

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	130
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	130
1.2 Haftung des Herstellers	131
1.3 Zweck des Gerätes	131
1.4 Entsorgung	131
1.5 Typenschild	132
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	132
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	132
2 Beschreibung	133
2.1 Allgemeine Beschreibung	133
2.2 Bedienblende	134
2.3 Weitere Teile	134
2.4 Verfügbares Zubehör	135
3 Gebrauch	137
3.1 Hinweise	137
3.2 Erster Gebrauch	137
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	138
3.4 Gebrauch des Backofens	140
3.5 Ratschläge zum Garen	147
3.6 Sonderprogramme und automatische Programme	149
3.7 Untermenü	154
4 Reinigung und Wartung	157
4.1 Hinweise	157
4.2 Reinigung der Oberflächen	157
4.3 Tägliche Reinigung	157
4.4 Flecken oder Speiserückstände	157
4.5 Ausbau der Backofentür	157
4.6 Reinigung der Türverglasung	158
4.7 Ausbau der Innenverglasung	158
4.8 Reinigung des Ofeninneren	159
4.9 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)	161
4.10 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)	164
4.11 Außergewöhnliche Wartung	166
5 Installation	168
5.1 Elektrischer Anschluss	168
5.2 Austausch des Kabels	168
5.3 Positionierung	169

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.



Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.

1.2 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.3 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.



Hinweise

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

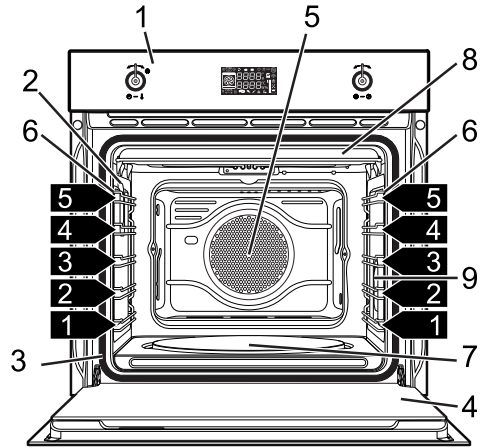
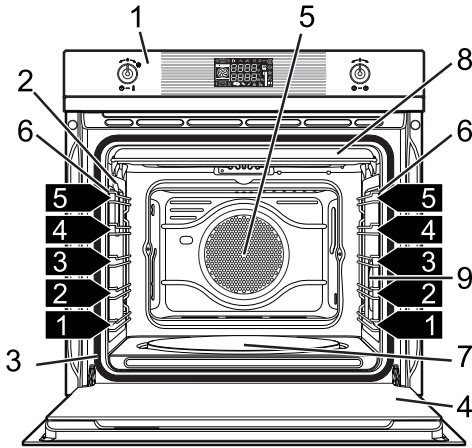
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

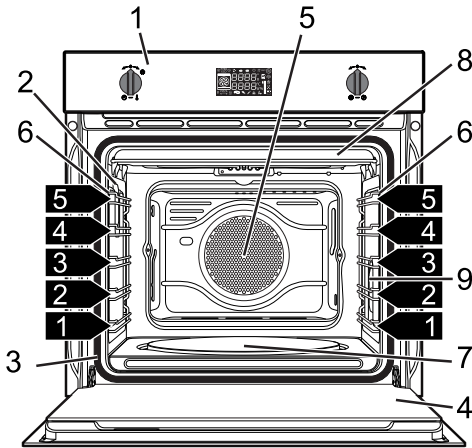


2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



DE



1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

5 Kühlgebläse

6 Halterahmen für Roste/Backbleche

7 Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)

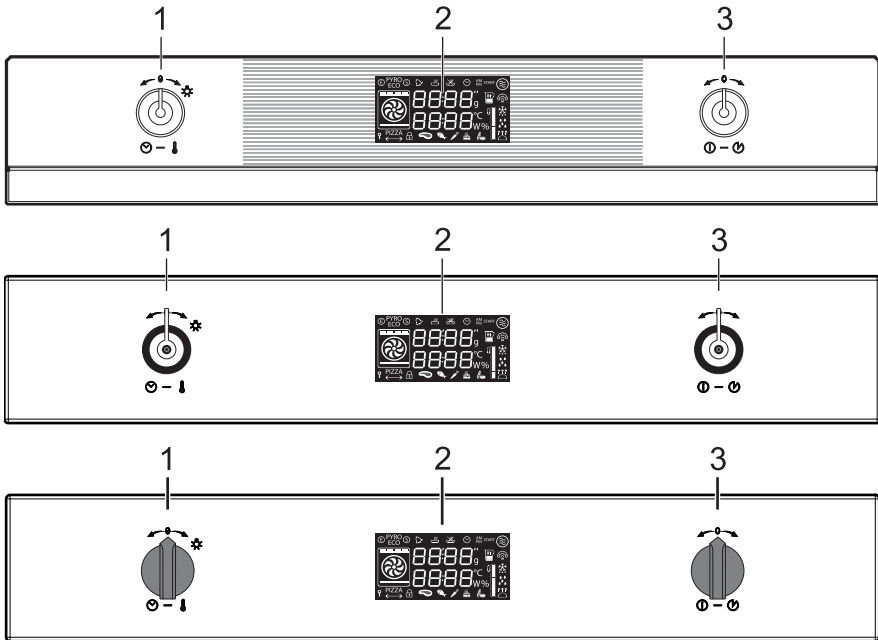
8 Oberer Schutz (nur bei einigen Modellen)

9 Lampe (nur bei einigen Modellen)

1,2,3... Schiene des Rahmens



2.2 Bedienblende



Temperaturknebel (1)

Mit diesem Drehknebel können die Gartemperatur, die Garzeit, vorprogrammierte Garvorgänge und die aktuelle Uhrzeit eingestellt und die Lampe im Innern des Backofens ein- oder ausgeschaltet werden.

Display (2)

Anzeige der aktuellen Uhrzeit und der ausgewählten Garfunktion und -temperatur sowie der eventuell zugeordneten Garzeit.

Funktionsknebel (3)

Mit diesem Drehknebel kann das Gerät ein- oder ausgeschaltet und die Garfunktion ausgewählt werden.

2.3 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Kühlgebläsebetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.



Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet oder eine beliebige Funktion wählt, mit Ausnahme der

Funktionen **PYRO ECO**, **PYRO ECO** und

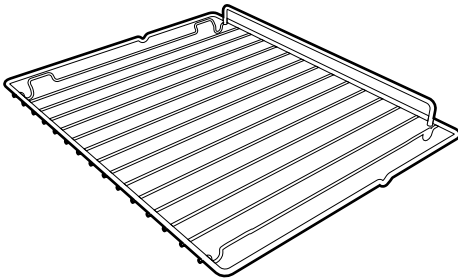
Den Temperaturnebel kurz nach rechts drehen, um manuell die Innenbeleuchtung zu aktivieren oder zu deaktivieren.

