

PIZZAOFEN

BENUTZER - Gebrauch und Wartung

INSTALLATEUR - Installation und Wartung

INDEX

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

9 GEBRAUCHSANWEISUNG

- 9 Display TFT touch
- 13 Mod.T4 statico con TFT touch
- 14 Zubehör

15 REINIGUNG UND WARTUNG

- 15 Reinigung und pflege des backofens
- 15 Ausbau der Backofentür
- 16 Fenster zerlegen und reinigen
- 17 Reinigung der Roste
- 17 Austausch der Glühbirne
- 18 Verhalten bei Störungen

19 KOCHTABELLEN

- 19 Heißlufttherd
- 20 Statischem backofen

21 INSTALLATION

- 21 Installationsanweisungen
- 23 Stromanschluss
- 23 Normen für die Installation
- 24 Installation schaltplane

26 HINWEIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Eigenschaften der geräte

Typeskilt med egenskaber kan udover at være gengivet på forsiden, ses på kabinetten af kogepladen.

ACHTUNG

Disse advarsler omhandler forskellige typer apparater. Vær opmærksom på hvilken type apparat, du har anskaffet (se typeskilt med egenskaber).



Disse advarsler gælder for de lande, der er fremgår af typeskiltet.

- 1** Inden apparatet tages i brug, læs omhyggeligt instruktionsbogen, der blandt andet indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger om installation, brug og vedligehold. Opbevar instruktionsbogen på et sikkert sted til senere brug og for at identificere serienummeret.
 - 2** Den elektriske sikkerhed i dette apparat er kun garanteret, hvis den korrekte jordforbindelse er udført i henhold til standarder og regler. Det er vigtigt at sikre sig at disse standarder er opfyldt; i tilfælde af tvivl, skal du henvende dig til en kvalificeret person, der kan kontrollere det elektriske system grundigt. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes forkert jordforbindelse.
 - 3** Før apparatet tilsluttes, skal du kontrollere, at de tekniske oplysninger på typeskiltet svarer nøjagtigt til det elektriske system og til gasforsyningen. Installation/justering skal udføres af kvalificeret personale.
 - 4** Kontroller at luft kan passere frit omkring apparatet. Dette apparat er ikke tilsluttet en udluftningsanordning af mad der tilberedes, derfor skal der udvises stor omhyggelighed med udluftning af lokalet i overensstemmelse med gældende installationsregler.
-

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BENUTZER



-
- 5 Das Gerät muss gemäß den angegebenen Polen direkt ans Stromnetz angeschlossen werden. Für den Anschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die ein Abschalten vom Stromnetz bei einem Öffnungsabstand der Kontaktzonen sicherstellt, der gemäß den Installationsvorschriften bei Überspannung der Kategorie III ein vollständiges Abschalten erlaubt.

 - 6 Sollte die Steckdose nicht für den Stecker geeignet sein, ist diese mit einer passenden auszutauschen. Wenden Sie sich hierfür an einen Fachmann, der auch überprüfen muss, ob der Kabelabschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist. Das Stromkabel wird ohne Netzstecker geliefert. Für den Anschluss ist der Absatz „Stromanschluss“ zu lesen. Benutzen Sie möglichst keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

 - 7 Wird das Gerät länger nicht benutzt, ist der Stromanschluss und der Hauptschalter abzuschalten.

 - 8 Die Lüftungs und Wärmeverlustschlitze sind frei zu lassen.


 - 9 Ist das Stromkabel des Gerätes beschädigt, darf es nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentrum ausgewechselt werden.

 - 10 Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke benutzt werden (Backen/Kochen). Jeder andere Gebrauch (z.B. Beheizen eines Raumes) ist unangebracht und somit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs dieser Art ergeben.



-
- 11** Bei Gebrauch eines elektrischen Gerätes sind folgende Grundregeln zu beachten:
- A. Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen anfassen;
 - B. Das Gerät niemals barfuß benutzen;
 - C. Die Benutzung von Verlängerungskabeln vermeiden und auf jeden Fall alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen treffen;
 - D. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um es von der Steckdose zu trennen;
 - E. Das Gerät nicht der Witterung aussetzen (Regen, Sonne, etc.);
 - F. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kinder über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt werden oder über den korrekten Gebrauch des Geräts angewiesen wurden und sich über die Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern durchgeführt werden.
-
- 12** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es ist daher darauf zu achten, nicht mit den erhitzten Teilen in Berührung zu kommen. Kleinkinder müssen von diesen ferngehalten werden. Kinder unter 8 Jahren müssen davon ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt sind.
-
- 13** Vor Reinigung oder Wartung des Geräts das Stromkabel abziehen oder über den entsprechenden Schalter die Stromzufuhr unterbrechen.



-
- 14** Im Falle von Störungen oder fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht versuchen, es zu reparieren, was ausschließlich von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden darf. Immer Originalersatzteile verlangen. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
-
- 15** Es wird dringend empfohlen, die Teile, die eine Gefahr darstellen können, für eventuell anwesende Kindern unzugänglich zu machen, da sie das Gerät zum Spielen benutzen könnten.
-
- 16** Keine entzündbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin u.a.) in der Nähe des in Betrieb gesetzten Geräts benutzen.
-
-  **17** Die für den Bau unseres Haushaltsgeräts verwendeten Materialien sind umweltverträglich und daher recyclebar. Verpackungsreste müssen für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden und müssen gemäß der vorgesehenen Mülltrennungsart entsorgt werden. Für die Verschrottung Ihres Gerätes sind die Entsorgungsmöglichkeiten Ihres Händlers und/oder der Stadtverwaltung zu nutzen. Nicht vergessen, vor der Verschrottung das Gerät unbrauchbar zu machen.
-
- 18** Zum Säubern des Innenraumes des Backofens keine Dampfreiniger benutzen.
-
- 19** Keine scheuernden Putzmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür des Backofens benutzen, da diese die Oberfläche beschädigen und somit Brüche verursachen könnten.
-
- 20** **ACHTUNG:** Sicherstellen, dass das Gerät vor Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet ist, um Stromschläge

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



zu vermeiden.

