

# Inhaltsverzeichnis

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 Hinweise</b>                                | <b>106</b> |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise               | 106        |
| 1.2 Haftung des Herstellers                      | 107        |
| 1.3 Zweck des Gerätes                            | 107        |
| 1.4 Entsorgung                                   | 107        |
| 1.5 Typenschild                                  | 108        |
| 1.6 Dieses Bedienungshandbuch                    | 108        |
| 1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss | 108        |
| <b>2 Beschreibung</b>                            | <b>109</b> |
| 2.1 Allgemeine Beschreibung                      | 109        |
| 2.2 Bedienblende                                 | 110        |
| 2.3 Weitere Teile                                | 111        |
| 2.4 Verfügbares Zubehör                          | 111        |
| <b>3 Gebrauch</b>                                | <b>114</b> |
| 3.1 Hinweise                                     | 114        |
| 3.2 Erster Gebrauch                              | 114        |
| 3.3 Gebrauch der Zubehörteile                    | 115        |
| 3.4 Gebrauch des Backofens                       | 117        |
| 3.5 Ratschläge zum Garen                         | 119        |
| 3.6 Uhr  | 121        |
| <b>4 Reinigung und Wartung</b>                   | <b>126</b> |
| 4.1 Hinweise                                     | 126        |
| 4.2 Reinigung des Gerätes                        | 126        |
| 4.3 Ausbau der Backofentür                       | 126        |
| 4.4 Reinigung der Türverglasung                  | 127        |
| 4.5 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung         | 130        |
| <b>5 Installation</b>                            | <b>134</b> |
| 5.1 Elektrischer Anschluss                       | 134        |
| 5.2 Austausch des Kabels                         | 134        |
| 5.3 Positionierung                               | 135        |

DE

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 finden Sie auf der Internetseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



## 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 beaufsichtigt 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. Scheuerpulver, Fleckentferner 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 ist verboten, 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 von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, 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 entsorgt 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 Hauptstromversorgung 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

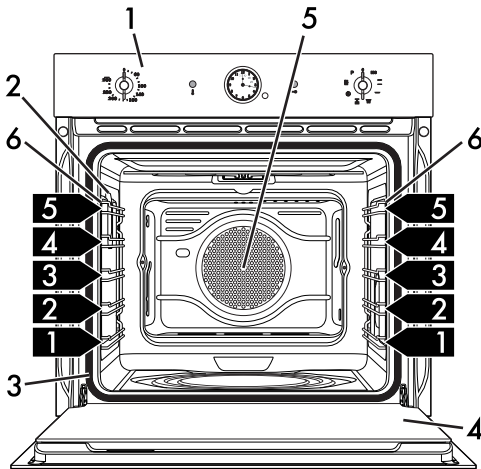
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



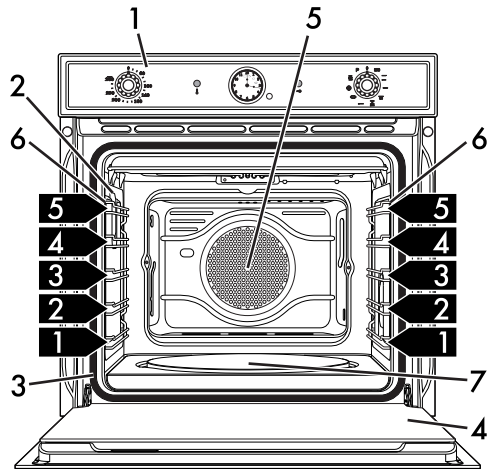
## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung



Pyrolysemodelle

- 1 Bedienblende
- 2 Lampe
- 3 Dichtung
- 4 Tür



Pyrolysemodelle mit Pizzaplatte

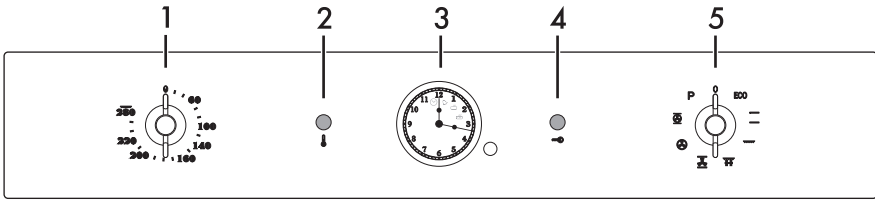
- 5 Lüfter
- 6 Halterahmen für Roste/Backbleche
- 7 Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)

**1,2,3** → Schiene des Rahmens

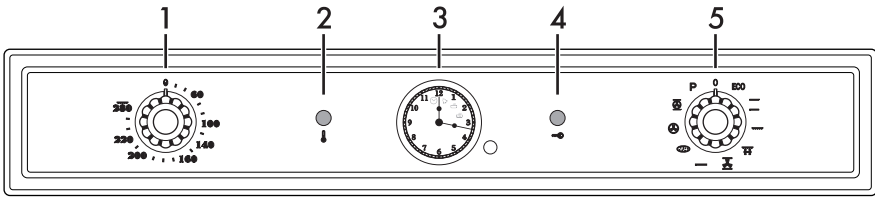
DE



## 2.2 Bedienblende



Pyrolysemodelle



Pyrolysemodelle mit Pizzaplatte

### 1 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann die Gartemperatur ausgewählt werden. Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Minimum und Maximum drehen.

