

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	190
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	190
1.2 Haftung des Herstellers	191
1.3 Zweck des Gerätes	191
1.4 Entsorgung	191
1.5 Typenschild	192
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	192
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	192
2 Beschreibung	193
2.1 Allgemeine Beschreibung	193
2.2 Bedienblende	194
2.3 Weitere Teile	194
2.4 Verfügbares Zubehör	195
3 Gebrauch	196
3.1 Hinweise	196
3.2 Erster Gebrauch	196
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	197
3.4 Gebrauch des Backofens	197
3.5 Ratschläge zum Garen	203
3.6 Sonderprogramme	208
3.7 Programme	216
3.8 Eigene Programme	222
3.9 Einstellungen	227
4 Reinigung und Wartung	233
4.1 Hinweise	233
4.2 Reinigung des Gerätes	233
4.3 Ausbau der Backofentür	233
4.4 Reinigung der Türverglasung	234
4.5 Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	236
4.6 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	239
4.7 Außergewöhnliche Wartung	242
5 Installation	245
5.1 Elektrischer Anschluss	245
5.2 Austausch des Kabels	245
5.3 Positionierung	246

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

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



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

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

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

Schäden am Gerät

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



Für dieses Gerät

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

1.2 Haftung des Herstellers

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

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

1.3 Zweck des Gerätes

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

1.4 Entsorgung



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

Um das Gerät zu entsorgen:

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



Hinweise

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

1.5 Typenschild

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

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

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

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



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

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



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

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

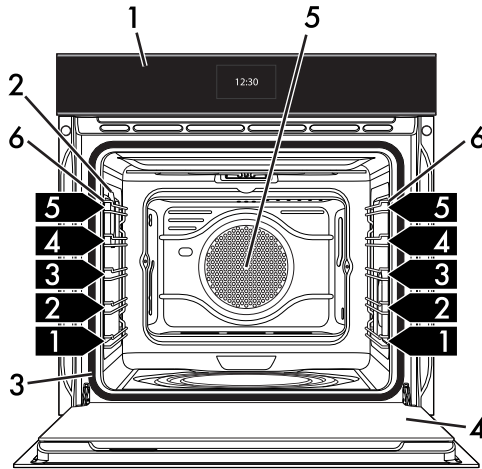
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

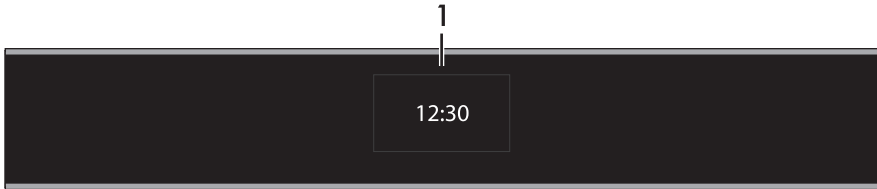
5 Kühlgebläse

6 Halterahmen für Roste/Backbleche

1,2,3,4 Ebene des Rahmens



2.2 Bedienblende



1 Display

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

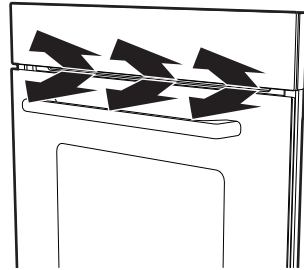


2.3 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

Kühlgebläse








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

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

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktionen ,  und , ausgewählt wird;
- Das Symbol  während einer Funktion drücken, um die Innenbeleuchtung manuell zu aktivieren oder , um sie zu deaktivieren.

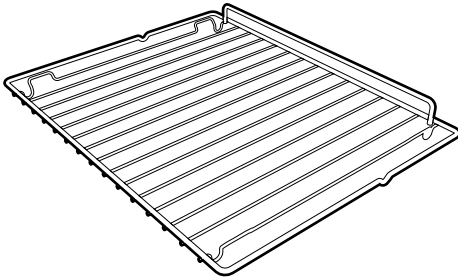


2.4 Verfügbares Zubehör



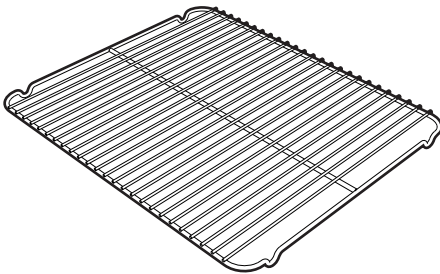
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



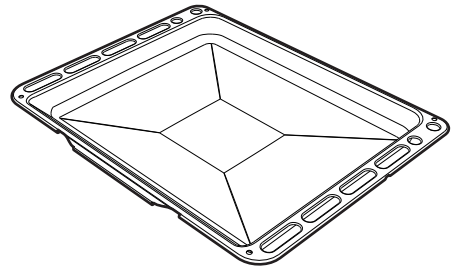
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Backblech