- 21 Alle Zubehöre, die direkt mit dem Gargut in Kontakt kommen, müssen vor Gebrauch gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.
Das Gargut darf nicht direkt mit den Grillrosten und Tropfblechen in Kontakt kommen**

GEBRAUCHSANWEISUNG

Display TFT touch - Legende der Symbole



Brechen



Start



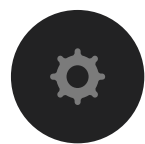
°C - °F



Bildschirmsperre



Bestätigung



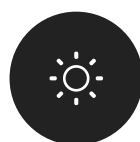
Einstellungen



Ausschalten



Startseite



Licht



Timer



Ausgang - Ende



Uhr



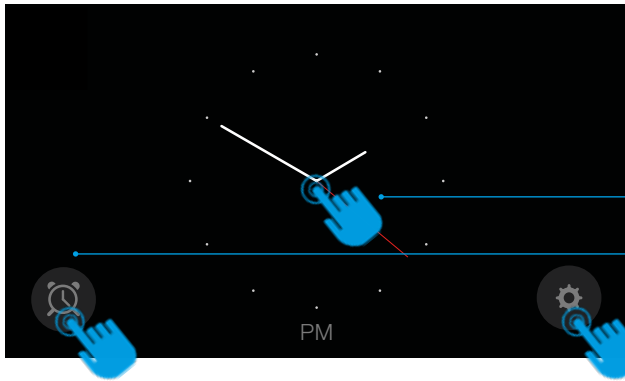
Einstellungen bestätigen



Drehknopf bei einigen Modellen
(Mit ihm können zusätzlich zum
Touch einige TFT-Funktionen ge-
setzt und bestätigt werden)

GEBRAUCHSANWEISUNG

Display TFT touch - Einstellungen



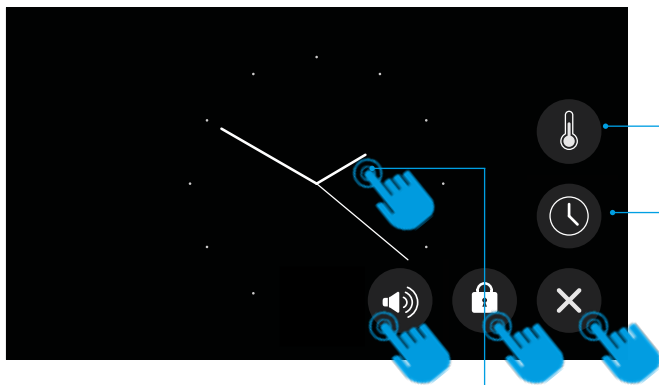
Home: Startseite des Display.

3 Optionen

Zugang zur Displayseite für die Einstellung des Backraums

Zur Einstellung des Timers

Direkter Zugang zu den Einstellungen



Einstellungen

Wahl der Temperaturskala (°C oder °F).

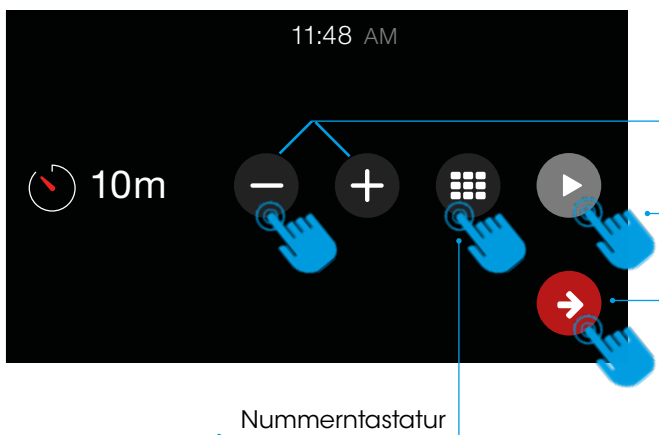
Einstellung der Uhrzeit

Ausgang - Ende

Gør det muligt at låseskærmen

Sådan låser du touch op på skærmen i 10 sekunder

Einstellung der Lautstärke des Signaltons und Wahl des Tons beim Berühren des Displays.



Einstellung des Timers

Zeit vor- oder zurückstellen

Nach Einstellung die gewünschte Zeit bestätigen. Bei Ablauf ertönt ein Signalton

Bestätigen und zur Startseite zurückkehren

Nummerntastatur

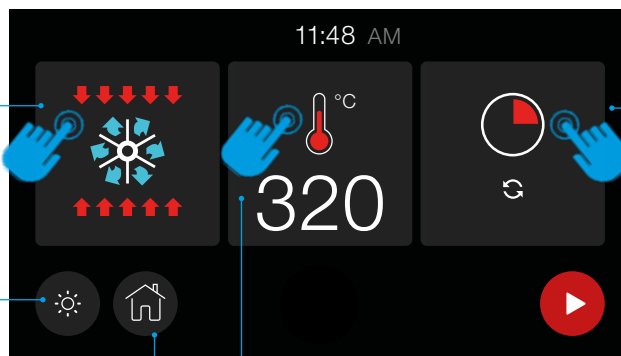


Achtung: reagiert das Display nicht (Touch blockiert) einfach die Ofentür einmal öffnen und wieder schließen

GEBRAUCHSANWEISUNG

Display TFT touch - Einstellungen

1- Die Kochfunktion wählen



3- Kochzeit einstellen und Start programmieren

Licht (an / aus)

Home (zurück zum Anfangsdisplay)

2- Die Backtemperatur einstellen

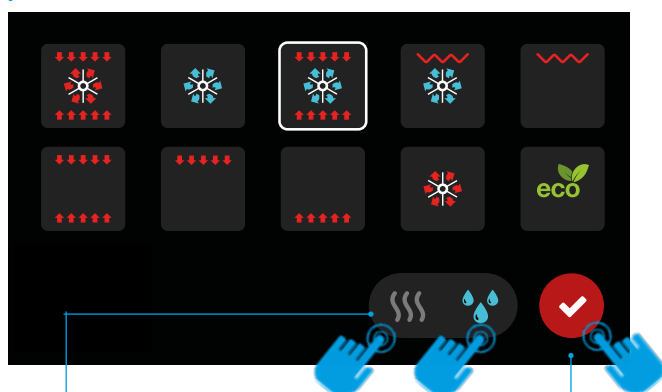


2a - Es gibt zwei Optionen zur Einstellung der Temperatur:

