nebenanschlüssen.

Stellen Sie vor der Herstellung des elektrischen Anschlusses die Wirksamkeit des Erdschlusses sicher.

Stellen Sie sicher, dass das Begrenzungsventil sowie die Hausanlage für die elektrische Leitungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sind.

Das gelb/grüne Erdkabel darf keine Unterbrechungen aufweisen.

Das Elektrokabel darf nicht in Kontakt mit Teilen geraten, deren Temperatur die Umgebungstemperatur um mehr als **50 °C** übersteigt.

3.3.1 Stecker für elektrische Stromversorgung

Alle unsere Öfen werden ausgelegt für einen elektrischen Anschluss vom **Typ Einphase** geliefert.

Aus praktischen Gründen wird empfohlen, den Ofen mit einem Stecker für den elektrischen Anschluss auszustatten, wobei folgende Farbgebung der Kabel berücksichtigt wird:

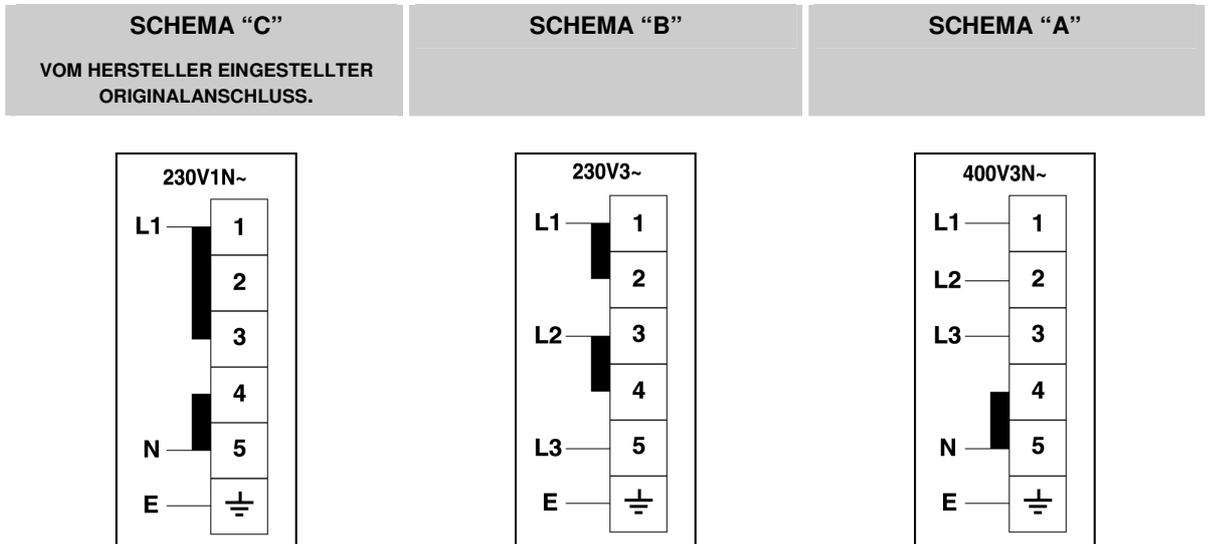
- **Gelb/grün:** Erdungskabel.
- **Schwarz/braun:** Phase.
- **Blau:** neutral.

Für vom vorgegebenen Anschluss verschiedene Anschlüsse befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel "3.3.2 Stromversorgungsart".



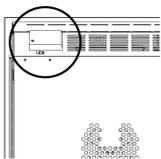
3.3.2 Stromversorgungsart

Es besteht die Möglichkeit, je nach Spannung verschiedene Anschlüsse zu erhalten, indem einfach die Bügel auf dem Klemmenbrett nach den nachfolgenden Schemen umgestellt werden.



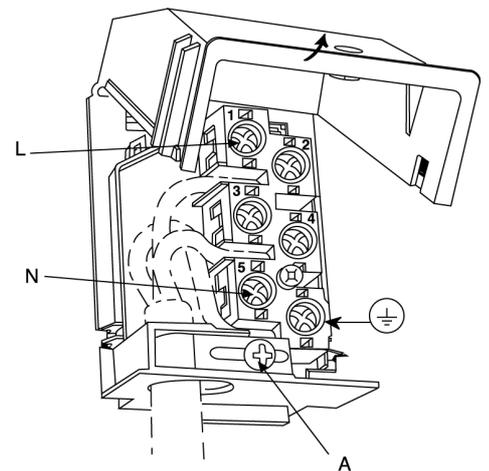
3.3.3 Auswechslung des Stromkabels

Zur Auswechslung des Stromkabels muss auf das Klemmenbrett zugegriffen werden. Dieses befindet sich auf der Geräterückseite, oben links, wie in der Abbildung gezeigt.



Zur Auswechslung des Stromkabels ist wie folgt vorzugehen:

- Öffnen Sie das Klemmenbrettgehäuse.
- Lösen Sie die Schraube **A** zur Sicherung des Kabels.
- Lockern Sie die Schraubkontakte und ersetzen Sie das Kabel durch ein Kabel gleicher Länge und mit Eigenschaften in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften.
- Der Erdleiter "**gelb-grün**" ist an die Klemme \perp zu legen und muss zirka **20 mm** länger bezüglich der Phasenleiter sein.
- Der Neutralleiter "**blau**" ist an die Klemme mit dem Kennbuchstaben **N** zu legen.
- Der Phasenleiter ist an die Klemme mit dem Kennbuchstaben **L** zu legen.



3.4 Tabelle der elektrischen Leistungen

OFENTYP	ANZAHL DER ÖFEN	GESAMTLEISTUNG max. in Watt
60 x 60	1	3025
60 x 90	1	3600
90 x 60	2	5800



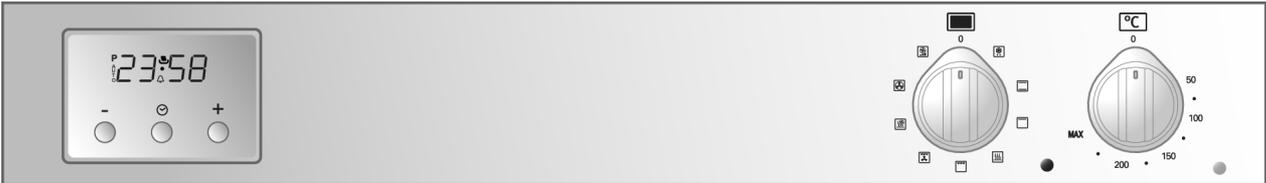
4. Beschreibung der Bedienungselemente

4.1 Vordertafel

Alle Bedienelemente und Kontrollen des Ofens befinden sich auf der Vordertafel.

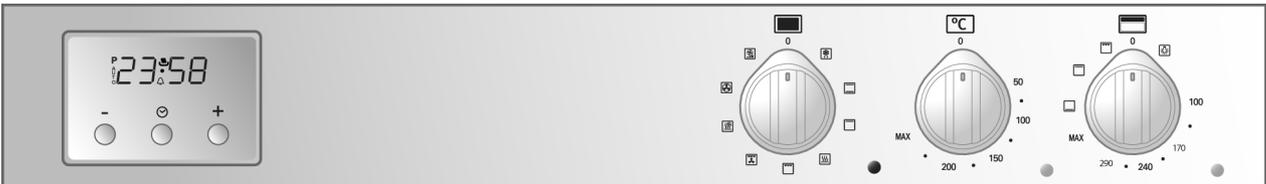
GENESI

EINZELOFEN (MULTIFUNKTIONSOFEN)



A **C** **B**

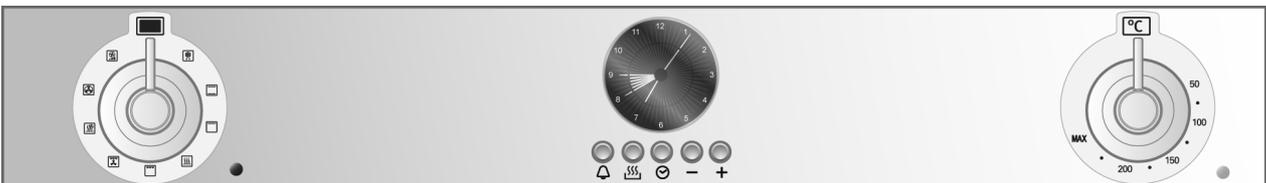
DOPPELOFEN (MULTIFUNKTIONSOFEN + OBERER OFEN)



A **C** **B** **D**

ASCOT

EINZELOFEN (MULTIFUNKTIONSOFEN)



C **A** **B**

DOPPELOFEN (MULTIFUNKTIONSOFEN + OBERER OFEN)