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

Tiefes Backblech



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



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



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



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



**Hohe Temperatur im Inneren des Backofens bei der Verwendung
Verbrennungsgefahr**

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



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

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



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

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

3.2 Erster Gebrauch

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

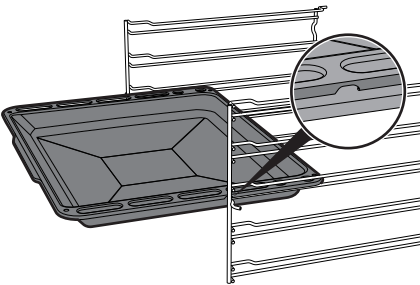
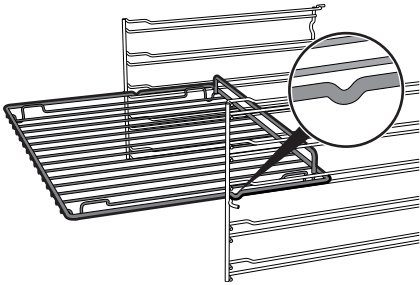


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

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



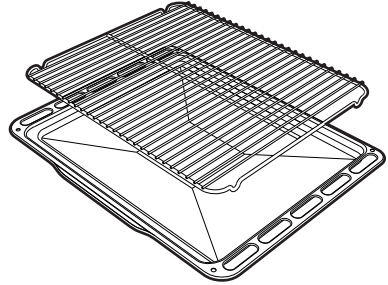
Die Roste oder Backbleche bis zum Anschlag einschieben.



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

Rost für Backblech

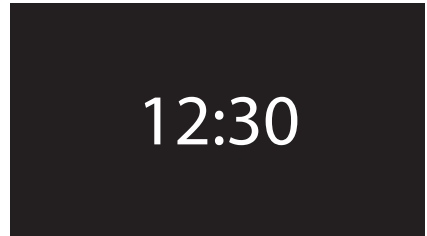
Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



DE

3.4 Gebrauch des Backofens

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).

Das Display berühren, um auf das Menü der Einstellungen zuzugreifen.



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



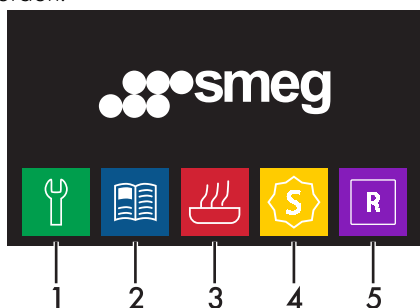
Gebrauch



Beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall einige Sekunden abwarten und dann mit dem Gerät interagieren.

Homescreen

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

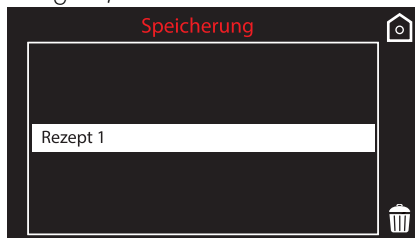


- 1 Einstellungen
- 2 Programme
- 3 Backofenfunktionen
- 4 Sonderprogramme
- 5 Eigene Programme

Speicherung

Im „Homescreen“ die Anzeige  drücken, um die letzten verwendeten Programme oder eigenen Rezepte anzuzeigen

(im Beispiel wurde das Rezept **Rezept 1** gespeichert, siehe „Ein Rezept hinzufügen“).



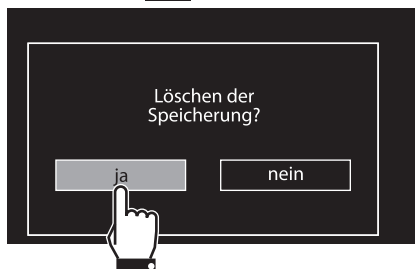
Die Speicherung löschen

Wenn die Speicherung gelöscht werden soll:

1. Im „Homescreen“ die Anzeige

 drücken, um die letzten verwendeten Programme oder eigenen Rezepte anzuzeigen.

2. Das Symbol  drücken.



3. **Ja** auswählen, wenn die Speicherung gelöscht werden soll.





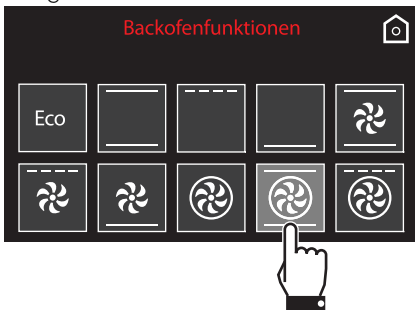
Backofenfunktionen

1. Im „Homescreen“ den Menüpunkt

Backofenfunktionen  auswählen.