- Gleiten auf der Leiste
- mit + oder -

2b - Die Kochfunktion bestätigen

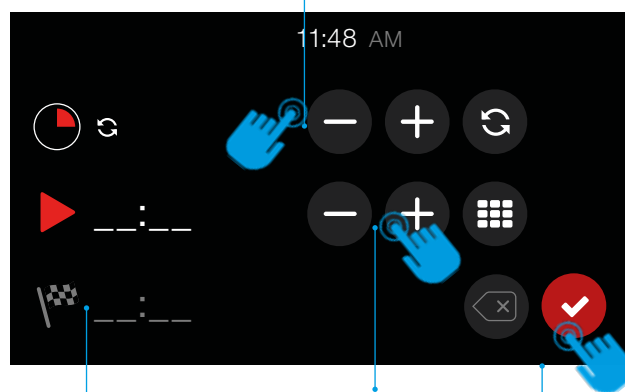
3a - Kochzeit einstellen



1a - Wählen von Trocken- oder Feuchtbacken

1b - Bestätigung der Backfunktion

HINWEIS: Nur bei bestimmten Backmodi möglich



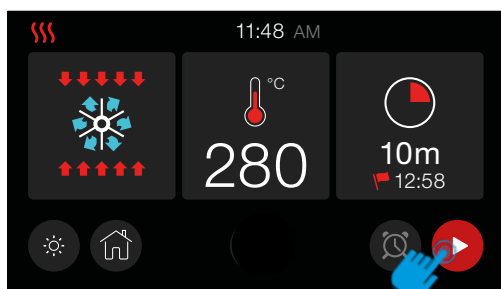
3c - Uhrzeit des Kochbeginns einstellen

3b - Anzeige der Uhrzeit des Backendes

3d - Bestätigung der Backfunktion

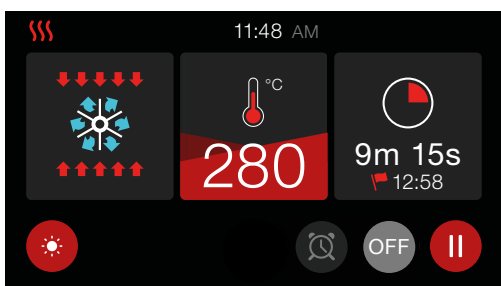
GEBRAUCHSANWEISUNG

Backvorgang



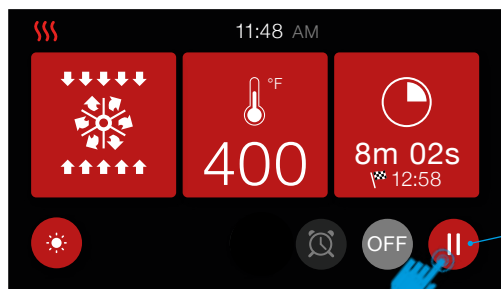
SETZEN DES BACKRAUMS

Nach Setzen des Backraums (bei eingestellter Backfunktion und Timer) den Beginn des Vorheizens bestätigen. Jetzt schaltet das Display zum Vorheizmodus.



VORHEIZPHASE

Es gibt vier Stufen zur Kontrolle des Vorheizvorgangs. Der rote Teil steigt allmählich an, bis er das gesamte Display ausfüllt.



VORHEIZEN BEENDET

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird das Display rot, um das Ende der Vorheizphase und den Beginn des Backvorgangs anzuzeigen. Wurde eine Backdauer eingestellt, schaltet sich der Backofen nach Ablauf dieser Backdauer automatisch

Wurde keine Backdauer eingestellt kann unterbrochen



und später beendet werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Mod. forno T4 con TFT touch - Funktionsliste



Pizzabaken

Diese Funktion eignet sich besonders für das Backen von Pizzen, Focaccia und Brot. Die Haupthitzequelle ist das untere Heizelement, das in Kombination mit den anderen Heizelementen des Backofens arbeitet.



Normales statisches Garen

Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekoteletts, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a.



Garen mit Unterhitze

Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefengebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.



Garen mit Oberhitze

Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.



Grill kochen bei geschlossener Tür

Die angegebene Funktion zum schnellen und tiefen Grillen, zum Gratинieren und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Rippe Florentiner Art, gegrillter Fisch und auch gegrilltes Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem erfolgen Thermostat bei 180 °C.



Grillen bei geschlossener Tür

Die Funktion eignet sich für das Schnell- und Durchgrillen, zum Gratинieren und Braten von Fleischgerichten allgemein, Filets, Fiorentina Steaks, Grillfisch und gegrilltem Gemüse. Mit dem elektrischen Grill ist bei auf 180°C eingestelltem Grill zu grillen.



Intensivgaren

Diese Funktion für schnelles und intensives Garen von Gerichten eignet sich besonders für Folienfisch, Schmor Gemüse, Spieße, Ente, Brathähnchen, etc.



Umluftgaren auf mehreren Ebenen

Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen, ohne dass die Gerüche sich vermischen: So können Lasagne, Pizza, Croissants und Brioches, Kuchen und Torten zusammen im Ofen gebacken werden.

"ECO"-Garen

Mit dieser Funktion können Sie mit erheblichen Einsparungen beim Stromverbrauch kochen. Um diese Funktion optimal zu nutzen, führen Sie die Schüssel vor dem Einsetzen der ECO-Funktion in den Ofen ein, indem Sie sie in der Mitte des Hohlraums positionieren.

Mit der Eco-Funktion passen sich die Garzeiten dem langsamen Garen an, z. B. Schmorfleisch, weißes Fleisch, gebackene Nudeln, delikates Gebäck.



Auftauen

Ermöglicht das schnelle Auftauen aller Tiefkühlkost im Allgemeinen, die schnell auf Raumtemperatur gebracht werden.