A **C** **B** **D**

LEGENDE

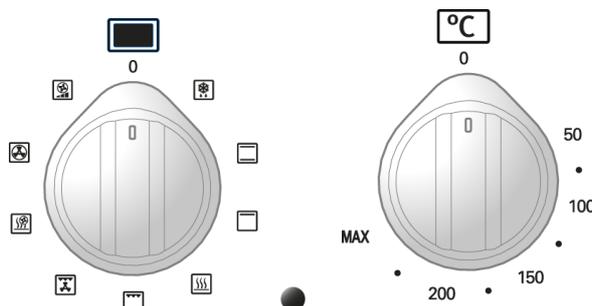
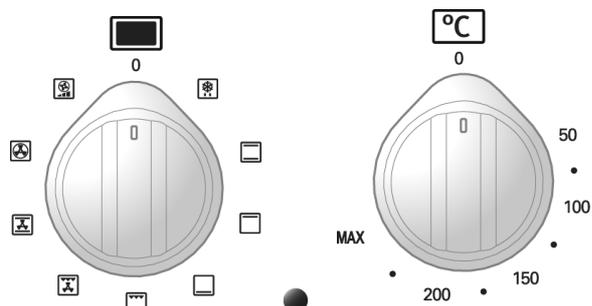
- A** PROGRAMMIERBARER TIMER
- B** TEMPERATUR-WAHSCHALTER MULTIFUNKTIONSOFEN
- C** WAHSCHALTER FÜR DIE GARFUNKTIONEN DES MULTIFUNKTIONSOFENS
- D** WAHSCHALTER FÜR TEMPERATUR UND GARFUNKTIONEN DES OBEREN OFENS



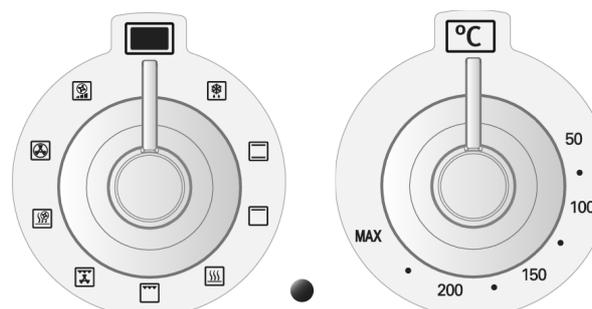
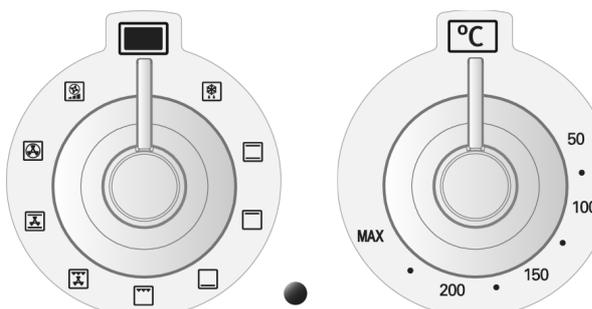
MULTIFUNKTIONSOFEN

MULTIFUNKTIONSOFEN MIT DAMPF-KOMBINATION

GENESI



ASCOT



BESCHREIBUNG DER DREHKNÖPFE FÜR MULTIFUNKTIONSOFEN UND DAMPF-KOMBINATION

Der Elektroofen wird durch **zwei Drehknöpfe** bedient: Drehknopf zur **Funktionswahl** und Drehknopf zur **Temperaturwahl**.

Diese erlauben die Wahl des geeignetsten Heizungstyps für die verschiedenen Kochanforderungen, mit entsprechender Einschaltung der passenden Heizelemente und Einstellung der Temperatur auf den gewünschten Wert (von **50 °C** bis **MAX**).

Unter den Bedienungsknöpfen des Ofens befinden sich zwei Kontrollleuchten: Die **grüne Kontrollleuchte** zeigt die Inbetriebsetzung des Ofens an. Die **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigt das Erreichen der voreingestellten Temperatur an. Das abwechselnde An- und Ausgehen der **orangefarbenen Kontrollleuchte** zeigt die automatische Einschaltung der Heizung zur Beibehaltung der Temperatur im Innern des Ofens auf der eingestellten Höhe an.

Der Ofen ist mit einer **Lampe zur Innenbeleuchtung** ausgestattet. Während des Betriebs ist die Lampe stets eingeschaltet: Zum Einschalten der Lampe bei ausgeschaltetem Ofen für die üblichen Reinigungsarbeiten drehen Sie den Funktionenwahl-Bedienungsknopf.

BESCHREIBUNG DER SYMBOLE DES FUNKTIONSWAHL-DREHKNOPFES



AUFTAUEN



HEIZELEMENT OBEN UND UNTEN



HEIZELEMENT OBEN



HEIZELEMENT UNTEN



STATISCHER DAMPF
(NUR OFEN MIT DAMPFKOMBINATION)



ELEMENT GRILL



GRILLELEMENT MIT VENTILATOR



HEIZELEMENTE OBEN UND UNTEN
MIT VENTILATOR



DAMPF MIT UMLUFT
(NUR OFEN MIT DAMPFKOMBINATION)



HEIZELEMENT HINTEN MIT VENTILATOR



SCHNELLHEIZUNG



VERWENDUNG UND PROGRAMMIERUNG DER DIGITALUHR DER GENESI ÖFEN

Die Digitaluhr erlaubt die Programmierung der **automatischen** Einschaltung und Ausschaltung des Ofens.



- TASTE ZUR ERNIEDRIGUNG DES WERTES

☺ MODUS-TASTE

+ TASTE ZUR ERHÖHUNG DES WERTES



*Diese Programmiervorrichtung arbeitet nach dem "Touchscreen"-Prinzip. Halten Sie zur Aktivierung der Taste ein Fingerglied für **einige Sekunden** auf die Taste.*

ERSTEINSCHALTUNG UND EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Bei Ersteinschaltung sowie nach einem Stromausfall zeigt das Display **0:00** und die Meldung **AUTO** im Blinkmodus an. Berühren Sie die Taste ☺ **"Mode"** bis zur Unterbrechung des Blinkens und betätigen Sie die Tasten **+/-** zur **Einstellung der Uhrzeit** (beim Halten der Finger auf den Tasten **+/-** wird die Schnelldurchlaufsfunktion aktiviert).

Zur Rücksetzung der Uhr in normale Betriebsbedingungen, wenn die Uhr bereits eingeschaltet ist, berühren Sie gleichzeitig die beiden Tasten **+/-** für **mindestens zwei Sekunden**, um in die Uhreinstellfunktion einzusteigen.

MANUELLE BEDIENUNG



Diese Funktion dient der Verwendung des Ofens ohne irgendeine Programmierung.

Es besteht stets die Möglichkeit, von einer programmierten Funktion auf die Funktion **"Manuale"** (Hand) überzugehen, indem die Taste ☺ **"Mode"** gedrückt wird. Wählen Sie die Funktion **"Manuale"**, wenn keine Verwendung von Garprogrammen gewünscht ist.

PROGRAMMIERUNG DES MINUTENZÄHLERS



Diese Funktion dient dazu, einen Akustikalarm nach einer festgesetzten Zeit zur Verfügung zu haben, ohne den Betrieb des Ofens zu beeinträchtigen.

Die Digitaluhr kann auch als **Minutenzähler** verwendet werden:

- Berühren Sie die Taste ☺ **"Mode"** für **mindestens 2 Sekunden**, um das Programmiermenü zu öffnen. Es erscheint das blinkende Symbol Δ .
- Betätigen Sie die Tasten **+/-** zur Einstellung der gewünschten Zeit. Das Display zeigt die Restzeit an.
Der Minutenzähler startet automatisch, und das Symbol Δ hört auf zu blinken. Beim Erreichen der programmierten Zeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** Dauer ausgegeben, und das Symbol Δ blinkt.
- Berühren Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste ☺ **"Mode"** zum Löschen des Programms.



PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER



Diese Funktion erlaubt die Programmierung der Gardauer, sodass der Ofen am Ende des Garvorgangs automatisch abgeschaltet wird.

- Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.
- Berühren Sie die Taste ☺ **“Mode”**, um das Programmiermenü zu öffnen. Bei erneuter Berührung erscheint die Meldung **“Dur”**.
- Betätigen Sie die Tasten **+ / -** zur Einstellung der **Gardauer**. Die Meldung **“Auto”** blinkt für die gesamte Dauer der Programmierphase. Nach **7 Sekunden** startet das Garprogramm, und das Symbol ☺ leuchtet auf, während die Meldung **“Auto”** aufhört zu blinken.
Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, auf dem Display blinkt das Symbol **AUTO**, das Symbol ☺ geht aus, und der Ofen wird **automatisch ausgeschaltet**.
- Berühren Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste ☺ **“Mode”** zum Löschen des Programms.

PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER UND DES ENDES DES GARVORGANGS



Diese Funktion dient der Programmierung des Einschaltens des Ofens zu einer festgelegten Uhrzeit sowie seiner automatischen Abschaltung am Ende der Garzeit.

- Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.
- Berühren Sie die Taste ☺ **“Mode”**, um das Programmiermenü zu öffnen. Bei erneuter Berührung erscheint die Meldung **“Dur”**.
- Betätigen Sie die Tasten **+ / -** zur Einstellung der **Gardauer**.
- Bei Berührung der Taste ☺ **“Mode”** erscheint die Meldung **“end”**. Betätigen Sie die Tasten **+ / -** zur Einstellung der Uhrzeit für das **Ende des Garvorgangs**. Die Meldung **“Auto”** blinkt für die gesamte Dauer der Programmierphase. Nach **7 Sekunden** verlässt das Programm das Programmiermenü, und die Meldung **“Auto”** hört auf zu blinken. Beim Erreichen der Uhrzeit für den **Beginn des Garvorgangs** erscheint auf dem Display das Symbol ☺, und der Ofen wird **automatisch eingeschaltet**.
Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, auf dem Display blinkt das Symbol **AUTO**, das Symbol ☺ geht aus, und der Ofen **wird automatisch ausgeschaltet**.
- Berühren Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste ☺ **“Mode”** zum Löschen des Programms.