2.4 Verfügbares Zubehör



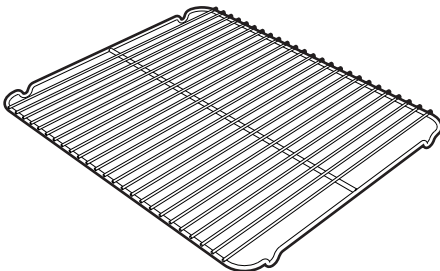
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



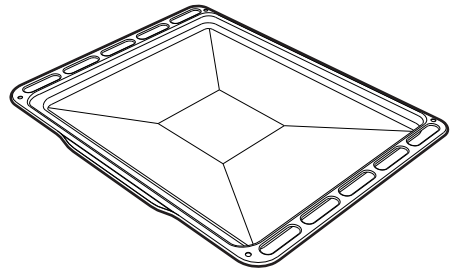
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Backblech



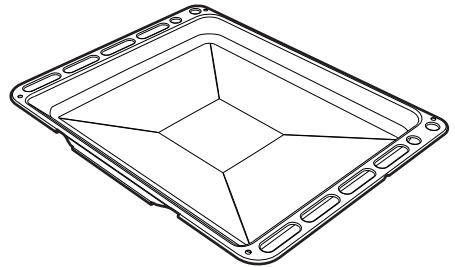
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Backblech



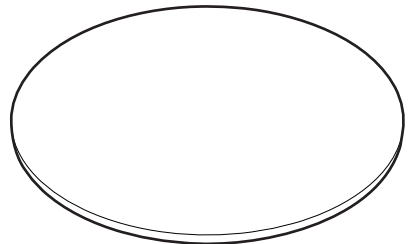
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Tiefes Backblech



Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem Rost befinden.

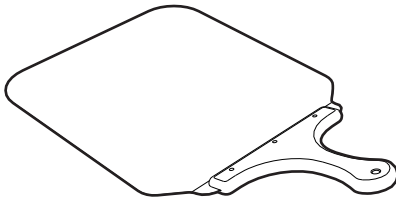
Pizzaplatte



Speziell zum Backen von Pizzen und dergleichen konzipiert.

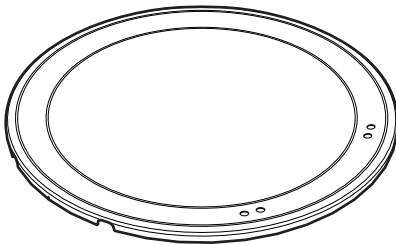


Pizzaschaufel



Zum bequemen Auflegen der Pizza auf die dafür vorgesehene Platte.

Deckel der Pizzaplatte



Zum Abdecken der Pizzaplatte, wenn diese nicht benutzt wird.

i Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

i Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens bei der Verwendung Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Kinder vom Ofen fern halten, während dieser in Betrieb ist.



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens bei der Verwendung Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Backofens aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an der emaillierten Beschichtung

- Den Backofenboden mit Alufolie oder Staniolpapier nicht abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche auf den Backofenboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.

DE

3.2 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

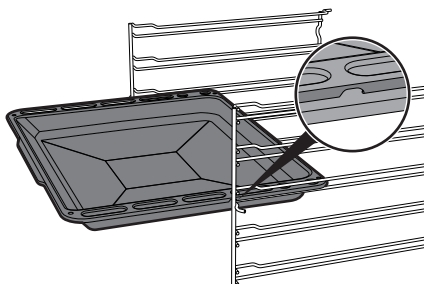
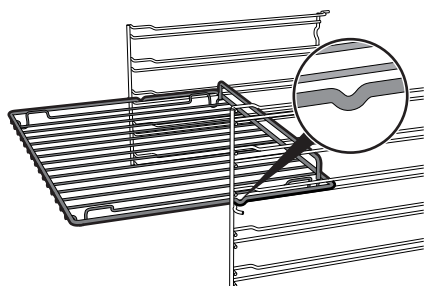


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

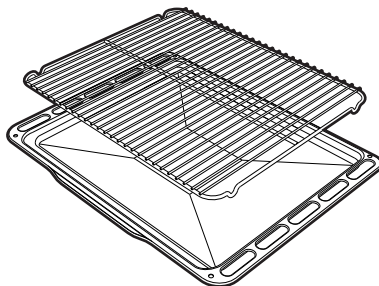
Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Ofens gerichtet sein.



Rost für Backblech

Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



Die Roste oder Backbleche bis zum Anschlag einschieben.



Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



Deckel und Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)

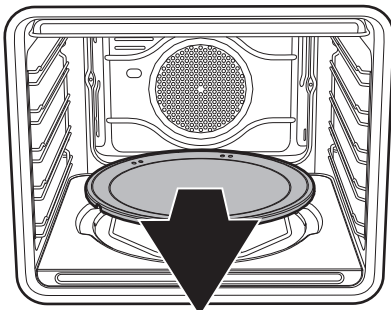


Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Die Pizzaplatte nur in der beschriebenen Weise verwenden. Sie darf zum Beispiel nicht auf Gas- oder Glaskeramik-Kochfeldern oder in Backöfen verwendet werden, bei denen ihre Verwendung nicht vorgesehen ist.
- Die Pizza mit Öl würzen, nachdem sie aus dem Backofen genommen wird, da Ölflecken das Aussehen und die Funktionsfähigkeit der Pizzaplatte beeinträchtigen könnten.
- Bei Nichtbenutzung der Pizzaplatte den Boden mit dem beigegefügteten Deckel abdecken.

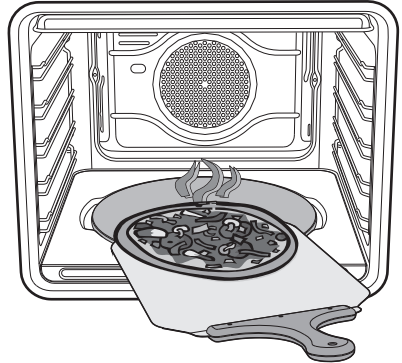
Bei noch kaltem Ofen den Deckel vom Boden entfernen und die Pizzaplatte einfügen. Darauf achten, dass die Platte auf korrekte Weise in den dafür vorgesehenen Sitz eingesetzt wird.

Für den Garvorgang muss die dafür vorgesehene Funktion **PIZZA** verwendet werden.



Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)

Die Pizzaschaufel immer am Griff festhalten und die Speisen in den Ofen einfügen oder herausziehen. Es wird empfohlen, die Stahloberfläche leicht einzumehlen, um das Gleiten der frischen, etwas feuchten Produkte zu erleichtern, da diese an der Stahloberfläche anhaften könnten.

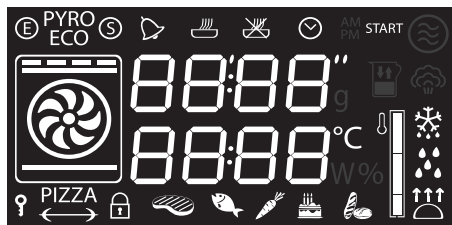




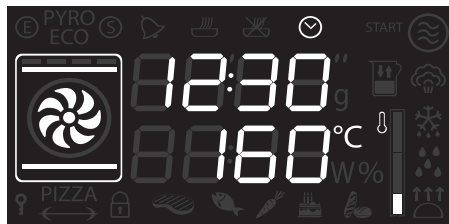
Gebrauch

3.4 Gebrauch des Backofens

Display



ON: Wenn eine beliebige Funktion gestartet wurde, zeigt das Display die eingestellten Parameter, wie Temperatur, Garzeit und Temperaturstand an.



- Kontrolllampe Uhr
- Kontrolllampe Minutenzähler
- Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs mit verzögertem Start
- Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs
- Kontrolllampe Kindersperre
- Kontrolllampe Show Room
- Kontrolllampe Eco-logic
- Temperaturstand-Anzeige

Bei jeder Betätigung des Temperaturknebels während einer Funktion geht man zyklisch, in der folgenden Reihenfolge, auf den Zustand der einzelnen Parameter über.

In jedem Zustand ist es möglich, den Wert durch Drehen nach rechts oder links des Temperaturknebels abzuändern. Wenn man den Drehknebel gedreht hält, erfolgt das Erhöhen bzw. Verkürzen der Zeit schneller.



Betriebszustände

Stand-by: Wenn keine Funktion ausgewählt ist, zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an, sowie das Symbol



1. Temperatur
2. Dauer des Minutenzählers
3. Funktionsdauer
4. Dauer des programmierten Garvorgangs (sofern ein zeitgesteuerter Garvorgang ausgewählt wurde)
5. Anzeige der Uhrzeit



Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

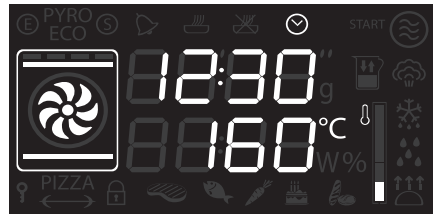
1. Den Temperaturknebel drehen, um die angezeigte Uhrzeit einzustellen (den Knebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung oder Verminderung zu erzielen).
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Minuten einzustellen (den Knebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung oder Verminderung zu erzielen).
4. Den Temperaturknebel drücken, um die Einstellung zu beenden.



Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen. Im Standby-Modus den Temperaturknebel so weit nach rechts oder links gedreht halten, bis der Wert der Stunden blinkt.

Die Uhrzeit kann nicht abgeändert werden, wenn der Ofen auf **ON** steht.

Backofenfunktionen



1. Mittels des Funktionsknebels eine traditionelle Garfunktion auswählen.
2. Den Temperaturknebel drücken, um den Standard-Temperaturwert abzuändern.
3. Den Knebel drehen, um die Temperatur einzustellen.
4. Den Funktionsknebel drücken, um den traditionellen Garvorgang zu starten.

Vorheizphase

Bei den kombinierten und traditionellen Garprogrammen geht dem Garvorgang eine Vorheizphase voraus, die dem Backofen ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe des erreichten Stands angezeigt.

Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Kontrolllampe des erreichten Stands ständig auf, und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die Speisen nun in den Backofen gegeben werden können.



Durch 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknebels kann ein Garvorgang in jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.



Liste der Funktionen

ECO Eco



Die Kombination aus Kühlgebläse und Heißluftbeheizung im ECO-Modus ist besonders zum Garen auf einer einzigen Schiene geeignet und verbraucht wenig Strom.



Statisch

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches Backen bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und ist außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er, am Ende des Grillvorgangs das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



Unterhitze

Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur auf der unteren Seite erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süßes und salziges Gebäck und Kuchen, Mürbeteig und Pizzen.



Statisch + Umluft

Der Betrieb des Kühlgebläse in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



Grill + Umluft

Die von dem Kühlgebläse produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).



Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus Kühlgebläse und Unterhitze allein ermöglicht, den Garvorgang zu beschleunigen. Dieses System wird empfohlen, um zu sterilisieren oder um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige höhere Wärme verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.



Heißluft

Die Kombination aus Kühlgebläse und Heißluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Ebenen, insofern sie die gleichen Temperaturen und dieselbe Art von Garvorgang erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.



Turbo

Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die ein starkes Garen erfordern.



Pizza

Der Betrieb des Kühlgebläses in Verbindung mit dem Grill und dem unteren Heizelement gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Garen. Dieser Vorgang eignet sich nicht nur für das Backen von Pizzen, sondern auch von Keksen und Torten.



Gebrauch

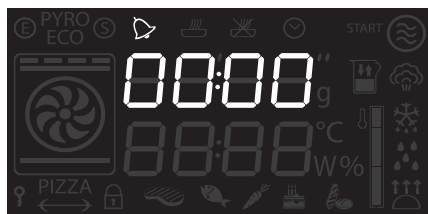
Minutenzähler



i Diese Funktion unterbricht den Garvorgang nicht, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.


i Der Minutenzähler kann sowohl in der Garphase als auch bei im Standby stehenden Gerät aktiviert werden.

1. Einmal den Temperaturknebel drücken (2 Mal bei laufendem Garvorgang). Auf dem Display erscheinen die Ziffern

00:00 und die Kontrolllampe  blinkt.




2. Zum Einstellen der Garzeit den Drehknebel drehen (von 1 Minute bis 4 Stunden). Nach einigen Sekunden hört die Kontrolllampe  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.
3. Die gewünschte Funktion zum Backen bzw. Braten wählen. Anschließend nur abwarten, bis das akustische Signal dem Benutzer das Ende der Garzeit ankündigt. Die Kontrolllampe  blinkt.
4. Den Drehknebel drehen, um einen weiteren Minutenzähler einzustellen. Den Temperaturknebel drücken, um das akustische Signal abzustellen.

 Um den Minutenzähler zu löschen, muss das Zählwert auf Null gestellt werden.