Quick Start (nur bei einigen Modellen verfügbar)

Mit dieser Funktion kann die Vorheizphase des Ofens beschleunigt werden. Es wird empfohlen, diese Funktion zu nutzen, wenn eine Gartemperatur zwischen 200 und 320°C eingestellt wird. Die Verwendung der Funktion QuickStart für Temperaturen unter 200°C bringt keine wesentlichen Vorteile.

Zur Verwendung der Funktion Quick Start den Knopf (S) auf das Symbol (9) drehen und die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat (T) einstellen. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die orangefarbene Kontrollleuchte des Thermostats aus und der Ofen kann mit dem Gargut befüllt werden.

Jetzt kann die gewünschte Kochfunktion eingestellt werden.

ACHTUNG: die Funktion Quick Start ist nicht für das Garen geeignet, sie dient nur zum schnelleren Vorheizen des Ofens.

VERWENDEN SIE DIE FUNKTION QUICK START FÜR MAXIMAL 20 MINUTEN.



Trocken-/ Feuchtbacken

Der Ofen ist mit einer automatischen Vorrichtung ausgestattet, mit der die Kondensatdämpfe in einigen Funktionen aus dem Ofen ausgestoßen werden können. Dabei wird trocken gekocht. Wenn die Notwendigkeit des Kochens erfordert, dass die Feuchtigkeit im Ofen bleibt, feuchtes Kochen (Feuchtigkeit), kann das automatische Gerät durch Berühren des entsprechenden Symbols ausgeschaltet werden. Die betroffenen Funktionen sind:



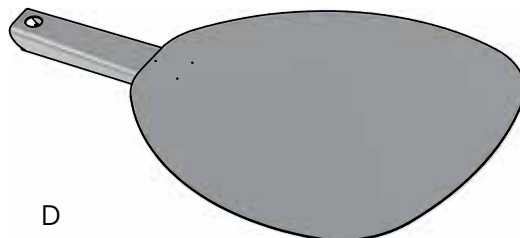
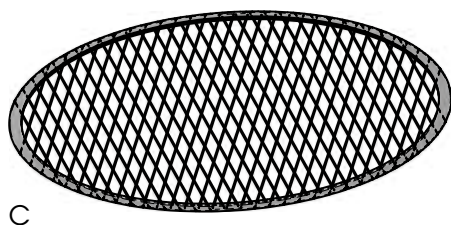
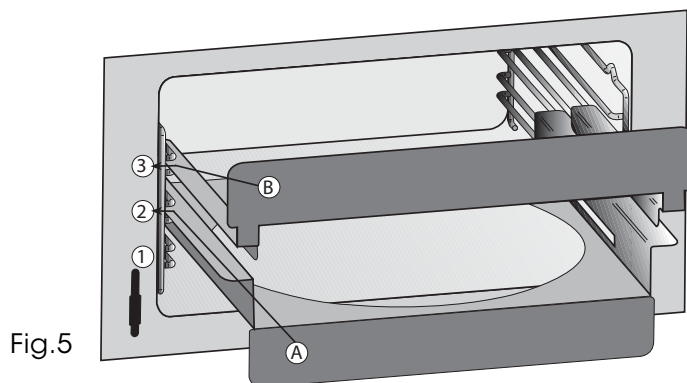
	Normales statisches Garen		Intensivgaren
	Garen mit Unterhitze		Umluftgaren auf mehreren Ebenen
	Garen mit Oberhitze		

GEBRAUCHSANWEISUNG

Zubehör

Zubehör

Hitzeörderer unten (A)
Hitzeörderer oben (B)
Pizzarost (C)
Pizzaschaufel (D)



Den Hitzeörderer A in den Ofen auf die Position 2 setzen und den Hitzeörderer B auf die Position 3 setzen, siehe Abbildung 5.

Die Funktion PIZZA auf 400 °C einstellen, um den Ofen vorzuheizen. Der Pizzaboden wird ausgezogen und auf den Pizzarost (C) gelegt. Sie wird dann beliebig belegt und mit Hilfe der Pizzaschaufel (D) in den Ofen geschoben. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Timer ein und nehmen Sie die Pizza mit der Pizzaschale (D) aus dem Ofen, wenn das akustische Signal ausgegeben wird, und legen Sie sie auf den Pizzagrill (C).

Die empfohlene Backzeit für die Pizza kann zwischen zwei und drei Minuten betragen und hängt von dem Teig, dem Belag und dem Geschmack des Kochs ab.

ACHTUNG: BEIM ÖFFNEN DER OFENKLAPPE KANN DAMPF AUSTRETEN. UM VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN HALTEN SIE SICH ETWAS VOM OFEN ENTFERNT UND ÖFFNEN SIE DIE KLAPPE EINEN SPALT, UM DEN DAMPF ENTWEICHEN ZU LASSEN.

Erste Inbetriebnahme

Wird der Backofen zum ersten Mal benutzt, diesen ungefähr eine Stunde leer laufen lassen (230°C) und dabei die Küchenfenster möglichst geöffnet haben. Wird der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet, gibt er unangenehme Gerüche aufgrund von Produktionsresten an Fett, Ölen oder Harzen ab. Nach dieser Zeit ist der Backofen für den ersten Garvorgang bereit. Wenn der Backofen wieder abgekühlt ist, die Anweisungen aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“ anwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ausbau der Backofentür

Reinigung und pflege des backofens

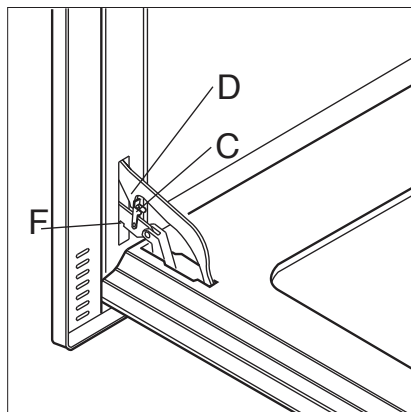
Es wird empfohlen, den Backofen nach jeder Benutzung zu reinigen. Der Schmutz ist so leichter zu entfernen, da vermieden wird, dass er mehrmals bei hohen Temperaturen einbrennt. Warten, bis der Garraum nur noch lauwarm ist. Alle herausnehmbaren Teile entfernen und getrennt mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Spülmittel waschen. Der Garraum wird mit einem weichen Tuch, das mit einer Lösung aus lauwarmem Wasser und Ammoniak befeuchtet wurde, gereinigt, dann abgespült und abgetrocknet.