### 2 Thermostat-Kontrolllampe

Die blinkende Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich erwärmt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, bleibt die Thermostat-Kontrolllampe eingeschaltet, bis der Backofen ausgeschaltet wird.

### 3 Uhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit, zur Einstellung von programmierten Garvorgängen und zur Einstellung des Minutenzählers.

### 4 Kontrolllampe der Türverriegelung

Die Kontrolllampe schaltet sich ein, sobald man den automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) aktiviert.

### 5 Funktionsknebel

Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Gararten angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturknebel einstellen.

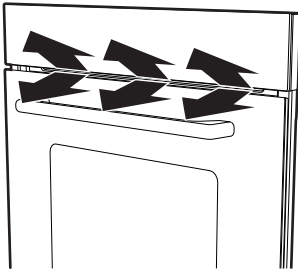


## 2.3 Weitere Teile

### 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).

### Lüfter



Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

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

### Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

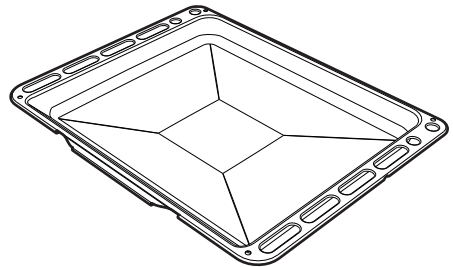
- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion **P** aktiviert wird.

**i** Wenn die Tür offen steht, kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.

## 2.4 Verfügbares Zubehör

**i** Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

### Tiefes Backblech

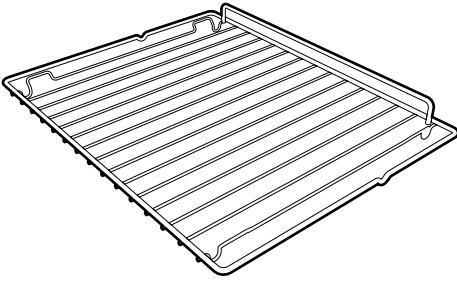


Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.



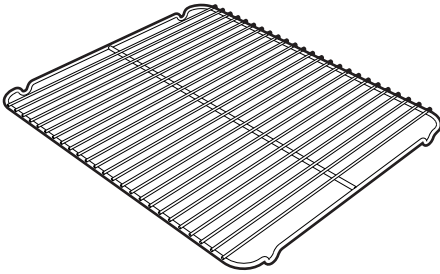
# Beschreibung

## Rost



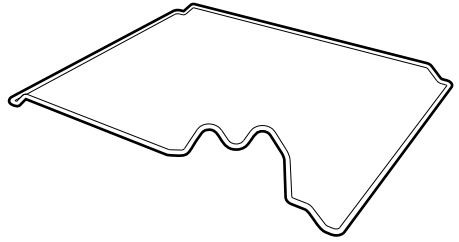
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

## Rost für Backblech



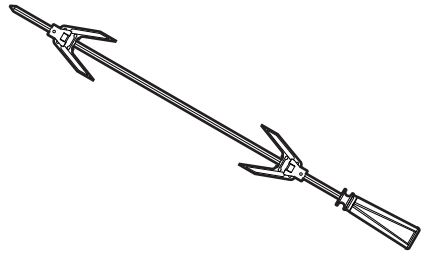
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

## Drehspießhalterung



Sie trägt den Drehspieß.

## Drehspieß

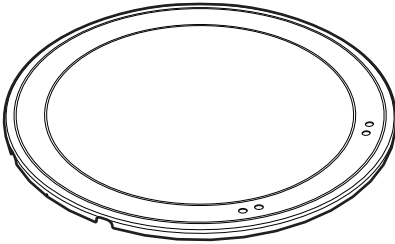


Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die ein einheitliches Garen auf der ganzen Oberfläche erfordern.



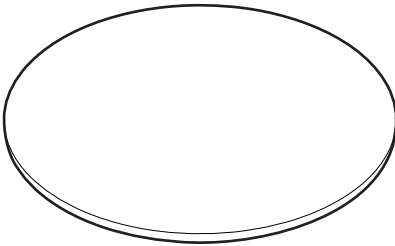


## Deckel der Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)



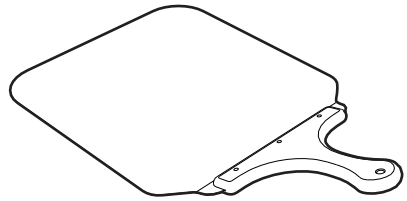
Dieser wird anstelle der Pizzaplatte in die Aufnahme auf dem Ofenboden eingesetzt, wenn die Pizzaplatte nicht verwendet wird.

## Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)



Speziell zum Backen von Pizzen und dergleichen konzipiert.

## Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)



Zum bequemen Auflegen der Pizza auf die dafür vorgesehene Platte.

**i**

Das Zubehör des Gerätes, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

**i**

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



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



**Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs**

#### **Verbrennungsgefahr**

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backraums nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder vom Gerät fernhalten.



**Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs**

#### **Brand- oder Explosionsgefahr**

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Das Gerät während der Garvorgänge, 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 nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.

### 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 Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

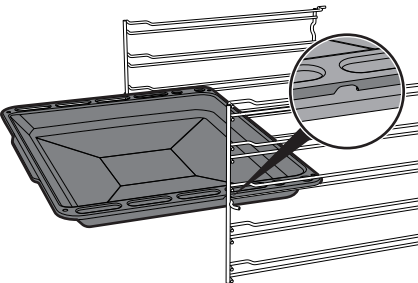
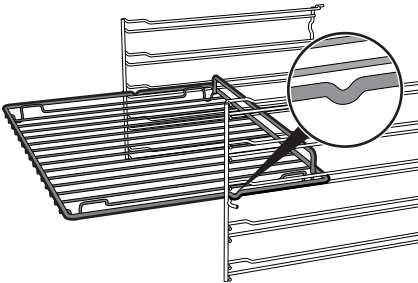


## 3.3 Gebrauch der Zubehörteile

### 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 Backraums gerichtet sein.



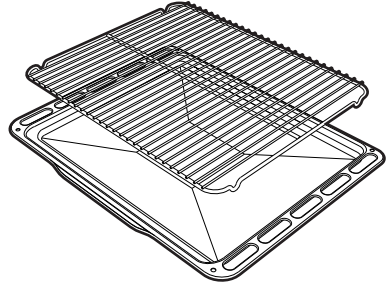
Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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

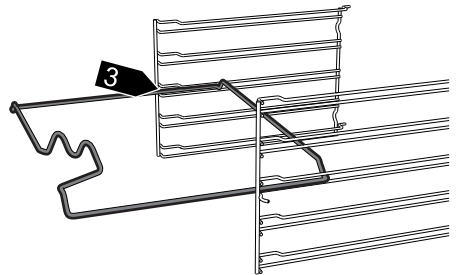
### Rost für Backblech

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

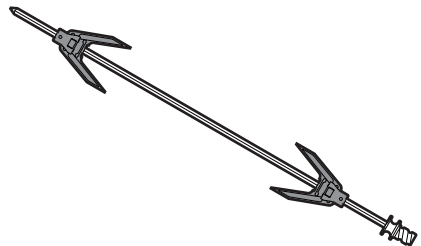


### Drehspieß

Beim Garen mit dem Drehspieß muss die Drehspießhalterung auf der dritten Schiene angeordnet werden. Der geformte Teil muss, sobald das Rundeisen eingesetzt ist, nach außen zeigen.



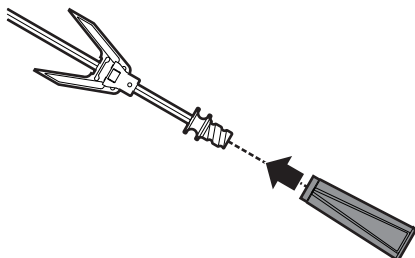
Das Grillgut unter Benutzung der beigelegten Klemmgabeln auf den Drehspieß stecken.





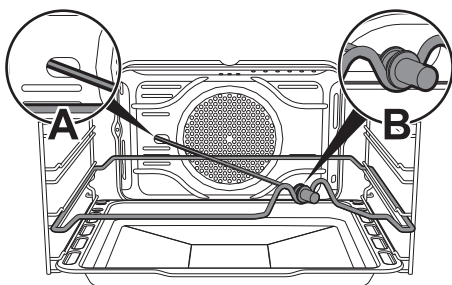
## Gebrauch

Um den Drehspieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigegefügte Griff angeschraubt werden.



Nach Aufstecken des Grillguts auf den Drehspieß, muss dieser auf die Drehspießhalterung aufgesetzt werden. Den Drehspieß so in die Öffnung **A** einfügen, dass er in den Drehspießmotor einrastet.

Sicherstellen, dass die Sperrklinke auf korrekte Weise im geformten Teil der Drehspießhalterung **B** aufgesetzt ist.



Es wird empfohlen, das Backblech auf die erste Schiene zu schieben, um das Auffangen des Fettes von Speisen zu erleichtern.


## Deckel und Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)

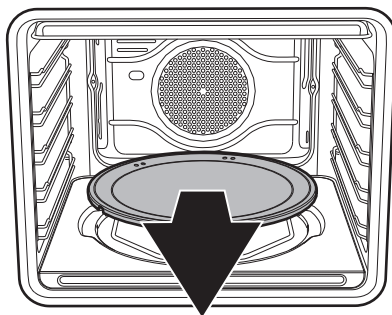


### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

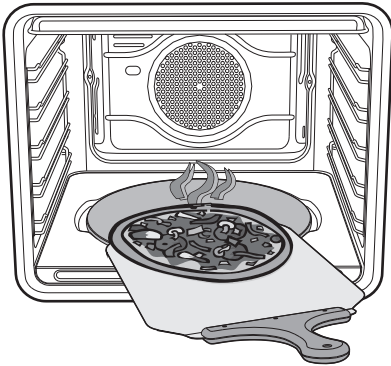
Für den Garvorgang muss die dafür vorgesehene Pizza Funktion  verwendet werden.





## Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)

Die Pizzaschaufel immer am Holzgriff 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.



