

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|------------|
| 1 Hinweise | 244 |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 244 |
| 1.2 Zweck des Gerätes | 247 |
| 1.3 Haftung des Herstellers | 248 |
| 1.4 Dieses Bedienungshandbuch | 248 |
| 1.5 Typenschild | 248 |
| 1.6 Entsorgung | 248 |
| 1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss | 249 |
| 2 Beschreibung | 250 |
| 2.1 Allgemeine Beschreibung | 250 |
| 2.2 Bedienblende | 251 |
| 2.3 Zubehör | 251 |
| 2.4 Weitere Teile | 252 |
| 2.5 Vorteile des unterstützten Dampfgarens | 253 |
| 3 Gebrauch | 254 |
| 3.1 Hinweise | 254 |
| 3.2 Erster Gebrauch | 254 |
| 3.3 Gebrauch der Zubehörteile | 255 |
| 3.4 Gebrauch des Backofens | 255 |
| 3.5 Ratschläge zum Garen | 274 |
| 3.6 Sonderprogramme | 275 |
| 3.7 Programme | 282 |
| 3.8 Eigene Programme | 290 |
| 3.9 Einstellungen | 295 |
| 4 Reinigung und Wartung | 302 |
| 4.1 Hinweise | 302 |
| 4.2 Reinigung der Oberflächen | 302 |
| 4.3 Reinigung der Backofentür | 303 |
| 4.4 Reinigung des Backraums | 305 |
| 4.5 Reinigung des Wasserkreislaufs | 309 |
| 4.6 Außergewöhnliche Wartung | 316 |
| 5 Installation | 318 |
| 5.1 Elektrischer Anschluss | 318 |
| 5.2 Austausch des Kabels | 318 |
| 5.3 Positionierung | 319 |

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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.
- Während des Verstellens von Speisen im Innern des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.



- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.



Hinweise

- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.

- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

Installation und Wartung

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.



- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.

Für dieses Gerät

- Vorsicht ist geboten, da sehr heißer Dampf nicht sichtbar ist.
- Während und nach dem Garvorgang die Tür des Gerätes langsam und vorsichtig öffnen.
- Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- 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.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.

1.2 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.



1.3 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 Bedienungshandbuchs;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 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.
- Die Erklärungen dieses Handbuchs umfassen Abbildungen, die das beschreiben, was normalerweise im Display erscheint. Es muss jedoch berücksichtigt werden, dass das Gerät über eine aktualisierte Version des Systems verfügen könnte, weshalb das, was im Display angezeigt wird, sich von dem, was im Handbuch dargestellt ist, unterscheiden könnte.

1.5 Typenschild

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

1.6 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.



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.

1.7 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

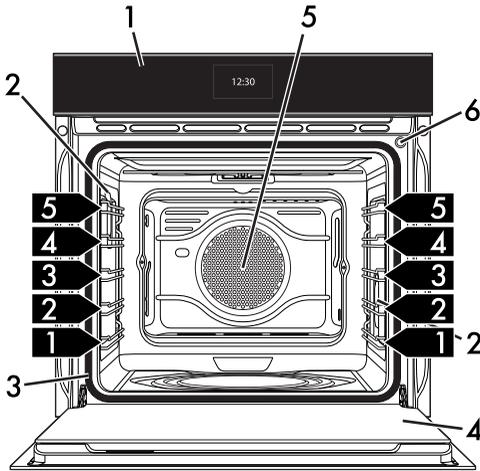
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung

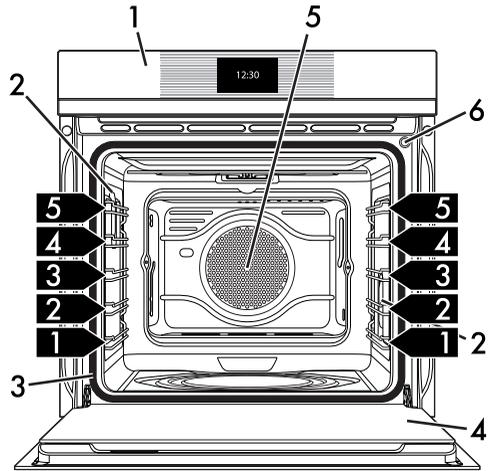


1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür



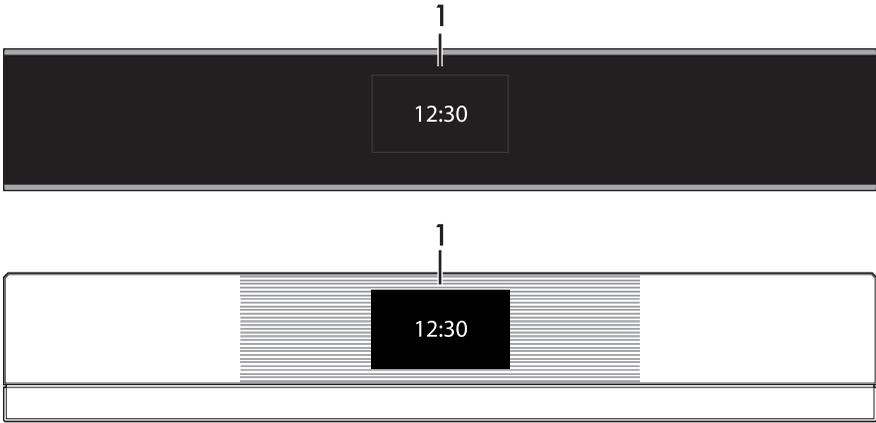
5 Lüfter

6 Schlauch zum Befüllen und Entleeren von Flüssigkeiten

1,2,3 Schiene des Rahmens



2.2 Bedienblende



DE

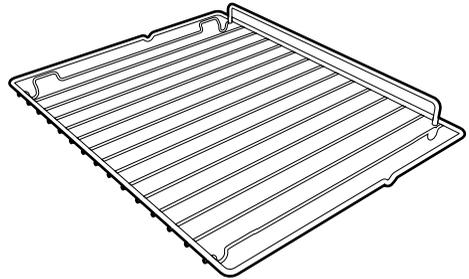
1 Display

Mittels des Touchscreen-Displays ist es möglich, mit dem Gerät zu interagieren. Die Symbole drücken, um auf die verfügbaren Funktionen zuzugreifen. Das Display zeigt alle dem Betrieb entsprechenden Parameter an, wie ausgewählte Funktion, Zeit-/Temperatureinstellungen oder die Einstellungen der vorgespeicherten Garprogramme.

Um auf das vorherige Menü zurückzukehren oder eine Funktion zu beenden, muss im Allgemeinen das Symbol  gedrückt werden. Zur Bestätigung der ausgewählten Optionen das Symbol  drücken.

2.3 Zubehör

Rost

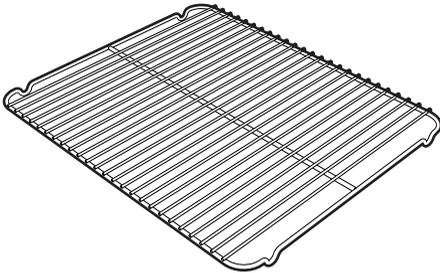


Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.



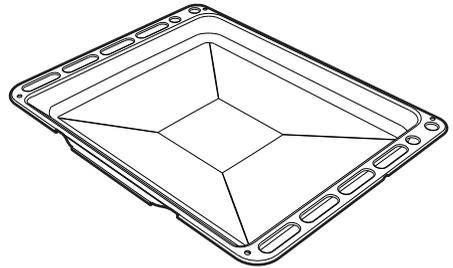
Beschreibung

Rost für Backblech



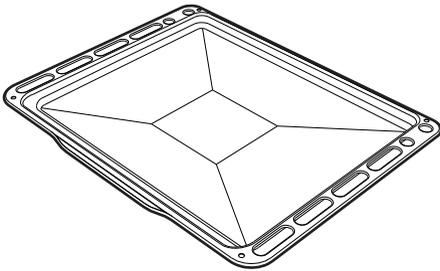
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

Tiefes Backblech



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

Backblech



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

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

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.

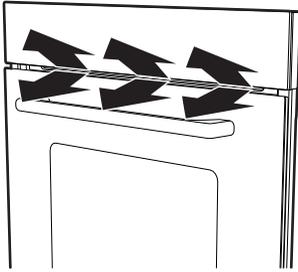
2.4 Weitere Teile

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 den Ofen 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**, **ECO P**, **Pyrolyse P** und **Pyrolyse ECO P**, ausgewählt wird;
- Das Symbol  während einer Funktion drücken, um die Innenbeleuchtung manuell zu aktivieren oder , um sie zu deaktivieren.

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

2.5 Vorteile des unterstützten Dampf Garens

Das System des unterstützten Dampf Garens gart jede Art von Lebensmittel auf sanftere und schnellere Weise und kommt insbesondere für folgende Anwendungen zum Einsatz:

- Braten und Schmoren
- Zubereiten von Saucen
- Gratinieren
- Braten
- Garen bei niedriger Temperatur
- Regeneration
- Multifunktionsgaren

Veränderungen von Temperatur und Feuchtigkeitsniveau ermöglichen, das gewünschte gastronomische Ergebnis zu erzielen.

Die Dampfzufuhr ermöglicht die Verwendung von weniger Fetten, für eine gesündere und natürlichere Küche. Darüber hinaus wird der Gewichts- und Volumenverlust der Speisen während des Garens minimiert.

Das Garen mit Dampfstoßfunktionen ist besonders zum Garen von Fleisch geeignet: Dieses wird nicht nur butterzart, sondern behält auch seinen Glanz bei und wird saftiger.

Empfohlen auch zum Backen von Hefeteigen und Backwaren. Die Feuchtigkeit ermöglicht dem Teig zu gehen und während des Backvorgangs aufzugehen, bevor sich die äußere Kruste bildet. Das Ergebnis ist ein leichter und besser verdaulicher Teig, der durch die größeren Poren erkennbar ist.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



**Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während des Gebrauchs
Verbrennungsgefahr**

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



**Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während des Gebrauchs
Brand- oder Explosionsgefahr**

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



**Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an der
emaillierten Beschichtung**

- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens 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. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

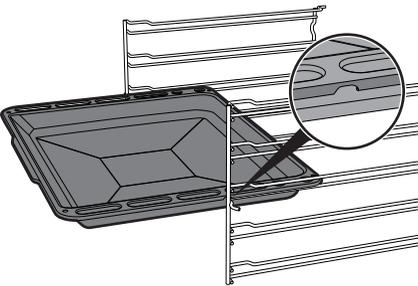
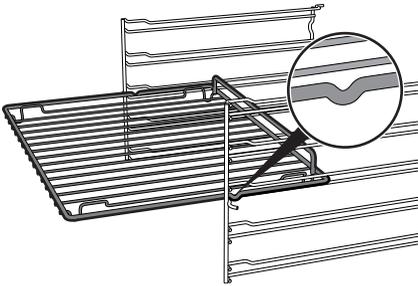


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

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



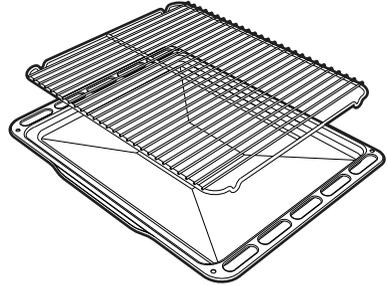
Die Roste oder Backbleche vorsichtig bis zum Anschlag einschieben.



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.



DE

3.4 Gebrauch des Backofens

Homescreen

Auf die angezeigte Uhrzeit im Display drücken. Über das „Homescreen“ des Gerätes können nun die verschiedenen verfügbaren Funktionen ausgewählt werden.

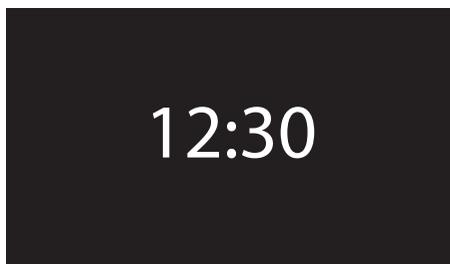


- 1 Einstellungen
- 2 Programme
- 3 Backofenfunktionen
- 4 Sonderprogramme
- 5 Eigene Programme



Gebrauch

Erster Gebrauch



Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Vor dem Beginn eines beliebigen Garvorgangs muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, auch die gewünschte Sprache einzustellen).



Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät auf die Standard-Sprache „English“ eingestellt.



Beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall einige Sekunden abwarten, bevor mit der Bedienung des Gerätes fortgefahren wird.