GAREN MIT SONDE AM KERN (NUR OFEN MIT DAMPF-KOMBINATION)



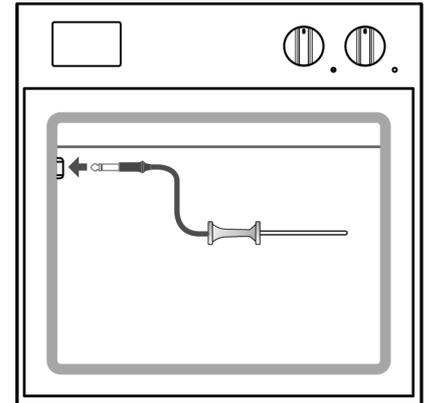
Diese Funktion dient dazu, den Betrieb des Ofens automatisch zu steuern und die Garstufe im Kern des Lebensmittels einzustellen.

Der Einsatz der Sonde am Kern schließt jegliche Einstellung hinsichtlich Dauer, Garzeitende oder Minutenzähler aus.

Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.

Führen Sie den Stecker der Sonde **in den vorgesehenen Einsatz** (siehe Abbildung), um die Funktion **Garen mit Sonde am Kern** zu aktivieren.

Auf dem Display erscheinen zwei Ziffernpaare (**30:80**). Das **erste Paar** zeigt die von der Sonde erfasste Temperatur (mindestens **30°C**) an, das **zweite Paar** zeigt die Temperatur an, die im Kern der zu garenden Speise erreicht werden soll. Betätigen Sie die Tasten **+ / -** zur Einstellung der gewünschten Temperatur (maximal **99°C**).



Führen Sie die Sonde ins Zentrum der zu garenden Speise. Vermeiden Sie dabei, dass das Kabel der Sonde in Kontakt mit dem oberen Widerstand gerät.

Das Garprogramm startet **automatisch**. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** Dauer ausgegeben, und die Heizelemente des Ofens werden **deaktiviert**.

Drehen Sie den Knopf der Temperatur in die Position **"0"**, wenn die Garzeit als beendet betrachtet wird.



Wenn der Ofen nicht abgeschaltet wird, werden die Heizelemente automatisch wiederaktiviert, sobald die Temperatur im Kern der Speise unter den voreingestellten Wert sinkt.

Ziehen Sie die Sonde zur Vermeidung von Verbrennungen erst dann heraus, wenn der Ofen vollständig kalt ist.

Wenn die Temperatur im Kern der Speise **konstant gehalten werden soll**, lassen Sie Sonde und Stecker eingeführt: die Heizelemente des Ofens werden **automatisch wiederaktiviert**, sobald die Temperatur unter den voreingestellten Wert sinkt.

AKUSTIKMELDER

Am Ende jeder voreingestellten Funktion wird ein Akustikalarm ausgegeben, der nach **7 Minuten** automatisch abgestellt wird. Berühren Sie die Taste **☺ "Mode"**, wenn die sofortige Unterbrechung des Akustikalarms gewünscht ist.

Es besteht die Möglichkeit zur Wahl unter 3 verschiedenen Akustiksignalen. Zur Änderung Berühren Sie gleichzeitig die Tasten **+ / -**, Berühren Sie anschließend die Taste **☺ "Mode"** bis zum Erscheinen der Anzeige **"Tone"** auf dem Display. Wählen Sie den gewünschten Ton durch Berühren der Taste **-**.



VERWENDUNG UND PROGRAMMIERUNG DER DIGITAL-/ANALOGUHR DER ASCOT ÖFEN

Die Digitaluhr erlaubt die Programmierung der **automatischen** Einschaltung und Ausschaltung des Ofens.



	TASTE MINUTENZÄHLER
	TASTE ENDE DER GARZEIT
	TASTER FÜR UHRZEITEINSTELLUNG UND RESET
	TASTE ZUR ERNIEDRIGUNG DES WERTES
	TASTE ZUR ERHÖHUNG DES WERTES

ERSTEINSCHALTUNG UND EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Bei Ersteinschaltung sowie nach einem Stromausfall blinkt das Display. Drücken Sie die Taste  bis zur Unterbrechung des Blinkens und betätigen Sie die Tasten  /  zur **Einstellung der Uhrzeit** (beim Halten der Finger auf den Tasten  /  wird die Schnelldurchlauffunktion aktiviert).

MANUELLE BEDIENUNG



Diese Funktion dient der Verwendung des Ofens ohne irgendeine Programmierung.

Es besteht stets die Möglichkeit, von einer programmierten Funktion auf die Funktion **“Manuale”** (Hand) überzugehen, indem die Taste  gedrückt wird. Wählen Sie die Funktion **“Manuale”**, wenn keine Verwendung von Garprogrammen gewünscht ist.

PROGRAMMIERUNG DES MINUTENZÄHLERS



Diese Funktion dient dazu, einen Akustikalarm nach einer festgesetzten Zeit zur Verfügung zu haben, ohne den Betrieb des Ofens zu beeinträchtigen.

Die Digital-/Analoguhr kann auch als **Minutenzähler** verwendet werden:

- Beim Drücken der Taste  leuchtet das Display auf, wie zu sehen in **Abb. 1**.
- Betätigen Sie die Tasten  /  zur Einstellung der gewünschten Zeit, das Display beleuchtet **ein Segment** für jede eingestellte Minute (in **Abb. 2** werden 10 Minuten Garzeit dargestellt).
Der Minutenzähler startet automatisch, und das Symbol  hört auf zu blinken. Nach wenigen Sekunden kehrt das Display zur Uhrfunktion zurück.
- Drücken Sie  zur Anzeige der Restzeit. Beim Erreichen der programmierten Zeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** Dauer ausgegeben, und das Symbol  blinkt.
- Drücken Sie die Taste  zur Rücksetzung des Programms.



Abb. 1



Abb. 2



PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER



Diese Funktion erlaubt die Programmierung der Gardauer, sodass der Ofen am Ende des Garvorgangs automatisch abgeschaltet wird.

- Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.
- Drücken Sie die Taste  um das Programmiermenü zu öffnen, das Display leuchtet auf wie zu sehen in der **Abb. 3**.
- Betätigen Sie die Tasten  zu Einstellung der **Gardauer**. Bei jedem Drücken der Taste  wird **eine Minute Garzeit** hinzugefügt, und alle **zwölf Minuten** leuchtet ein **Innensegment** auf (**Abb. 4**). Nach **7 Sekunden** startet das Garprogramm, und das Symbol  leuchtet auf. Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, das Symbol  und die Zahlen des Quadranten beginnen zu blinken, und der Ofen wird **automatisch ausgeschaltet**.
- Drücken Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste  zum Löschen des Programms.



Abb. 3



Abb. 4

PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER UND DES ENDES DES GARVORGANGS



Diese Funktion dient der Programmierung des Einschaltens des Ofens zu einer festgelegten Uhrzeit sowie seiner automatischen Abschaltung am Ende der Garzeit.

Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.

Definieren Sie zusätzlich zur Einstellung der Garzeitdauer auch die Einschaltuhrzeit des Ofens:

- Drücken Sie die Taste  um das Programmiermenü zu öffnen, das Display leuchtet auf wie zu sehen in der **Abb. 3**.
- Betätigen Sie die Tasten  zu Einstellung der **Gardauer**. Bei jedem Drücken der Taste  wird **eine Minute Garzeit** hinzugefügt, und alle **zwölf Minuten** leuchtet ein **Innensegment** auf (**Abb. 4**).
- Drücken Sie erneut die Taste  und betätigen Sie die Tasten  zu Definition der **Garende-Uhrzeit** (Garende-Uhrzeit minus Gardauer = Garbeginn-Uhrzeit). Nach **7 Sekunden** zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an. Die **Garbeginn-Uhrzeit** und die **Gardauer** werden durch das Aufleuchten der **Innensegmente** angezeigt, die bis zum Garbeginn **fix** bleiben und für die gesamte Gardauer **blinken**. Zur eingestellten Uhrzeit wird der Ofen **automatisch eingeschaltet**. Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, das Symbol  und die Zahlen des Quadranten beginnen zu blinken, und der Ofen wird **automatisch ausgeschaltet**.
- Drücken Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste  zum Löschen des Programms.

In **Abb. 5** ist ein Programmierbeispiel wiedergegeben: Die aktuelle Uhrzeit ist 7:06, der Garzeit-Beginn ist für 8 Uhr programmiert, Garzeit-Ende ist um 9 Uhr.

Um 8 Uhr beginnen die **Innensegmente** zwischen 8 und 9 zu blinken, der **Stundenzeiger** bleibt fix.



Abb. 5



AKUSTIKMELDER

Am Ende jeder voreingestellten Funktion wird ein Akustikalarm ausgegeben, der nach **7 Minuten** automatisch abgestellt wird. Drücken Sie die Taste , wenn die sofortige Unterbrechung des Akustikalarms gewünscht ist.

Es kann aus 7 verschiedenen Akustiksignaltypen gewählt werden. Zu Änderung drücken Sie für **mindestens 7 Sekunden** die Taste . Bei jedem weiteren Drücken der Taste  ändert sich der Ton.