## 3.4 Gebrauch des Backofens

### Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.



Zur Unterbrechung einer Funktion in jedem beliebigen Moment den Funktionswahlknebel auf **0** stellen.

DE

### Vorheizen

Den Garfunktionen geht immer eine Vorheizphase voraus, die dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur zu erreichen. Die Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an, dass sich der Backofen in der Vorheizphase befindet.

Nach Erreichen der Temperatur leuchtet die Kontrolllampe dauerhaft auf und ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass man nun die Speisen in den Backraum geben kann.



# Gebrauch

## Liste der Funktionen



### Eco

Die Kombination aus Grill und Unterhitze ist besonders zum Garen auf einer einzigen Schiene geeignet und verbraucht wenig Strom.



### Grill + Drehspieß

Der Drehspieß funktioniert gemeinsam mit der Grillheizung und ermöglicht eine perfekte Bräunung der Speisen.



### 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.



### Statisch + Umluft

Der Betrieb des Lüfters 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

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 den Speisen eine gleichmäßige Bräunung zu verleihen. Ideal für Würstchen, Rippchen und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.



### Unterhitze (nur bei einigen Modellen)

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 oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen.



### Pizza (nur bei einigen Modellen)

Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem Grill und der Unterhitze 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.



## Heißluft + Umluft

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



## Turbo-Heißluft

Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.



## Pyrolyse

Durch Einstellung dieser Funktion erreicht der Backofen Temperaturen bis zu 500°C, die den fettigen Schmutz zerstören, der sich auf den Innenwänden bildet.

## 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 die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).


### Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- 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.



# Gebrauch

## Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert 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.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturknebel auf den höchsten Wert auf das Symbol  zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.

## Ratschläge zum Backen von Kuchen 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 der Kuchen fertig.
- Wenn der Kuchen zusammenfällt, sobald er 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 Backofens 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 Auftauflüssigkeit in Berührung.
- 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.

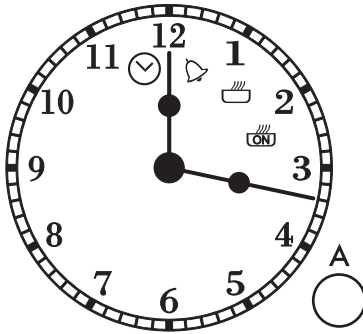
## So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.





## 3.6 Uhr



Kontrolllampe Uhr



Kontrolllampe Minutenzähler



Kontrolllampe des zeitgesteuerten  
Garvorgangs





Kontrolllampe der Startzeitverzögerung

**A** Einstellknopf

## Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall blinkt in der Uhr die

Kontrolllampe der Uhr .

1. Den Einstellknopf bis zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit im/gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Nach circa 5 Sekunden schaltet sich die Kontrolllampe der Uhr  aus und die Uhr beginnt ihren regulären Betrieb.

Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen.

3. Zur weiteren Einstellung der Uhr muss sichergestellt werden, dass keine Funktion aktiv ist (der **Temperaturknebel** und der **Funktionsknebel** müssen auf **0** gestellt sein).
4. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen.





## Minutenzähler





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




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

1. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des Minutenzählers .
  2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 4 Stunden). Jede Werterhöhung/Wertverminderung wird von dem Vorlauf des Minutenzeigers um 1 Takt angezeigt.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück, die Kontrolllampe des Minutenzählers  leuchtet dauerhaft auf und der Minutenzähler startet.

Bei laufendem Minutenzähler kann seine Dauer erneut geändert werden.

3. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des Minutenzählers .
  4. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den neuen Wert der Gardauer einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück, die Kontrolllampe des Minutenzählers  leuchtet dauerhaft auf und der neue Minutenzähler startet.

- Nach Ablauf des Minutenzählers blinkt die Kontrolllampe des Minutenzählers  und ein akustischer Signalgeber wird ausgelöst.
5. Zum Abschalten des akustischen Signalgebers den Einstellknebel drücken.



Zum Löschen eines Minutenzählers zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknebel etwa 3 Sekunden lang drücken.





## Garzeitverzögerung




Unter Garzeitverzögerung versteht man die Funktion, die einen Garvorgang zu einer vom Benutzer voreingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens ermöglicht.


Nach Einstellung einer Garfunktion:

1. Den Einstellknebel 2 Mal drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung .
2. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für den Garbeginn einzustellen (max. 12 Stunden).
3. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .
4. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.
5. Den Temperaturknebel auf den gewünschten Wert drehen.
6. Der Garvorgang beginnt zur eingestellten Uhrzeit und wird zur festgesetzten Uhrzeit abgeschaltet.

Die eingestellten Werte können während des Garvorgangs geändert werden.

7. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .
8. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um neue die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.

Nach Ablauf des Garvorgangs blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten

- Garvorgangs  und ein akustischer Signalgeber wird ausgelöst.
9. Zum Abschalten des akustischen Signalgebers den Einstellknebel drücken.



Zum Löschen einer Garzeitverzögerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknebel etwa 3 Sekunden lang drücken.



Zur Unterbrechung einer Funktion in jedem beliebigen Moment den Funktionswahlknebel auf **0** stellen.