Im „Homescreen“ das Symbol

Einstellungen



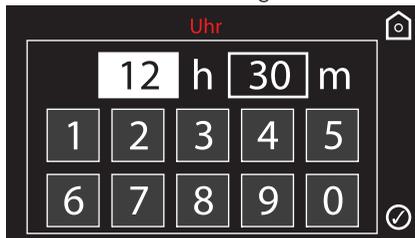
auswählen.



1. Die Symbole  oder  drücken und **Uhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. Die aktuelle Uhrzeit eingeben.



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



Dampfstoßfunktionen



Die Garvorgänge mit Dampfstoßfunktionen eignen sich besonders zur Zubereitung von saftigen Kuchen, Brot und zarten Braten.

1. Auf die angezeigte Uhrzeit im Display drücken, um das Gerät zu starten.
2. Im „Homescreen“ das Symbol

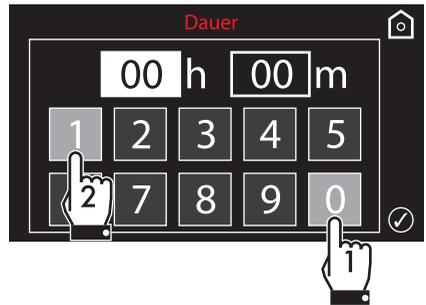
Backofenfunktionen auswählen.



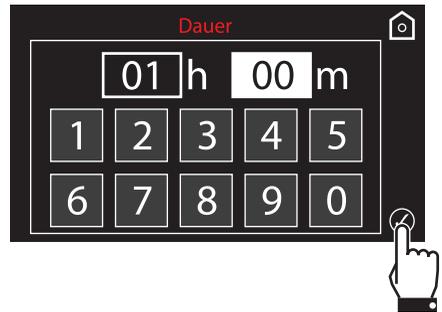
3. Eine Dampfstoßfunktion auswählen.



4. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 1 Stunde: nacheinander die Nummern 0 und 1 berühren).



5. Zur Bestätigung das Symbol drücken.



Auch bei Einstellung einer längeren Zeit stellt das Gerät die Gardauer auf den zugelassenen Höchstwert (13 Stunden) ein.

Im Display erscheint die Bildschirmseite zur Einstellung der Parameter der ausgewählten Dampfstoßfunktion.

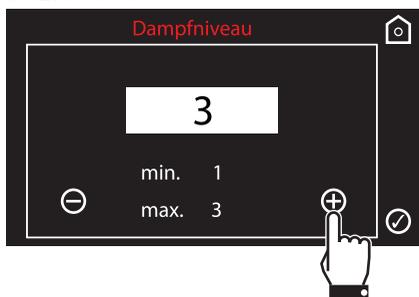


Änderung des Dampfnieaus:

6. Das Symbol  drücken, um das Dampfnieau für den Garvorgang zu ändern.



7. Die Symbole  und  drücken, um das gewünschte Dampfnieau einzustellen.



Hinweis: Das einstellbare Dampfnieau hängt von der eingestellten Gardauer ab:
 Niveau 1: immer verfügbar;
 Niveau 2: ab 30 Minuten;
 Niveau 3: ab 45 Minuten.

8. Das Symbol  drücken, um das eingestellte Dampfnieau zu bestätigen (z.B. 3).

Allgemeine Hinweise zum Dampfnieau:

Niveau 1: Vergleichbar mit einem Garvorgang mit Deckel, geeignet zur Zubereitung von Pizza, großen Bratwürsten, ganzem Schweinefilet, Hühnerbrust, Fischschnitten, salzigem Gebäck, Ofengemüse, Brot...

Niveau 2: Empfohlen für Brathähnchen, Truthahnbrust, Schweinelende, mittelgroße Fische, Röstkartoffeln, Niedrigtemperaturgaren von großen halbmageren Braten, Pasteurisierung, Eiernudeln...

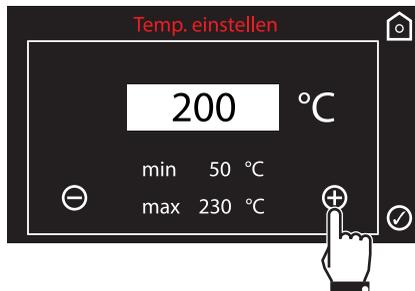
Niveau 3: Vergleichbar mit einem Garvorgang mit Deckel unter Zugabe von Wein, empfohlen für Schmorbraten, Gulasch, Schulterbraten, große Fische, Ofenkartoffeln, geschmorten Fisch und Gemüse...

Änderung der Temperatur:

9. Den Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern.



10. Die Symbole  und  drücken, um den Wert der gewünschten Temperatur einzustellen.





i Die einstellbare Mindesttemperatur liegt bei 140°C. Bei jedem Drücken der Symbole **+** und **-** verändert sich der Wert um 5°C.

11. Das Symbol  drücken, um die eingestellte Gartemperatur zu bestätigen (z.B. 200°C).

Einstellung einer Garzeitverzögerung:

i Die Garzeitverzögerung ermöglicht einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit zu beenden und den Ofen anschließend automatisch auszuschalten.

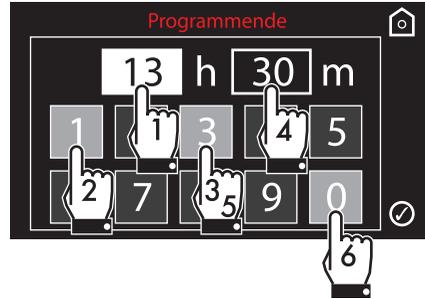
12. Wenn die Uhrzeit für das Garzeitende eingestellt werden soll, das Symbol  drücken



13. und „Startzeitverzög“ auswählen.

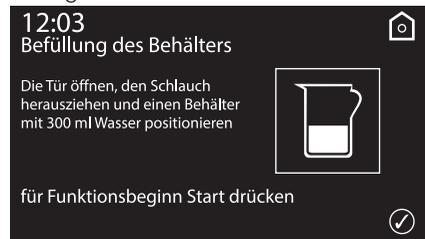


14. Die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel 13:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 3; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



15. Das Symbol  drücken, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu bestätigen (zum Beispiel auf 13:30 Uhr).

Im Display erscheint die Anzeige zur Befüllung des Wasserbehälters.





Gebrauch

Befüllung des Behälters



- Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.
- Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chloridgehalt (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.

16. Eine Karaffe mit einer für die Dauer des Garvorgangs ausreichenden Wassermenge füllen.

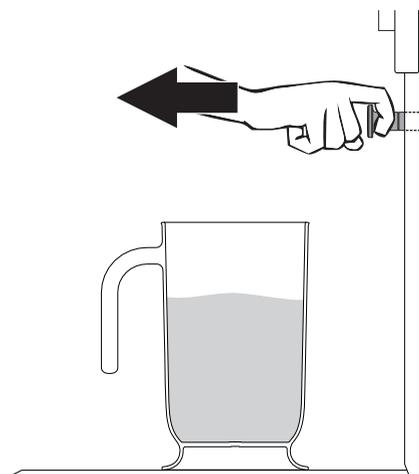
17. Die Gerätetür öffnen.

18. Die Karaffe auf die offene Tür stellen.

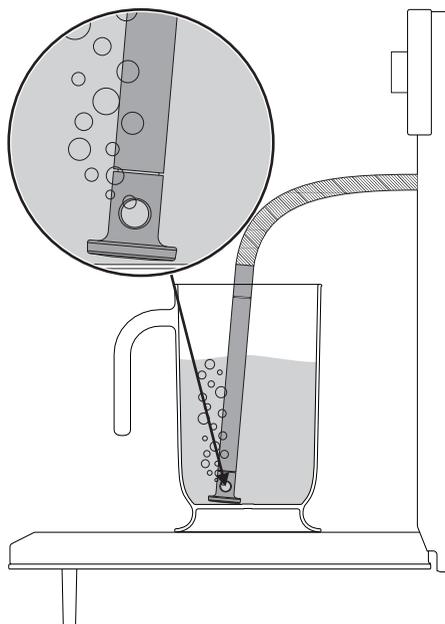


Hinweis: Die mit Wasser gefüllte Karaffe darf nicht mehr als 5 kg wiegen.

19. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen.



20. Das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe einfügen.



21. Das Symbol  drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser zu starten.

12:03
Befüllung des Behälters



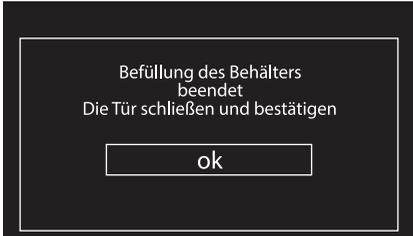
Befüllung des Behälters läuft



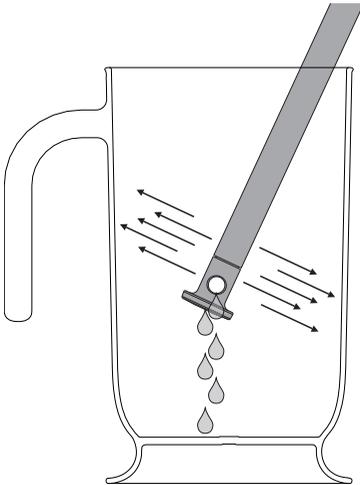
Das Gerät lädt automatisch die für die Gardauer erforderliche Wassermenge.



22. Nach Beendigung „Ok“ drücken, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.



23. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.

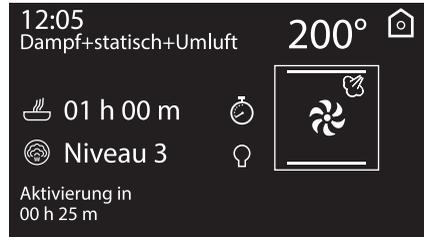


24. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe entfernen.



Nach dem Schließen der Tür saugt ein automatisches System die eventuell im Schlauch verbliebenen Wasserrückstände auf, um Tropfen zu vermeiden. Es kann ein normales Brodelgeräusch vernommen werden.

25. Die Tür schließen. Das Gerät startet automatisch die Funktion mit den eingestellten Parametern (im Fall einer Garzeitverzögerung bleibt das Gerät im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung).





Gebrauch

Vorheizphase

Bei den Dampfstoßfunktionen geht dem Garvorgang eine Vorheizphase voraus, die dem Gerät ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen.

Diese Phase wird ohne Verwendung von Dampf ausgeführt und durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



i Bei jedem Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen und nimmt ihren Betrieb nach Schließen der Tür automatisch wieder auf.

Ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass die zu garende Speise nun in den Backraum gegeben werden kann.

- Das Symbol  drücken, um den Garvorgang zu starten.



Unterstütztes Dampfparen



i Wenn man während der Vorheizphase oder der Garphase das Programm ändern möchte, ist es nur möglich, eine traditionelle Garfunktion zu wählen.

 Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

Ende des unterstützten Dampfparens

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (Temperatur, Funktion,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.





Beseitigung des Restwassers

Nach Ablauf des Dampfgarens kann der Behälter entleert werden.



Es empfiehlt sich, den Behälter nach jedem Garvorgang zu leeren, um eventuelle Kalkablagerungen zu vermeiden.

26. Nach Ablauf des unterstützten Dampfgarens das Zurück-Symbol drücken : Das Gerät empfiehlt die Wasserentleerung des Behälters.

13:30

Entleerung des Behälters

Die Tür öffnen, den Schlauch herausziehen und einen leeren Behälter positionieren

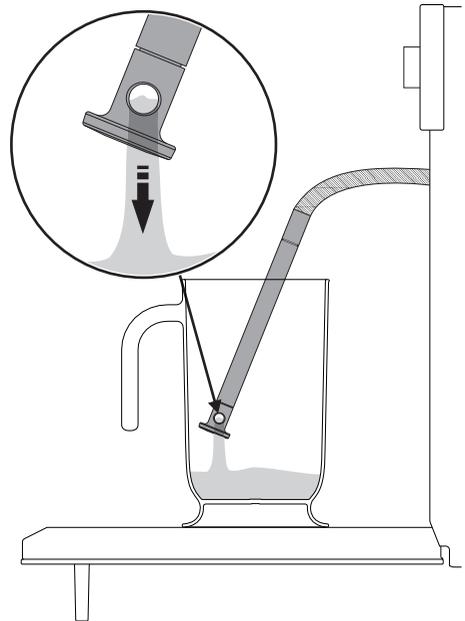


für Funktionsbeginn Start drücken



27. Sich seitlich neben das Gerät stellen und die Tür einige Zentimeter öffnen, um einige Sekunden lang den überschüssigen Dampf austreten zu lassen.