HELLIGKEIT

Es besteht die Möglichkeit, die Helligkeit der Uhr einzustellen. Drücken Sie gleichzeitig für **mindestens 5 Sekunden** die Tasten  und  und ändern Sie die Helligkeit des Quadranten anschließend mit Hilfe der Tasten  / .

GRAFIK

Es besteht die Möglichkeit, die Graphik der Uhr zu ändern. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  und bringen Sie anschließend mit Hilfe der Taste  die gewünschte Graphik in die Anzeige.



5. Bedienung des Ofens

5.1 Allgemeine Hinweise



Wenn Ofen oder Grill in Betrieb sind, können Außenwände und Tür des Ofens sehr heiß werden: **Kinder sind unbedingt fern vom Gerät zu halten. Erlauben Sie Kinder nicht, sich auf die Ofentür zu setzen oder mit dieser zu spielen. Verwenden Sie die Tür nicht als Hocker. Lassen Sie niemals Behälter oder Folie aus Aluminium am Boden des Ofens. Der Lack könnte ernsthaft beschädigt werden.**

Garen Sie die Lebensmittel **möglichst nicht** im unteren Bereich des Ofens.

Bei Erstbenutzung des Ofens oder nach einem Ausfall des elektrischen Stroms blinkt das Display gleichmäßig intermittierend mit der Anzeige von **0:00**. Zur Einstellung ist bezug auf den Abschnitt "ERSTEINSCHALTUNG UND EINSTELLUNG DER UHRZEIT" auf Seite 15 zu nehmen.

Versuchen Sie nicht, die Ofentür abzumontieren, ohne **sorgfältig die entsprechenden Anweisungen gelesen zu haben** (lesen Sie dazu den Abschnitt "8.1 Ausbau der Ofentür"): **Es besteht Verletzungsgefahr für die Hände an den Scharnieren der Ofentür.**



AUSFALL DER OFENHEIZUNG

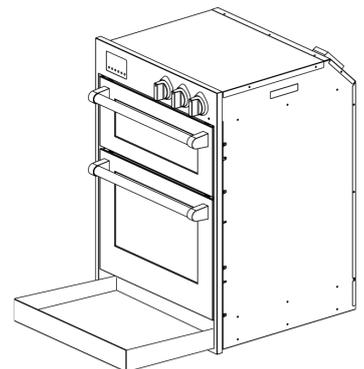
Falls die Ofenheizung während des Betriebs unterbrochen werden und das Programmierer-Display zu blinken beginnen und sich auf null stellen sollte, ist wie folgt vorzugehen:

- Stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen wurde.

Sollte sich nach dem Neustart des Kochprogramms die Blockierung wiederholen, bedeutet dies, dass die Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wurde. Diese Vorrichtung spricht bei einem Defekt des Thermostats an und vermeidet die Überhitzung des Ofens. Bitte versuchen Sie auf keinen Fall eine erneute Wiedereinschaltung und nehmen Sie umgehend Kontakt mit dem nächsten Kundendienstzentrum auf.

5.2 Aufbewahrungsschublade

Die Modelle mit **Doppelofen** haben eine Aufbewahrungsschublade im unteren Teil. Bewahren Sie nur Herdzubehör aus Metall in der Schublade auf.



Während des Ofenbetriebs wird das Schubladenfach erhitzt. **Vermeiden Sie den Kontakt mit den Innenteilen, um Verbrennungen zu vermeiden.**

Bewahren sie in der Schublade keine brennbaren Materialien wie Lappen, Papier oder ähnliches Material auf.

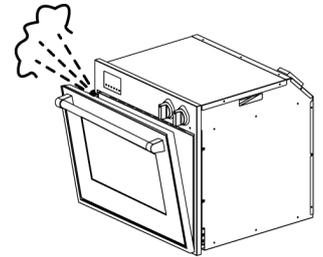


5.3 Bedienung des Multifunktionsofens mit Dampf-Kombination

5.3.1 Gefahr durch Kondenswasser

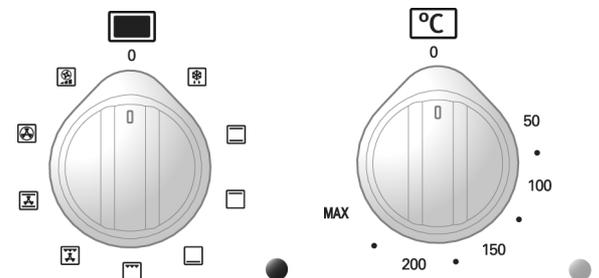


- Bestimmte Garvorgänge **mit hohem Wassergehalt** können in Verbindung mit spezifischen Funktionen zur **Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür** führen. Zu Vermeidung dieser Erscheinung **öffnen Sie die Ofentür einmal oder mehrmals während des Garens**.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Garen **nicht im Ofen abkühlen**, um die **Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür** zu vermeiden, das an der Öffnung der Tür selbst abtropfen könnte.



5.3.2 Erste Benutzung des Backofens

Bei der Ersteinrichtung könnte der Ofen einen beißenden Rauch und Geruch, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen und das gegarte Produkt ungenießbar machen könnte. **Heizen Sie den Ofen vor dem Einführen der zu garenden Lebensmittel für eine Dauer von 30 Minuten auf und warten Sie, bis kein Rauch und keine Gerüche mehr austreten.**



5.3.3 Schnellerhitzung

Drehen Sie den Knopf des Funktionswahlschalters in die Position  für eine **schnelle Vorerhitzung** des Ofens. Mit dieser Funktion erreicht der Ofen schnell die gewählte Temperatur. Wählen Sie nach dem Erreichen der Temperatur die gewünschte Garfunktion.



Die Schnellerhitzungsfunktion  darf nicht als Garfunktion verwendet werden.

5.3.4 Traditionelle Garmethoden

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der gewünschten Temperatur. Zur differenzierten Erhitzung im oberen und unteren Teil der Gerichte: Stellen Sie den Funktionen-Wahlschalter in die Position  (oben heiß) oder  (unten heiß). Für eine gleichförmigere Erhitzung in jedem Teil des Ofens: Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position .



Der Ofen ist mit einem automatischen Kühlsystem mit Regelung durch die Türtemperatur ausgestattet. Beim Erreichen der Grenztemperatur startet der Kühlventilator automatisch und schaltet ab, sobald die Türtemperatur **unter die festgelegte Grenze sinkt**. Der Betrieb des Kühlventilators kann über die Abschaltung des Ofens hinaus dauern.

5.3.5 Garen mit Konvektion

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der gewünschten Temperatur.

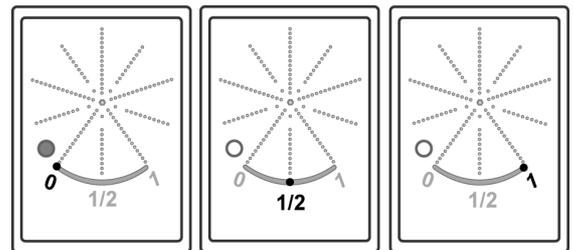
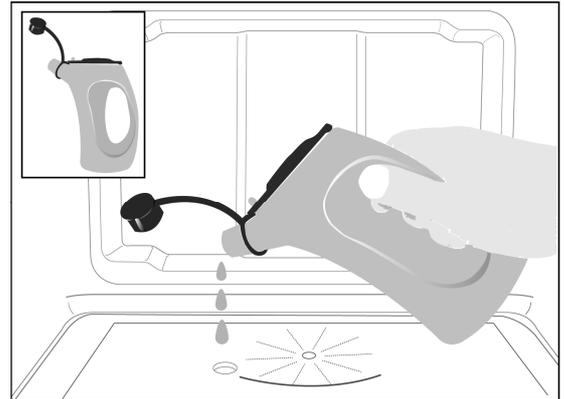


5.3.6 Dampfgaren



Der Dampfgenerator kann sehr hohe Temperaturen erreichen: Geben Sie nur Mineralwasser oder entkalktes Wasser in den Tank und vermeiden Sie unbedingt Alkohol oder Reinigungsmittel enthaltende Substanzen.

- Geben Sie die gewünschte **Wassermenge** (siehe Tabellen auf den Seiten 29 und 30), in den Tank des Dampfgenerators. Verwenden Sie dabei **den eigens vorgesehenen graduierten Behälter** wie in der Abbildung gezeigt.
- Drehen Sie den Funktionsknopf in die Position  oder  und stellen Sie die vorgewählte Temperatur ein, die **höher als 100°C sein muss**.
- Stellen Sie den Dampfstrom (**0, 1/2, 1**) mit Hilfe des Zapfens auf dem Deckel des Dampfgenerators wie in der Abbildung zu sehen in.



Das Dampfgaren erlaubt die Sättigung des Ofeninnern mit Trockendampf zur korrekten und schnellen Verteilung der Wärme. Dabei wird der Wirkungsgrad im Vergleich zum Garen ohne Dampf erhöht und der Originalgeschmack der Speise besser erhalten.

Die Funktion  erlaubt das Garen **auf nur einer Stufe** des Ofens, während die Funktion  das Garen **gleichzeitig auf mehreren Stufen** zulässt.



Wenn die Dampffunktion nicht verwendet wird, schließen Sie den Dampfgenerator und bringen den Flussregler in die Position "0".