Zeitgesteuerter Garvorgang

i Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

i Die Aktivierung eines zeitgesteuerten Garvorgangs löscht eine eventuell zuvor vorgenommene Einstellung des Minutenzählers.


1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Temperaturknebel dreimal drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die Kontrolllampe  blinkt.



2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Garminuten von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Wenn man den Drehknebel gedreht hält, erfolgt das Erhöhen bzw. Verkürzen der Zeit schneller.





- Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Gardauer hört die Kontrolllampe  auf zu blinken. Ab diesem Moment beginnt der zeitgesteuerte Garvorgang.
- Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display STOP an und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.



Um einen weiteren zeitgesteuerten Garvorgang auszuwählen, den Temperaturknebel erneut nach rechts oder links drehen.





Um den Garvorgang in manuellem Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknebel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.

Abänderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte



Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs zu ändern:

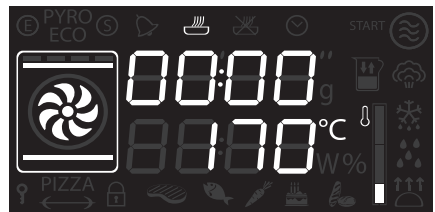
- Wenn die Kontrolllampe  durchgehend aufleuchtet und das Gerät in Betrieb ist, den Temperaturknebel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
- Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

Programmierter Garvorgang



Der programmierte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

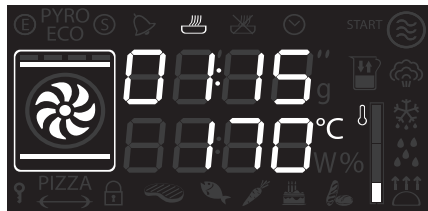
- Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Temperaturknebel dreimal drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  blinkt.








Gebrauch

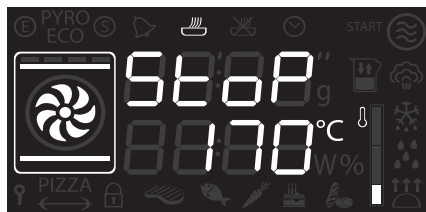
2. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Garminuten von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Den Drehknebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung bzw. Verminderung zu erzielen.



3. Den Temperaturknebel ein viertes Mal drücken. Die Kontrolllampe  blinkt. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
4. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs.



5. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display STOP an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken des Temperaturknebels abgeschaltet werden kann.



Um den Garvorgang in manuellem Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknebel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.



Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Garzeitende ohne die Gardauer einzustellen.










Abänderung der beim programmierten Garvorgang eingestellten Werte



Nach Abänderung der Gardauer muss die Uhrzeit für das Garzeitende eingestellt werden.

Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer des programmierten Garvorgangs zu ändern:

1. Wenn die Kontrolllampen  und  durchgehend aufleuchten und sich das Gerät im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs befindet, den Temperaturknebel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.
3. Den Temperaturknebel erneut drücken. Die Kontrolllampe  erlischt und die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Garzeitende an.
4. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs zu verschieben.
5. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken und der programmierte Garvorgang nimmt seinen Betrieb mit den neuen Einstellungen auf.

3.5 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (Die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill + Umluft wird das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.



Ratschläge zum Backen von Gebäck und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.
- Wenn das Gebäck zusammenfällt, sobald es aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

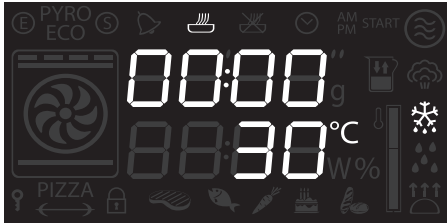
So können Sie Energie sparen


- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.
- (Wo vorhanden) Bei Nicht-Verwendung die Pizzaplatte herausnehmen und den Deckel in die für ihn vorgesehene Aufnahme legen.



3.6 Sonderprogramme und automatische Programme

Auftauen nach Zeit



1. Die Speise in den Backofen geben.
2. Mittels des Funktionsknobels die Auftaustufe nach Zeit auswählen, die mit dem Symbol  gekennzeichnet ist.
3. Den Temperaturknobel drücken, um die Auftauzeit einzustellen.
4. Den Drehknobel drehen, um den Wert abzuändern (zwischen 5 Sekunden und 99 Minuten).
5. Den Funktionsknobel drücken, um die Auftaustufe zu starten.
6. Am Ende erscheint die Anzeige STOP.

Hefestufe



Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht abänderbar.



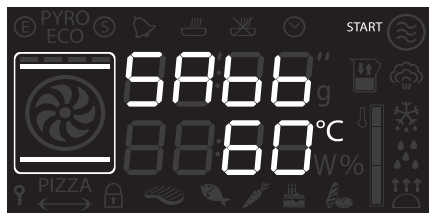
Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. Den Funktionsknobel drücken, um die Hefestufe auszuwählen und zu starten.
3. Nach Ablauf der Vorheizphase blinkt die Anzeige "START".
4. Die zu garende Speise einfügen und den Funktionsknobel drücken, um den Garvorgang zu starten.



Gebrauch

Sabbath



Diese Funktion ermöglicht, die Speisen zu garen und die Vorschriften für das Ruhefest der jüdischen Religion dabei einzuhalten.



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung mittels Drehknebel aktiviert die Lampe nicht.
- Interner Lüfter deaktiviert.
- Beleuchtung der Drehknebel und akustischen Anzeigen deaktiviert.



Nach Aktivierung der Funktion Sabbath können keine Parameter abgeändert werden. Ausschließlich der Funktionsknebel bleibt aktiv, um das Gerät ausschalten zu können.

1. Den Funktionsknebel drücken, um die Funktion Sabbath auszuwählen.
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Aufwärmzeit abzuändern.
4. Den Funktionsknebel drücken, um die Parameter zu bestätigen und die Funktion Sabbath zu starten.
5. Nach Beendigung den Drehknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten.

Auftauen nach Gewicht







Diese Funktion ermöglicht, die Speisen je nach Gewicht und Art der aufzutauenden Speise aufzutauen.

1. Die Speise in den Backofen geben.
2. Den Funktionsknebel drücken, um die Auftaustufe nach Gewicht auszuwählen, die mit der Anzeige "dE00" und den beleuchteten Speisen angezeigt wird.
3. Den Funktionsknebel drehen, um die Art der aufzutauenden Speise auszuwählen.
4. Den Temperaturknebel drehen, um das Gewicht (in Gramm) der aufzutauenden Speise auszuwählen.
5. Den Funktionsknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen und die Auftaustufe zu starten.