## Zeitgesteuerter Garvorgang

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

Nach Einstellung einer Garfunktion:

1. Den Einstellknebel 2 Mal drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung .

2. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .


3. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.

5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.

4. Den Temperaturnebel auf den gewünschten Wert drehen.


Der Garvorgang beginnt und wird zur festgesetzten Uhrzeit abgeschaltet.

Die eingestellten Werte können während des Garvorgangs geändert werden.

5. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .

6. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um neue die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.

5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.

Nach Ablauf des Garvorgangs blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und ein akustischer Signalgeber wird ausgelöst.

7. Zum Abschalten des akustischen Signalgebers den Einstellknebel drücken.



Zum Löschen einer Garzeitverzögerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknebel etwa 3 Sekunden lang drücken.



Zur Unterbrechung einer Funktion in jedem beliebigen Moment den Funktionswahlknebel auf **0** stellen.



## Tabelle der Garvorgänge

| Gerichte                  | Gewicht (Kg) | Funktion                 | Schienen-Position von unten | Temperatur (°C) | Zeit (Minuten) |          |
|---------------------------|--------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------|----------------|----------|
| Lasagne                   | 3 - 4        | Statisch                 | 1                           | 220 - 230       | 45 - 50        |          |
| Nudeln überbacken         | 3 - 4        | Statisch                 | 1                           | 220 - 230       | 45 - 50        |          |
| Kalbsbraten               | 2            | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 180 - 190       | 90 - 100       |          |
| Schweinefilet             | 2            | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 180 - 190       | 70 - 80        |          |
| Bratwurst                 | 1,5          | Grill + Umluft           | 4/3                         | 280             | 15             |          |
| Roastbeef                 | 1            | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 200             | 40 - 45        |          |
| Gebratenes Kaninchen      | 1,5          | Heißluft/Statisch+Umluft | 2                           | 180 - 190       | 70 - 80        |          |
| Truthahnbrustfilet        | 3            | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 180 - 190       | 110 - 120      |          |
| Schweinenacken im Ofen    | 2 - 3        | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 180 - 190       | 170 - 180      |          |
| Brathähnchen              | 1,2          | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 180 - 190       | 65 - 70        |          |
|                           |              |                          |                             |                 | 1. Seite       | 2. Seite |
| Schweinekotelett          | 1,5          | Grill + Umluft           | 4/3                         | 280             | 15             | 5        |
| Rippchen                  | 1,5          | Grill + Umluft           | 4/3                         | 280             | 10             | 10       |
| Schweinebauch             | 0,7          | Grill                    | 5/4                         | 280             | 7              | 8        |
| Schweinefilet             | 1,5          | Grill + Umluft           | 4/3                         | 280             | 10             | 5        |
| Rinderfilet               | 1            | Grill                    | 5/4                         | 280             | 10             | 7        |
| Lachsforelle              | 1,2          | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 150 - 160       | 35 - 40        |          |
| Seeteufel                 | 1,5          | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 160             | 60 - 65        |          |
| Steinbutt                 | 1,5          | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 160             | 45 - 50        |          |
| Pizza                     | 1            | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 280             | 8 - 9          |          |
| Brot                      | 1            | Heißluft/Statisch+Umluft | 2                           | 190 - 200       | 25 - 30        |          |
| Focaccia                  | 1            | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 180 - 190       | 20 - 25        |          |
| Rührteigkuchen            | 1            | Heißluft/Statisch+Umluft | 2                           | 160             | 55 - 60        |          |
| Marmeladenmürbeteigkuchen | 1            | Heißluft/Statisch+Umluft | 2                           | 160             | 35 - 40        |          |
| Ricotta-Kuchen            | 1            | Heißluft/Statisch+Umluft | 2                           | 160 - 170       | 55 - 60        |          |
| Gefüllte Tortellini       | 1            | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 160             | 20 - 25        |          |
| Paradiestorte             | 1,2          | Heißluft/Statisch+Umluft | 2                           | 160             | 55 - 60        |          |
| Windbeutel                | 1,2          | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 180             | 80 - 90        |          |
| Biskuitgebäck             | 1            | Heißluft/Statisch+Umluft | 2                           | 150 - 160       | 55 - 60        |          |
| Reistorte                 | 1            | Turbo/Statisch+Umluft    | 2                           | 160             | 55 - 60        |          |
| Brioches                  | 0,6          | Heißluft/Statisch+Umluft | 2                           | 160             | 30 - 35        |          |

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.



# Reinigung und Wartung

## 4 Reinigung und Wartung

### 4.1 Hinweise



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine kratzenden, aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel oder chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenenferner, usw.).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.

### 4.2 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

### Ratschläge zur Reinigung des Backraums

Der Backraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Backraums antrocknen, da diese die emaillierte Beschichtung beschädigen können.

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;
- die Halterahmen für Roste/Backbleche;
- die Ofendichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle).



