

Inhaltsverzeichnis

DE

1 Hinweise	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Haftung des Herstellers	5
1.3 Zweck des Gerätes	5
1.4 Entsorgung	5
1.5 Typenschild	6
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	6
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	6
2 Beschreibung	7
2.1 Allgemeine Beschreibung	7
2.2 Bedienblende	10
2.3 Weitere Teile	12
2.4 Verfügbares Zubehör	13
3 Gebrauch	15
3.1 Hinweise	15
3.2 Erster Gebrauch	15
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	16
3.4 Gebrauch des Backofens	18
3.5 Ratschläge zum Garen	26
3.6 Sonderprogramme und Automatikprogramme	28
3.7 Untermenü	34
4 Reinigung und Wartung	38
4.1 Hinweise	38
4.2 Reinigung des Gerätes	38
4.3 Ausbau der Backofentür	38
4.4 Reinigung der Türverglasung	39
4.5 Reinigung des Backraums	41
4.6 Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	43
4.7 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	45
4.8 Außergewöhnliche Wartung	47
5 Installation	50
5.1 Elektrischer Anschluss	50
5.2 Austausch des Kabels	50
5.3 Positionierung	51

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.



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

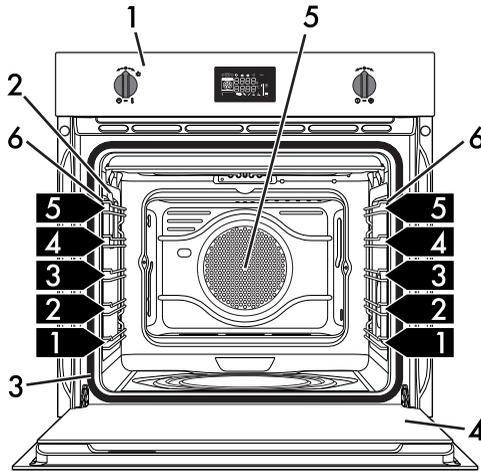
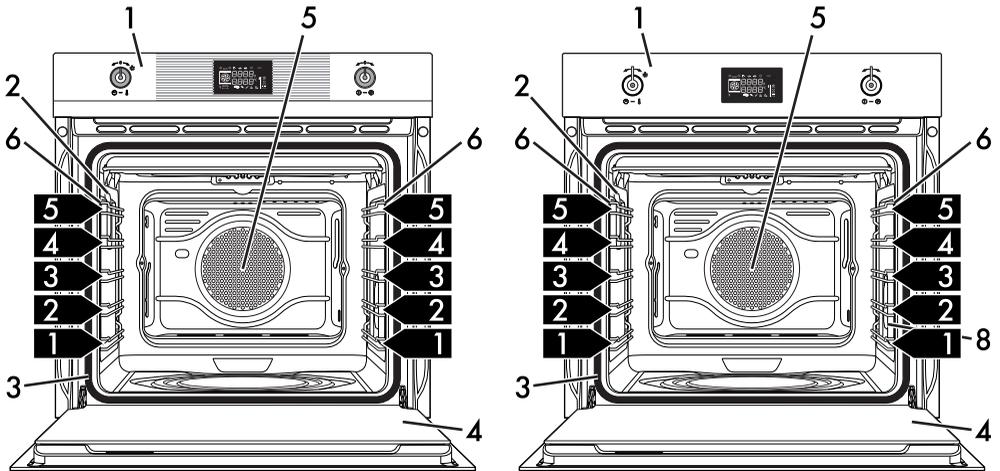
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

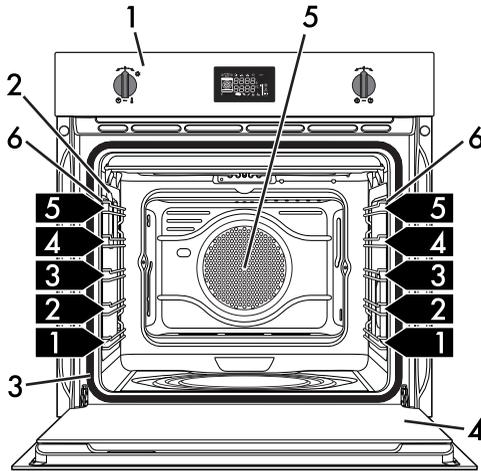
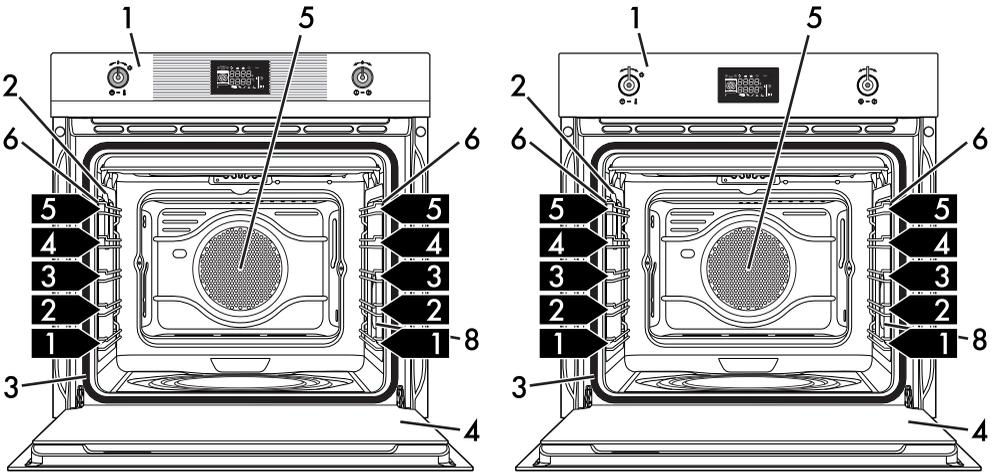
2.1 Allgemeine Beschreibung