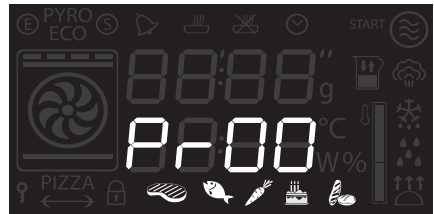


6. Am Ende erscheint die Anzeige STOP.

Voreingestellte Parameter:

dE	Typologie	Gewicht (g)	Zeit (Min.)
01 	Fleisch	500	105
02 	Fisch	400	40
03 	Obst	300	45
04 	Brot	300	20

Automatische Programme



Die automatischen Garprogramme sind je nach Typologie der zu garenden Speisen unterteilt.

1. Den Funktionsknebel drücken, um das Garen mit automatischen Programmen auszuwählen.
2. Den Funktionsknebel drehen, um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Tabelle der automatischen Programme).



Gebrauch

Tabelle der automatischen Programme



Die in den Tabellen angeführten Zeiten beinhalten die Vorheizzeiten nicht.

FLEISCH (01 - 05)

	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
01	Roastbeef	1000	1	Heißluft	200	50
02	Schweinskarree	1000	1	Turbo	190	75
03	Lamm	1000	1	Turbo	190	100
04	Kalb	1000	1	Statisch + Umluft	190	65
05	Brathähnchen	1000	1	Turbo	200	64

FISCH (06 - 07)

	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
06	Frischer Fisch	500	1	Statisch + Umluft	160	35
07	Tiefgekühlter Fisch	500	1	Heißluft	160	45

GEMÜSE (08 - 10)

	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
08	Gemischtes und gegrilltes	500	3	Grill	250	25
09	Gebraten	1000	2	Heißluft	200	45
10	Röstkartoffeln	1000	2	Turbo	220	40

BACKWAREN (11 - 13)

	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
11	Plätzchen/Kekse	600	1	Turbo	160	18
12	Muffins	500	1	Heißluft	160	18
13	Mürbeteigkuchen	800	1	Statisch	170	40



BROT - PIZZA - TEIGWAREN (14 -20)

	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
14	Hefebrot	1000	1	Heißluft	200	30
15	Pizza auf Blech	1000	1	Statisch + Umluft	280	7
16	Pizza auf Stein	500	1	Statisch + Umluft	280	4
17	Nudeln überbacken	200	1	Statisch	220	40
18	Lasagne	200	1	Statisch	230	35
19	Paella	500	1	Statisch + Umluft	190	25
20	Quiche Lorrain	1000	1	Statisch	200	40



3.7 Untermenü

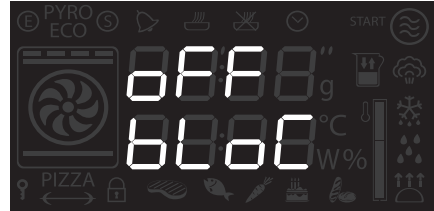
Das Gerät verfügt auch über ein Abrollmenü, das folgende Möglichkeiten bietet:


- Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersicherung.
- Aktivierung oder Deaktivierung des Show-Room-Modus (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Niedrige Leistung (Eco-Logic).
- (Nur bei einigen Modellen) Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Temperatur halten (Keep warm).
- Aktivierung oder Deaktivierung der Zeitsteuerung der Lampe (Eco-Light).

Beim Gerät in Stand-By-Schaltung

1. Durch schnelles Drehen des Temperaturknebels wird die Innenbeleuchtung aktiviert.
2. Den Temperaturknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um den eingestellten Zustand (**ON/OFF**) zu ändern.
4. Den Temperaturknebel drücken, um zum nächsten Modus überzugehen.

Modus Kindersicherung: Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieses Modus eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienelemente automatisch.



Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch die Aktivierung der Kontrolllampe  angezeigt.

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss der Temperaturknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



Werden den Temperatur- oder den Funktionsknebel berührt oder wird ihre Position verändert, erscheint die Anzeige „bloc“ zwei Sekunden lang auf dem Display.

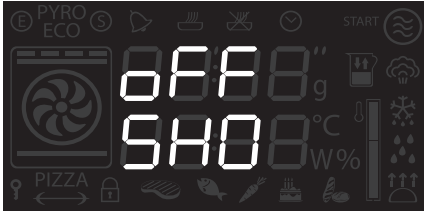


Auch bei aktivierter Kindersicherung kann das Gerät durch 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknebels unverzüglich ausgeschaltet werden.

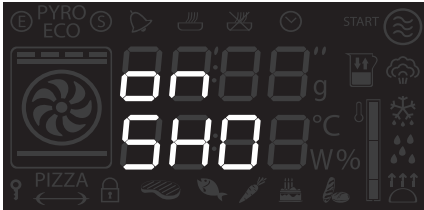


Modus Show Room (nur für Aussteller):

Bei Aktivierung dieses Modus deaktiviert der Backofen alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.



Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus auf **OFF** gestellt werden.

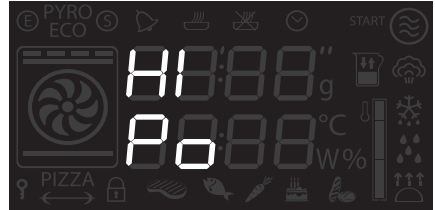


Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe (S) auf.

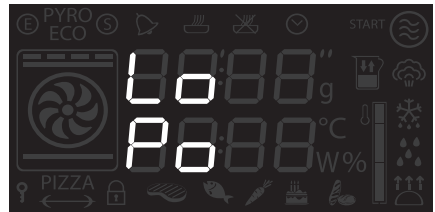
Modus Niedrige Leistung: Bei Aktivierung dieses Modus vermindert das Gerät die genutzte Leistung.

Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

HI: normale Leistung.



LO: niedrige Leistung.



Bei Aktivierung des Modus „Niedrige Leistung“ können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.



Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe (E) auf.



Gebrauch

Modus Temperatur halten (nur bei einigen Modellen):

Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Garzeit (sofern diese nicht per Hand unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen).



Modus Zeitsteuerung der Lampe

Für eine größere Stromeinsparung wird die Lampe eine Minute nach Garbeginn automatisch ausgeschaltet.



Um zu verhindern, dass das Gerät die Lampe eine Minute nach Garbeginn automatisch ausschaltet, muss dieser Modus auf OFF gestellt werden.



Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist in beiden Einstellungen durch Drehen des Temperaturknebels nach rechts immer möglich.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.

4.2 Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

4.3 Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

4.4 Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch trocknen.