5.3.7 Garen mit Umlüft-Grill

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der maximalen Temperatur (**MAX**).

5.3.8 Garen mit Grill und Bratenspieß

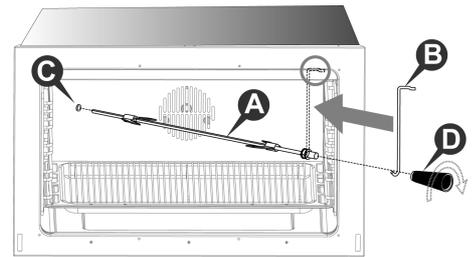
Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der maximalen Temperatur (**MAX**). Während des Grillbetriebs hat man gleichzeitig den Betrieb des Bratenspieß, was auch das Garen von Spießen möglich macht.



5.3.9 Garen auf dem Bratenspieß

Gehen Sie wie folgt vor:

- Führen Sie das zu garende Lebensmittel auf die Bratenspießstange **A** und sichern mit den vorgesehenen verstellbaren Gabeln.
- Hängen Sie den Haken **B** wie in der Abbildung zu sehen am Ofendach ein.
- Führen Sie die Stange **A** des Bratenspießes in die vorgesehene Öffnung **C** im Ofenrahmen. Stellen Sie vor dem Schließen der Ofentür sicher, dass die Stange **A** korrekt in die Öffnung **C** geführt wurde (drehen Sie die Stange beim Einführen leicht im Uhrzeiger- und Gegenuhrzeigersinn).
- Hängen Sie das andere Ende der Bratenspießstange am Haken **B** ein (die Riemenscheibe der Stange **A** ist an der Schleife des Hakens **B**) anzubringen.
- Schließen Sie die Ofentür und aktivieren Sie den Bratenspieß, indem Sie den Drehknopf des Funktionswahlschalters in die Position  stellen;
- Öffnen Sie nach Ende des Garvorgangs die Ofentür und ziehen Sie den Bratenspieß heraus. Benutzen Sie dabei den am Stangensockel **A** angeschraubten Kunststoffgriff **D**.



5.3.10 Auftauen

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in die Position "0": Auf diese Weise wird der Motorventilator aktiviert, der Luft ins Innere des Ofens stößt und so das Auftauen der gefrorenen Lebensmittel fördert.

5.3.11 Ausschalten des Backofens

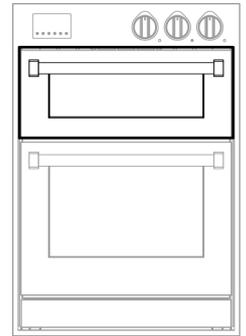
Das Ausschalten des Ofens erfolgt durch Stellen des Thermostat-Bedienungsknopfes in die Position "0".



5.4 Bedienung des oberen Ofens

Der Ofen ist ausgestattet mit:

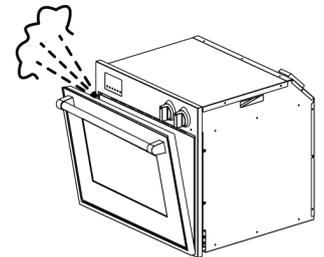
- einem Heizelement unter dem Ofensockel.
- einem Heizelement am Ofendach.
- einem hitzebeständigen Stein (am Boden) für das Garen bei direktem Kontakt wie Pizza oder Brot.



5.4.1 Gefahr durch Kondenswasser



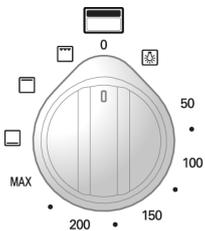
- **Bestimmte Garvorgänge mit hohem Wassergehalt können in Verbindung mit spezifischen Funktionen zur Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür führen.** Zu Vermeidung dieser Erscheinung **öffnen Sie die Ofentür einmal oder mehrmals während des Garens.**
- **Lassen Sie das Produkt nach dem Garen nicht im Ofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür zu vermeiden, das an der Öffnung der Tür selbst abtropfen könnte.**



5.4.2 Erstes Einschalten des Backofens

Beim ersten Einschalten könnte der Ofen Rauch entwickeln und einen sauren Geruch ausstoßen, was auf ölige Fabrikationsrückstände zurückzuführen wäre, die den Geschmack der Speisen negativ verändern könnten. **Heizen Sie den Ofen vor dem Hineingeben der Lebensmittel bei geschlossener Tür für 30-40 Minuten auf maximaler Temperatur und warten Sie ab, bis der Austritt von Rauch und Gerüchen aufhört.**

Zum Einschalten der Ofen ist der Bedienknopf auf eine Temperatur zwischen **50°C/100°C** und **MAX** oder auf die gewünschte Funktion zu drehen.



5.4.3 Grillen

Drehen Sie den Knopf in die Position  und geben Sie sofort die zu grillende Speise ein. Für den einwandfreien Betrieb positionieren Sie den Fettfänger mit Rost auf Kante oder setzen Sie den Plattenträgerrost für den korrekten Betrieb auf die zweite Führung von unten. Die Position des Plattenträgerrostes kann je nach individuellem Geschmack und den verschiedenen Anforderungen an die Zubereitung verändert werden. Ein Kühlsystem verhindert die Überhitzung des Drehknopfes.

5.4.4 Traditionelles Garen

Drehen Sie den Knopf auf die gewählte Temperatur und positionieren Sie die zu garende Speise auf der gewünschten Stufe (**vermeiden Sie es, die Speise direkt auf den Boden zu geben**). Auf diese Weise erhalten Sie eine obere und untere Erhitzung der Speisen durch die beiden Heizelemente.

Für eine differenzierte Erhitzung im oberen oder unteren Teil der Speisen bringen Sie den Funktionswahlschalter in die Position  (Oberhitze) oder  (Unterhitze).

5.4.5 Pizza backen

Zum Garen von Pizza oder ähnlichen Produkten drehen Sie den Knopf in die Position  (Unterhitze). Mit dieser Funktion wird automatisch die Temperatur **MAX** eingestellt. Nach Vorerhitzung des Ofens für **zirka 20 Minuten** geben Sie die Pizza direkt auf Kontakt mit dem **hitzebeständigen Stein** an Boden. Verwenden Sie dazu die **eigens mitgelieferte Schaufel**. Es empfiehlt sich die Verwendung von **Spezialbackofenpapier** um zu vermeiden, dass die Pizza am Stein haftet.

5.4.6 Ausschalten des Ofens

Das Ausschalten des Ofens erfolgt durch Zurückstellen des Drehknopfes in die Position "0".



6. Ratschläge zum Kochen/Garen

6.1 Ratschläge zum korrekten Gebrauch des Backofens

6.1.1 Traditionelles Garen



Bei diesem Gartyp kommt die Hitze von oben und von unten. Es sollten daher möglichst die mittleren Führungen verwendet werden. Sollte das Garen mehr Hitze von unten oder von oben erfordern, verwenden Sie die unteren oder oberen Führungen. Die traditionelle Garmethode eignet sich für alle Lebensmittel, die hohe Kochtemperaturen oder lange Schmorzeiten erfordern. Dieses System ist außerdem dann ratsam, wenn zum Garen Behälter aus Terrakotta, Porzellan oder Ähnliches verwendet werden.

6.1.2 Konvektions-Garen



Bei dieser Garmethode wird die Hitze mittels vorerhitzter Luft auf die Lebensmittel übertragen. Dabei wird die Luft zur Zirkulation in den Ofenraum forciert, und zwar dank eines Ventilators in der Hinterwand des Ofens selbst. Die Hitze erreicht so schnell und gleichmäßig alle Bereiche des Ofens. Auf diese Weise können gleichmäßig mehrere Gerichte auf verschiedenen Ebenen zubereitet werden. Die Möglichkeit des Garens auf mehreren Ebenen erlaubt die zeitgleiche Realisierung mehrerer unterschiedlicher Gerichte. Plätzchen und Pizzastücke können in drei verschiedenen Formen gebacken werden. Der Ofen kann allerdings auch zum Backen auf nur einer Ebene benutzt werden. Zur besseren Kontrolle des Garens verwenden Sie die niedrigsten Führungen. Die Konvektions-Methode eignet sich besonders zum schnellen Auftauen tief gefrorener Lebensmittel, zur Sterilisation von Konserven, hausgemachten Fruchtsirups sowie zum Trocknen von Pilzen und Obst.

6.1.3 Dampfaren



Das Garen in gesättigtem Dampf bietet beträchtliche Vorteile im Vergleich zum traditionellen Garen. Schont den Geschmack der Lebensmittel und reduziert deutlich die Verdampfung der Flüssigkeiten unter Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften und der Nährwerte. Unterstützt die Wärmeverteilung und sorgt für einen homogenen und gleichmäßigen Garvorgang. Zusätzlich werden die Garzeiten optimiert und der energetische Wirkungsgrad optimiert. Die Dampfgarfunktion kann bei niedrigen Temperaturen (**100°C**) zum schonenden Garen von Fisch und Gemüse oder bei höheren Temperaturen zum geschmacksverstärkenden Garen von Süßspeisen und Fleisch verwendet werden.