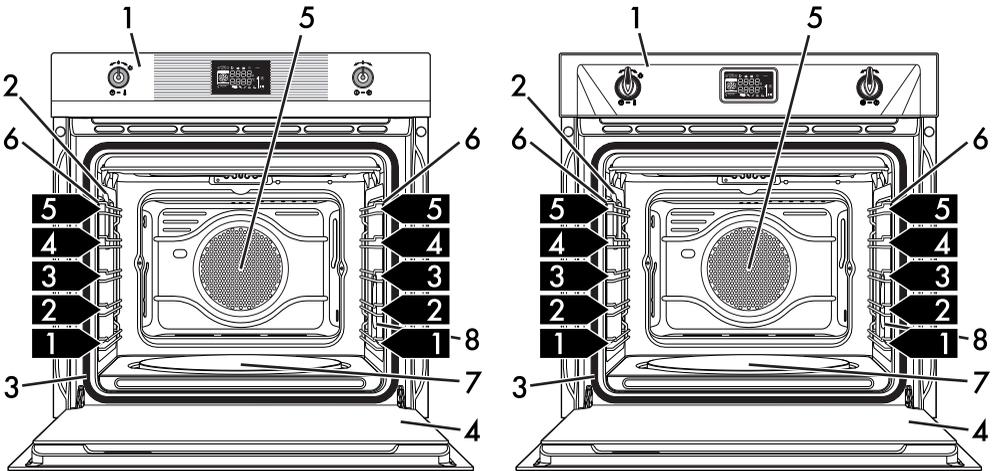
Multifunktionsmodelle



Beschreibung



Pyrolysemodelle



Pyrolysemodelle mit Pizzastein

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

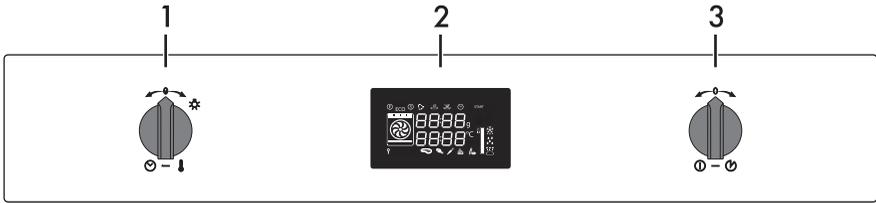
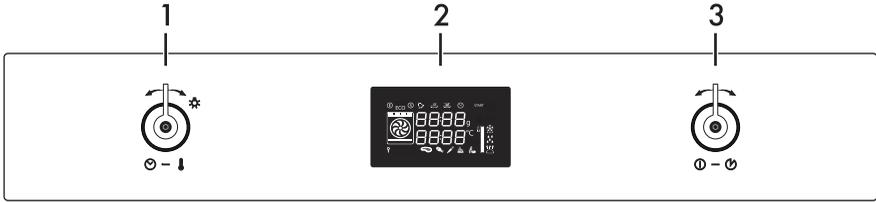
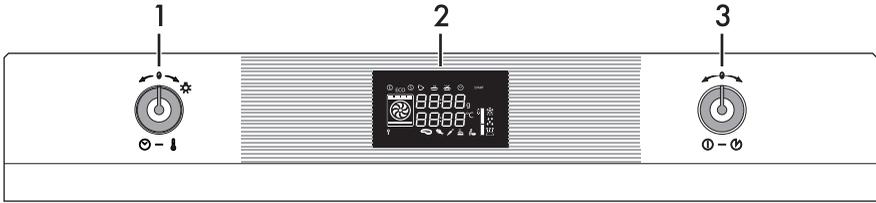
- 5 Lüfter
- 6 Halterahmen für Roste/Backbleche
- 7 Pizzastein (nur bei einigen Modellen)
- 8 Lampe (nur bei einigen Modellen)

1,2,3 ▶ Schiene des Rahmens

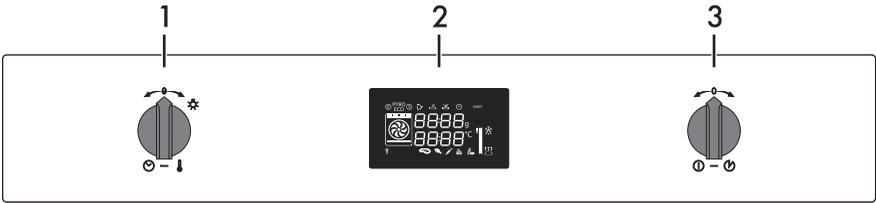
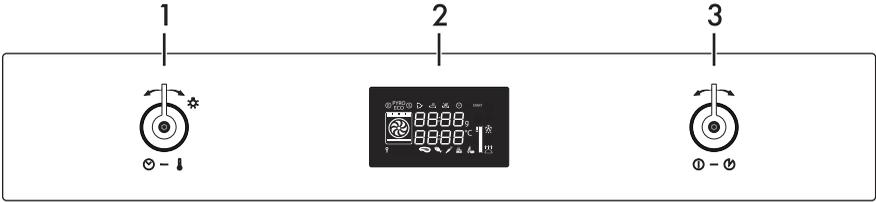
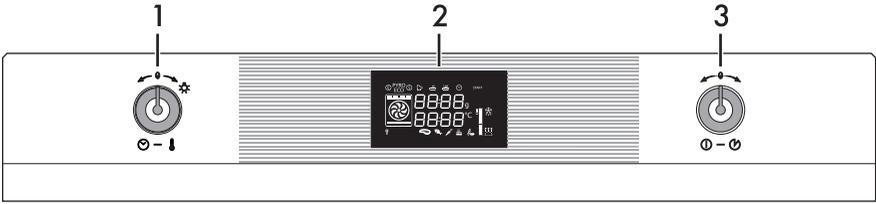


Beschreibung

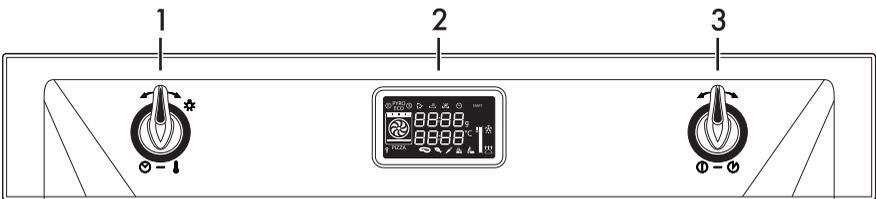
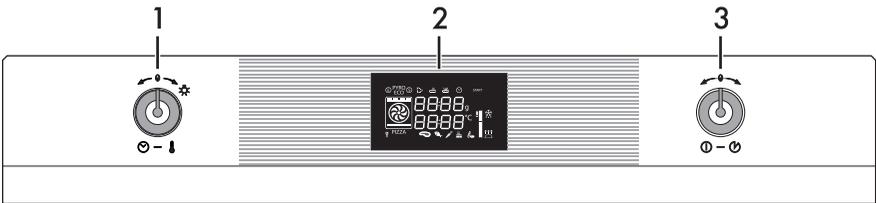
2.2 Bedienblende



Multifunktionsmodelle



Pyrolysemodelle



Pyrolysemodelle mit Pizzastein



Beschreibung

1 Zeit-/Temperaturknebel

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

2 Display

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

3 Funktionsknebel

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).

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 Funktionen ECO  +  und Vapor Clean  (Multifunktionsmodelle) und der Pyrolysefunktionen  und Pyrolyse ECO  (Pyrolysemodelle);
- Wenn der Zeit-/Temperaturknebel kurz nach rechts gedreht wird (manuelle Aktivierung und Deaktivierung).