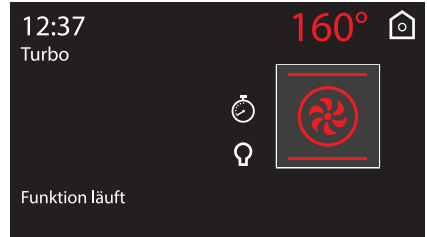
2. Die gewünschte Funktion auswählen.



3. 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.




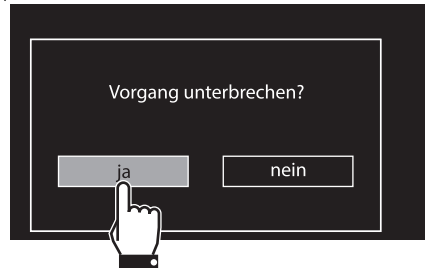
4. Am Ende der Vorheizphase wird ein akustisches Signal ausgelöst, um zu signalisieren, dass die Speisen nun in den Backraum gegeben werden können.




Es wird empfohlen, während der Aufheizphase keine Speisen in den Backofen einzufügen.

Unterbrechung einer Funktion

Zur Unterbrechung einer Backofenfunktion den Zurück-Drehknebel  circa 2 Sekunden lang drücken. Die gewünschte Option auswählen.



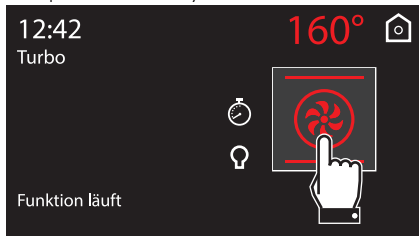
Den Zurück-Drehknebel  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.



Gebrauch

Abänderung eines Programms während des Garvorgangs

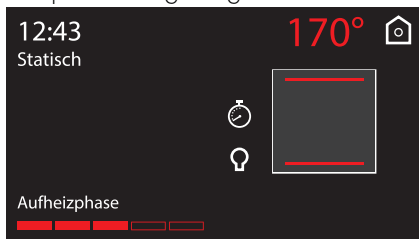
1. Zur Abänderung des Programms das entsprechende Symbol drücken.




2. Das Symbol des neuen gewünschten Programms drücken.



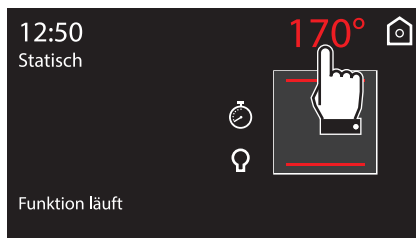
3. Im Display wird das gewählte Programm, die voreingestellte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der voreingestellten Temperatur angezeigt.



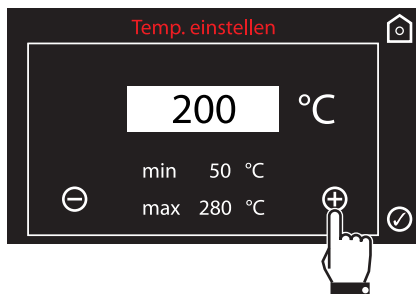
Um einen unbeabsichtigten Abbruch der laufenden Funktionen oder der angezeigten Bildschirmseite zu vermeiden, muss das Symbol  länger als üblich gedrückt werden. Ein 3 Sekunden langes Drücken des Symbols hat immer den Abbruch der angezeigten Bildschirmseite und der Funktion zur Folge.

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.



Liste der Backofenfunktionen

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

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

Grill

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

Unterhitze

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

Statisch + Umluft

Der Betrieb des Kühlgebläses in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 1. und der 4. Schiene empfohlen).



Grill + Umluft

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



Unterhitze + Umluft

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



Heißluft

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



Turbo

Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisenmengen, die ein starkes Garen erfordern. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 1. und der 4. Schiene empfohlen).



Heißluft + Grill + Umluft

Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen ermöglicht, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmack zu übertragen. Ideal für große Speisenmengen, die ein starkes Garen erfordern.



3.5 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (Die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- 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 richten sich nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

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

Ratschläge zum Backen von Gebäck und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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




Gebrauch

So können Sie Energie sparen

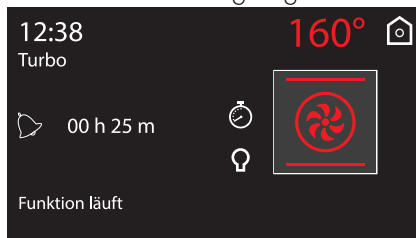
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber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

3. 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.





Minutenzähler während des Betriebs

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

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



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

 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 Garzeit 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.

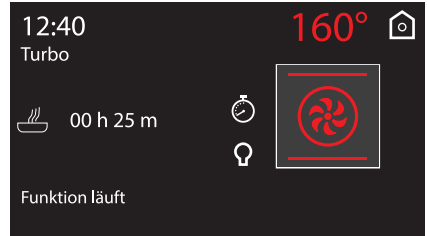




i Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.