6.1.4 Garen mit Dampf und Umluft



Das Garen mit Dampf und Umluft schließt alle Vorteile des bereits im vorstehenden Abschnitt beschriebenen traditionellen Dampfwarens mit ein. Hinzu kommt der Vorteil einer perfekten Belüftung, die bei gleichmäßiger Verteilung der Hitze das gleichzeitige Garen verschiedener Elemente **auf mehreren Garstufen** erlaubt. Das Garen mit Dampf und Umluft eignet sich besonders für große oder empfindliche Fleischstücke.

6.1.5 Grillen



Die Hitze kommt von oben. Fast alle Fleischsorten können auf dem grill zubereitet werden, mit Ausnahme besonders zarten Wildfleisches und von Frikadellen. Die zu grillenden Fleisch- und Fischstücke sind leicht mit Öl zu bestreichen und stets auf dem Rost anzuordnen. Dieser ist dann in die am nächsten oder am weitesten vom Grill-Element gelegenen Führungen zu setzen, im Verhältnis zur Dicke des Fleischstückes, so dass dieses an der Oberfläche nicht verbrannt und im Innern richtig gegart wird.



*Positionieren Sie den Fettfänger auf der **unteren** Stufe zum Auffangen von Saucen oder Fett. Geben Sie ein Glas Wasser in den Fettfänger, **um Rauchbildung aufgrund der Überhitzung der Fette zu vermeiden.***

6.1.6 Garen am Luft-Grill

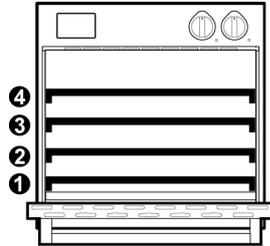


Erfolgt durch den kombinierten Betrieb des Grills und des Ventilators. Diese Garmethode macht es möglich, dass die Hitze stufenweise ins Innere des Lebensmittels eindringt, obwohl die Oberfläche direkt der Wirkung des Grills ausgesetzt ist.



6.2 Garbeispiele

LEGENDE



Stufe (*)

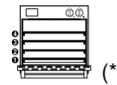
Temperatur

Gardauer

Wassermenge



GRILLEN



SPEISE

SPEISE	Stufe (*)	Temperatur	Gardauer	Wassermenge
ROASTBEEF MEDIUM (1.5 kg)	2	220 - 240	40 - 50	
LAMMKEULE OHNE KNOCHEN, MITTLERE GARZEIT	2	170 - 190	120 - 150	
SCHWEIN				
SCHWEINEBRATEN MIT SCHWARTE	2	170 - 190	140 - 160	
SCHWEINSHAXE	2	180 - 200	120 - 150	
HUHN OHNE FÜLLUNG				
HALBES HUHN (1-2 STÜCK)	2	210 - 230	40 - 50	
GANZES HUHN (1-2 STÜCK)	2	200 - 220	60 - 80	
GANZE ENTE (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120	
ENTENBRUST	3	230 - 250	30 - 45	
GANZE GANS (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160	
GÄNSEBRUST	2	160 - 180	80 - 100	
GÄNSEKEULE	2	180 - 200	50 - 80	

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.

- Beim Grillen kann das Ofeninnere sehr verschmutzt werden. Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch **um zu vermeiden**, dass der Schmutz einbrennen und verkrusten kann.
- Die in der Tabelle enthaltenen Angaben sind auf die Verwendung des Fettfängers mit Rost bezogen. Bringen Sie den Rost im Fettfänger an und setzen Sie auf der angegebenen Einsatzstufe ein. Die Werte können sich je nach Typ und Menge der zu grillenden Speise ändern.
- Geben Sie die zu grillende Speise stets **in die Mitte** des Rostes.
- Lassen Sie die Speise am Ende der Garzeit **für mindestens 10 Minuten** im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen. Die angegebene Dauer **umfasst nicht** die empfohlene Ruhezeit.
- Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der in den kalten Ofen gegebenen Lebensmittel und von gerade aus dem Kühlschrank entnommenem Fleisch.



GAREN VON BRATEN



HEISSLUFT



OBER-/UNTERHITZE

SPEISE	HEISSLUFT			OBER-/UNTERHITZE	
	 (*)	 °C	 min.	 (*)	 °C
FLEISCHKUCHEN MIT 500 g FLEISCH	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
SCHWEIN					
RIPPENSTÜCK	2	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
MITTLERES FILET (400 g)	2	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
FETTER BRATEN (1.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
FETTER BRATEN (2.5 kg)	2	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
MAGERBRATEN (1 kg)	2	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
MAGERBRATEN (2 kg)	2	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
RIND					
MITTLERES FILET (1 kg)	2	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
ROASTBEEF (1.5 kg)	2	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
SCHMORBRATEN (1.5 kg) GESCHLOSSENER BEHÄLTER	2	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
SCHMORBRATEN (2.5 kg) GESCHLOSSENER BEHÄLTER	2	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
KALB					
KALBSBRATEN-/BRUST (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
KALBSBRATEN-/BRUST (2.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
HAXE	2	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
LAMM					
KEULE OHNE KNOCHEN	2	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
LENDENSTÜCK MIT KNOCHEN	2	180 - 190 (**)	40 - 50	2	200 - 220 (**)
LENDENSTÜCK OHNE KNOCHEN	2	180 - 190 (**)	30 - 40	2	200 - 220 (**)
HUHN					
GANZES HUHN (1 kg)	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
GANZE ENTE (2 - 3 kg)	2	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
GANZE GANS (3 - 4 kg)	2	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200
WILD					
BRATEN/KEULE OHNE KNOCHEN (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
WILDSCHWEINBRATEN	2	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
KANINCHEN	2	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
FISCH					
GANZER FISCH (300 g)	2	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
GANZER FISCH (700 g)	2	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.

(**) Ofen vorheizen.

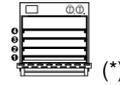
- Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der soeben aus dem Kühlschrank entnommenen und in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen gegebenen Lebensmittel, es sei denn, dies ist anders vermerkt.



GAREN MIT STATISCHEM DAMPF

SPEISE

PHASE



EINSTELLUNG
DES GRILLS



SÜSSSPEISEN

SPEISE	PHASE	GRILL	TEMPERATUR (°C)	EINSTELLUNG DES GRILLS	ZEIT (min)	MENGE (dl)
VIER-VIERTEL-KUCHEN (6 EIER)	-	2	150 - 160	1/2	30 - 40	3
VIER-VIERTEL-KUCHEN (3 EIER)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	3
OBSTKUCHEN MIT TEIG FÜR PAN DI SPAGNA	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	2
FLÜSSIGER TEIG IN DER FORM	-	2	150 - 160	1/2	50 - 70	4
OBSTKUCHEN MIT FLÜSSIGEM TEIG	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	3
TEILCHEN MIT FLÜSSIGEM TEIG (MUFFIN)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	3
HEFEZOPF	-	2	150 - 160	1/2	35 - 45	4
ROSENHEFEKUCHEN	-	2	160 - 170	1/2	30 - 40	4
CHOU TEIG (BIGNÈ / ÉCLAIR)	-	2	200 - 220	1/2	25 - 35	3
BLÄTTERTEIGTEILCHEN	-	2	200 - 220	1/2	15 - 25	2
LEERE VOL AU VENTS	-	2	200 - 220	1/2	8 - 10	2
APFELKUCHEN	-	2	190 - 210	1/2	35 - 45	3
FISCHER STRUDEL	-	2	170 - 180	1/2	50 - 60	3
TIEFGEFRORENER STRUDEL	-	2	180 - 190	1/2	35 - 45	3

BROT

SPEISE	PHASE	GRILL	TEMPERATUR (°C)	EINSTELLUNG DES GRILLS	ZEIT (min)	MENGE (dl)
PAGNOTTE	1	2	40	1/2	20 - 25	3
	2	2	190 - 200	1	20 - 25	-
FLADENBROT	1	2	40	1/2	20 - 30	3
	2	2	200	1/2	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	1/4	20 - 30	4
	2	2	200	1	25 - 35	-
BROTTEIG 750 - 1000 g	1	2	40	1	15 - 25	3
	2	2	220	1	10 - 15	-
BROTTEIG 1000 - 1250 g	1	2	40	1	20 - 25	3
	2	2	220	1	10 - 15	-
BROTTEIG 1250 - 1500 g	1	2	40	1	20 - 25	3
	2	2	220	1	10 - 15	-

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.

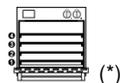
- Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der soeben aus dem Kühlschrank entnommenen und in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen gegebenen Lebensmittel, es sei denn, dies ist anders vermerkt.
- Bei allen gemachten Angaben ist **unbedingt zusätzlich zu beachten**: Lehnen Sie die Ofentür nach dem fertigen Garen oder zur Vornahme einer Kontrolle leicht an und warten Sie ab, bis der Dampf vollständig ausgetreten ist. Dies vermeidet plötzliche Dampfausstöße und unangenehme Verbrennungen in der Folge.