- Keine Dampfreiniger zum Reinigen des Inneren des Backofens benutzen.
- Keine scheuernden/korrosiven Putzmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür des Backofens benutzen, da diese die Oberfläche beschädigen und somit Brüche verursachen könnten.
- **Das Innere des Backofens nicht für ein leichteres Reinigen mit Aluminium bedecken. Dieser Vorgang kann die Leistung des Apparats beeinträchtigen**

Ausbau der Backofentür

Um eine intensive Reinigung des Ofens zu ermöglichen, ist es praktisch, die Tür gemäß den folgenden Anweisungen zu zerlegen:

- Setzen Sie den Haken C in den Scharniersektor D ein.
- Bringen Sie die Tür in eine halb geöffnete Position und ziehen Sie sie mit beiden Händen in Ihre Richtung, bis sie vom Angriff befreit wurde. Arbeiten Sie zum Zusammenbau der Tür in umgekehrter Reihenfolge und achten Sie darauf, dass die beiden Führungen (F) richtig eingesetzt sind.



REINIGUNG UND WARTUNG

Fenster zerlegen und reinigen

Vorgehensweise zu befolgen

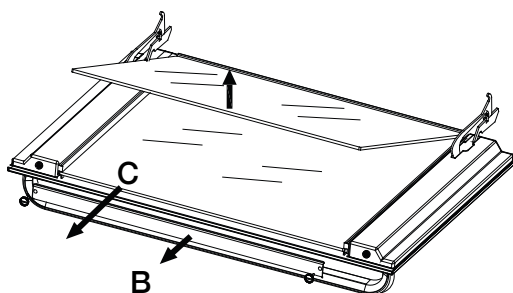
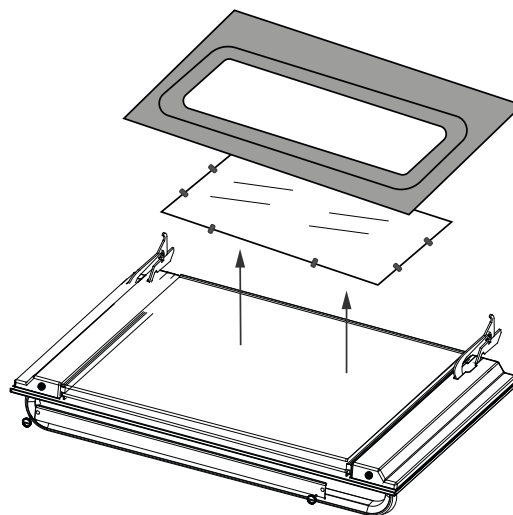
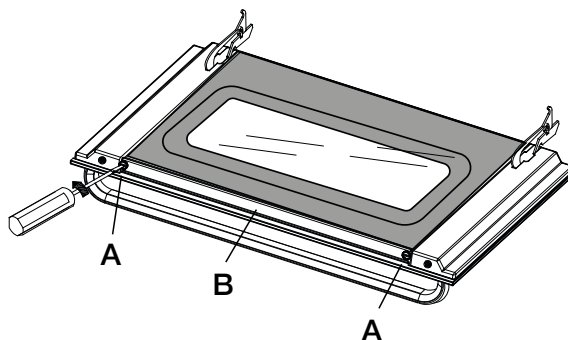
Die Backofentür besteht aus drei Scheiben (bei einigen Modellen aus zwei). Die Reinigung der Glasteile erfolgt mit normalem, nicht scheuerndem Küchenpapier und normalem Putzmittel. Für die Reinigung keine rauen scheuernden Materialien oder spitze Metallschaber für die Glasuren des Backofens benutzen, da sie die Oberflächen verkratzen und das Glas zum Zerschlagen bringen könnten. Die inneren Scheiben sind abnehmbar, was die Reinigung erleichtert. Hierzu muss die Backofentür abgenommen oder alternativ auf die mittlere Stufe gebracht werden.

Reihenfolge zum Entfernen von Glas



Achtung: die inneren glasscheiben nicht bei ganz geöffneter tür herausnehmen. Die tür könnte sich plötzlich von selbst schliessen und sie verletzen.

Nachdem die Tür ausgebaut wurde, mit der Außenseite nach unten gewandt auf eine ebene und weiche Oberfläche legen, um Kratzer zu vermeiden. Wenn Sie die Tür nicht herausnehmen wollen, ist es möglich, die Glasscheiben auf die mittlere Öffnungsstufe zu bringen, wobei jedoch darauf zu achten ist, dass die Tür sich nicht plötzlich von selbst schließt.

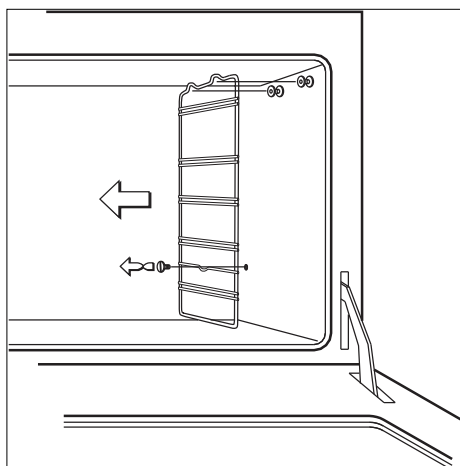


REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung der Roste

Reinigung der Roste

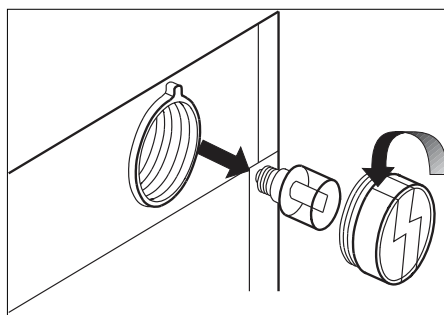
Es wird empfohlen die Auflageroste nach jedem Garvorgang zu reinigen. Warten bis diese sich abgekühlt haben und mit einem nicht SÄUREHALTIGEN Reinigungsmittel reinigen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft oder andere säurehaltigen Reinigungsmittel verschlechtern das Email der Roste irreparabel. Die Roste sorgfältig sofort nach dem Waschen mit einem Küchentuch abtrocknen. Vom Reinigen in der Spülmaschine wird abgeraten.