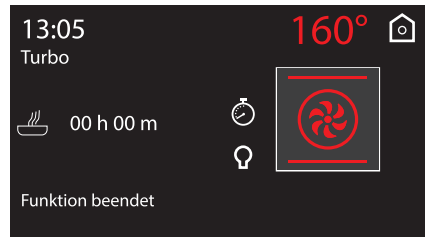
3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).






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



6. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Funktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken der Symbole  oder  abgeschaltet werden kann.



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




Gebrauch

Abänderung 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.

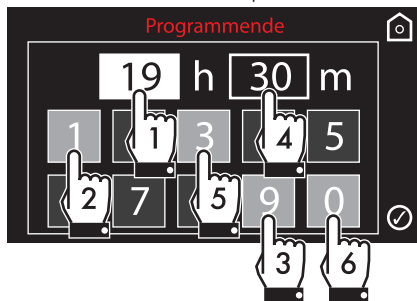
Garzeitverzögerung


 Mit Garzeitverzögerung ist die Funktion gemeint, die ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

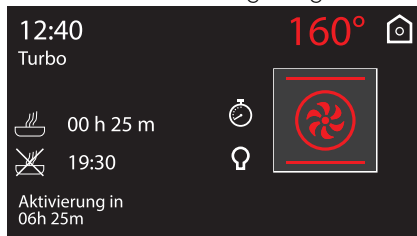
1. Nach Auswahl einer Garzeit das Symbol  drücken.
2. Die Anzeige **Startzeitverzögerung** drücken.



3. 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).



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

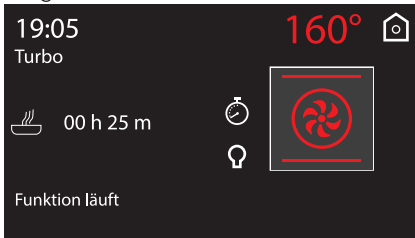


6. Je nach eingestellten Werten beginnt das Gerät eine circa 10 Minuten andauernde Vorheizphase...

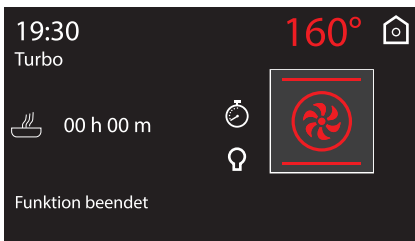






7. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.



8. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Funktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken der Symbole  oder  abgeschaltet 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 der Beendigung des Garvorgangs ohne die Garzeit einzustellen.

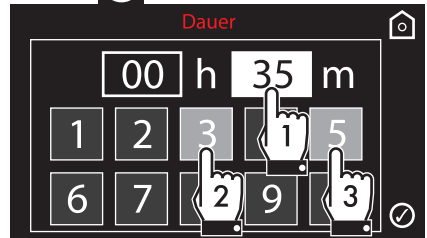
Abänderung der beim programmierten Garvorgang eingestellten Werte





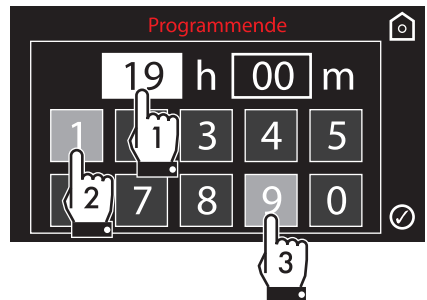
Nach Abänderung der Gardauer muss die Uhrzeit für das Garzeitende eingestellt werden.

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

1. 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 Ende des Garvorgangs eingeben (zum Beispiel um 19:00 Uhr) und zur Bestätigung das Symbol  drücken.





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.



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



Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)

Diese Funktion vereinfacht die Reinigung, dank der Verwendung von Dampf, der aus einer kleinen Menge Wasser erzeugt wird, das in den dafür vorgesehenen Kreis auf dem Backofenboden gegossen wird.



Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.

Liste der Sonderprogramme



Minutenzähler

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



Auftauen nach Gewicht

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



Auftauen nach Zeit

Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit aufzutauen.



ECO P Pyrolyse ECO (nur bei einigen Modellen)

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 (nur bei einigen Modellen)

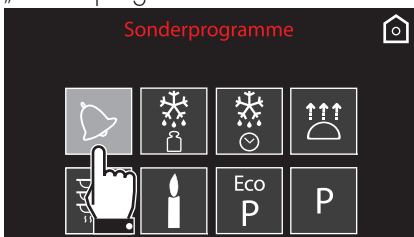
Durch Einstellung dieser Funktion erreicht der Backofen Temperaturen bis zu 500°C, die den fettigen Schmutz zerstören, der sich auf den Innenwänden bildet.