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

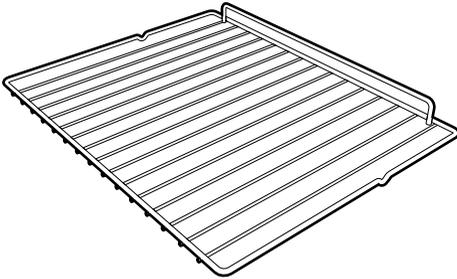


2.4 Verfügbares Zubehör



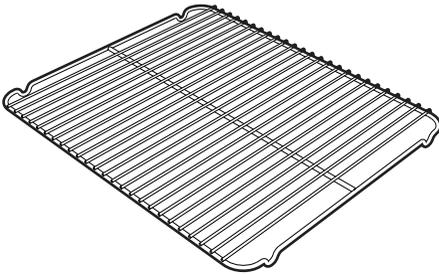
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



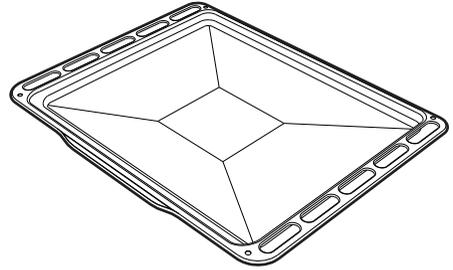
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Backblech



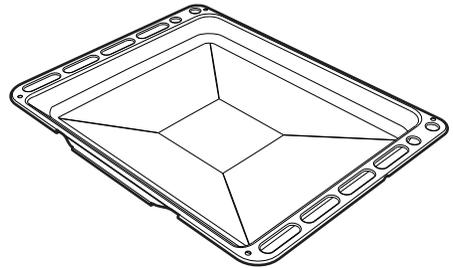
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Backblech (nur bei einigen Modellen)



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

Tiefes Backblech

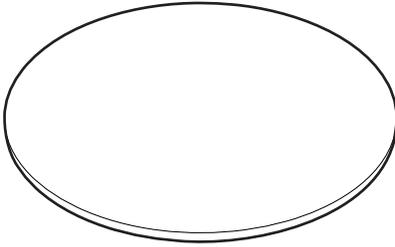


Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.



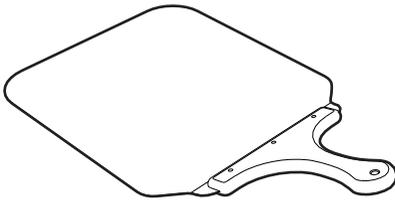
Beschreibung

Pizzastein (nur bei einigen Modellen)



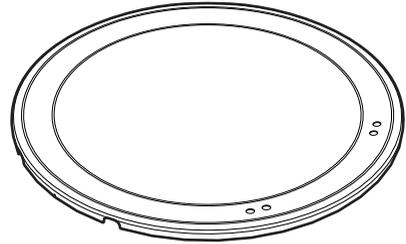
Speziell zum Backen von Pizzen und dergleichen konzipiert.

Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)



Zum bequemen Auflegen der Pizza auf den dafür vorgesehenen Stein.

Deckel des Pizzasteins (nur bei einigen Modellen)



Wenn der Pizzastein nicht verwendet wird, muss der Deckel anstatt des Pizzasteins in die Aufnahme auf dem Ofenboden eingesetzt werden.

i Die Teile des Ofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind 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



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- 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.



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.

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. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

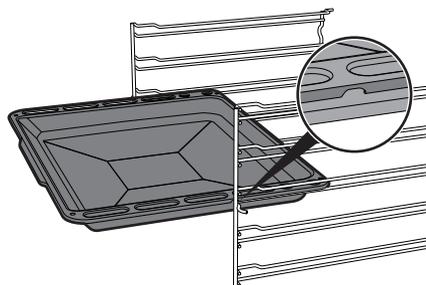
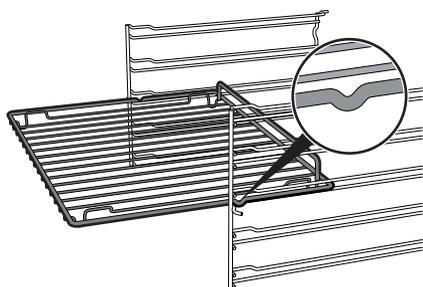


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

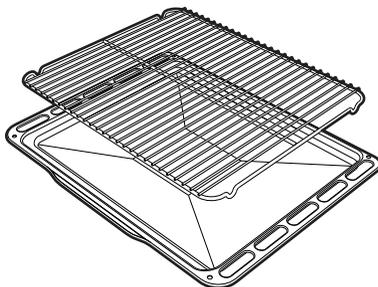
Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums 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 und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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



Deckel und Pizzastein (nur bei einigen Modellen)

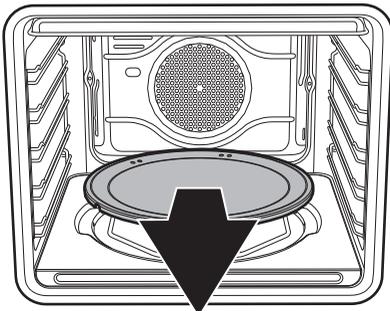


Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Pizzastein nur in der beschriebenen Weise verwenden. Er darf zum Beispiel nicht auf Gas- oder Glaskeramikkochfeldern oder in Backöfen verwendet werden, bei denen seine Verwendung nicht vorgesehen ist.
- Die Pizza mit Öl würzen, nachdem sie aus dem Backraum genommen wird, da Ölflecken das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Pizzasteins beeinträchtigen könnten.
- Bei Nichtbenutzung des Pizzasteins den Boden mit dem beigefügten Deckel abdecken.

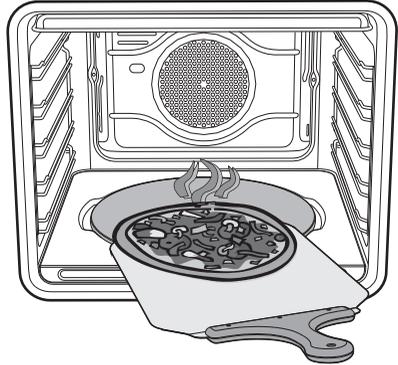
Bei noch kaltem Ofen den Deckel vom Boden entfernen und den Pizzastein einfügen. Darauf achten, dass der Pizzastein auf korrekte Weise in den dafür vorgesehenen Sitz eingesetzt wird.

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.

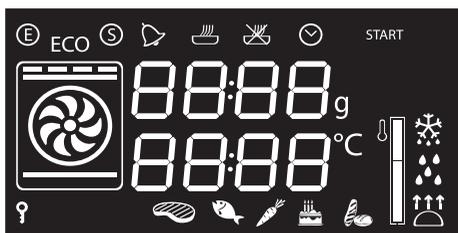




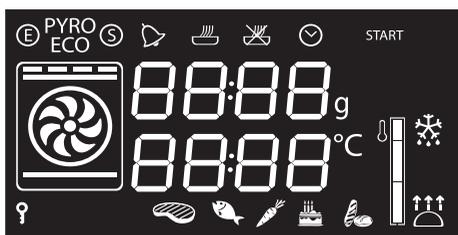
Gebrauch

3.4 Gebrauch des Backofens

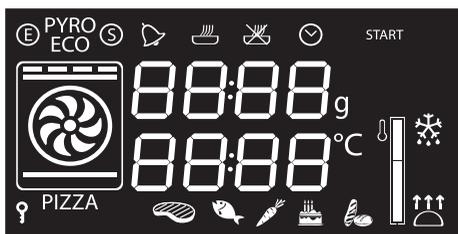
Display



Multifunktionsmodelle



Pyrolysemodelle

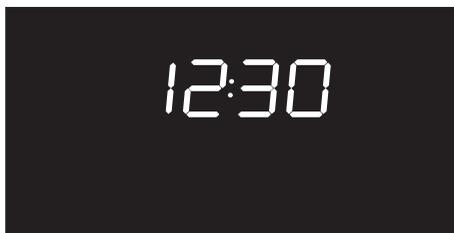


Pyrolysemodelle mit Pizzastein

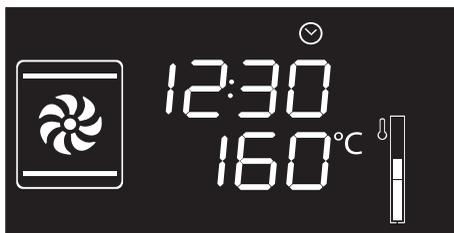
- Kontrolllampe Eco-Logic
- Kontrolllampe Demo Mode
- Kontrolllampe Minutenzähler
- Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs
- Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs
- Kontrolllampe Uhr
- Kontrolllampe Kindersperre
- Aufheizphasen-Anzeige