28. Die Tür vollständig öffnen und die Speise vorsichtig aus dem Backraum nehmen.
29. Eine Karaffe auf die offene Tür stellen.
30. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe einfügen.



DE



Gebrauch

31. Das Symbol  drücken, um die Entleerung des Wassers in die Karaffe zu starten.

13:31

Entleerung des Behälters



Behälterentleerung läuft



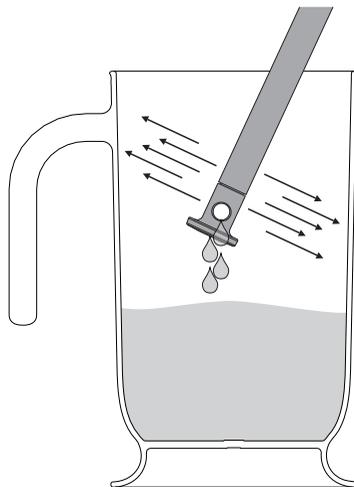
Die Wasserentleerung des Behälters ist nur bei offener Tür möglich. Vor dem Drücken des Symbols  zum Starten der Entleerung sollte immer sichergestellt werden, dass der Schlauch aus seiner Aufnahme genommen und in die Karaffe eingefügt wurde.

Nach erfolgtem Vorgang wird im Display das Ende der Restwasser-Entleerung angezeigt.



32. Zur Bestätigung „Ok“ drücken.

33. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



34. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe entfernen.

35. Mit einem Schwamm auch das Kondenswasser auf dem Backraumboden, an den Wänden und an der Türverglasung beseitigen.



Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.



Liste der Dampfstoßfunktionen



Statisch + Umluft mit Dampfstoß

Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Braten.



Heißluft + Umluft mit Dampfstoß

Die Kombination aus Lüfter, Heißluftbeheizung und Dampf eignet sich insbesondere zum Garen von Braten, Huhn und Backwaren, wie Hefekuchen und Brot.



Unterhitze + Umluft mit Dampfstoß

Der Garvorgang mit Umluft wird mit der Unterhitze kombiniert und verleiht den Speisen so eine leichte Bräunung. Ideal für Aufläufe, Quiche und Pizza.



Grill + Umluft mit Dampfstoß

Die vom Lüfter produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Fleischstücke, wie Steaks, Schweinekoteletts usw. optimal zu grillen.



Turbo-Heißluft mit Dampfstoß

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. Um einen Grilleffekt zu erhalten, die Temperatur auf den Höchstwert einstellen. Nach Erreichen der Höchsttemperatur das Gerät auf die normale Temperatur zurückstellen. Dieser Vorgang ermöglicht, alle im Fleisch enthaltenen Flüssigkeiten zu versiegeln und das Schrumpfen des Fleisches zu vermeiden.



Gebrauch

Traditionelle Funktionen

1. Im „Homescreen“ das Symbol

Backofenfunktionen  auswählen.



2. Das Symbol  drücken, um auf das Menü der traditionellen Funktionen zuzugreifen.



3. Die gewünschte Funktion auswählen.



4. Das Gerät beginnt die Vorheizphase. Im Display wird die gewählte Funktion, die voreingestellte Temperatur, die Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der Temperatur (Vorheizphase) angezeigt.



5. Am Ende der Vorheizphase wird ein akustisches Signal ausgelöst, um zu signalisieren, dass die Speisen nun in den Backraum gegeben werden können.



Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.



Bei den traditionellen Garvorgängen können die Speisen, je nach Ermessen des Benutzers, sofort oder am Ende der Vorheizphase in den Backraum eingefügt werden.



Liste der Backofenfunktionen

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 Garzeit 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.

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 Ebenen gebacken werden können.

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).



Heißluft

Die Kombination aus Lüfter und Heißluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Ebenen, vorausgesetzt sie benötigen 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.



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.



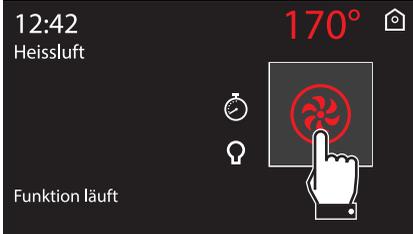
Turbo-Heißluft

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. Um einen Grilleffekt zu erhalten, die Temperatur auf den Höchstwert einstellen. Nach Erreichen der Höchsttemperatur das Gerät auf die normale Temperatur zurückstellen. Dieser Vorgang ermöglicht, alle im Fleisch enthaltenen Flüssigkeiten zu versiegeln und das Schrumpfen des Fleisches zu vermeiden.



Änderung eines Programms während des Garvorgangs

1. Zur Änderung des Programms das entsprechende Symbol drücken.



2. Das Symbol des neuen gewünschten Programms drücken.

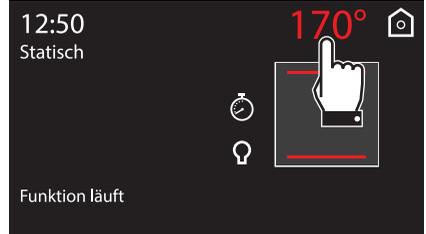


3. Im Display wird das gewählte Programm, die voreingestellte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der voreingestellten Temperatur angezeigt.

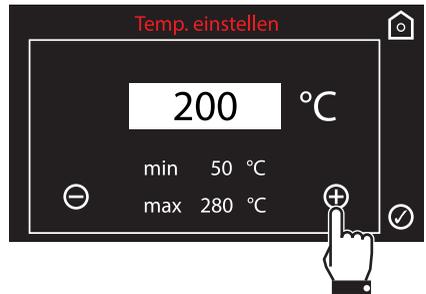


Abänderung der voreingestellten Temperatur

1. Den Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern.



2. Die Symbole **+** und **-** drücken, um den Wert der gewünschten Temperatur einzustellen.



3. Zur Bestätigung das Symbol **✓** drücken.





Gebrauch

Minutenzähler während des Betriebs

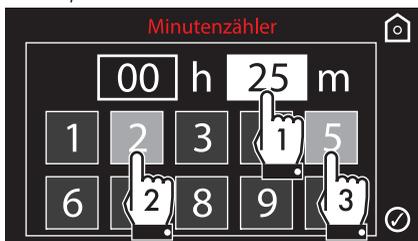
i Diese Funktion unterbricht den Garvorgang nicht, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.

1. Das Symbol  während einer Backofenfunktion drücken.
2. Die Anzeige **Minutenzähler** drücken.



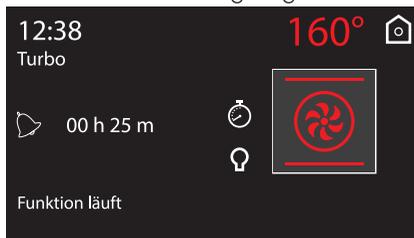
i Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 4 Stunden.

3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

5. Die Rückwärtszählung beginnt.



6. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist.

Das Symbol  blinkt.

 Das Symbol  oder  drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren. Zum Einstellen eines weiteren Minutenzählers, erneut das Symbol  drücken.



Zeitgesteuerter Garvorgang

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

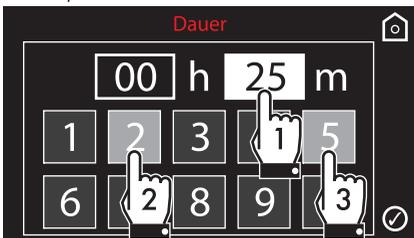
i Die Aktivierung eines zeitgesteuerten Garvorgangs löscht eine eventuell zuvor vorgenommene Einstellung des Minutenzählers.

1. Das Symbol  während einer Backofenfunktion drücken.
2. Die Anzeige **Dauer** drücken.

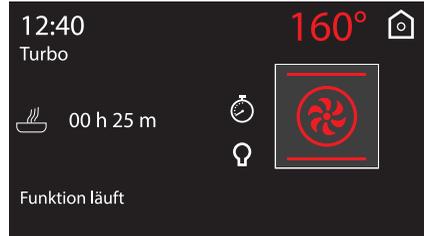


i Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.

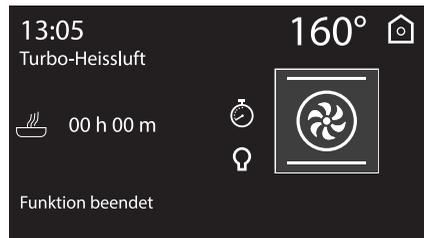
3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Der zeitgesteuerte Garvorgang beginnt.



6. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (**Temperatur, Funktion,  und **) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



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



Änderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte

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

1. Das Symbol  drücken.
2. Die Anzeige **Dauer** drücken.



3. Die neue Dauer eingeben und zur Bestätigung das Symbol  drücken.

Garzeitverzögerung

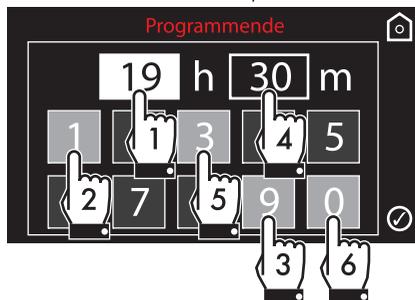


Die Garzeitverzögerung ermöglicht einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit zu beenden und den Ofen anschließend automatisch auszuschalten.

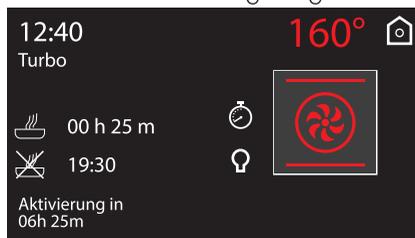
1. Nach Auswahl einer Garzeit das Symbol  drücken.
2. Die Anzeige **Startzeitverzög** drücken.



3. Die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.



6. Je nach eingestellten Werten startet das Gerät das eingestellte Programm, um es zur voreingestellten Uhrzeit zu beenden (es fügt automatisch eine Zeit von 10 Minuten für die Vorheizphase hinzu).





7. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (Temperatur, Funktion,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



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



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

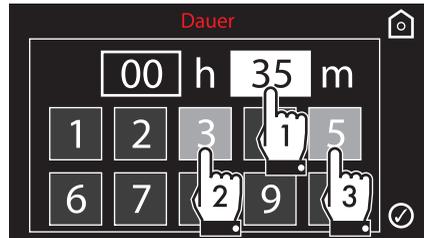
Änderung der eingestellten Werte bei Garzeitverzögerung



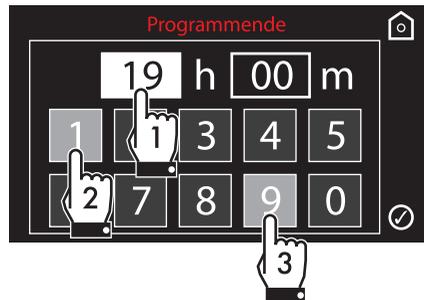
Nach Änderung der Gardauer muss die Uhrzeit für das Garzeitende erneut eingestellt werden.

Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer der Garzeitverzögerung zu ändern:

1. Das Symbol  drücken.
2. Die neue Dauer eingeben (zum Beispiel 35 Minuten) und zur Bestätigung das Symbol  drücken.



3. Erneut das Symbol  drücken.
4. Die neue Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel um 19:00 Uhr) und zur Bestätigung das Symbol  drücken.





3.5 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen 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).
- Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe bildet, sollten die warmen Speisen nicht zu lange im Gerät bleiben.

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

Ratschläge zum Backen von 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

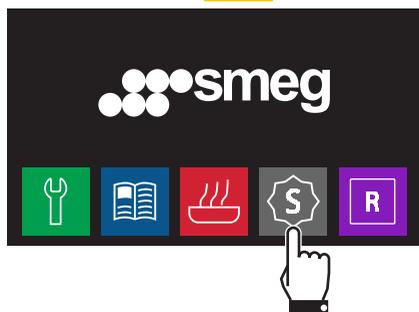
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.
- (Wo vorhanden) Bei Nicht-Verwendung den Pizzastein herausnehmen und den Deckel in die für ihn vorgesehene Aufnahme legen.

3.6 Sonderprogramme

Im Menü der Sonderprogramme sind einige Funktionen, wie der Minutenzähler bei ausgeschaltetem Backofen, Auftaufunktionen oder Reinigungsfunktionen zusammengefasst...

Im „Homescreen“ den Menüpunkt

Sonderprogramme  auswählen.