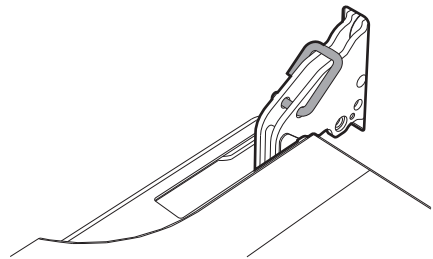
Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

### 4.3 Ausbau der Backofentür

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

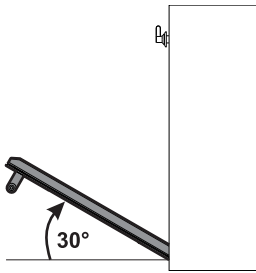
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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

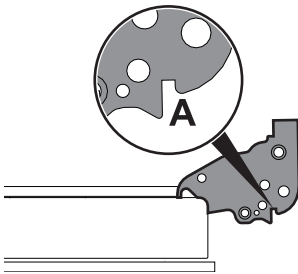




- Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen festhalten, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



- Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Gerät 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.



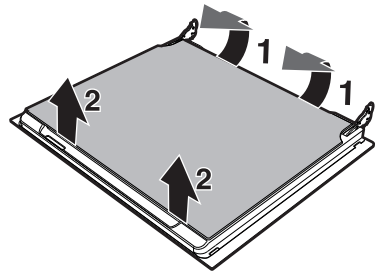
## 4.4 Reinigung der Türverglasung

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

## Ausbau der Innenverglasung

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

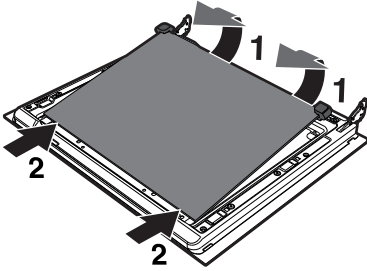
- Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
- Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



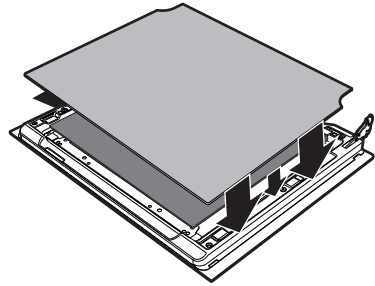


## Reinigung und Wartung

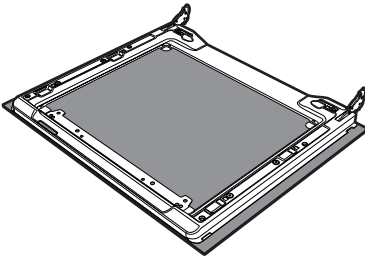
3. Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



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. 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.





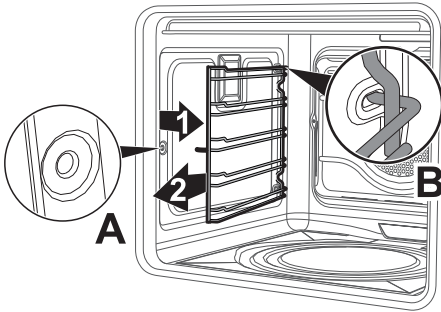


## Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

Das Entfernen der Halterahmen für Roste/  
Backbleche erleichtert die Reinigung der  
Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang  
muss nach jedem automatischen  
Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen  
vorhanden) durchgeführt werden.

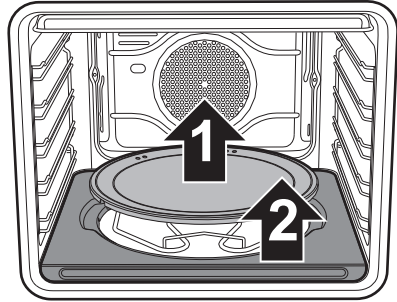
Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/  
Backbleche:

1. Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen,  
so dass er sich aus der  
Einrastvorrichtung **A** löst.
2. Daraufhin den Rahmen aus den auf der  
Rückseite **B** befindlichen Sitzen  
herausziehen.
3. Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor  
beschriebenen Vorgänge wiederholen,  
um die Halterahmen für Roste/  
Backbleche erneut einzusetzen.

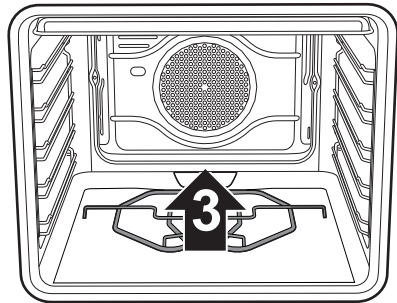


## Nur bei Pizzamodellen:

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 und Wartung

## Reinigung der Pizzaplatte

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

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 reinigen.
- Den Stein nicht einweichen lassen.
- Der feuchte Stein darf erst 8 Stunden nach der Reinigung wieder verwendet werden.

Mit der Zeit können sich Risse auf der Steinoberfläche bilden. Hierfür ist nur die normale Ausdehnung der Beschichtung des Steins durch die hohen Temperaturen verantwortlich.

## 4.5 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung



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 aus dem Ofeninneren entfernen.
- Alle Brenner oder elektrische Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern diese oberhalb des Backofens installiert sind.

## Vorhergehende Eingriffe


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 Inneren des Backofens ausbauen.
- Den Deckel der Pizzaplatte in die Aufnahme der Pizzaplatte am Backofenboden einsetzen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die obere Schutzvorrichtung (wo vorhanden) ausbauen.
- Die Tür schließen.