Betriebsarten

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



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





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

-  Temperatur
-  Dauer des Minutenzählers
-  Funktionsdauer.
-  Dauer des programmierten Garvorgangs (sofern ein zeitgesteuerter Garvorgang ausgewählt wurde)
-  Anzeige der Uhrzeit

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

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 Zeit-/Temperaturknebel drehen, um die angezeigte Uhrzeit einzustellen (den Knebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung oder Verminderung zu erzielen).
2. Den Zeit-/Temperaturknebel drücken.
3. Den Zeit-/Temperaturknebel drehen, um die Minuten einzustellen (den Knebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung oder Verminderung zu erzielen).
4. Den Zeit-/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 Zeit-/Temperaturknebel so weit nach rechts oder links gedreht halten, bis der Wert der Stunden blinkt.

Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät auf **ON** steht.



Gebrauch

Backofenfunktionen



1. Mittels des Funktionsknebels eine Garfunktion auswählen.
2. Den Zeit-/Temperaturknebel drücken und drehen, um die Gartemperatur abzuändern.
3. Den Funktionsknebel drücken, um den traditionellen Garvorgang zu starten.



Durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknebels kann eine Funktion zu jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.

Vorheizphase

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Kontrolllampe der Aufheizphasen-Anzeige ständig auf und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die Speisen nun in den Backraum gegeben werden können.





Liste der Funktionen

ECO Eco



Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.

Ideal für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nicht geeignet zum Backen von Hefeprodukten.

Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeiten zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



Das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs in der ECO-Funktion sollte vermieden werden.



Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger.



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 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

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.



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).



Gebrauch



Grill + Umluft

Die vom Lüfter 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 Lüfter und nur Unterhitze 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 von oben stammende Wärme verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.



Heißluft

Die Kombination aus Kühlgebläse und Heißluftbeheizung (im hinteren Backraumbereich eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Ebenen, insofern sie die gleichen Temperaturen und dieselbe Garart. 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.



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.



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. Einmal den Zeit-/Temperaturknebel drücken (2 Mal bei laufendem Garvorgang). Im Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  blinkt.



2. Zum Einstellen der Dauer 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 Garfunktion wählen. Anschließend abwarten, bis das akustische Signal dem Benutzer das Ende der Garzeit ankündigt. Die Kontrolllampe  blinkt.

4. Den Drehknebel drehen, um einen weiteren Minutenzähler auszuwählen, oder den Zeit-/Temperaturknebel drücken, um den akustischen Signalgeber abzustellen.

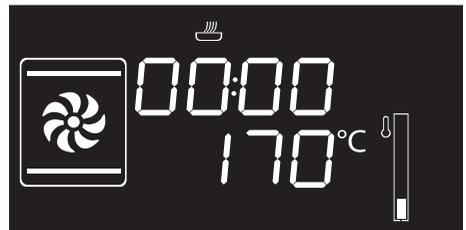
 Um den Minutenzähler zu löschen, muss der Zählwert auf Null gestellt werden.

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

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

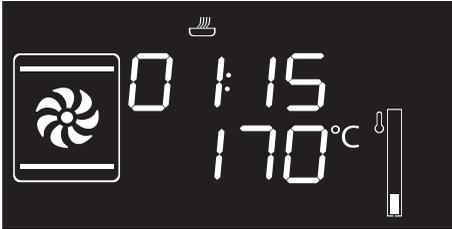
1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Zeit-/Temperaturknebel dreimal drücken. Im Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  blinkt.





Gebrauch

- Den Zeit-/Temperaturknebel nach rechts oder nach links drehen, um die Gardauer von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Wenn man den Drehknebel gedreht hält, erfolgt das Erhöhen bzw. Senken des Wertes 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 erscheint im Display die Anzeige **Stop** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Zeit-/Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.



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



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



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.

Änderung 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 Zeit-/Temperaturknebel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
- Den Zeit-/Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

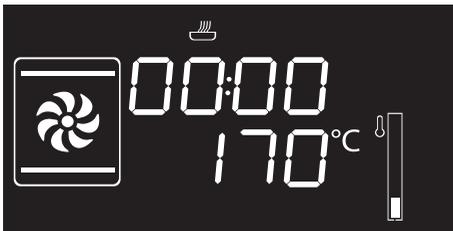


Programmierter Garvorgang

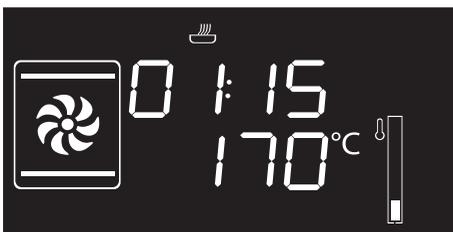
i Der programmierte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Gerätes zu beenden.

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Zeit-/Temperaturknebel dreimal drücken. Im Display erscheinen die Ziffern

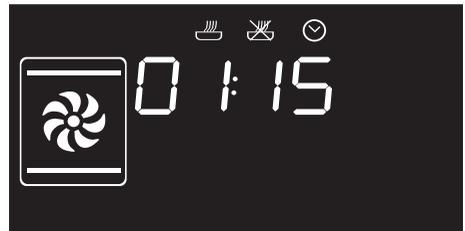
00:00 und die Kontrolllampe  blinkt.



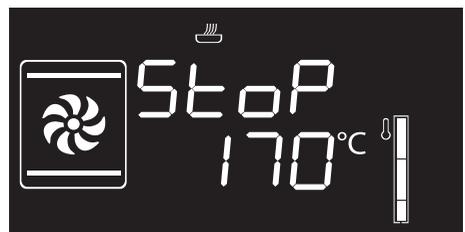
2. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Gardauer von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Den Drehknebel gedreht halten, um eine schnellere Werterhöhung bzw. -verminderung zu erzielen.



3. Den Zeit-/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 erscheint im Display die Anzeige **StoP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Zeit-/Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.





Gebrauch



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



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknobel gedrückt halten.



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

Änderung der eingestellten Werte beim programmierten Garvorgang



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 Zeit-/Temperaturknobel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
2. Den Zeit-/Temperaturknobel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

3. Den Zeit-/Temperaturknobel erneut drücken. Die Kontrolllampe  erlischt und die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Garzeitende an.
4. Den Zeit-/Temperaturknobel 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 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.