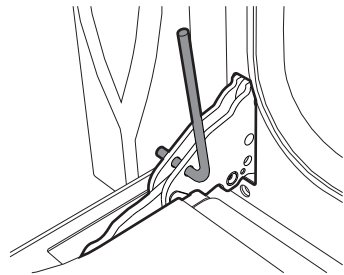
Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

4.5 Ausbau der Backofentür

Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

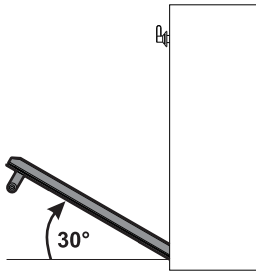
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



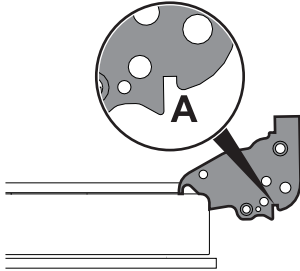
2. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



Reinigung und Wartung



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzten aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.



4.6 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

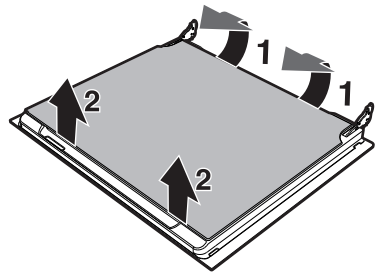


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

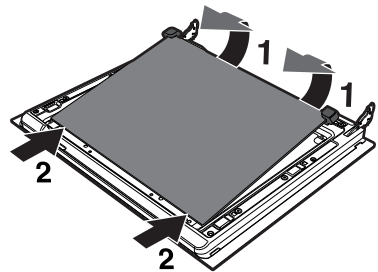
4.7 Ausbau der Innenverglasung

Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

1. Die Innenverglasung entfernen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin zieht.
2. Die Vorderscheibe durch Anheben entfernen (2). Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.

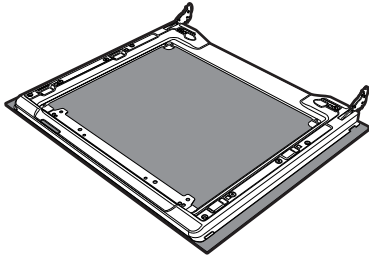


3. Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.

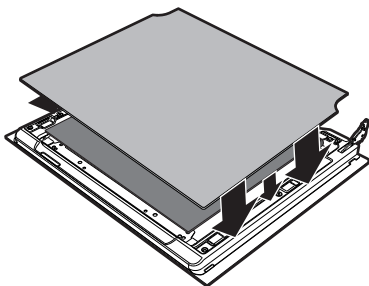




4. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



5. Die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.
6. Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.

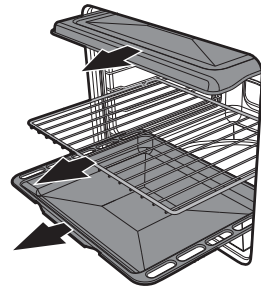


4.8 Reinigung des Ofeninneren

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

Alle abnehmbaren Teile entfernen.

Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen. Die feuchten Teile sorgfältig spülen und trocknen.



Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.



Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.



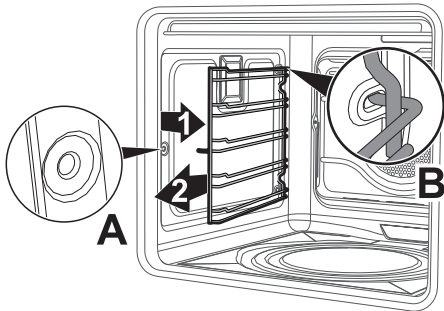
Reinigung und Wartung

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden.

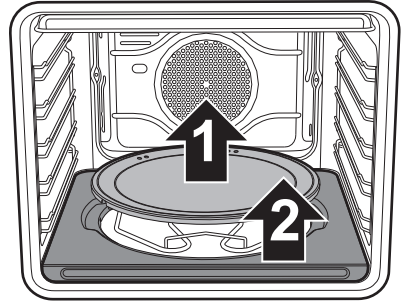
Für den Ausbau der Schienenrahmen: Den Rahmen zum Ofeninnern ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst. Anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Aufnahmen **B** herausziehen.

Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.

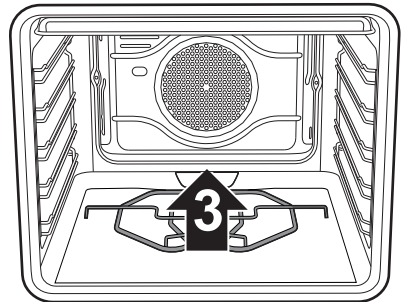


Nur bei Pizzamodellen:

Nacheinander den Deckel der Pizzaplatte (1) und den Sockel (2), auf dem sie aufliegt, herausnehmen. Der Sockel muss hierzu einige Millimeter angehoben und dann nach außen gezogen werden.



Das Ende der Unterhitze (3) einige Zentimeter anheben und den Backofenboden reinigen.



Um den Sockel der Pizzaplatte wieder einzusetzen, muss man ihn bis zum Anschlag an die Rückseite des Backofens schieben und so absinken lassen, dass die Platte der Unterhitze in den Sockel einrastet.



Reinigung der Pizzaplatte

Die Pizzaplatte muss gemäß der folgenden aufgeführten Maßnahmen getrennt gereinigt werden:

Pyrolysemodelle: Den Pizzastein im Innern des Ofens lassen und die Pyrolysefunktion aktivieren. Zum Schluss, wenn der Pizzastein bis auf eine lauwarme Temperatur ausgekühlt ist, eventuelle Reste mit einem feuchten Mikrofaser Tuch entfernen.

Multifunktionsmodelle: Der Stein muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Nicht erneut erhitzen, wenn der Stein Verkrustungen aufweist. Zur Reinigung des Pizzasteins, 50 cc Essig darauf gießen und 10 Minuten einwirken lassen, dann den Schmutz mit einem Scheuer- oder Metallschwamm entfernen. Mit Wasser nachspülen und trocknen lassen.

- Vor der Reinigung angebrannte Rückstände auf dem Stein mit einer Metallspachtel oder einem Schaber für die Reinigung von Glaskeramikkochfeldern entfernen.
- Am besten den Stein reinigen, so lange er noch lauwarm ist, oder ggf. warmes Wasser verwenden.
- Einen mit Zitronensaft oder Essig getränkten scheuernden Metallschwamm oder einen Scotch-Brite Reinigungsschwamm verwenden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Nicht im Geschirrspüler waschen.
- Den Stein nicht einweichen lassen.
- Der feuchte Stein darf erst 8 Stunden nach der Reinigung wieder verwendet werden.
- Mit der Zeit können sich Änderungen auf der Steinoberfläche bilden. Hierfür ist nur die normale Ausdehnung der Beschichtung des Steins durch die hohen Temperaturen verantwortlich.