Liste der Sonderprogramme



Minutenzähler

Diese Funktion löst nach Ablauf der eingestellten Minuten einen Signalton aus.



Auftauen nach Zeit

Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit aufzutauen.



Hefestufe

Die von oben kommende Hitze begünstigt das Aufgehen von Teigen jeder Art und garantiert ein ausgezeichnetes Ergebnis in kurzer Zeit.



Teller vorwärmen

Zum Aufwärmen oder zum Warmhalten von warmen Speisen.



Sabbath-Funktion

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



Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.



Gebrauch

ECO P **Pyrolyse ECO**
 Durch Einstellen dieser Funktion führt der Backofen über eine voreingestellte Zeit eine Pyrolyse bei 500°C durch. Geeignet für die Reinigung der nicht allzu verschmutzten Hohlräume.

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

 **Entkalkung**
 Diese Funktion ermöglicht die manuelle Entkalkung des Heizkessels.

 **Spülvorgang**
 Diese Funktion ermöglicht die Durchführung eines manuellen Spülvorgangs des Heizkessels.

i Im Folgenden wird die Sonderprogramme aufgeführt, deren Verwendung näher erklärt werden sollte. Für die Funktionen **Pyrolyse ECO**, **Pyrolyse**, **Entkalkung** und **Spülvorgang** siehe „4 Reinigung und Wartung“.

Minutenzähler

i Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 4 Stunden.

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

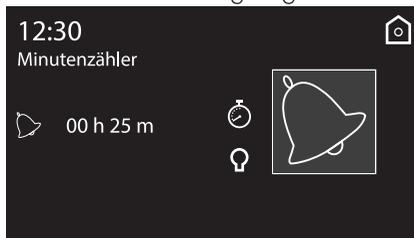
1. **Minutenzähler** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



2. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
4. Die Rückwärtszählung beginnt.



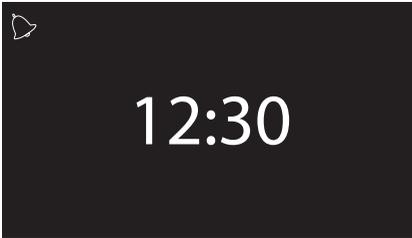


5. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist. Das Symbol  blinkt.



Das Symbol  oder  drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren. Zum Einstellen eines weiteren Minutenzählers, erneut das Symbol  drücken.

6. Wenn man die Anzeige der Minutenzähler-Einstellungen verlässt, erscheint oben links das Symbol , das anzeigt, dass ein Minutenzähler aktiv ist.



Um den Sonder-Minutenzähler zu löschen, muss die Zählung auf Null gestellt werden.



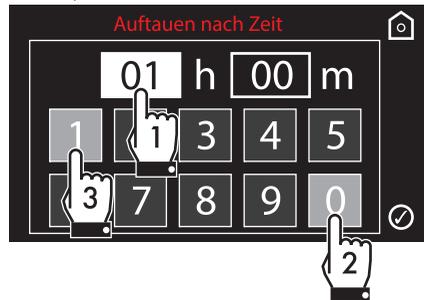
Wenn nach Einstellung der Dauer des Minutenzählers eine Funktion aktiviert wird, wird diese Zeit, mit Ausnahme einiger Sonderprogramme, automatisch als Minutenzähler der Automatikprogramme und der eigenen Rezepte angeführt.

Auftauen nach Zeit

1. Die Speise in den Backofen geben.
2. **Auftauen nach Zeit** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 1 Stunde: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 0 und 1).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



Gebrauch

5. Das Symbol  drücken, um die Funktion zu starten. Der Auftauvorgang nach Zeit beginnt.



6. Bei laufendem Programm kann die Dauer der Auftaustufe geändert werden (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“).

Das Symbol  drücken, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.

7. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Symbol  abgeschaltet werden kann.



Hefestufe

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

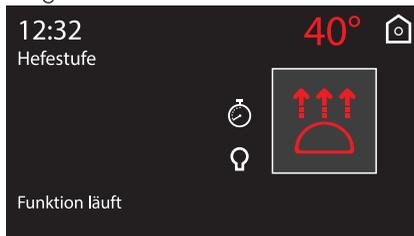
1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. **Hefestufe** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



3. Das Symbol  drücken, um die Hefestufe zu starten.
4. Das Gerät beginnt die Vorheizphase...



5. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.



 Die Dauer der Funktion „Auftauen nach Zeit“ liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.

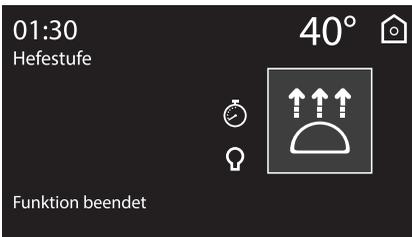


6. Bei laufendem Programm kann ein Minutenzähler bis zu maximal 4 Stunden (siehe „Minutenzähler während des Betriebs“), die Dauer der Hefestufe (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“) oder eine verzögerte Hefestufe (siehe „Garzeitverzögerung“) eingestellt werden. Das Symbol  drücken, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.

 Sofern nicht anders eingestellt, liegt die Höchstdauer der Hefestufe bei 13 Stunden.

 Für ein optimales Aufgehen bleibt die Innenbeleuchtung des Backofens ausgeschaltet, doch kann sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Drücken des Symbols  eingeschaltet werden.

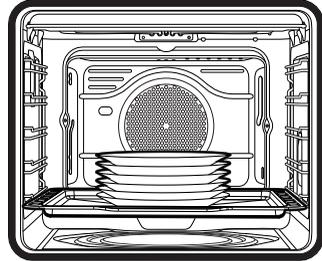
7. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Symbol  abgeschaltet werden kann.



 Bei der Hefestufe ist die Standard-Temperatur (40°C) nicht abänderbar.

Teller vorwärmen

1. Das Backblech auf die erste Einsatzschiene schieben und die aufzuwärmenden Speisen in die Mitte legen.



 Keine übermäßige Geschirrmenge aufstapeln. Maximal 5/6 Teller übereinander stapeln.

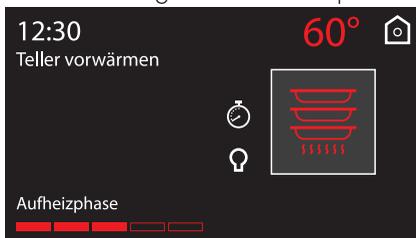
2. **Teller vorwärmen** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.





Gebrauch

- Das Symbol  drücken, um die Funktion Teller vorwärmen zu starten oder den voreingestellten Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern (von 40° auf 80°).
- Das Gerät beginnt die Vorheizphase...



- ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.



- Bei laufendem Programm kann ein Minutenzähler bis zu 4 Stunden (siehe „Minutenzähler während des Betriebs“), die Dauer der Vorheizphase (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“) oder eine verzögerte Vorheizphase (siehe „Garzeitverzögerung“) eingestellt werden. Das Symbol  drücken, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.

 Sofern nicht anders eingestellt, liegt die Höchstdauer der Funktion Teller vorwärmen bei 13 Stunden.

- Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit Drücken der Symbole  oder  abgeschaltet werden kann.





Sabbath-Funktion



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung schaltet die Lampe nicht ein.
- Interner Lüfter deaktiviert.
- Die akustischen Anzeigen sind deaktiviert.



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

Die Betätigung eines beliebigen Knebels ist wirkungslos. Nur das Zurück-Symbol  bleibt aktiv, um auf das Hauptmenü zurückkehren zu können.

1. **Sabbath-Funktion** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



2. Das Symbol  drücken, um die Sabbath-Funktion zu starten oder den voreingestellten Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern (von 60° auf 100°).



3. Am Ende das Zurück-Symbol  gedrückt halten, um zum Hauptmenü zurückzukehren.



3.7 Programme

In diesem Modus kann ein vorgeschichtetes Programm für das Garen von Speisen ausgewählt werden. Je nach ausgewähltem Gewicht berechnet das Gerät automatisch die optimalen Garparameter.

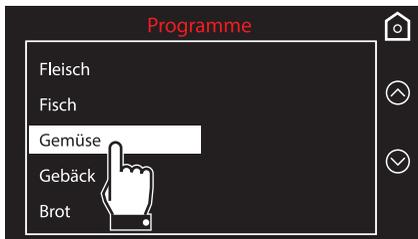
Im „Homescreen“ den Menüpunkt

Programme  auswählen.



Aktivierung eines Programms

1. Die Symbole  und  drücken, um die Art der gewünschten Speise aus dem Menü „Programme“ auszuwählen. Zur Bestätigung dann die Namen der Speise drücken.

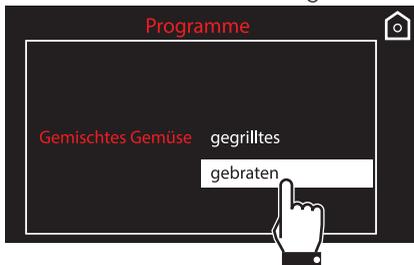


2. Den Untertyp der zu garenden Speise auswählen und zur Bestätigung der Auswahl den Namen der Unterspeise



drücken.

3. Die Art der Behandlung auswählen (sofern möglich, je nach ausgewählter Speise) und zur Bestätigung der Auswahl den Namen der Behandlung drücken.



4. Das Symbol  drücken, um das Gewicht der Speise auszuwählen.





5. Die Symbole und verwenden, um das Gewicht (in Kilogrammen) der Speise einzustellen.



6. Zur Bestätigung das Symbol drücken.
7. Erneut das Symbol drücken, um zur nächsten Bildschirmseite überzugehen.
8. Nun kann das ausgewählte Programm gestartet werden, die Einstellungen auf permanente Weise abgeändert oder eine Garzeitverzögerung ausgeführt werden.



9. Wird die Option **Start** ausgewählt, beginnt der Garvorgang mit den vom Programm vorgesehenen Einstellungen und im Display werden alle eingestellten Parameter angezeigt.



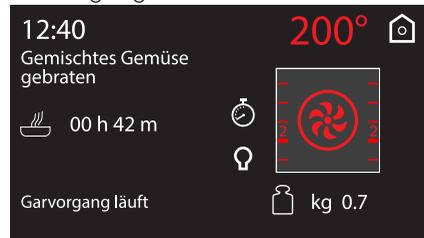
Die angeführte Zeit beinhaltet nicht die Zeit der Aufheizphase.

Man kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt, auch bei laufendem Garvorgang, einige voreingestellte Garparameter abändern.

10. Eine akustisches Signal sowie eine Anzeige signalisieren den Moment, in dem die Speisen in den Ofen eingefügt und der Garvorgang aktiviert werden sollen.



11. Das Symbol drücken, um den Garvorgang zu starten.





Gebrauch

Beendung eines Programms

1. Nach Beendung des Programms macht das Gerät den Benutzer durch akustische Signale darauf aufmerksam und das Symbol  blinkt.



2. Um einen erneuten Garvorgang mit den voreingestellten Parametern auszuführen, muss das Symbol  gedrückt werden (bei Aktivierung des akustischen Signals das Symbol zweimal drücken). Das Gerät nimmt, sofern es noch heiß ist, den Garvorgang automatisch wieder auf, andernfalls setzt sich erneut die Vorheizphase in Betrieb.

Permanente Änderung eines Programms

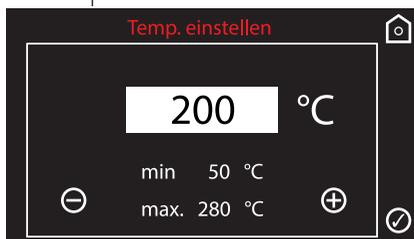
1. Im ausgewählten Programm **ändern** aus dem Menü der ausgewählten Speise auswählen.



Auf der Hauptbildschirmseite sind alle abänderbaren Parameter gelb markiert.



2. Den abzuändernden Parameter drücken.
 - Gartemperatur



i Der aufeinanderfolgende Garvorgang ist nützlich, um mehrere Speisen derselben Art zu backen. Zum Beispiel zum Backen von mehreren, aufeinanderfolgenden Pizzen.

 Es wird empfohlen, während der Aufheizphase keine Speisen in den Backofen einzufügen. Die entsprechende Mitteilung abwarten.