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 mit Umluft wird das Vorheizen des Backraums vor dem Grillvorgang empfohlen
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

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 Backraums 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 Boden des Backraums zu stellen.

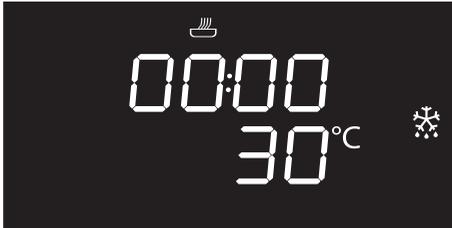
So können Sie Energie sparen

- 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.
- (Wo vorhanden) Bei Nicht-Verwendung des Pizzasteins herausnehmen und den Deckel in die für ihn vorgesehene Aufnahme legen.



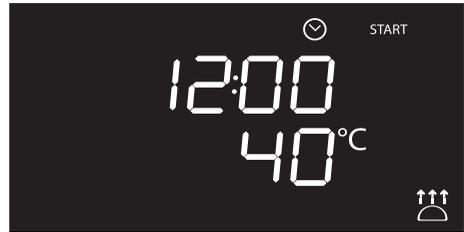
3.6 Sonderprogramme und Automatikprogramme

Auftauen nach Zeit



1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um das Auftauen nach Zeit  auszuwählen.
3. Zum Einstellen der Auftaudauer (von 1 bis 99 Minuten) den Zeit-/Temperaturknebel drehen.
4. Den Zeit-/Temperaturknebel drücken, um die Einstellung zu bestätigen. Die Anzeige **START** blinkt.
5. Den Funktionsknebel drücken, um das Auftauen nach Zeit zu starten.
6. Am Ende erscheint im Display die Anzeige **StoP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Zeit-/Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.
7. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.

Hefestufe



Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht veränderbar.



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

1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Funktion Hefestufe  auszuwählen. Die Anzeige **START** blinkt.
3. Den Funktionsknebel drücken, um die Hefestufe zu starten.
4. Am Ende erscheint im Display die Anzeige **StoP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Zeit-/Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.
5. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.



Sabbath-Funktion



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:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Zeitsteuerung kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Die Backofenlampe bleibt 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 die akustischen Anzeigen deaktiviert.



Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden.

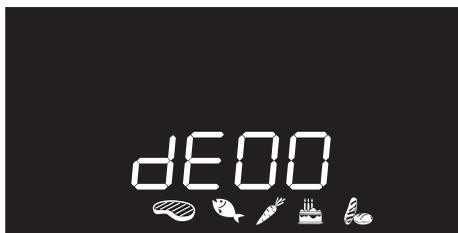
Die Betätigung eines beliebigen Drehknebels ist wirkungslos. Nur der Funktionsknebel bleibt aktiv, um das Gerät ausschalten zu können.

1. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Sabbath-Funktion **SAbb** auszuwählen.
2. Den Zeit-/Temperaturknebel drücken und drehen, um die Temperatur der Funktion abzuändern.
3. Den Zeit-/Temperaturknebel drücken, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen. Die Anzeige **START** blinkt.
4. Den Funktionsknebel drücken, um die Sabbath-Funktion zu starten.
5. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.



Gebrauch

Auftauen nach Gewicht



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

1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel drücken, um das Auftauen nach Gewicht auszuwählen, die mit der Anzeige **dE00** und den aufleuchtenden Symbolen der Speisen  angezeigt wird.
3. Den Funktionsknebel drücken, um das Auftauen nach Gewicht zu bestätigen.
4. Den Funktionsknebel drehen, um die Art der aufzutauenden Speise auszuwählen.
5. Den Zeit-/Temperaturknebel drehen, um das Gewicht (in Gramm) der aufzutauenden Speise auszuwählen.
6. Den Funktionsknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen und das Auftauen zu starten.

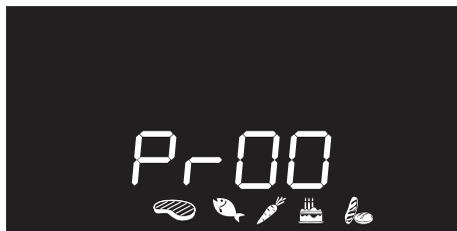
7. Am Ende erscheint im Display die Anzeige **StoP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Zeit-/Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.
8. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.

Voreingestellte Parameter

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



Automatikprogramme



Die Automatikprogramme sind je nach Typologie der zu garenden Speisen unterteilt.

1. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um das Garen mit Automatikprogrammen, die von der Anzeige **Pr-00** und den aufleuchtenden Symbolen der Speisen  angezeigt wird, auszuwählen.
2. Den Funktionsknebel drücken, um das Garen mit Automatikprogrammen auszuwählen.
3. Den Funktionsknebel drehen, um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Tabelle der Automatikprogramme).
4. Den Zeit-/Temperaturknebel drehen, um das Gewicht (in Gramm) der zu garenden Speise auszuwählen.

5. Nach Ablauf der Vorheizphase blinkt die Anzeige **START**. Die zu garenden Speise einfügen und den Funktionsknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.
6. Am Ende erscheint im Display die Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Zeit-/Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.
7. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abubrechen.



Durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknebels kann eine Funktion zu jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.



Gebrauch

Tabelle der Automatikprogramme



FLEISCH (01 - 05)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
01	Roastbeef	1000	2		200	40
02	Schweinskarree	1000	2		190	75
03	Lamm	1000	2		190	110
04	Kalb	1000	2		190	65
05	Brathähnchen	1000	2		200	64



FISCH (06 - 07)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
06	Frischer Fisch	500	2		160	35
07	Gefrorener Fisch	500	2		160	45



GEMÜSE (08 - 10)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
08	Gemischtes und gegrilltes	500	4		250	25
09	Gegrilltes	1000	2		200	45
10	Röstkartoffeln	1000	2		220	40



GEBÄCK (11 - 13)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
11	Plätzchen/Kekse	600	2		160	18
12	Muffins	500	2		160	18
13	Mürbeteigkuchen	800	2		170	40



BROT - PIZZA - TEIGWAREN (14 -20)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
14	Hefebrot	1000	2		200	30
15	Pizza auf Blech	1000	1		280	7
16	Pizza auf Stein	500	1		280	4
17	Nudeln überbacken	2000	1		220	40
18	Lasagne	2000	1		230	35
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorraine	1000	1		200	40



Die in den Tabellen angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten.



3.7 Untermenü

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

- Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersperre.
- Aktivierung oder Deaktivierung des Demo Mode (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Niedrigleistung (Eco-Logic).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Temperatur halten (Keep Warm).
- Aktivierung oder Deaktivierung der Zeitsteuerung der Lampe (Eco-Light).