4.9 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)



Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Backofen ausgeführt werden.

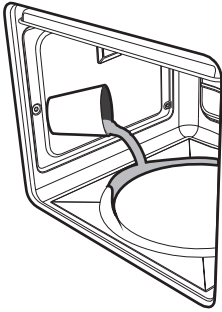
Vorhergehende Operationen

Vor Einschalten von Vapor Clean:

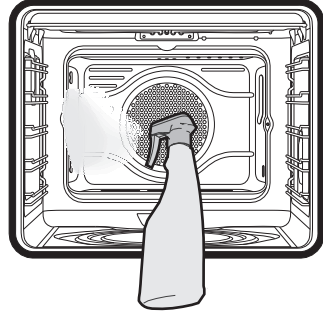
- Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung im Backofeninnern lassen.
- **Bei allen Multifunktionsmodellen:** Rund 40cl Wasser auf den Backofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



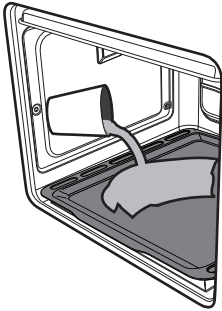
Reinigung und Wartung



- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Backofeninnere sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenkplatte richten.



- **Bei allen Pizzamodellen:** Ein Blech auf den Backofenboden legen.
- Etwa 40 cl Wasser in das Backblech gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



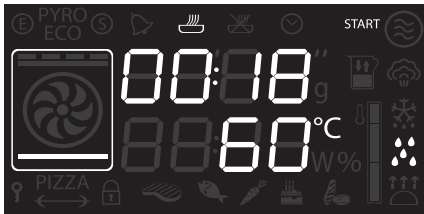
- Die Tür schließen.




Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.



Einstellung der Vapor Clean



Wenn die Innentemperatur höher als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene liegt, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und im Display erscheint die Anzeige STOP. Das Gerät vor der Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus auskühlen lassen.

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol .
2. Im Display erscheinen die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.
3. Den Temperaturknebel drücken, um den Reinigungszyklus zu starten.
4. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean ertönt ein akustisches Signal.



Die Parameter der Temperatur und Dauer können vom Benutzer nicht abgeändert werden.

Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean

1. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
2. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
3. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
4. Das restliche Wasser im Innern des Backofens entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Ofen mittels der Umlufffunktion bei 160°C zirka 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Handschuhe aus Gummi zu tragen.



Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die manuelle Reinigung der schwer erreichbaren Teile zu erleichtern.



Reinigung und Wartung

4.10 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)



Die Pyrolyse ist ein Verfahren für die automatische Reinigung bei hoher Temperatur, bei dem die Verschmutzungen zersetzt werden. Dank dieses Vorgangs kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Alle Brenner oder elektrische Platten des Kochfeldes schalten, sofern es oberhalb des Backofens installiert ist.

Vorhergehende Operationen

Vor dem Start der Pyrolyse:

- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken lassen, es abspülen und die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.
- Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die obere Schutzvorrichtung (wo vorhanden) ausbauen.
- Die Tür schließen.

Einstellung der Pyrolyse

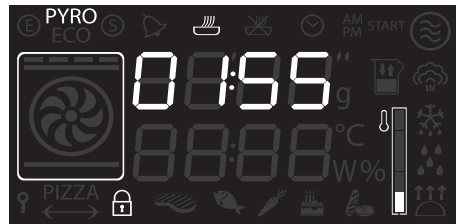
1. Mittels des Funktionsknobels eine der Reinigungsfunktion **PYRO ECO** oder **PYRO ECO** auswählen.
2. Den Temperaturknobelnach rechts oder links drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen (Mit Ausnahme der Funktion **PYRO ECO**, bei der die Dauer des Zyklus auf 120 Minuten festgelegt ist).
3. Den Temperaturknobeln drücken, um die Pyrolyse zu starten.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:


- Wenig verschmutzt: 2 Stunden.
- Mäßig verschmutzt: 2 ½ Stunden.
- Stark verschmutzt: 3 Stunden.


Pyrolyse




1. Im Display erscheint „Pyro“, um anzuzeigen, dass das Gerät den automatischen Reinigungszyklus durchführt.





2. Zwei Minuten nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür von einer Türverriegelung gesperrt (die Kontrolllampe der Türverriegelung  leuchtet auf), die das Öffnen der Backofentür verhindert.

 Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden.

3. Am Ende der Pyrolyse bleibt die Tür gesperrt, solange die Temperatur im Innern des Ofens unter die Sicherheitsstufe senkt. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.




 Während der ersten Pyrolyse ist möglicherweise ein unangenehmer Geruch festzustellen, der durch verdampfende ölige Rückstände des Herstellungsprozesses verursacht wird. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die nach der ersten Pyrolyse verschwindet.


 Während der Pyrolyse erzeugen die Gebläse aufgrund der schnelleren Drehung ein lautes Geräusch. Dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen. Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Gebläse noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Möbelwände und der Backofenfront zu verhindern.

 Wenn das Ergebnis der Pyrolyse bei der Mindestdauer nicht zufriedenstellend ist, empfiehlt es sich, bei nachfolgenden Reinigungszyklen eine längere Dauer einzustellen.

Einstellung der programmierten Pyrolyse

Man kann die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse einstellen wie die anderen Backofenfunktionen.

1. Nach Einstellung der Dauer der Pyrolyse den Temperaturknebel drücken. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an und die Kontrolllampe  leuchtet auf.
2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für die Beendigung der Pyrolyse einzustellen.
3. Nach einigen Sekunden sind die Kontrolllampen  und  durchgehend aufleuchtet und das Gerät ist im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs, um den Reinigungszyklus zu starten.

 Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden.



Reinigung und Wartung

4.11 Außergewöhnliche Wartung



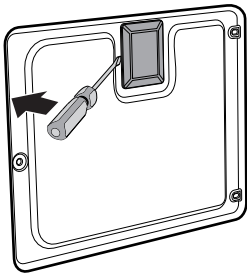
Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.

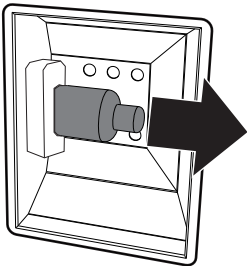
5. Die Lampe durch eine gleichartige austauschen (40W).
6. Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Ofentür gerichtet sein muss.
7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

Ersatz der Backofenlampe

1. Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampen dürfen nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mit Hilfe einer Isolierabdeckung.