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

Minutenzähler


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

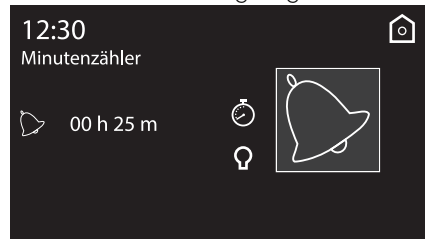
1. **Minutenzähler** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.








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.




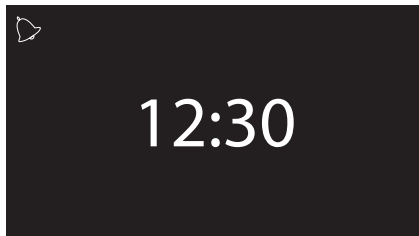
5. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist. Das Symbol  blinkt.

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



Gebrauch

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 das Zählwerk auf Null gestellt werden.



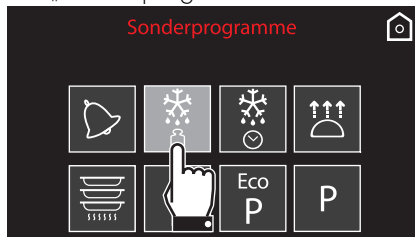
Wenn nach Einstellung der Dauer des Minutenzählers eine Funktion aktiviert wird, wird diese Zeit automatisch als Minutenzähler angeführt, mit Ausnahme einiger Sonderprogramme, der automatischen Programme und der eigenen Rezepte.



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

Auftauen nach Gewicht

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




3. Die Art der aufzutauenden Speise auswählen.



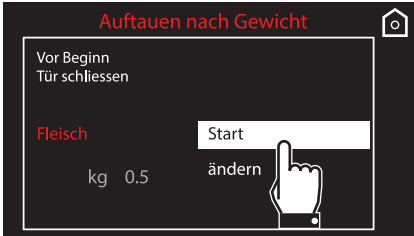
4. Die Symbole  und  verwenden, um das Gewicht (in Kilogrammen) der aufzutauenden Speise einzustellen.




5. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.




6. **Start** auswählen, um die Auftausstufe zu starten oder **ändern**, um die eingestellten Parameter erneut abzuändern.



7. Das Symbol  drücken, um den Auftauvorgang nach Gewicht zu starten.
8. Der Auftauvorgang nach Gewicht beginnt.



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



Voreingestellte Parameter:

Typologie	Gewicht (Kg)	Zeit
Fleisch	0.5	01h 45m
Fisch	0.4	00h 40m
Obst	0.3	00h 45m
Brot	0.3	00h 20m


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 Stunden: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 0 und 1).

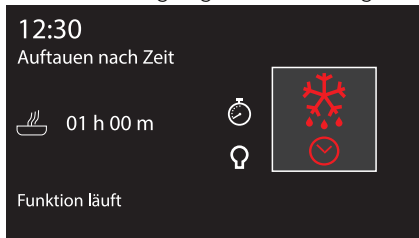




4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



Gebrauch


5. Das Symbol  erneut drücken, um den Auftauvorgang nach Zeit zu starten.
6. Der Auftauvorgang nach Zeit beginnt.



7. Bei laufendem Programm kann die Dauer der Auftaustufe abgeändert werden (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“). Das Symbol  drücken, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.
8. 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 des Auftauvorgangs nach Zeit liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.




6. Bei laufendem Programm kann ein Minutenzähler bis zu 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.

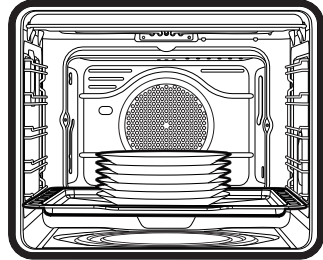
7. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Symbol  abgeschaltet werden kann.




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

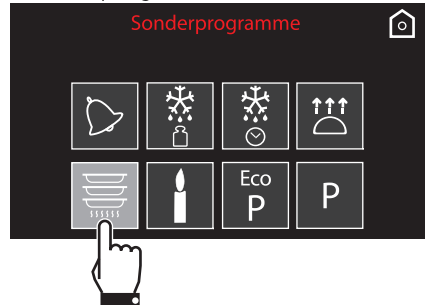
Teller vorwärmen

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.

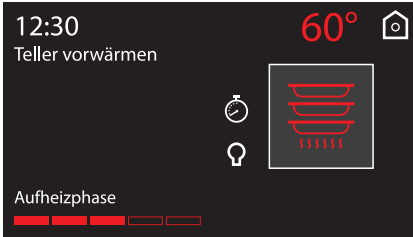
2. **Teller vorwärmen** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.






Gebrauch

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




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



6. 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.