3. Zum Abbrechen und Beenden des Programms das Zurück-Symbol  drücken.



- Backofenfunktion



- Gardauer



- Ebene des Rahmens

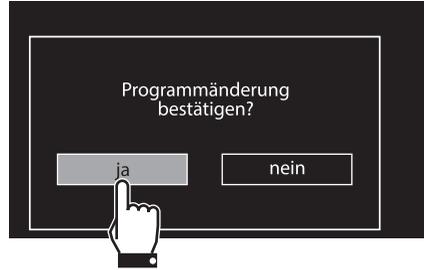


- Gewicht der Speise



3. Die gewünschten Abänderungen vornehmen.

4. Zum Speichern des Programms das Symbol  drücken. Die eben ausgewählten Änderungen müssen bestätigt werden.



 Wird die Abänderung nicht bestätigt, bleibt das Programm unverändert.

5. Wird die Abänderung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.





Gebrauch

Tabelle der vorgegebenen Programme

FLEISCH

| Untertyp | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | Dampf-niveau | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|----------------------|---------------|--------------|----------|--------------|---------|------------|----------------|
| Roastbeef | blutig | 1 | | - | 2 | 200 | 35 |
| | medium | 1 | | - | 2 | 200 | 40 |
| | durchgebraten | 1 | | - | 2 | 200 | 45 |
| Schweinskarree | - | 2 | | 2 | 4 | 180 | 80 |
| Lamm | medium | 2 | | 3 | 3 | 190 | 90 |
| | durchgebraten | 2 | | 3 | 3 | 190 | 100 |
| Kalbsbraten | - | 1 | | - | 2 | 190 | 65 |
| Schweinerippchen | im Stück | 0,6 | | 1 | 4 | 270 | 35 |
| | Einzel | 0,5 | | 1 | 4 | 280 | 23 |
| Schweinekotelett | - | 0,2 | | 1 | 4 | 250 | 13 |
| Bratwurst | - | 1 | | - | 4 | 280 | 12 |
| Schweinebauch | in Scheiben | 1 | | 1 | 3 | 280 | 8 |
| Truthahn | - | 1 | | 3 | 4 | 170 | 65 |
| Brathähnchen | gebraten | 1 | | - | 2 | 200 | 64 |
| Gebratenes Kaninchen | gebraten | 1,5 | | 1 | 4 | 195 | 60 |
| | gedünstet | 21,5 | | 3 | 3 | 165 | 70 |



FISCH

| Untertyp | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | Dampf-niveau | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-------------|--------------|--------------|----------|--------------|---------|------------|----------------|
| Fisch | frisch | 0,5 | | - | 2 | 160 | 35 |
| | gefroren | 0,5 | | - | 2 | 160 | 45 |
| Wolfsbarsch | ganz | 0,5 | | 1 | 2 | 210 | 15 |
| Lachs | in Schnitten | 0,1 | | 1 | 2 | 160 | 15 |
| Seeteufel | - | 0,5 | | 1 | 4 | 220 | 15 |
| Snapper | - | 1 | | - | 2 | 180 | 30 |
| Steinbutt | - | 1 | | - | 2 | 160 | 35 |

DE

GEMÜSE

| Untertyp | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | Dampf-niveau | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-------------------|-------------------------|--------------|----------|--------------|---------|------------|----------------------|
| Gemischtes Gemüse | gegrillt ⁽¹⁾ | 0,5 | | - | 4 | 250 | 15+10 ⁽¹⁾ |
| | gebraten | 1 | | 1 | 3 | 270 | 9+7 ⁽¹⁾ |
| Kartoffeln | gebraten | 0,5 | | 1 | 4 | 235 | 35 |
| | gefroren | 0,5 | | - | 2 | 220 | 13 |
| | gratinert | 0,5 | | 1 | 3 | 200 | 60 |

⁽¹⁾ Für gegrillte Garvorgänge empfiehlt sich das Garen der Speisen auf beiden Seiten und gemäß der Garzeiten in der Tabelle. Die größere Zeitangabe bezieht sich dabei stets auf die erste zu garende Seite der rohen Speise.



Gebrauch

GEBÄCK

| Untertyp | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | Dampf-niveau | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-----------------|------------|--------------|----------|--------------|---------|------------|----------------|
| Rührteigkuchen | - | 1 | | - | 2 | 160 | 60 |
| Plätzchen/Kekse | - | 0,2 | | 1 | 2 | 170 | 16 |
| Muffins | - | 0,5 | | - | 2 | 160 | 18 |
| Windbeutel | - | 0,5 | | - | 2 | 180 | 70 |
| Meringen | - | 0,3 | | - | 2 | 120 | 90 |
| Biskuitgebäck | - | 1 | | 1 | 2 | 160 | 55 |
| Strudel | - | 1 | | 1 | 2 | 185 | 40 |
| Mürbeteigkuchen | - | 0,8 | | - | 2 | 170 | 40 |
| Brioche | - | 1 | | - | 2 | 180 | 40 |
| Croissant | - | 0,6 | | - | 2 | 160 | 30 |

BROT

| Untertyp | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | Dampf-niveau | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-----------------|------------|--------------|----------|--------------|---------|------------|----------------|
| Hefebrot | - | 0,4 | | 1 | 2 | 180 | 30 |
| Focaccia | - | 1 | | - | 2 | 180 | 25 |
| Pizza auf Blech | - | 1 | | - | 1 | 280 | 7 |

Gebrauch



PIZZA

| Untertyp | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | Dampf-niveau | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-----------------|------------|--------------|----------|--------------|------------------|------------|----------------|
| Pizza auf Stein | frisch | 0,5 | | - | 1 ⁽²⁾ | 280 | 4 |
| | gefroren | 0,3 | | - | 1 ⁽²⁾ | 280 | 6 |

⁽²⁾ (Modelle ohne Pizzastein) Der Stein muss auf den Backofenboden aufgesetzt werden. Die Garzeiten einer gefrorenen, auf Stein gebackenen Pizza verändern sich nicht mit dem Gewicht.

TEIGWAREN/REIS

| Untertyp | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | Dampf-niveau | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-------------------|------------|--------------|----------|--------------|---------|------------|----------------|
| Nudeln überbacken | - | 1 | | 2 | 1 | 200 | 40 |
| Lasagne | - | 2 | | 3 | 4 | 200 | 45 |
| Paella | - | 0,5 | | - | 2 | 190 | 25 |
| Quiche Lorraine | - | 1 | | 1 | 4 | 175 | 45 |
| Soufflé | - | 0,5 | | - | 2 | 180 | 25 |

NIEDRIGTEMP. GAREN

| Untertyp | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | Dampf-niveau | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|---------------|---------------|--------------|----------|--------------|---------|------------|----------------|
| Kalb | - | 1 | | - | 2 | 90 | 360 |
| Rindfleisch | medium | 1 | | - | 2 | 90 | 105 |
| | durchgebraten | 1 | | - | 2 | 90 | 380 |
| Schweinefilet | - | 1 | | - | 2 | 90 | 330 |
| Lamm | - | 1 | | - | 2 | 90 | 360 |



Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf die im Rezept angeführten Speisen, sind als Richtwerte anzusehen und können je nach persönlichem Geschmack davon abweichen.



Die Tabellen enthalten die werkseitig eingestellten Daten. Um die Originaleinstellung eines vorgegebenen Programms nach einer eventuellen Änderung wieder herzustellen, brauchen nur die in der Tabelle angeführten Werte eingegeben werden.



Wurde der Modus Eco-logic aktiviert (siehe 3.9 Einstellungen), können die Zeiten zum Erreichen der Temperatur oder die Garzeiten variieren.

3.8 Eigene Programme

Über dieses Menü kann ein eigenes Programm mit den gewünschten Parametern eingegeben werden. Nur bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, ein neues Rezept einzugeben. Nach Speicherung der eigenen Rezepte werden diese in dem entsprechenden Menü angeführt.

Im „Homescreen“ den Menüpunkt **Eigene Programme**  auswählen.

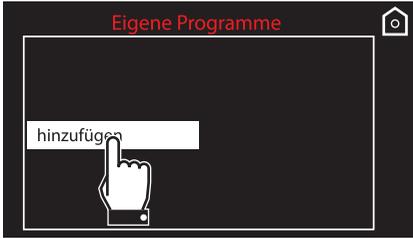


Es können bis zu circa 10 eigene Rezepte gespeichert werden.



Ein Rezept hinzufügen

1. **Hinzufügen** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen.



Auf der Hauptbildschirmseite sind alle abänderbaren Parameter gelb markiert.



2. Den abzuändernden Parameter drücken.

- Gartemperatur



- Backofenfunktion



- Gardauer



- Ebene des Rahmens



- Gewicht der Speise



3. Die gewünschten Abänderungen vornehmen.



Gebrauch

4. Zum Speichern des Programms das Symbol  drücken. Nun muss der Name des zuvor erstellten Rezeptes eingegeben werden.



5. Den Namen des Rezeptes eingeben.
Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben (im Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).

7. Die eben ausgewählten Änderungen müssen bestätigt werden. **Ja** auswählen, wenn das Rezept gespeichert werden soll.



 Wird **Nein** ausgewählt, wird die erfolgte Abänderung nicht gespeichert.

8. Wird die Speicherung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.



 Der Rezeptname darf höchstens 10 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

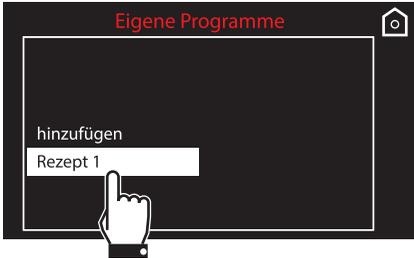
 Zur Speicherung des Rezeptes muss der Name mindestens ein Zeichen enthalten.

6. Nach Eingabe des neuen Rezeptnamens das Symbol  zur Bestätigung drücken.



Aktivierung eines eigenen Rezeptes

1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).



2. **Start** auswählen.



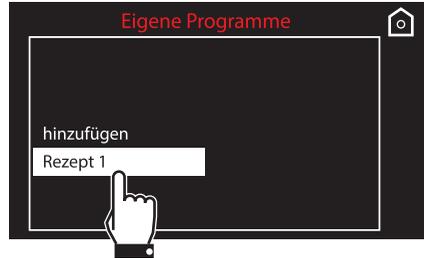
3. Der Garvorgang startet mit den Parametern, die zuvor für das Rezept eingegeben wurden.



Es besteht immer die Möglichkeit, die Temperatur und die Gardauer während des Garvorgangs abzuändern, doch diese Änderungen werden nicht für spätere Verwendungen des Rezeptes gespeichert.

Änderung eines eigenen Rezeptes

1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).



2. **Ändern** auswählen.

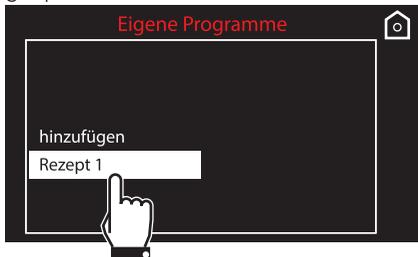


3. Dieselben Schritte ab Punkt 2 des Abschnittes „Ein Rezept hinzufügen“ wiederholen.



Löschen eines eigenen Rezeptes

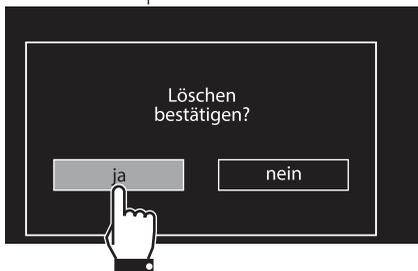
1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).



2. **Löschen** auswählen.



3. Das Löschen bestätigen. **Ja** auswählen, um das Rezept definitiv zu löschen.



4. Wird das Löschen bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.



Garzeitverzögerung

1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).

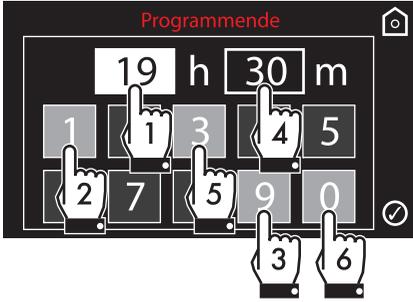


2. **Startzeitverzög** auswählen.





- Die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Garzeit eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



- Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

- Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.



3.9 Einstellungen

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden. Im „Homescreen“ das Symbol

Einstellungen  auswählen.



 Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

DE



Gebrauch

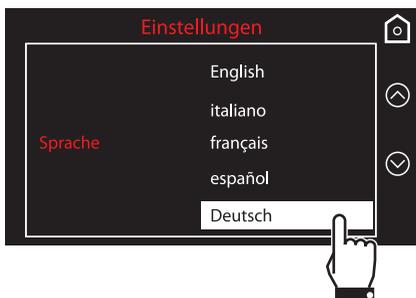
Sprache

i Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Sprache unter den verfügbaren Sprachen.