Was tun, wenn...

Das Display ist komplett erloschen:

- Die Stromversorgung überprüfen.
- Überprüfen, ob der eventuell in der Stromversorgung des Gerätes eingebaute allpolige Schalter auf „On“ gestellt ist.

Das Gerät erhitzt sich nicht:

- Überprüfen, ob der Modus „Showroom“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „Untermenü“).

Die Bedienelemente reagieren nicht:

- Überprüfen, ob der Modus „Kindersperre“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „Untermenü“).

Die Garzeiten sind länger als die in der Tabelle angeführten:

- Überprüfen, ob der Modus „Niedrige Leistung“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „Untermenü“).

Nach dem automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) kann keine Funktion eingestellt werden.

- Überprüfen, ob die Türverriegelung deaktiviert wurde. Der Backofen ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die Auswahl der Funktionen nicht ermöglicht, wenn die Türverriegelung aktiv ist. Der Grund dafür ist, dass die Temperatur im Ofeninneren noch sehr hoch ist und keinerlei Garvorgang ermöglichen würde.

Das Display zeigt „ERR4“ an:

- Die Türverriegelung ist nicht richtig in der Tür eingerastet. Der Grund könnte sein, dass die Tür während des Verriegelns irrtümlich geöffnet wurde. Den Backofen abschalten und erneut einschalten. Einige Minuten warten, bevor man den Reinigungszyklus erneut einstellt.

Beim Öffnen der Tür während einer Umlufffunktion bleibt das Kühlgebläse stehen:

- Es handelt sich um keinen Defekt, sondern entspricht dem normalen Betrieb des Gerätes. Es dient zur Verhinderung eines übermäßigen Wärmeaustritts, wenn man die Tür während des Garvorgangs öffnet. Beim Schließen der Tür wird der normale Betrieb des Kühlgebläses wieder aufgenommen werden.



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen ERRx:

Die Fehlermeldung, die Funktion und die eingestellte Temperatur aufschreiben und den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss muss nur vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.

Allgemeine Informationen

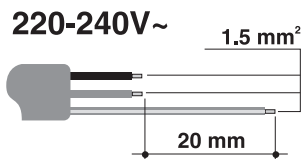
Sicherstellen, dass die Charakteristiken des Stromnetzes geeignet für die Daten auf dem Typenschild sind.

Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Betrieb des Gerätes mit 220-240 V~:

Ein dreipoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (3 x 1,5 mm²-Kabel, je nach Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

5.2 Austausch des Kabels



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmenleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



5.3 Positionierung



**Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch
Quetschung**

- Das Gerät mithilfe von einer anderen Person in den Schrank einschieben.



**Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden an dem
Gerät**

- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.

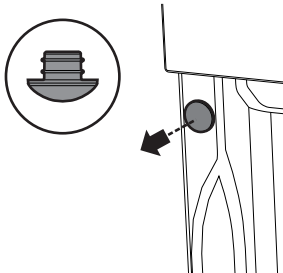


**Entwicklung von Wärme während
des Betriebs des Ofens
Brandgefahr**

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.

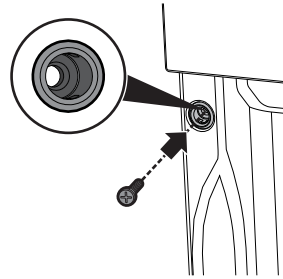
Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der Buchsen in die Backofenfront entfernen.

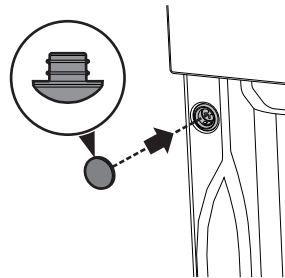


Das Gerät einbauen.

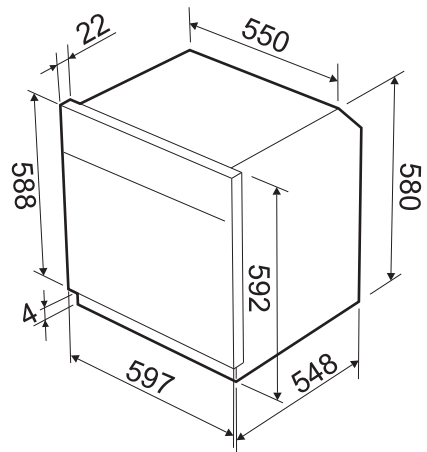
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



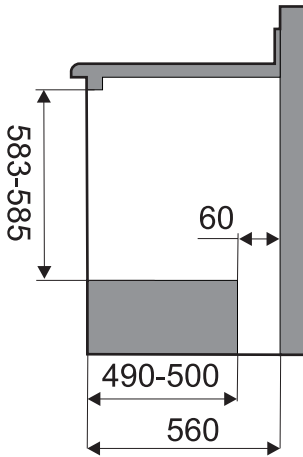
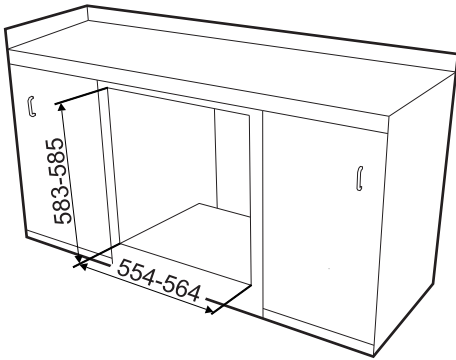
Abmessungen des Gerätes (mm)



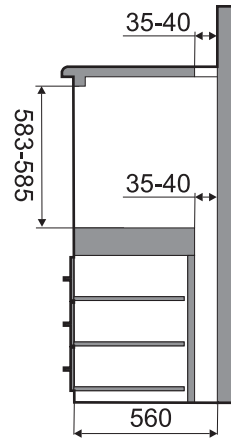
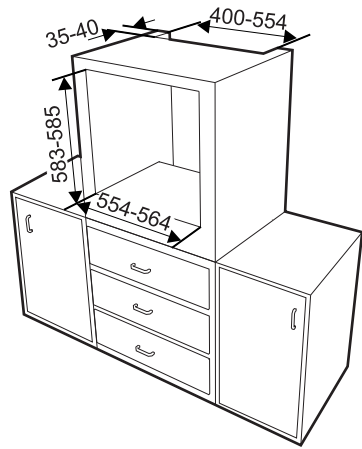


Installation

Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



Einbau in einen Hochschrank (mm)



Prüfen, ob die Rück-/Unterseite des Möbels eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.