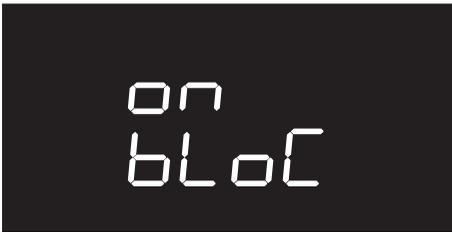
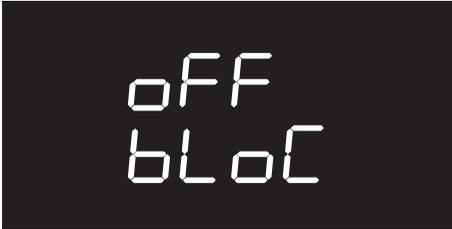
Beim Gerät in Stand-By-Schaltung

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



Modus Kindersperre

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 vorübergehend auszusetzen, muss der Zeit-/Temperaturknobel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



Wird die Position der Drehknobel verändert, erscheint im Display einige Sekunden lang die Anzeige

bloC.



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



Gebrauch

Demo Mode (nur für Aussteller)

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



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



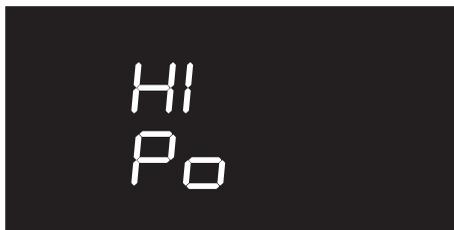
i Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe  auf.

Modus Niedrige Leistung

Bei Aktivierung dieses Modus reduziert das Gerät die genutzte Leistung.

Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

HI: normale Leistung.



LO: niedrige Leistung.



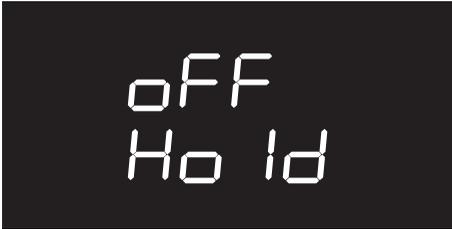
 Bei Aktivierung des Modus „Niedrige Leistung“ können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.

i Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe  auf.



Modus Temperatur halten

Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell 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 Zeit-/Temperaturknobels nach rechts immer möglich.



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.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- 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.



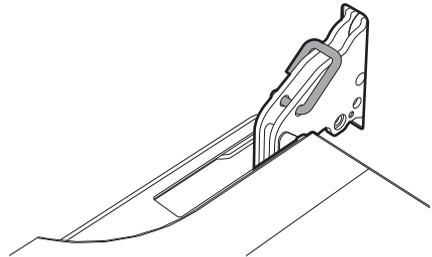
Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

4.3 Ausbau der Backofentür

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

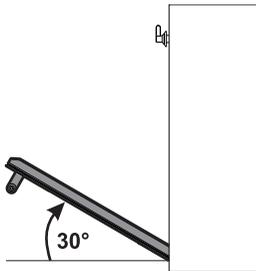
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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

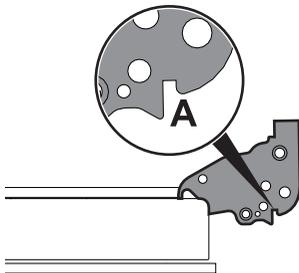




- Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen festhalten, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



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

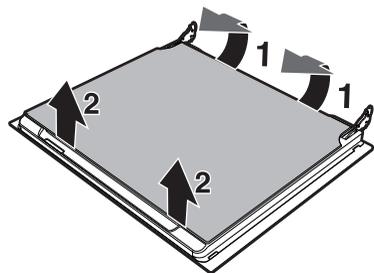


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

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.

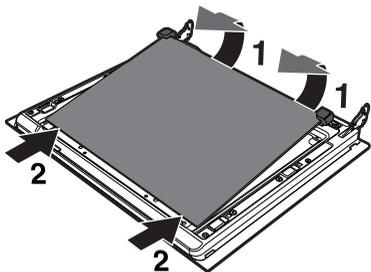


- Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die

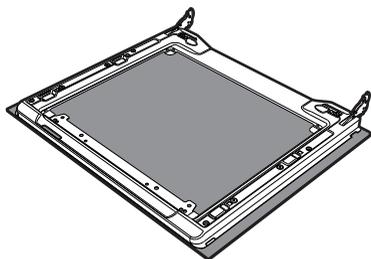


Reinigung und Wartung

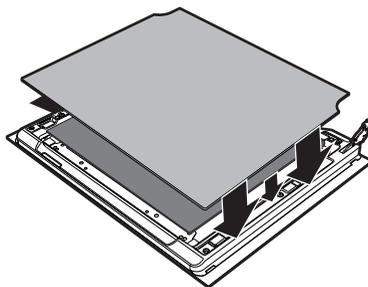
Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



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.





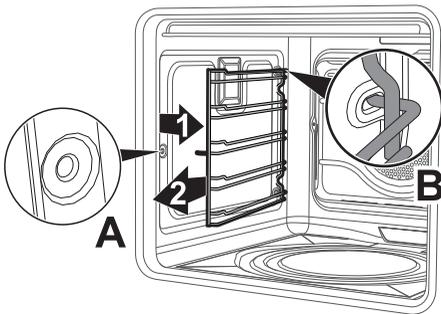
4.5 Reinigung des Backraums

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 vorhanden) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Schienenrahmen muss der Rahmen zum Backrauminnern gezogen werden, sodass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst, und dann aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen **B** herausgezogen werden.

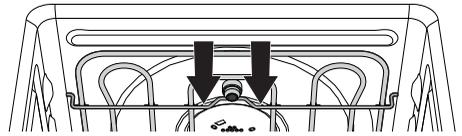
Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.



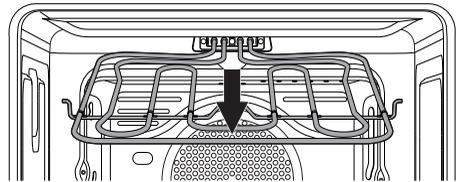
Reinigung der Oberseite (nur bei einigen Modellen)

Der Backraum ist mit einem kippbaren Heizelement ausgestattet, das die Reinigung der Oberseite des Ofens erleichtert.

1. Vorsichtig den Querstab des oberen Heizelements zur Rückseite des Backraums hin drücken, um ihn von der zentralen Buchse zu lösen.



2. Das Heizelement bis zum Einrasten sanft hinunter drücken.



**Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden am Gerät**

- Das Heizelement während des Reinigungsvorgangs nicht übermäßig biegen.

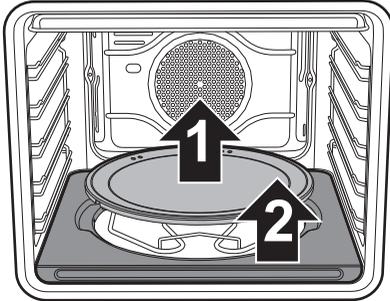
3. Nach erfolgter Reinigung die Heizelemente erneut in ihre Position setzen.