1. **Sprache** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. Die Symbole  und  bis zur Auswahl der gewünschten Sprache drücken.



3. Die ausgewählte Sprache bestätigen.

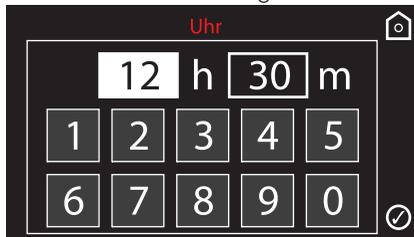
Uhr

i Ermöglicht die Änderung der angezeigten Uhrzeit.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Uhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. Die aktuelle Uhrzeit eingeben.



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



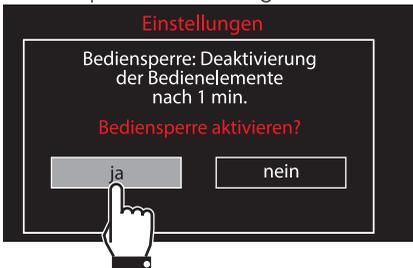
Bediensperre

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

1. Die Symbole  oder  drücken und **Bediensperre** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung der Bediensperre zu bestätigen.



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

 Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss das Symbol  mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.

Demo Mode (nur für Aussteller)

i Ermöglicht, alle Heizelemente des Backofens zu deaktivieren, während die Bedienblende aktiv bleibt.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Demo Mode** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Demo Mode zu bestätigen.



i Ist dieser Modus aktiviert, wird im Display die Anzeige „Demo Mode“ angezeigt.

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



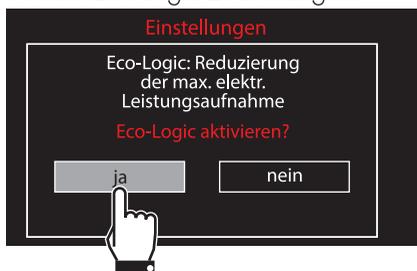
Eco-Logic

i Bei Aktivierung dieses Modus vermindert das Gerät die genutzte Leistung. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte. Wird diese Option aktiviert, wird das Symbol  neben der Funktion im Display angezeigt.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Eco-Logic** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Logic zu bestätigen.



 Bei Aktivierung des Modus Eco-Logic können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.

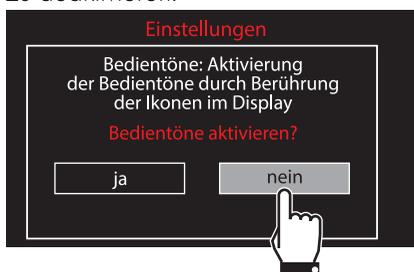
Bedientöne

i Bei jedem Drücken eines Symbols löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Bedientöne** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Nein** auswählen, um den Ton, der beim Drücken der Symbole im Display ertönt, zu deaktivieren.





Temperatur halten

i Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Garzeit (sofern diese nicht per Hand unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu verändern.

i Die Funktion „Temperatur halten“ wird nach Beendigung des Garvorgangs aktiviert und durch eine Reihe von akustischen Signalen angezeigt (siehe Garvorgang oder Anzeige „Funktion beendet“). Nach einigen Minuten wird die unten angeführte Bildschirmseite im Display angezeigt.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Temperatur halten** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



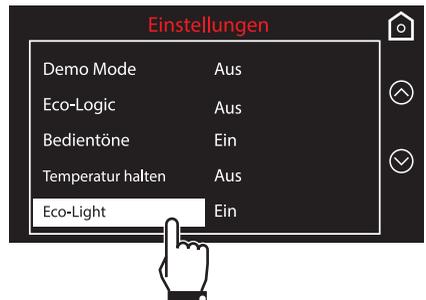
2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Temperaturhaltens zu bestätigen.



Eco-Light

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

1. Die Symbole  oder  drücken und **Eco-Light** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.





Gebrauch

2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Light zu bestätigen.



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



Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist immer verfügbar. Sofern vorhanden, das Symbol  drücken, um die Innenbeleuchtung manuell zu aktivieren oder , um sie zu deaktivieren.



Die Funktion Eco-light ist werkseitig auf „**EIN**“ eingestellt.

Digitaluhr



Zeigt die Uhrzeit im digitalen Format an.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Digitaluhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung der Digitaluhr zu bestätigen.



Wenn keine Funktion des Gerätes aktiv ist, wird die Uhrzeit im Display im digitalen Format angezeigt.





Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Ausführung aktiv.

Wasserhärtegrad



Das Gerät wird werkseitig auf einen der mittleren Wasserhärte (3) eingestellt.

Dieser Modus ermöglicht es, den Wasserhärtegrad um das Verfahren der Entkalkung zu optimieren.

- Die Symbole oder drücken und den Wasserhärtegrad aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



- Die Symbole und betätigen, um den Wert des Wasserhärtegrads einzustellen.



- Zur Bestätigung das Symbol drücken.



Ist das Leitungswasser zu kalkhaltig, wird die Verwendung von enthärtetem Wasser empfohlen.



Informieren Sie sich bitte bei Ihrem Wasserwerk über den Wasserhärtegrad.

Je nach eingestelltem Wasserhärtegrad, erscheint im Display die Anzeige, die Entkalkung nach einer bestimmten Stundenanzahl der Dampffunktion durchzuführen.

Je nach Verwendung des Gerätes, sind folgend die Betriebsstunden als Richtwert angezeigt:

| Wert des Wasserhärtegrads | °dH | °dF | Stunden |
|---------------------------|---------|---------|---------|
| 1 | 0 ÷ 11 | 0 ÷ 20 | 35 - 40 |
| 2 | 12 ÷ 17 | 21 ÷ 30 | 25 - 30 |
| 3 | 18 ÷ 24 | 31 ÷ 42 | 15 - 20 |
| 4 | 25 ÷ 30 | 43 ÷ 53 | 12 - 15 |
| 5 | 31 ÷ 50 | 54 ÷ 90 | 8 - 10 |



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.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Die an der Frontseite des Backraums angebrachte Dichtung nicht entfernen.

4.2 Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

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

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

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

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

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



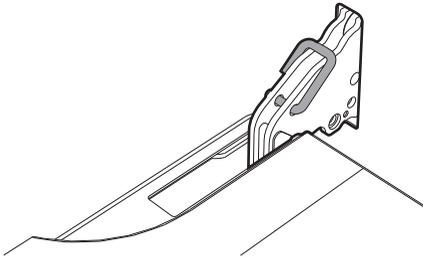
4.3 Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

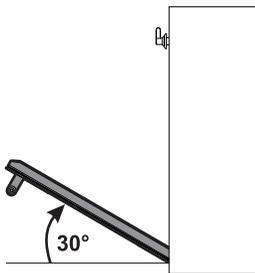
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

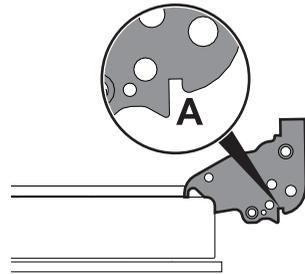
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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



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



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.

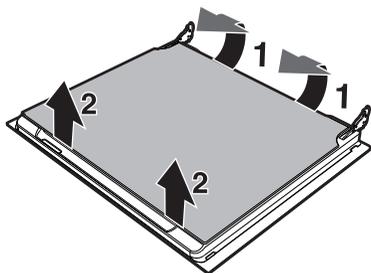


Reinigung und Wartung

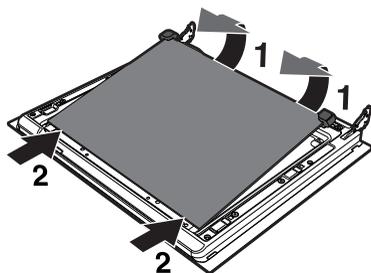
Ausbau der Innenverglasung

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

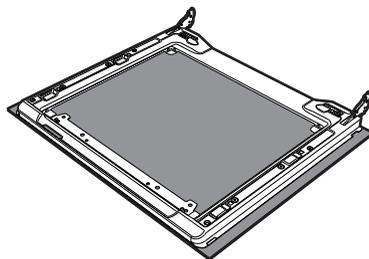
1. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
2. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen (2). Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



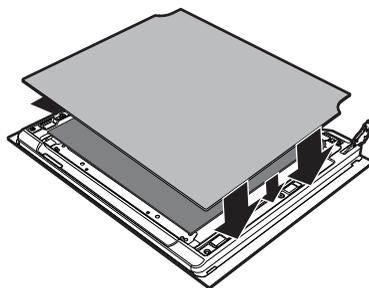
3. Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



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



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





4.4 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.



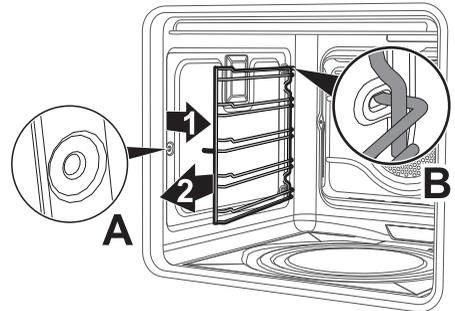
Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

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 und Wartung

Pyrolyse



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.

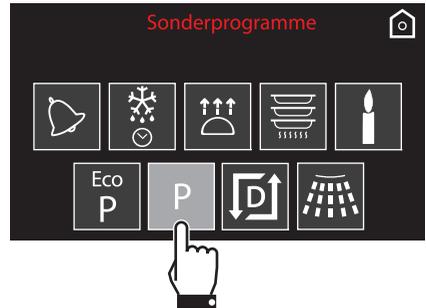
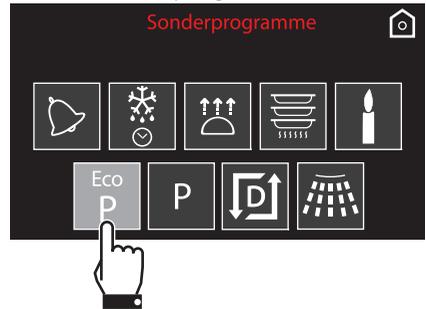
Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

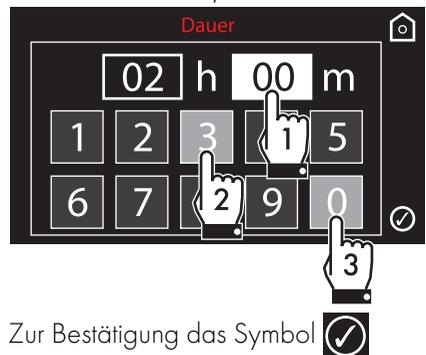
- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken lassen, es abspülen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

Einstellung der Pyrolyse

1. **Pyrolyse ECO** oder **Pyrolyse** aus dem Menü „Sonderprogramme“ auswählen.



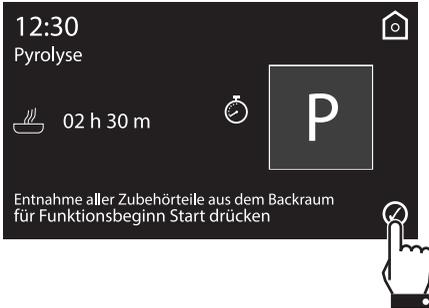
2. Die Dauer des gewünschten Reinigungszyklus eingeben (zum Beispiel 2 Stunden und 30 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 3 und 0).



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



4. Das Gerät ist zum Start des automatischen Reinigungszyklus bereit. Eine Meldung weist darauf hin, alle Zubehörteile aus dem Backraum zu entfernen. Das Symbol  drücken, um die Pyrolyse zu starten.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

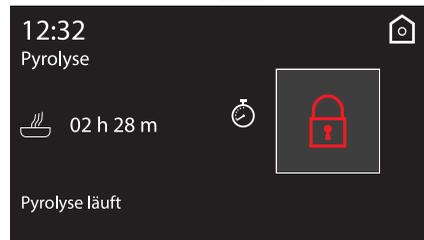
- Wenig verschmutzt: 2 Stunden.
- Mäßig verschmutzt: 2 ½ Stunden.
- Stark verschmutzt: 3 Stunden.



Bei der Funktion **Pyrolyse ECO**  ist die Dauer auf 2 Stunden festgesetzt und kann nicht abgeändert werden).