## Einstellung der Pyrolyse

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol  drehen.
2. Den Einstellknebel nach rechts oder links drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen.
3. Den Einstellknebel drücken, um die Pyrolyse zu starten.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

- Wenig verschmutzt: 120 Minuten.
- Mäßig verschmutzt: 150 Minuten.
- Stark verschmutzt: 180 Minuten.

## Pyrolyse

Nach Auswahl der Pyrolysedauer fängt die Thermostat-Kontrollleuchte an zu blinken und der Backofen beginnt sich aufzuheizen.

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.



Zur Unterbrechung einer Pyrolyse in jedem beliebigen Moment den Funktionswahlknebel auf **0** stellen.

Die Dauer kann während der laufenden Pyrolyse abgeändert werden.

4. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .
5. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um neue die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.

Nach Ablauf der Pyrolyse zeigt ein akustischer Signalgeber das Ende des automatischen Reinigungszyklus an.

6. Den Funktionsknebel wieder in die Position **0** stellen.



# Reinigung und Wartung

Die Tür bleibt gesperrt, bis die Temperatur im Inneren des Ofens unter die Sicherheitsstufe sinkt.

7. 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 lauterer 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 nach der Mindestdauer nicht zufriedenstellend ist, empfiehlt es sich, bei nachfolgenden Reinigungszyklen eine längere Dauer einzustellen.

## Verzögerte Pyrolyse

Die Pyrolyse kann so programmiert werden, dass sie um eine voreingestellte Uhrzeit startet.

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **P** drehen.
  2. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr leuchtet die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  auf, während die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung  blinkt.
  3. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse einzustellen (max. 12 Stunden).
  4. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr leuchtet die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung  auf, während die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  blinkt.
  5. Den Einstellknebel innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.



## Auswechseln der Backofenlampe



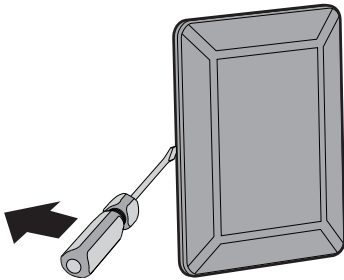
Teile unter elektrischer Spannung  
**Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

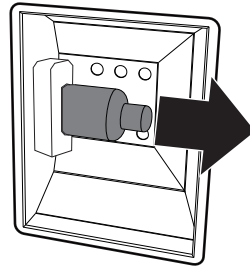
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

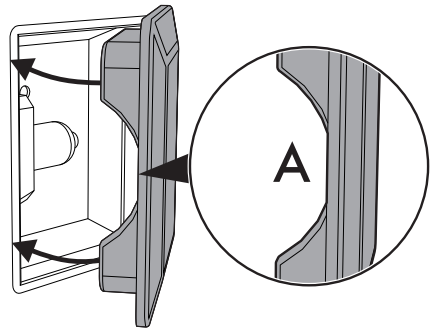


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampe darf nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mithilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die defekte Lampe gegen eine gleichartige (40W) austauschen.
6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (**A**) zur Ofentür ausrichten.



7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.



## 5 Installation

### 5.1 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung  
Stromschlaggefahr**

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

#### Allgemeine Informationen

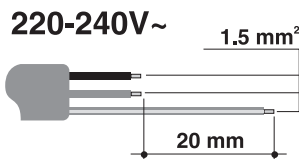
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Betrieb des Gerätes mit 220-240 V $\sim$ .

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 mm<sup>2</sup>-Kabel, in Bezug auf den 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.

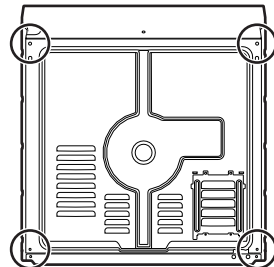
### 5.2 Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung  
Stromschlaggefahr**

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste 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 jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



## 5.3 Positionierung



**Schweres Gerät**  
**Gefahr von Verletzungen durch Quetschung**

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



**Druck auf die offene Backofentür**  
**Gefahr von Schäden am Gerät**

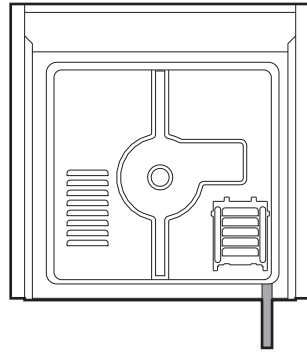
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



**Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs**  
**Brandgefahr**

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.

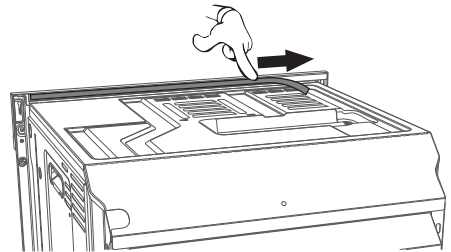
## Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

## Dichtung der Bedienblende

Die in der Lieferung enthaltene Dichtung auf die Rückseite der Bedienblende kleben, um ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.