GAREN MIT DAMPF UND UMLUFT

SPEISE

PHASE



EINSTELLUNG
DES GRILLS



SCHWEIN

SCHMORBRATEN IN KRUSTE (1.5 kg)	1	2	100	1	25 - 25	4
	2	2	170	1	60 - 75	-
SCHMORBRATEN IM NACKEN (1.5 kg)	-	2	160	1/2	100 - 120	5
SCHMORBRATEN IM NACKEN (2.5 kg)	-	2	160	1/2	130 - 150	5
SCHWEINSHAXE	1	2	100	1	40 - 50	5
	2	2	160	1	40 - 50	5
SCHWEINSKRUSTE	-	2	180 - 190	1/2	130 - 150	4

HUHN OHNE FÜLLUNG

HUHNSTÜCKE	-	2	190 - 210	1/2	25 - 45	5
GANZES HUHN (1 kg)	1	2	170 - 180	1	20 - 25	5
	2	2	190 - 200	-	35 - 40	-
GANZE ENTE (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	1/2	70 - 90	5
	2	2	180	-	30 - 40	-
GANZE GANS (3 - 4 kg)	1	2	150	1/2	110 - 120	5
	2	2	180	1/2	20 - 30	-

FISCH

FISCHBRATEN	-	2	180	1	30 - 40	3
GROSSE FISCH (BIS 300 g)	-	2	160 - 170	1	20 - 30	3
FISCHFILETS	-	2	150 - 160	1	15 - 25	2
GANZER FISCH (BIS 1000 g)	-	2	160 - 170	1	40 - 50	5

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.

- Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der soeben aus dem Kühlschrank entnommenen und in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen gegebenen Lebensmittel, es sei denn, dies ist anders vermerkt.
- Bei allen gemachten Angaben ist **unbedingt zusätzlich zu beachten**: Lehnen Sie die Ofentür nach dem fertigen Garen oder zur Vornahme einer Kontrolle leicht an und warten Sie ab, bis der Dampf vollständig ausgetreten ist. Dies vermeidet plötzliche Dampfausstöße und unangenehme Verbrennungen in der Folge.



7. Reinigung und Pflege



Trennen Sie vor jedem Eingriff die elektrische Stromversorgung des Geräts.



Vermeiden Sie es, die Oberflächen des Geräts zu reinigen, solange diese noch heiß sind. Verwenden Sie zum Waschen des Geräts keine Druck- oder Dampfdüsen.

7.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl



Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl und zur Entfernung der hartnäckigsten Flecken verwenden Sie stets Spezialprodukte, die **nicht scheuern und keine sauren oder gechlorten Substanzen enthalten**, oder verwenden Sie etwas warmen Essig.

Geben Sie das Produkt auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie damit über die Stahloberfläche, spülen Sie sorgfältig und trocknen Sie mit einem weichen Tuch oder mit Wildleder.

Vermeiden Sie auf jeden fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie nur kratzfreie Schwämme sowie gegebenenfalls Gegenstände aus Holz oder Kunststoff.

7.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen

Reinigen Sie mit einem kratzfreien Schwamm, der **nicht scheuert**, angefeuchtet mit Wasser und Seife. Die größten Flecken lassen sich leicht mit heißem Wasser oder einem handelsüblichen Spezialprodukt für die Reinigung emaillierter Oberflächen entfernen. Spülen Sie sorgfältig und trocknen Sie mit einem weichen Tuch oder mit Wildleder.

Vermeiden Sie auf jeden fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Lassen Sie keine sauren oder alkalischen Substanzen auf dem Lack (Zitronensaft, Essig, Salz usw.).

7.3 Reinigung der lackierten Oberflächen

Reinigen Sie mit einem in warmes Wasser und neutrale Seife oder ein normales Reinigungsmittel für lackierte Oberflächen getränkten Kratzschuttschwamm vom **nicht scheuernden** Typ. Spülen Sie nach und trocknen Sie sorgfältig mit einem trockenen Tuch.

Vermeiden Sie scheuernde Substanzen enthaltende Produkte, Stahlwollen oder Säuren, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie keinen Alkohol.

7.4 Reinigung der Bedienungsknöpfe und der Bedienungstafel

Säubern Sie die Bedienungsknöpfe und die Bedienungstafel mit einem feuchten Tuch.



7.5 Reinigung des Backofens

Für eine gute Erhaltung des Ofens ist dieser regelmäßig zu reinigen, am besten nach jedem Gebrauch, **nachdem dieser abgekühlt hat**: Auf diese Weise lassen sich Kochrückstände besser entfernen, wobei vermieden wird, dass diese bei der anschließenden Benutzung des Ofens einbrennen.

Reinigen Sie die Teile aus Edelstahl und die lackierten Teile wie in den entsprechenden Abschnitten "7.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl" und "7.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen" beschrieben.

Ziehen Sie die abnehmbaren Teile heraus und waschen diese getrennt. Spülen Sie klar und trocknen Sie sorgfältig mit einem sauberen Tuch.

7.5.1 Reinigung der Ofenwände

Zur Reinigung dieses Ofentyps dürfen niemals Reinigungsmittel verwendet werden.

Die Ofenwände können mit weißem Essig gereinigt und mit einem in Wasser getränkten Lappen nachgewischt werden. Heizen Sie den Ofen anschließend für eine Stunde auf mindestens **150 °C**, um den Reinigungsvorgang zu unterstützen. Wischen Sie nach dem Abkühlen des Ofens erneut mit einem in lauwarmem Wasser getränkten Lappen nach.

7.5.2 Reinigung der Ofentür

Die Ofentür sollte stets gut sauber gehalten werden. Verwenden Sie dazu Küchenpapier. Bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm und allgemein üblichem Spülmittel.



"Sprays" zur Reinigung des Ofens dürfen nicht für die Reinigung des Ventilators und des Thermostat-Sensors im Innern des Ofenschachts verwendet werden.

7.6 Auswechslung der Ofenbeleuchtungslampe



Trennen Sie vor jedem Eingriff die elektrische Stromversorgung des Geräts.

Gehen Sie wie folgt vor:

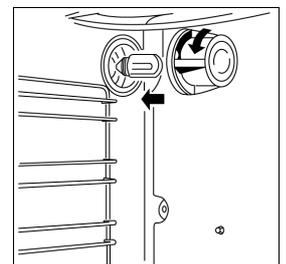
- Öffnen Sie die Ofentür.
- Schrauben Sie die Schutzkappe aus Glas im Gegenuhrzeigersinn ab. Entfernen Sie die Lampe (Birne) und setzen Sie eine neue, für **hohe Temperaturen (300 °C)** geeignete ein, die außerdem folgende Eigenschaften aufweist:

Spannung: 230 V / 50 Hz

Leistung: 15 W

Fassung: E 14

- Montieren die Glaskappe und aktivieren Sie die Stromzufuhr. Die Funktionstüchtigkeit der Lampe kann auch bei geschlossener Ofentür kontrolliert werden, indem der Funktionenwahl-Bedienungsknopf gestellt wird.





8. Außerordentliche Wartung

Der Ofen erfordert regelmäßig kleine Wartungseingriffe oder die Auswechslung von Verschleißteilen. Nachstehend die spezifischen Anweisungen für jeden Eingriff dieser Art.



Trennen Sie vor jedem Eingriff die elektrische Stromversorgung des Geräts.

8.1 Ausbau der Ofentür

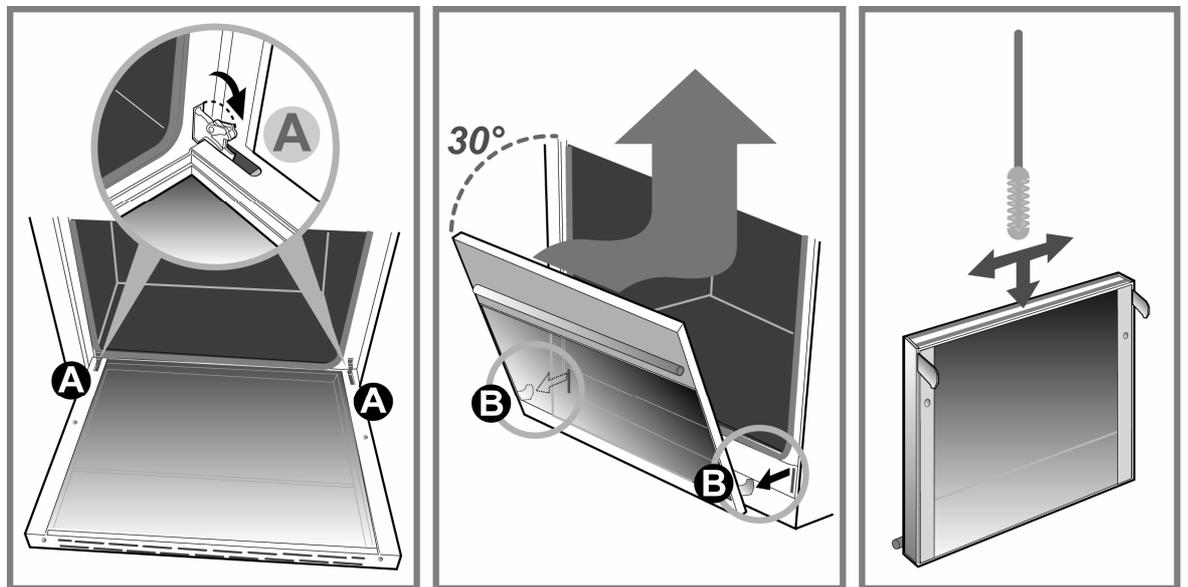
Die Ofentür kann zwecks sorgfältiger Reinigung komplett abmontiert werden.