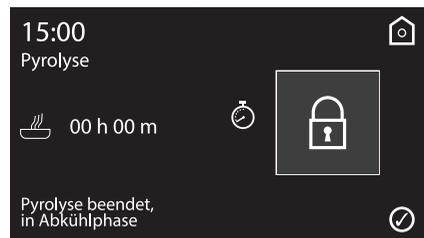
Pyrolyse

Im Display erscheint die Anzeige „Pyrolyse läuft“, und die Restzeit, um anzuzeigen, dass das Gerät den automatischen Reinigungszyklus durchführt. 2 Minuten nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür durch eine Vorrichtung gesperrt, die jeden Öffnungsversuch verhindert (im Display erscheint das Symbol ).



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Es besteht jedoch die Möglichkeit, das Gerät mittels der entsprechenden Bedieneinrichtungen abzuschalten.

5. Am Ende der Pyrolyse bleibt die Tür so lange gesperrt, bis die Temperatur im Innern des Ofens unter die Sicherheitsstufe sinkt.





Reinigung und Wartung

- Nach etwa 20 Sekunden erscheint im Display die Anzeige, dass der Auskühlvorgang des Backraums im Gang ist.



- Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofaser Tuch entfernen.

i 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.

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

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

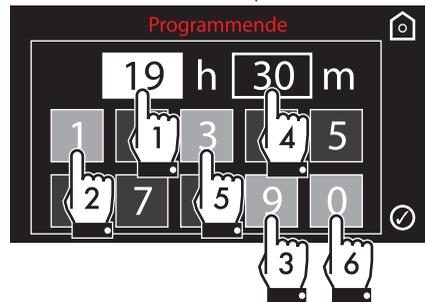
Einstellung der programmierten Pyrolyse

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

- Nach Auswahl der Dauer des Pyrolysezyklus und nach Bestätigung durch Drücken des Symbols  das Symbol  drücken.
- Die Anzeige **Startzeitverzög** drücken.



- Die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



- Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
- Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann den Reinigungszyklus.



4.5 Reinigung des Wasserkreislaufs

Spülvorgang

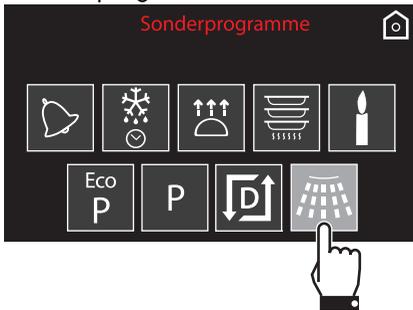


Bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes wird empfohlen, einen Spülvorgang des Wasserkreislaufs durchzuführen.

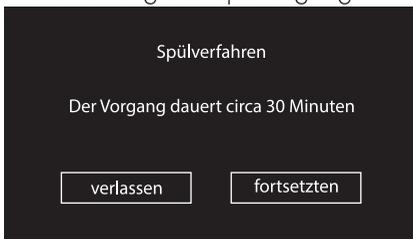


Der Spülvorgang besteht aus zwei Phasen, die jeweils aus 5 Schritten zusammengesetzt sind.

1. **Spülvorgang** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



Im Display erscheint die folgende Anzeige zur Durchführung des Spülvorgangs:

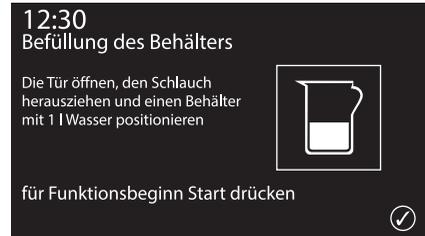


2. Die Anzeige **Fortsetzen** drücken, um den Spülvorgang zu starten.



Hinweis: Wenn entschieden wird, fortzufahren, kann der Spülvorgang nicht mehr abgebrochen oder unterbrochen werden.

Im Display erscheint die Anzeige zur Befüllung des Behälters.



3. Eine Karaffe mit einem Liter sauberem Wasser füllen.
4. Die Gerätetür öffnen.
5. Die Karaffe auf die offene Tür stellen.

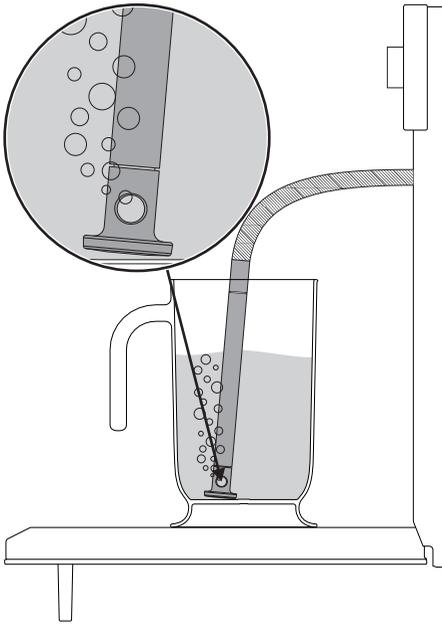


Hinweis: Die mit Wasser gefüllte Karaffe darf nicht mehr als 5 kg wiegen.



Reinigung und Wartung

6. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Karaffenboden eintauchen.



9. Die leere Karaffe auf die offene Tür stellen und das Schlauchende in die Karaffe einführen.



10. Das Symbol  drücken, um den Spülvorgang zu starten. Das Gerät startet die erste Phase des Spülvorgangs des Wasserkreislaufs (von Schritt 1...)



11. (... bis Schritt 7).



7. Das Symbol  drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser zu starten.



8. Nach Beendigung eine leere Karaffe bereitstellen.



Nach Beendigung der ersten Phase erscheint im Display die Anzeige zur Befüllung des Behälters.



12. Die Karaffe mit den Rückständen der ersten Phase des Spülvorgangs leeren.
13. Die Karaffe mit einem Liter sauberem Wasser füllen.
14. Die Gerätetür öffnen.
15. Die Karaffe auf die offene Tür stellen.
16. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Karaffenboden eintauchen.

17. Das Symbol  drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser für die zweite Phase des Spülvorgangs zu starten.



18. Nach Beendigung eine leere Karaffe bereitstellen.

19. Die leere Karaffe auf die offene Tür stellen und das Schlauchende in die Karaffe einführen.



20. Das Symbol  drücken, um den Spülvorgang wieder aufzunehmen. Das Gerät startet die zweite Phase des Spülvorgangs des Wasserkreislaufs (von Schritt 8...)



21. (... bis Schritt 14).



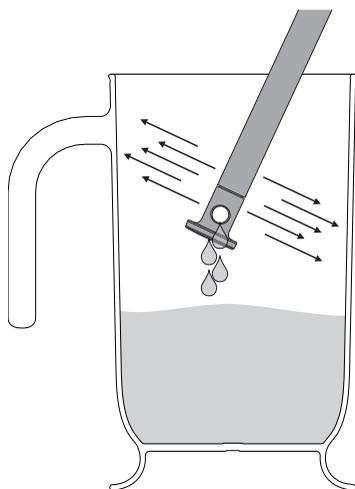


Reinigung und Wartung

Der Spülvorgang des Wasserkreislaufs ist beendet.



22. **Ok** drücken, um die Funktion abubrechen.
23. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



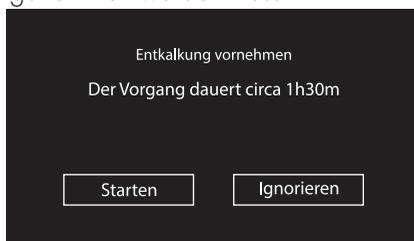
24. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe entfernen.
25. Die Tür schließen.

Entkalkung

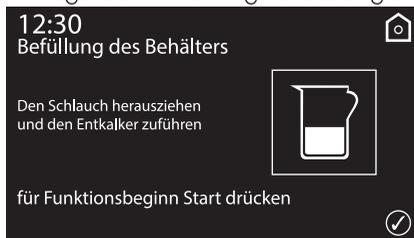


Das Vorkommen von Kalk, das auf eine nicht durchgeführte Entkalkung zurückzuführen ist, kann im Laufe der Zeit den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

Im Display erscheint regelmäßig die folgende Anzeige, die darauf hinweist, dass eine Entkalkung des Heizkessels vorgenommen werden muss:



1. Die Anzeige **Starten** drücken, um die Anfrage auf Entkalkung zu bestätigen.





2. Eine Karaffe mit Entkalker zuführen (z.B. verdünnte Zitronensäure) füllen.



Es wird empfohlen, 100 g Zitronensäure mit 250 ml Wasser zu vermischen.

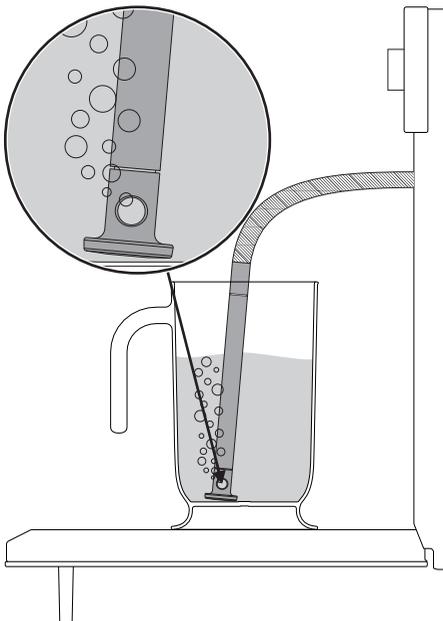
Hinweis: Keine Milchsäure verwenden.

3. Die Gerätetür öffnen.
4. Die Karaffe auf die offene Tür stellen.



Hinweis: Die mit Entkalker gefüllte Karaffe darf nicht mehr als 5 kg wiegen.

5. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Karaffenboden eintauchen.



6. Das Symbol  drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit dem Entkalker zu starten.

12:31
Befüllung des Behälters



Befüllung des Behälters läuft

- Sobald der Behälter befüllt ist, erscheint im Display die bis zum Ende der Entkalkung verbleibende Zeit.

12:33
Entkalkung

 00 h 59 m

Die Tür für eine korrekte Ausführung des Zyklus schließen
Entkalkung läuft



7. Die Karaffe entfernen und die Tür schließen. Die Entkalkung beginnt.

Nach Beendigung des Vorgangs erscheint im Display die Anzeige zur Entleerung des Entkalkers.

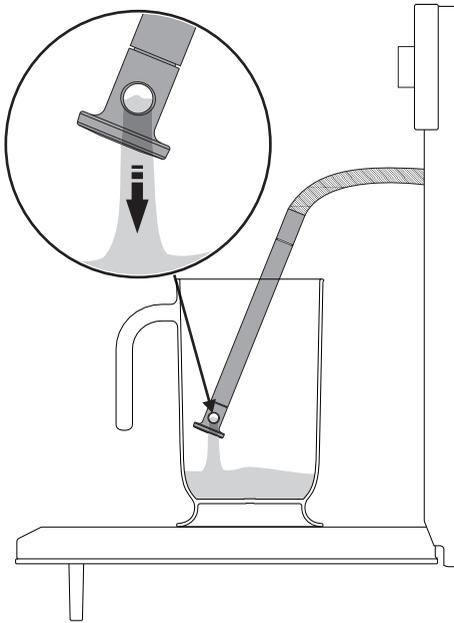
Es ist erforderlich, den Entkalker abzulassen

fortsetzen



Reinigung und Wartung

- Die Tür ganz öffnen.
- Eine Karaffe auf die offene Tür stellen.
- Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe einfügen.



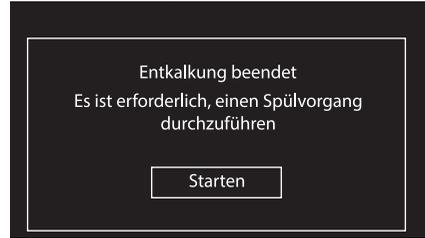
- Das Symbol  drücken, um die Entleerung des Entkalkers in die Karaffe zu starten.

13:33
Entleerung des Behälters

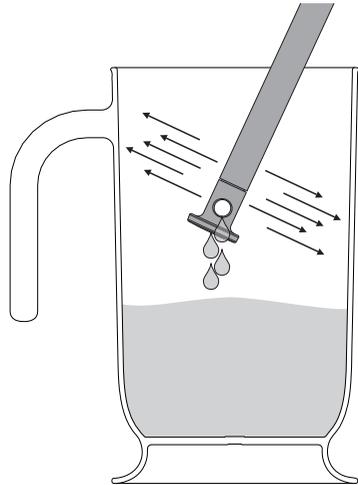


Behälterentleerung läuft

Nach erfolgtem Vorgang wird im Display das Ende der Entkalkung und der Start des Spülvorgangs angezeigt.