Austausch der Glühbirne

Vorgehensweise zu befolgen

Sollte das Licht im Backofen nicht funktionieren, das Gerät vom Netz nehmen, den Lampenschutz abnehmen und die Glühbirne ersetzen. Es ist darauf hinzuweisen, dass die einzusetzende Glühbirne für den Gebrauch bei hohen Temperaturen geeignet sein und die entsprechenden Eigenschaften besitzen muss.



PROBLEMLÖSUNGEN

- Allgemeine Probleme

ACHTUNG



Vor der Reparatur ist das Gerät vom Strom zu trennen, das heißt, der Versorgungsstecker muss abgezogen oder aber der entsprechende Schalter muss gedrückt werden.

Vor Durchführen von Reparaturen das Gerät vom Stromnetz trennen, d.h. das Stromkabel aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung herausdrehen. .

Nicht zugelassene Reparatureingriffe können Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen: Diese daher nicht selbst ausführen, sondern zugelassene Techniker damit beauftragen.

Kleinere Störungen können Sie versuchen, mit den Tipps der Gebrauchsanleitung zu beheben.

Der Eingriff des Kundendienstes in der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs nicht korrekt funktioniert.

Die Beseitigung von Störungen oder Reklamationen aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder Installation werden nicht auf Garantie repariert. Die Garantiekosten gehen zu Lasten des Benutzers.

- Fehlfunktion TFT Touch

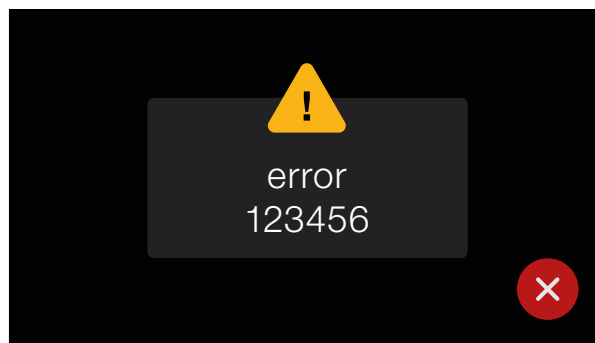
Errori di sistema

Vengono rilevati i seguenti errori:
La sintassi del codice di errore è: "E YY x", dove:

YY = codice errore
x = numero cavità quando viene generato l'errore
o `0` per errori generali

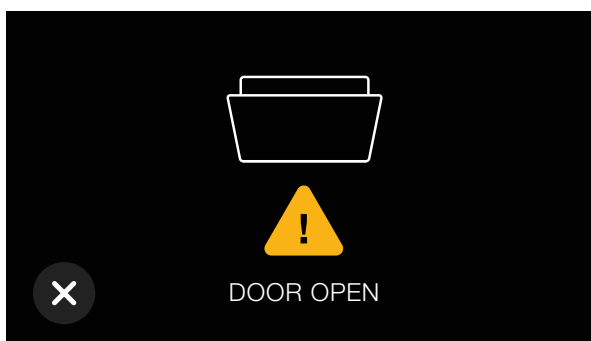
Beschreibung	ID Fehler
Sonde des Backraums unterbrochen	00
Kurzschluss der Sonde des Backraums	01
Fleischsonde unterbrochen	04
Kurzschluss der Fleischsonde	05
Überhitzung	08
Querstromlüfter funktioniert nicht Interne	16
Störung (Leiterplatte)	19
Kommunikationsfehler	20

ANZEIGE EINES PROBLEMS



Bei Fehler das Gerät aus- und wieder einschalten.
Tritt der Fehler wieder auf, ist der Eingriff eines


HINWEIS TÜR OFFEN (WÄHREND DES KOCHVORGANGS)



Ofentür schließen.

KOCHTABELLEN

Heißlufttherd (Diese Angaben gelten nur als Richtlinie)

GERICHT	TEMP. C°		MIN.
FLEISCH			
Roastbeef	170-180	2	40/50
Ochsenbraten	170-190	2	40/60
Kalbsbraten	160-180	2	65/90
Lammbraten	140-160	2	100/130
Roastbeef	180-190	2	40/45
Gebratener Hase	170-180	2	80/100
Gebratenes Kaninchen	160-170	2	80/100
Gegrillte Pute	160-170	2	160/240
Gebratene Gans	160-180	2	120/160
Entenbraten	170-180	2	100/160
Brathähnchen	180	2	90/120
FISCH	160-180	2	15/25
GEBÄCK			
Obstkuchen	180-200	2	40/50
Margherita-Kuchen	180-190	2	40/45
Brioche	170-190	2	40/60
Biskuitkuchen	190-200	2	25/35
Donuts	160-180	2	35/45
Süßer Blätterteig	180-200	2	20/30
Zerkleinerte Trauben	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Wirsingkekse	150-180	2	50/60
Apfel Pfannkuchen	180-200	2	18/25
Ladyfingers Pudding	170-180	2	30/40
BÄCKEREI			
Brot	180-200	2	45
Pizza	250/300	2	10/20
Toast	185-195	2	25/35

Wichtig


Führen Sie Lebensmittel ein, wenn der Ofen heiß ist.

Grill kochen

Bei Geräten mit Grill erfolgt das Garen bei geschlossener Tür. Mit dem Grill können Sie alle Arten von Fleisch, Fisch und sogar Gemüse kochen. Der höchste Leitfaden für die Einführung wird immer bevorzugt. Setzen Sie den Knopf auf den "Grill" und wählen Sie eine Temperatur von 180 ° C.