Dieser Eingriff ist zwar vorgesehen, jedoch nicht für jeden einfach durchzuführen. Zum Halten der Tür ist die entsprechende Kraft notwendig, der Wiedereinbau erfordert eine gewisse Fertigkeit. Sollten Sie Zweifel daran haben, diesen Eingriff durchführen zu können, empfehlen wir Ihnen, die Reinigung der Tür ohne Ausbau durchzuführen oder sich gegebenenfalls an ein Kundendienstzentrum zu wenden.

Zum Ausbau der Tür ist wie folgt vorzugehen:

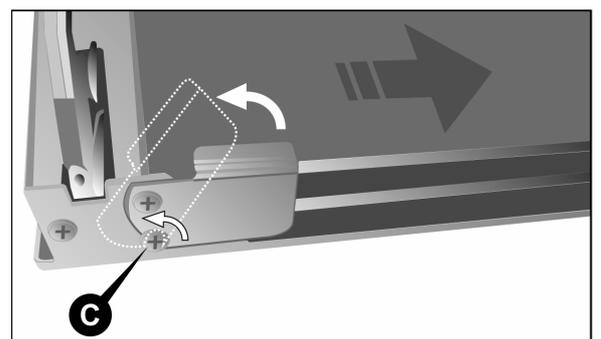
- Öffnen Sie die Ofentür und hängen Sie die Scharniersicherungen aus, indem Sie die zugehörigen Zapfen **A** (einen pro Scharnier) zurückdrehen.
- Schließen Sie die Tür halb bis zur Entspannung der Federn (die Ofentür bildet einen Winkel von zirka 30°).
- Begleiten Sie die Bewegung der Tür mit **beiden Händen** bis zum Schließen und heben sie gleichzeitig an.
- Drehen Sie den unteren Teil der Tür nach außen und lösen die Scharniere **B** aus ihren Sitzen.



Für eine gründlichere Reinigung kann die **Innenscheibe** entfernt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen Sie die Schraube **C** um eine halbe Umdrehung, um das Anheben des rechten und linken Scheibensicherungsplättchens zu ermöglichen.
- Heben Sie die beiden Scheibensicherungsplättchen an und ziehen Sie die gesamte Scheibe ab.
- Beim Wiedereinbau der Scheibe ist die bezüglich der oben stehenden Beschreibung umgekehrte Reihenfolge einzuhalten.





Zur Reinigung des Bereiches zwischen der Außenscheibe und der Zwischenscheibe verwenden Sie **eine weiche Bürste** im Zwischenraum zwischen den Scheiben, wie zu sehen auf Seite 33.

Beim **Wiedereinbau der Tür** ist die bezüglich der oben stehenden Beschreibung umgekehrte Reihenfolge einzuhalten, siehe Seite 33.

Öffnen Sie die Tür nach dem Wiedereinführen in die vorgesehenen Scharniersitze **B** bis zum Endanschlag und belasten die Scharniersicherungen wieder, indem Sie die zugehörigen Zapfen **A** (einen pro Scharnier) wieder senken.



ACHTUNG: Die Scharniersicherungen sind nach dem Wiedereinbau der Ofentür **immer zurückzusetzen**.

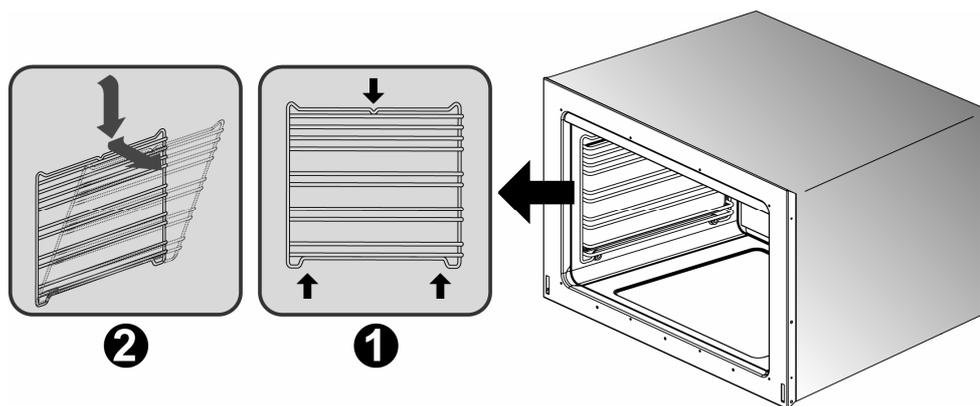


8.2 Ausbau der seitlichen Rosthalterungen

Die Rosthalterungen können ausgebaut und getrennt gewaschen werden, um die Reinigung der Ofenwände zu erleichtern. Die Halterungen sind an den drei durch die Pfeile in der Abbildung bezeichneten Punkten an den Ofenwänden eingehängt (Detail 1).

- Üben Sie mit dem Finger Druck nach unten aus, wie im Detail 2 in der Abbildung angegeben, sodass die Halterung vom oberen Zapfen gelöst wird.
- Heben Sie die Halterung an und ziehen sie ab.

Beim Wiedereinbau ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen. Setzen Sie den unteren Teil der Halterung auf die zugehörigen Zapfen und drücken den oberen Teil gegen die Ofenwand, bis der Zapfen einrastet.



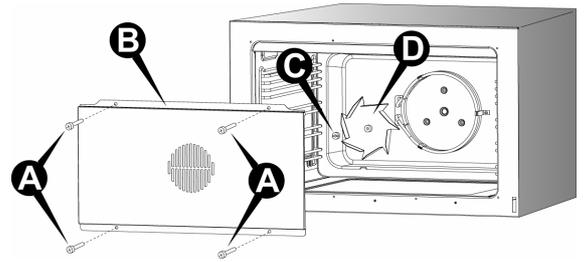


8.3 Ausbau und Reinigung des Innenventilators des Ofens

Der Innenventilator des Ofens könnte eine regelmäßige Reinigung erfordern. Zum Ausbau des Ventilators ist wie folgt vorzugehen:

- **Stellen Sie sicher, dass die elektrische Stromversorgung des Geräts ausgeschaltet ist.**
- Entfernen Sie alle internen Komponenten des Ofens (Roste und Fettfänger).
- Lösen Sie die vier Schrauben **A** des Abdeckgehäuses und ziehen diese heraus.
- Ziehen Sie das Abdeckgehäuse **B** ab.
- Schrauben Sie mit Hilfe einer Münze die Mutter **C** zur Befestigung des Ventilators auf (dieses Gewinde ist invers, zum Lösen drehen Sie im **Uhrzeigersinn**).
- Nehmen Sie den Ventilator **D** heraus und waschen Sie diesen eingetaucht in warmes Wasser mit Spülmittel. **Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel, Produkte in Pulverform oder Metallschwämme.** Wischen Sie den Ventilator nach und trocknen Sie sorgfältig.

Montieren Sie Ventilator und Abdeckgehäuse wieder. Gehen Sie dabei in der zu den Ausbauanweisungen umgekehrten Reihenfolge vor.

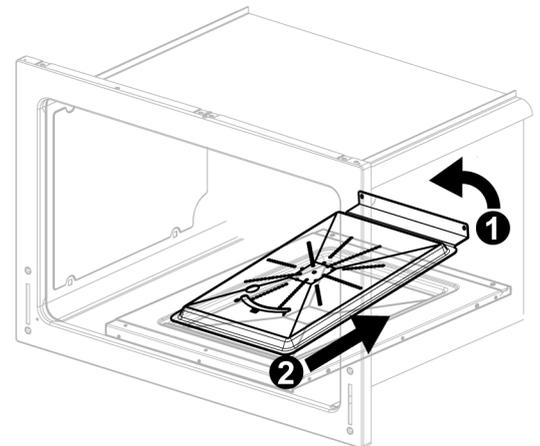


8.4 Reinigung des Wassertanks

Nach Entfernung des Schutzgehäuses **B** des Ventilators wie angegeben im Abschnitt "8.3" entfernen Sie den Deckel des Tanks, indem Sie die Hinterseite in Richtung der Ofenöffnung anheben (Detail 1), und ziehen ihn von der Führung (Detail 2).

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "7.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl".

Beim Wiedereinbau ist die bezüglich der oben stehenden Beschreibung umgekehrte Reihenfolge einzuhalten.

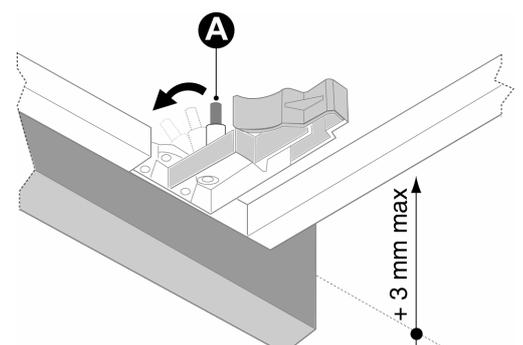


Eventuelle Kalkablagerungen können **mit Hilfe von Essig** entfernt werden. **Vermeiden Sie die Verwendung chemischer Substanzen, um die mögliche Belastung der Lebensmittel auszuschließen.**

8.5 Höheneinstellung der Schublade

In der Unterseite der Schublade befinden sich am rechten und linken Ende "Clips" zur Höheneinstellung.

Beim Drehen des Hebels **A** erhalten Sie die Erhöhung der Schublade um **3 mm**.



DE

B00090 ZS6666 01/12