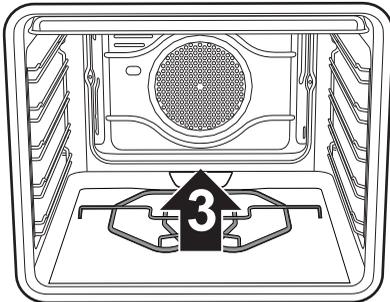
Reinigung und Wartung

Reinigung der Unterseite (nur bei einigen Modellen)

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



2. Das Ende des unteren Heizelements (3) einige Zentimeter anheben und den Backraumboden reinigen.



3. Um den Sockel des Pizzasteins wieder einzusetzen, muss man ihn bis zum Anschlag an die Rückseite des Backraums schieben und so absinken lassen, dass die Platte des Heizelements in den Sockel einrastet.

Reinigung des Pizzasteins (nur bei einigen Modellen)

Der Pizzastein muss gemäß der folgend 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.



4.6 Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)

i Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann der Backraum 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**

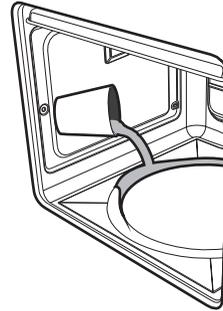
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Eingriffe

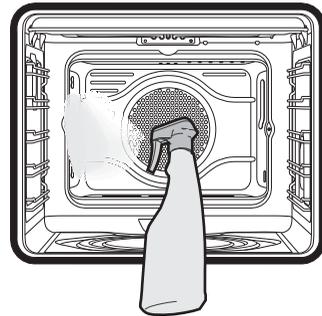
Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backofens ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung kann im Backofeninnern bleiben.

- Rund 40ml Wasser auf den Backofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



- 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.



- Die Tür schließen.



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

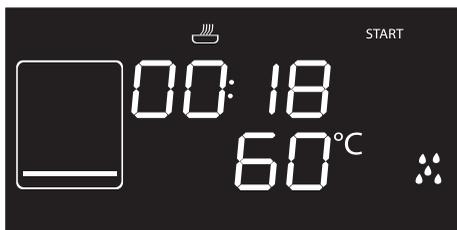


Reinigung und Wartung

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

i 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 drücken und drehen, um die Funktion Vapor Clean auszuwählen . Auf dem Display erscheint die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.



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

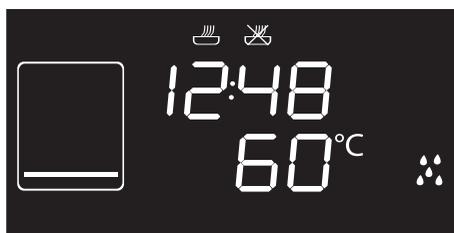
2. Den Funktionsknebel drücken, um den automatischen Reinigungszyklus zu starten.

Programmierter Vapor Clean Reinigungszyklus

Wie bei den normalen Garfunktionen ist es auch bei dem Vapor Clean Reinigungszyklus möglich, eine Uhrzeit für das Ende der Funktion einzustellen.

1. Nach Auswahl der Funktion Vapor Clean den Zeit-/Temperaturknebel drücken.

Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Ende der Funktion an.



2. Den Zeit-/Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs zu verschieben.
3. Den Zeit-/Temperaturknebel drehen, um die Uhrzeit für das Ende der Funktion zu bestätigen.
4. Den Funktionsknebel drücken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs.



Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

Am Ende erscheint im Display die Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Zeit-/Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.

1. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.
2. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
3. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
4. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
5. Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.

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



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

4.7 Pyrolyse (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 der Backraum extrem einfach gereinigt werden.



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.

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 Backraums ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Eventuell herausnehmbare Schienen entfernen.
- Die Tür schließen.



Reinigung und Wartung

Einstellung der Pyrolyse

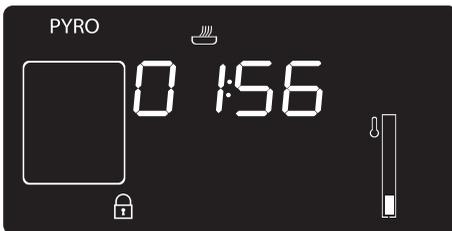
1. Mittels des Funktionsknebels eine der Reinigungsfunktionen **PYRO ECO** oder **PYRO ECO** auswählen.
2. Den Zeit-/Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen (mit Ausnahme der Funktion **PYRO ECO**, bei der die Dauer des Zyklus auf 120 Minuten festgelegt ist).
3. Den Zeit-/Temperaturknebel 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 die Anzeige **PYRO ECO** oder **PYRO ECO** und die Restzeit, 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 Backraums nicht unter die Sicherheitsstufe sinkt. Sobald der Backraum 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 Vorderseite des Gerätes zu verhindern.



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

Einstellung der programmierten Pyrolyse

Die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse kann wie die anderen Backofenfunktionen eingestellt werden.

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



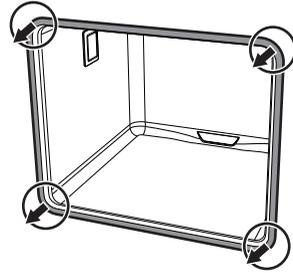
Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden.

4.8 Außergewöhnliche Wartung

Ein- und Ausbau der Ofendichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Ausbau der Ofendichtung:

- Die an den 4 Ecken angeordneten Haken lösen und die Ofendichtung nach außen hin ziehen.



Einsetzen der Ofendichtung:

- Die an den 4 Ecken der Ofendichtung angeordneten Haken einsetzen.

Ratschläge zur Wartung der Ofendichtung

Die Ofendichtung muss weich und elastisch sein.

- Zur Reinigung der Ofendichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.



Reinigung und Wartung

Auswechseln der Backofenlampe



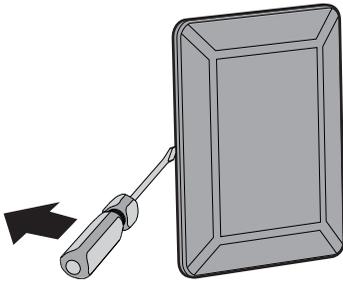
Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

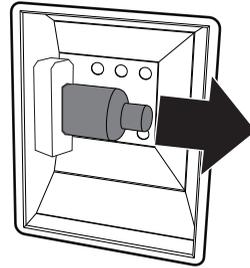
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

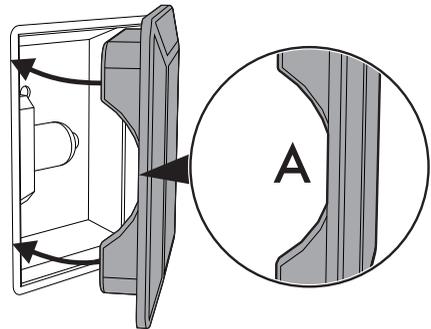


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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.



Was tun, wenn...

Das Display komplett erloschen ist:

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

Das Gerät sich nicht erhitzt:

- Überprüfen, ob der „Demo Mode“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt „Untermenü“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

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

Die Garzeiten länger als die in der Tabelle angeführten Zeiten sind:

- Überprüfen, ob der Modus „Eco-logic“ eingestellt wurde (nähere Informationen 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 Backraum 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. Das Gerät abschalten und erneut einschalten. Einige Minuten warten, bevor man den Reinigungszyklus erneut einstellt.