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

7. 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:

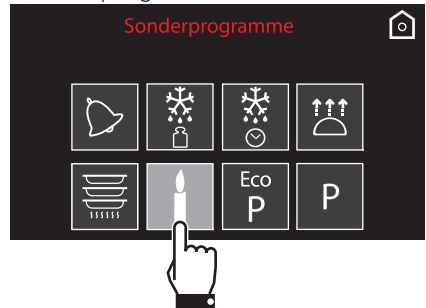
- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Keine Vorheizphase wird ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle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




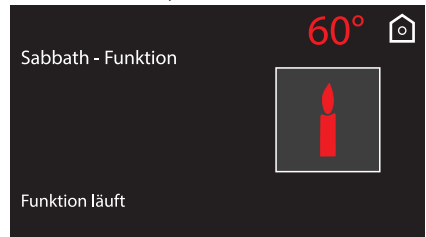
Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter abgeändert werden.


Die Betätigung eines beliebigen Knebels ist wirkungslos. Nur der Zurück-Drehknebel  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 den Zurück-Drehknebel  gedrückt halten, um zum Hauptmenü zurückzukehren.



3.7 Programme



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

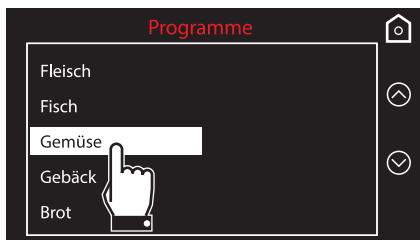
Im „Homescreen“ den Menüpunkt

Programme  auswählen.

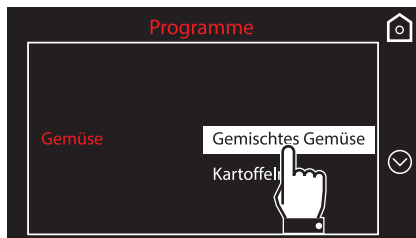


Aktivierung eines Programms

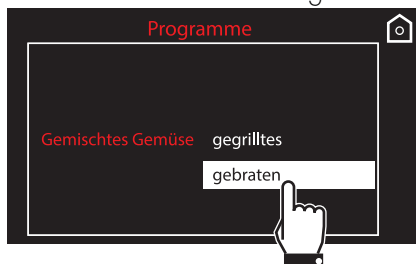
1. Die Symbole  und  drücken, um die Art der gewünschten Speise aus dem Menü „Programme“ auszuwählen. Zur Bestätigung dann die Namen der Speise drücken.



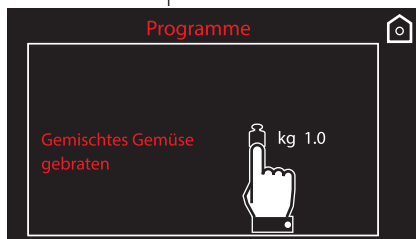
2. Den Untertyp der zu garenden Speise auswählen und zur Bestätigung der Auswahl den Namen der Unterspeise drücken.



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

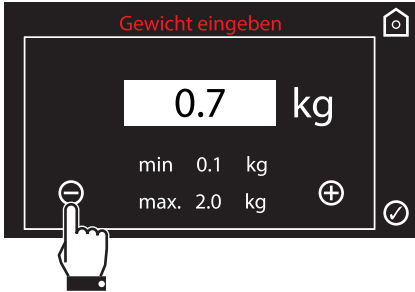




4. Das Symbol  drücken, um das Gewicht der Speise auszuwählen.

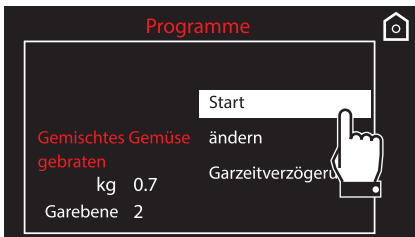




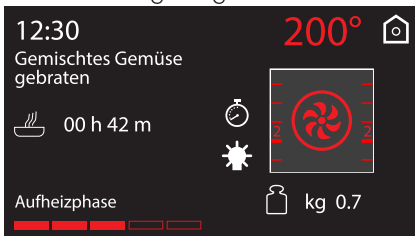
5. Die Symbole  und  verwenden, um das Gewicht (in Kilogrammen) der Speise einzustellen.




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.



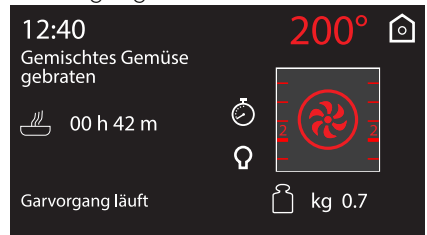
 Die angeführte Zeit beinhaltet nicht die Zeit der Aufheizphase.