- Den Schlauch schütteln, um eventuelle Entkalkerreste zu beseitigen.



- Eine Karaffe mit Wasser bereitstellen, um mit dem Spülvorgang fortzufahren.
- Starten** drücken, um den Spülvorgang zu starten (siehe Kapitel „Außergewöhnliche Wartung“).



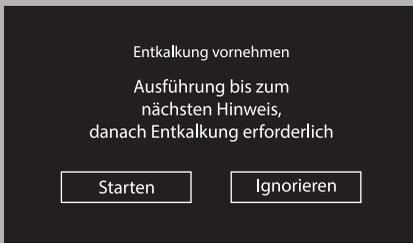
Nach Beendigung der Entkalkung und des Spülvorgangs wird empfohlen, einen erneuten Spülvorgang durchzuführen.



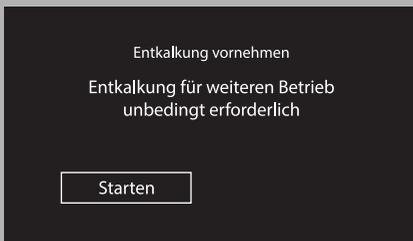
Es wird empfohlen, die Entkalkung bei jeder Anzeige im Display vorzunehmen, um den Kessel in bestem Betriebszustand zu erhalten.



Hinweis: Der Entkalkungsvorgang kann 3 Mal hintereinander gelöscht werden.



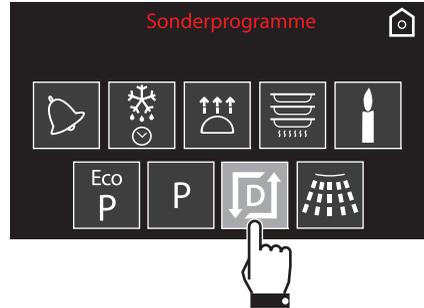
Das Gerät unterbindet die Ausführung eines jeden Programms, so lange der Entkalkungsvorgang nicht vorgenommen wird.



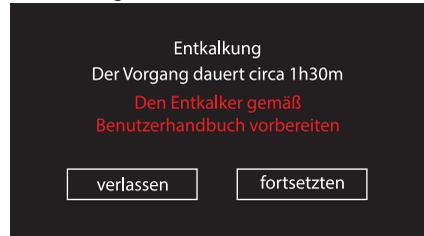
Manuelle Entkalkung

Wenn die Entkalkung vorzeitig durchgeführt werden soll, kann diese Funktion manuell vorgenommen werden:

1. **Manuelle Entkalkung** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



2. Die Anzeige **Fortsetzen** drücken, um die Entkalkung zu starten.



3. Den im Kapitel „Entkalkung“ dargestellten Vorgang ab Punkt 2 durchführen.



Reinigung und Wartung

4.6 Außergewöhnliche Wartung

Auswechseln der Backofenlampe



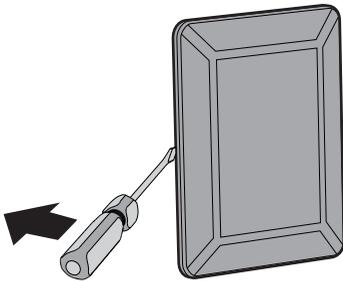
Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

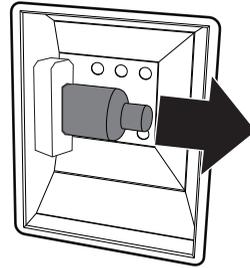
1. Alle Zubehöerteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

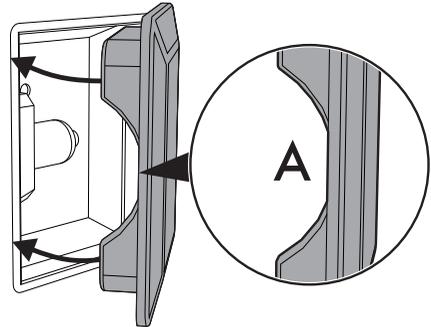


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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 Modus „Demo“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

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

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

- Überprüfen, ob der Modus „Eco-Logic“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“).

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

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

Im Display erscheint die Anzeige „Error 4“:

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

Beim Öffnen der Tür während einer Umlufffunktion 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 Error XX:
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

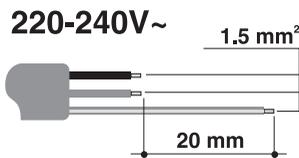
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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.

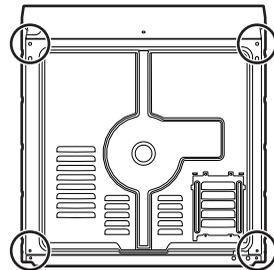
5.2 Austausch des Kabels



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

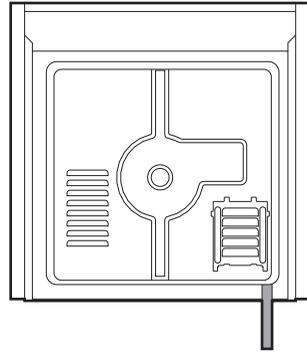
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



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.

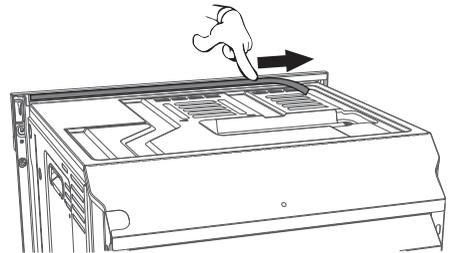
Anordnung des Versorgungskabels



(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.

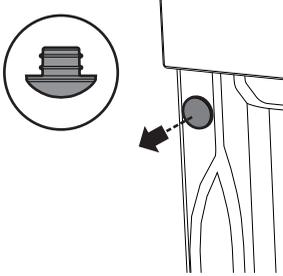




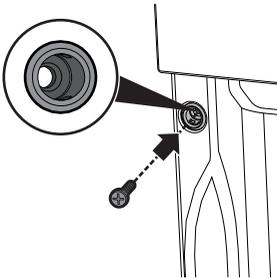
Installation

Befestigungsbuchsen

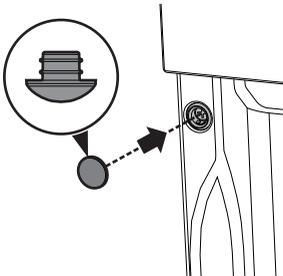
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.



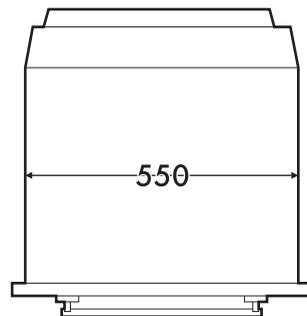
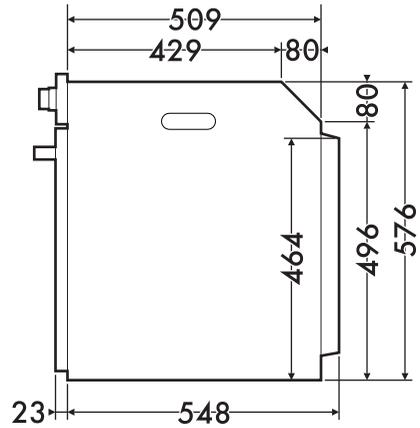
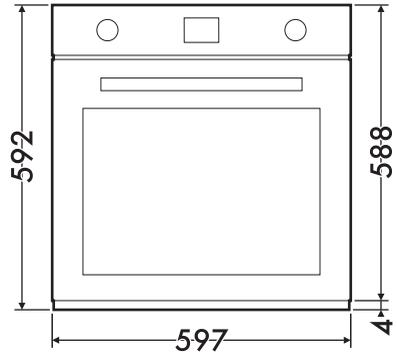
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

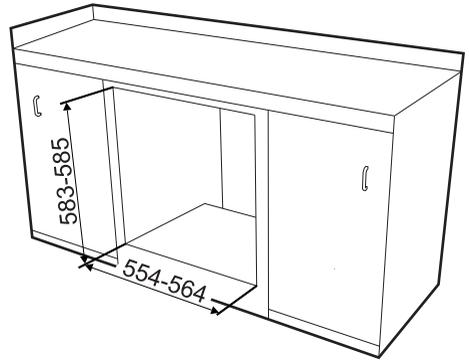
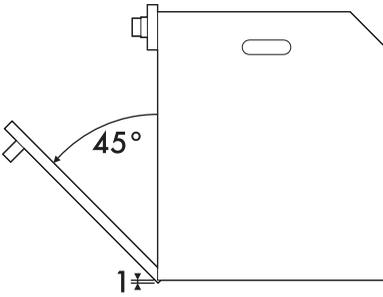


Abmessungen des Gerätes (mm)

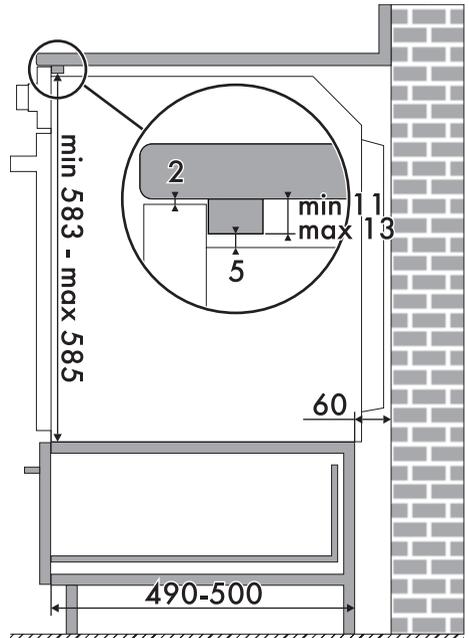
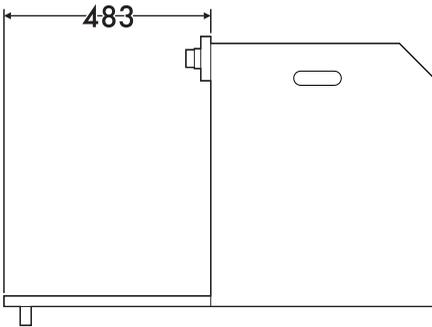




Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



DE

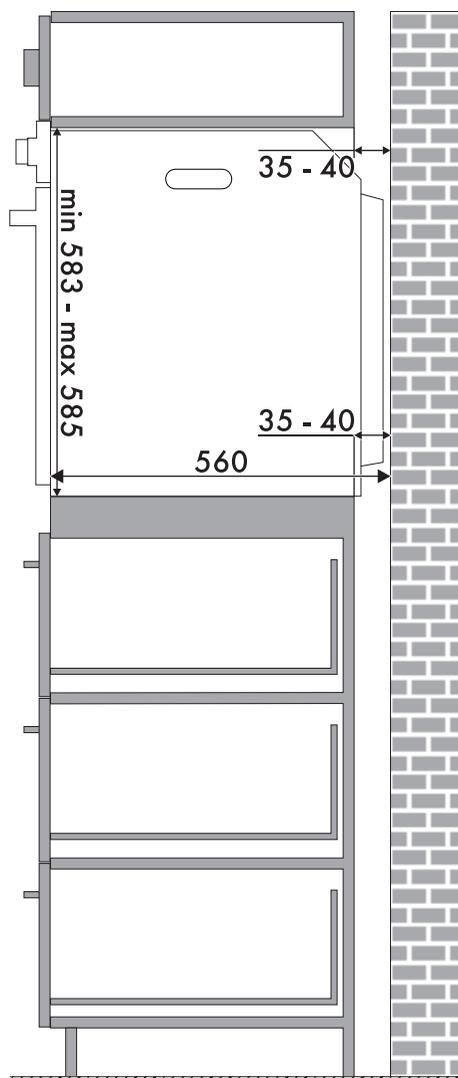
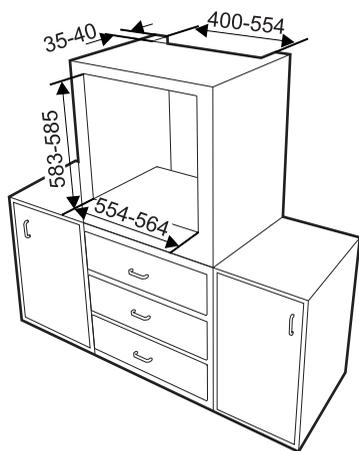


Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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