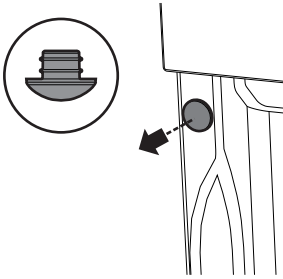




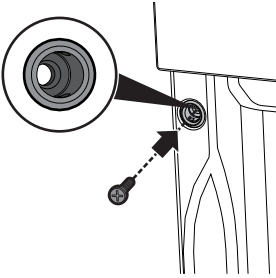
# Installation

## Befestigungsbuchsen

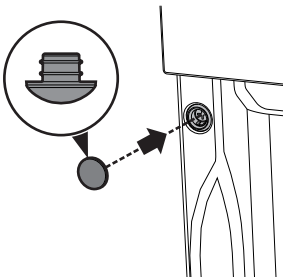
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.



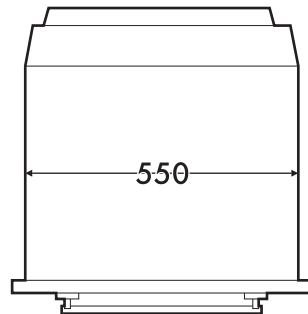
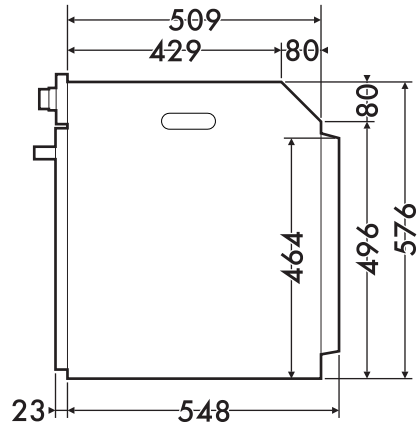
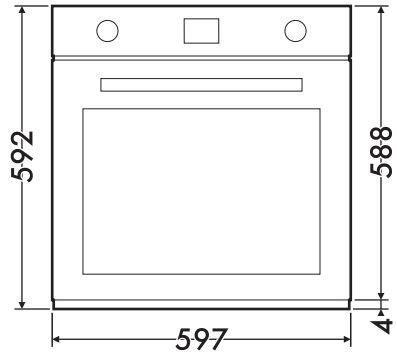
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



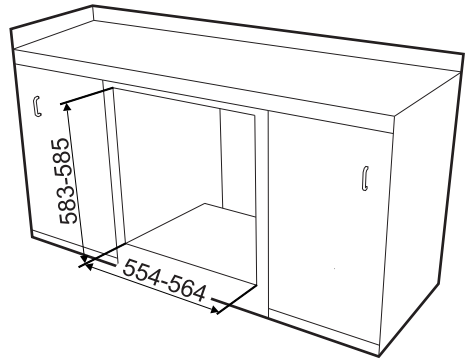
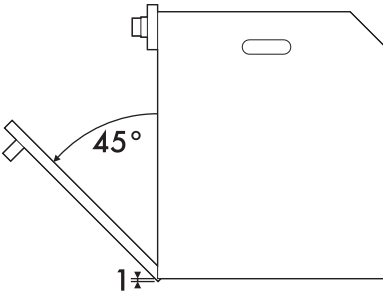
## Abmessungen des Gerätes (mm)



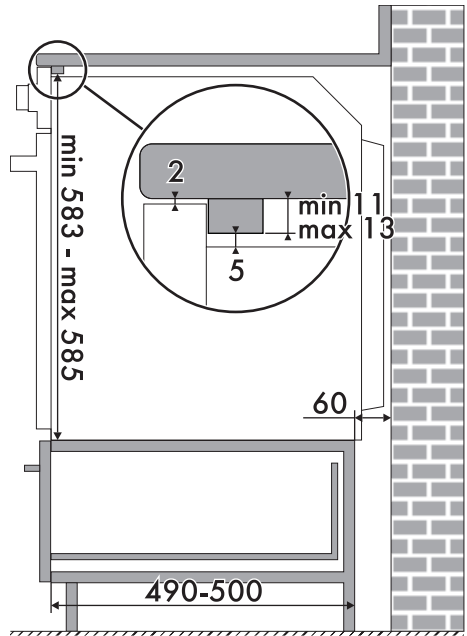
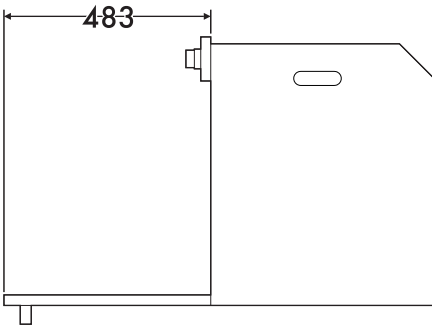




## Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



DE

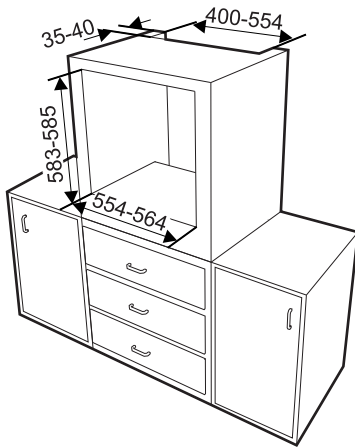


Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



# Installation

## Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