 Man kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt, auch bei laufendem Garvorgang, einige voreingestellten 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

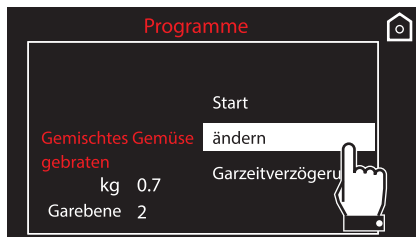
1. Nach Beendung des Programms macht das Gerät den Benutzer durch akustische Signale darauf aufmerksam und das Symbol  blinkt.



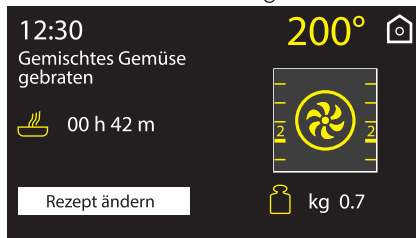
2. Um einen erneuten Garvorgang mit den voreingestellten Parametern auszuführen, muss das Symbol  gedrückt werden (bei Aktivierung des akustischen Signals das Symbol zweimal drücken). Das Gerät nimmt, sofern es noch heiß ist, den Garvorgang automatisch wieder auf, andernfalls setzt sich erneut die Vorheizphase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

Permanente Abänderung eines Programms

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

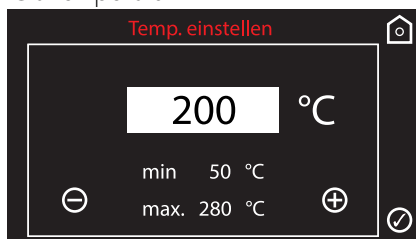


Auf der Hauptbildschirmseite sind alle abänderbaren Parameter gelb markiert.





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.

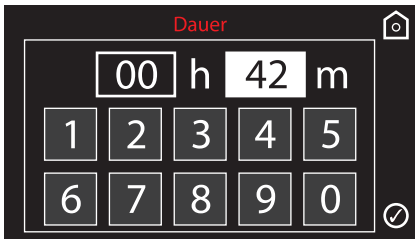
3. Zum Abbrechen und Beenden des Programms den Zurück-Drehknopf  drücken.



- Backofenfunktion



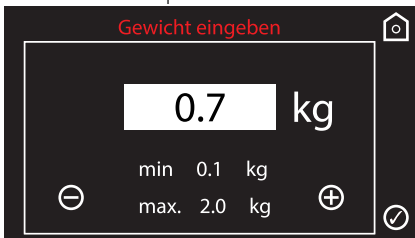
- Gardauer




- Ebene des Rahmens

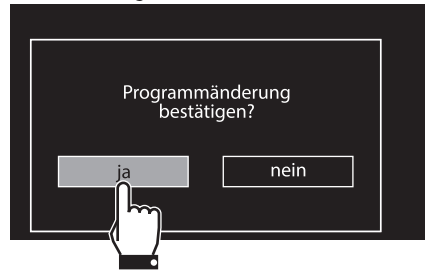



- Gewicht der Speise



3. Die gewünschten Abänderungen vornehmen.

4. Zum Speichern des Programms das Symbol  drücken. Gefordert wird die Bestätigung der eben ausgewählten Abänderungen.



 Wird die Abänderung nicht bestätigt, bleibt das Programm unverändert.

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



DE



Gebrauch

Tabelle der vorgegebenen Programme

FLEISCH

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Ebene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Roastbeef	blutig	1	Heißluft	2	200	35
	medium	1	Heißluft	2	200	40
	durchgebraten	1	Heißluft	2	200	45
Schweinskarree	-	1	Turbo	2	190	75
Lamm	medium	1	Turbo	2	190	100
	durchgebraten	1	Turbo	2	190	110
Kalb	-	1	Statisch + Umluft	2	190	65
Schweinerippchen	-	1	Grill + Umluft	4	250	16
Schweinekotelett	-	1	Grill + Umluft	4	280	15
Bratwurst	-	1	Grill + Umluft	4	280	12
Schweinebauch	-	0,5	Grill + Umluft	4	250	7
Truthahn	gebraten	3	Statisch + Umluft	1	190	110
Hähnchen	gebraten	1	Turbo	2	200	64
Kaninchen	gebraten	1,5	Heißluft	2	190	80

FISCH

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Ebene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Frischer Fisch	-	0,5	Statisch + Umluft	2	160	35
Gefrorener Fisch	-	0,5	Heißluft	2	160	45
Wolfsbarsch	-	1	Heißluft	2	160	45
Seeteufel	-	0,8	Heißluft	2	160	60
Snapper	-	1	Heißluft	2	180	30
Steinbutt	-	1	Heißluft	2	160	35

GEMÜSE

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Ebene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Gemischtes Gemüse	gegrilltes	0,5	Grill	4	250	25
	gebraten	1	Heißluft	2	200	45
Kartoffeln	gebraten	1	Turbo	2	220	40
	gefroren	0,5	Statisch + Umluft	2	220	13