KOCHTABELLEN

Statischem backofen (Diese Angaben gelten nur als Richtlinie)

GERICHT	TEMP. C°		MIN.
FLEISCH			
Roastbeef	225	2	60/80
Ochsenbraten	250	2	50/60
Kalbsbraten	225	2	60/80
Lammbraten	225	2	40/50
Roastbeef	230	2	60/50
Gebratener Hase	250	2	40/50
Gebratenes Kaninchen	250	2	40/50
Gegrillte Pute	250	2	50/60
Gebratene Gans	225	2	60/70
Entenbraten	250	2	45/60
Brathähnchen	250	2	40/45
FISCH	200/225	1/2	15/25
GEBÄCK			
Obstkuchen	225	2	35/40
Margherita-Kuchen	175/200	2	50/60
Brioche	175/200	2	25/30
Biskuitkuchen	220/225	2	20/30
Donuts	180/200	2	30/40
Süßer Blätterteig	200/220	2	15/20
Zerkleinerte Trauben	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Wirsingkekse	180/200	2	40/50
Apfel Pfannkuchen	200/220	2	15/20
Ladyfingers Pudding	200/220	2	20/30
BÄCKEREI			
Brot	180-200	2	45
Pizza	250/300	2	10/20
Toast	185-195	2	25/35

Wichtig

Führen Sie Lebensmittel ein, wenn der Ofen heiß ist.

Grill kochen

Bei Geräten mit Grill erfolgt das Garen bei geschlossener Tür. Mit dem Grill können Sie alle Arten von Fleisch, Fisch und sogar Gemüse kochen. Der höchste Leitfaden für die Einführung wird immer bevorzugt. Setzen Sie den Knopf auf den "Grill" und wählen Sie eine Temperatur von 180 ° C.

INSTALLATION

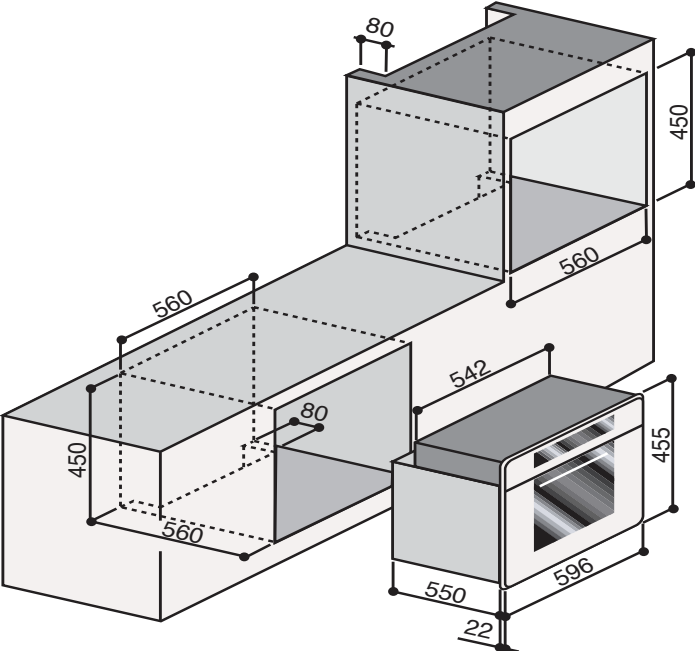
Installationsanweisungen

Das Typenschild mit den Eigenschaften befindet sich auf dem Anschlag der Backofentür und ist bei offener Tür sichtbar. Es enthält alle erforderlichen Daten für die Installation wie zum Beispiel: Modell des Geräts, Nennspannung und Leistungsaufnahme. Zuerst die Aussparung im Möbelstück vermessen und kontrollieren, ob sie genau mit den Maßen auf Abbildung A übereinstimmt. Dabei darauf achten, dass die Oberflächenbeschichtung des Möbelstücks, das Furnierholz oder andere Verklebungen mit einem hitzebeständigen Klebstoff ausgeführt wurden (bis zu 150°C). Bei nicht hitzebeständiger Beschichtung oder Klebstoff könnte sich die Oberflächenbeschichtung verformen oder sich vor allem an den engen Stellen des Möbelstücks ablösen. Prüfen Sie, ob das Möbelstück für den Einbau eines Backofens geeignet ist und über einen festen Boden mit einer für das Gewicht des Gerätes ausreichenden Tragfähigkeit verfügt. Alle notwendigen Schrauben und Zubehörteile für die Befestigung des Backofens am Möbelstück werden mitgeliefert. Die folgenden Abbildungen sind für die Befestigung und die korrekte Einfügung ins Möbelstück nützlich.

INSTALLATION

645SLZT4

645SLZTCT4



INSTALLATION

Stromanschluss

Die folgenden Anweisungen sind für Fachpersonal bestimmt, das die Installation, die Regulierung und die technische Wartung des Geräts vornehmen, und sicher stellen, dass diese Arbeiten so weit als möglich auf korrekte Weise und gemäß den Vorschriften durchgeführt werden.

Wichtig: Anpassungs- und Wartungsarbeiten usw. Dies ist nur nach dem Abschalten des Ofens möglich.

Normen für die Installation

Dieses Gerät ist mit folgenden Richtlinien konform/verordnung:

RICHTLINIE 2002/96/CE

RICHTLINIE NIEDRIGSPANNUNG 2014/35/EU

RICHTLINIE ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT 2014/30/EU

VERORDNUNG NR. 1935/2004 (Berührung mit Lebensmitteln)

Die Installation muss fachgerecht und unter Einhaltung der geltenden Normen für elektrische Installationen erfolgen. Sollte dies nicht der Fall sein, übernimmt die Herstellerfirma keinerlei Haftung. In diesem Anweisungsheft finden Sie auch den Schaltplan Ihres Geräts. Die Geräte sind für den Anschluss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung ausgelegt.

Vor Anschluss des Geräts ans Stromnetz ist zu prüfen, ob:

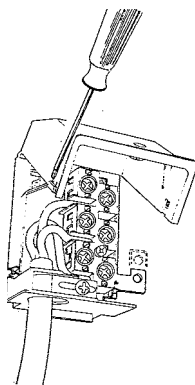
- das Überspannungsventil oder die Steckdose der elektrischen Spannung des Gerätes standhält (siehe Typenschild), und
- die Stromversorgungsanlage mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist

Das Gerät wird mit einem Stromkabel (1,2m oder 1,8m) ohne Stecker geliefert: Beim Anschluss ist zu berücksichtigen, dass das gelb-grüne Kabel die Erdungsleitung \perp ist, das niemals unterbrochen werden darf.