Beim Öffnen der Tür während einer Umlufffunktion der Lüfter stoppt:

- Es handelt sich um keinen Defekt, sondern entspricht dem normalen Betrieb des Gerätes. Dadurch wird ein übermäßiger Wärmeaustritt verhindert, wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der normale Betrieb des Lüfters wieder aufgenommen.



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 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

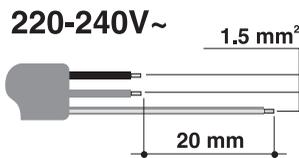
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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 mm²-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.

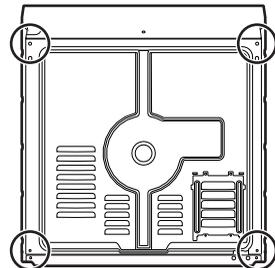
5.2 Austausch des Kabels



**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

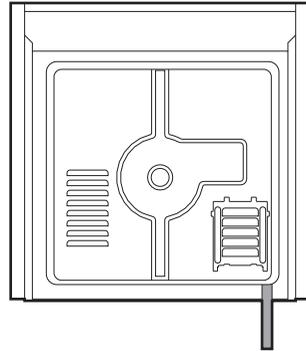
- Die offene Backofentür beim Einschleiben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



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.

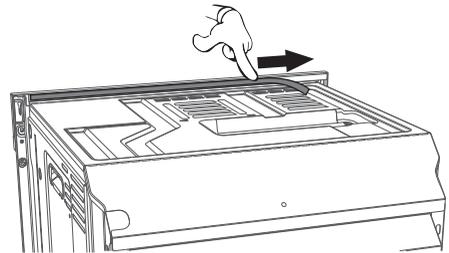
Anordnung des Versorgungskabels



(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.

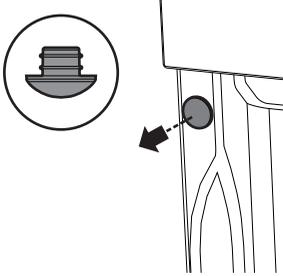




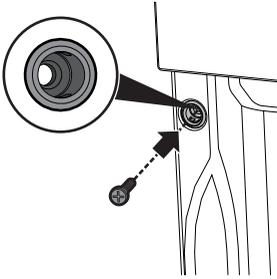
Installation

Befestigungsbuchsen

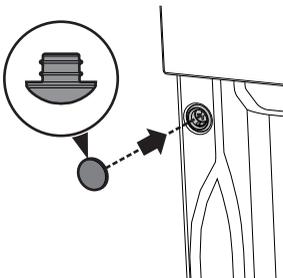
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.



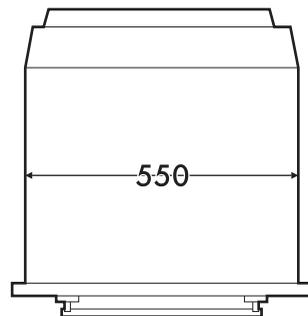
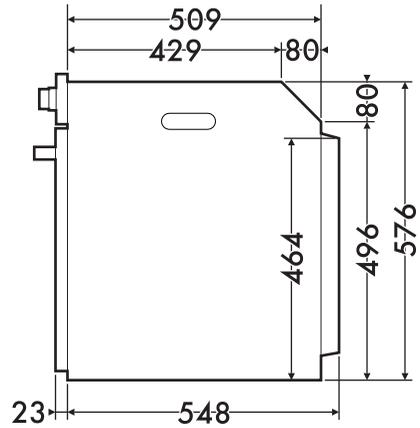
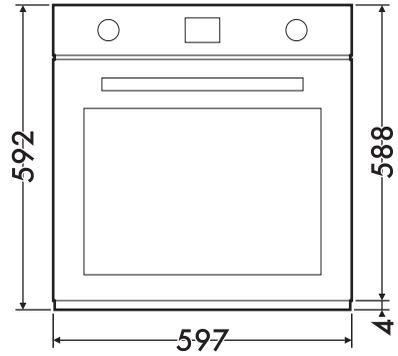
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

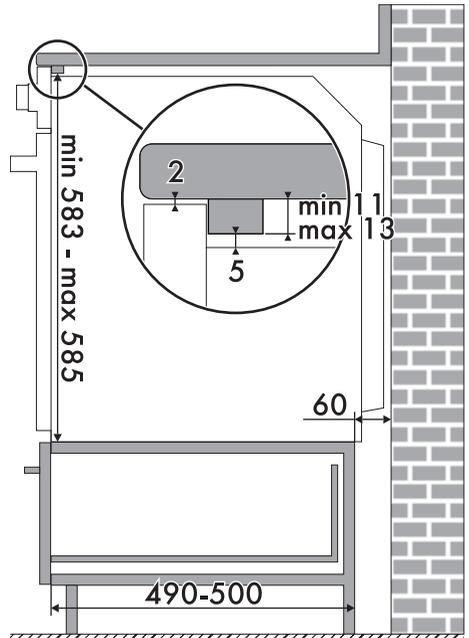
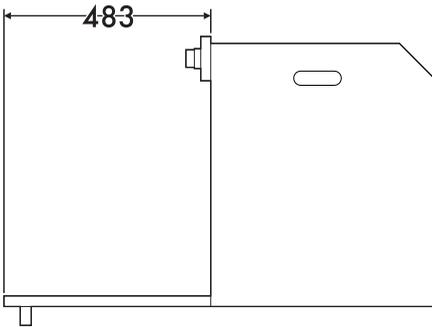
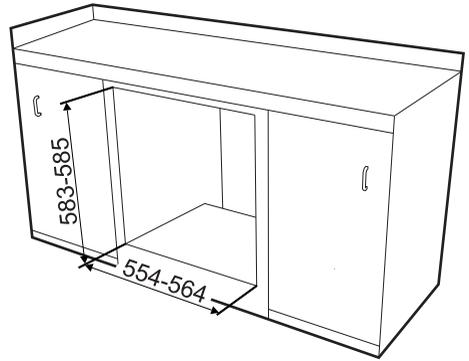
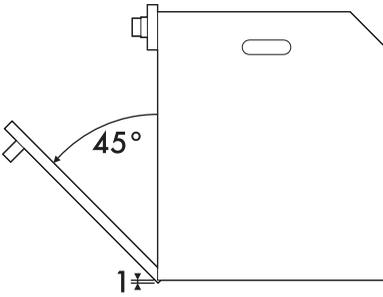


Abmessungen des Gerätes (mm)





Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

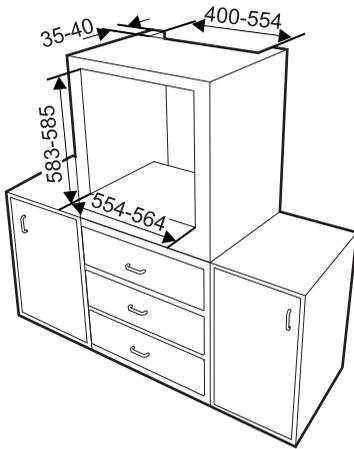


Sicherstellen, dass die Rück-/
Unterseite des Möbelstücks eine
Öffnung von mindestens 60 mm
aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