Die Steckdose muss sichtbar und zugänglich sein, damit das Gerät problemlos vom Stromnetz getrennt werden kann.

Für den direkten Anschluss ans Stromnetz ist Folgendes notwendig:

- Das Begrenzungsventil und die Hausanlage müssen der Spannung des Gerätes (siehe Kennschild) standhalten können;
- Die Stromversorgungsanlage muss über eine wirksamen Erdung verfügen;
- Die Steckdose oder der allpolige Schalter mit einer Mindestöffnung von 3mm muss nach Installation des Geräts leicht zugänglich sein;
- Ein Schalter für die Abschaltung vom Netz muss gemäß den Installationsregeln eingebaut werden.



Das gelb-grüne Erdungskabel darf niemals, nicht einmal durch den Schalter, unterbrochen werden. Das Stromversorgungskabel muss so positioniert sein, dass es nicht mit Oberflächen in Berührung kommt, die Temperaturen um mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur haben. Zum Austausch des Stromversorgungskabels, falls erforderlich, den Kundendienst kontaktieren.

INSTALLATION

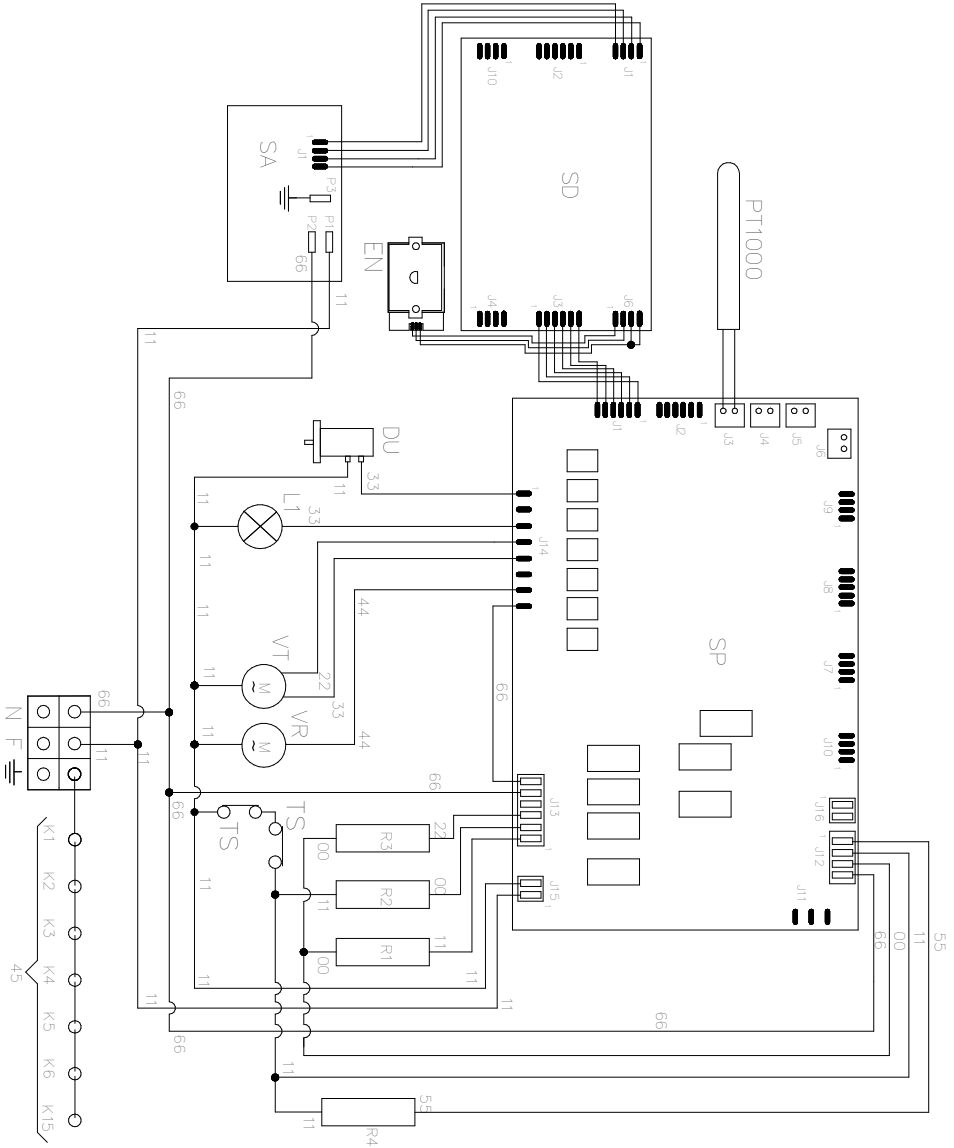
Installation schaltplane

Legende

00	Schwarz
11	Braun
22	Rot
33	Weiß
44	Gelb
45	Gelbgrün
55	Grau
66	Blau
C	Wechselschalter
CP	Kochsonde
DU	Thermischer Stellantrieb mit Wachselement Dampfabzug
F	Phase
K1	Erdung Klemme
K2	" " Heizelement Unterhitze
K3	" " Lüfter Backofen
K4	" " Heizelement Umluft
K5	" " Heizelement Oberhitze
K6	" " Backofenlicht 1
K7	" " Backofenlicht 2
K8	" " Spießdreher
K9	" " Querstromlüfter
K10	" " Wechselschalter
K11	" " Thermostat Backofen
K12	" " Programmierer/Minutenzähler
K13	" " Heizelement Grill
K15	" " Gehäuse
L1	Licht Backofen
L2	Licht Backofen
M	Klemme
MP	Mikroschalter Tür
N	Neutralleiter
PT1000	Temperaturfühler
R1	Heizelement Oberhitze
R2	Heizelement Unterhitze
R3	Heizelement Grill
R4	Heizelement Umluft
SD	Karte Display
SP	Power-Karte
TS	Thermostat Bypass
V	Lüfter Backofen
VT	Lüfter Abkühlung
EN	Encoder

INSTALLATION

Installation schaltplane



HINWEIS