GEBÄCK

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Ebene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Rührteigkuchen	-	1	Statisch + Umluft	2	160	60
Plätzchen/Kekse	-	0,6	Turbo	2	160	18
Muffins	-	0,5	Heißluft	2	160	18
Windbeutel	-	0,5	Turbo	2	180	70
Meringen	-	0,3	Turbo	2	120	90
Biskuitgebäck	-	1	Heißluft	2	160	60
Strudel	-	1	Statisch	2	170	40
Mürbeteigkuchen	-	0,8	Statisch	2	170	40
Brioche	-	1	Statisch + Umluft	2	180	40
Croissant	-	0,6	Heißluft	2	160	30

BROT

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Ebene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Hefebrot	-	1	Heißluft	2	200	30
Focaccia	-	1	Turbo	2	180	25

PIZZA

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Ebene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Pizza auf Blech	-	1	Statisch + Umluft	1	280	7
Pizza auf Stein	frische	0,5	Statisch + Umluft	1	280	4
	gefrorene	0,3	Statisch + Umluft	1	230	6

TEIGWAREN/REIS

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Ebene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Nudeln überbacken	-	2	Statisch	1	220	40
Lasagne	-	2	Statisch	1	230	35
Paella	-	0,5	Statisch + Umluft	2	190	25
Quiche Lorraine	-	0,5	Statisch	1	200	30
Soufflé	-	0,5	Heißluft	2	180	25



Gebrauch

GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Ebene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Kalb	-	1	Turbo	2	90	360
Rindfleisch	blutig	1	Statisch	2	90	105
	durchgebraten	1	Statisch	2	90	380
Schweinefilet	-	1	Turbo	2	90	330
Lamm	-	1	Turbo	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.

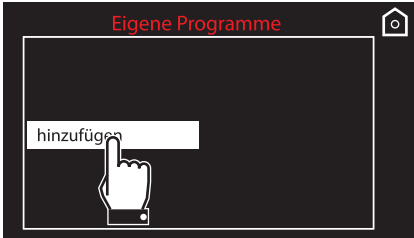


Es können bis zu zirka 10 eigene Rezepte gespeichert werden.

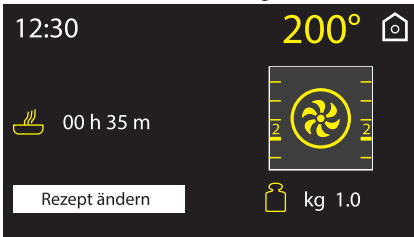


Ein Rezept hinzufügen

1. **Hinzufügen** aus dem Menü der Eigenen Rezepte auswählen.

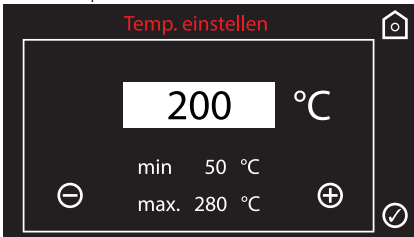


Auf der Hauptbildschirmseite sind alle abänderbaren Parameter gelb markiert.



2. Den abzuändernden Parameter drücken.

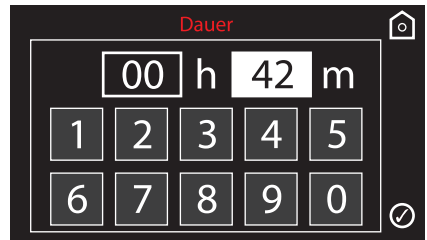
- Gartemperatur



- 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.



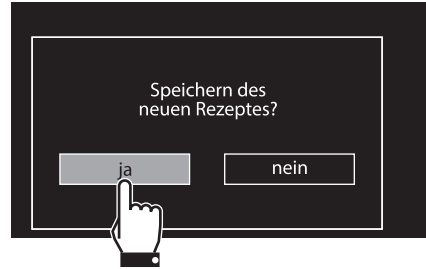
5. Den Namen des Rezeptes eingeben.
Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben (zum Beispiel wurde das Rezept **Rezept 1**) gespeichert.


 Der Rezeptname darf höchstens 10 Buchstaben 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.

7. Gefordert wird die Bestätigung der eben ausgewählten Abänderungen. **Ja** auswählen, wenn das Rezept gespeichert werden soll.



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

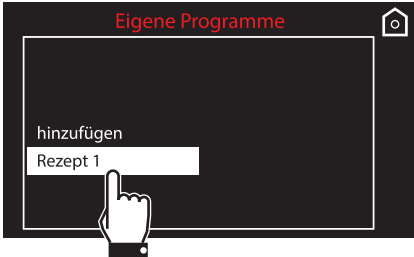
8. Wird die Speicherung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.



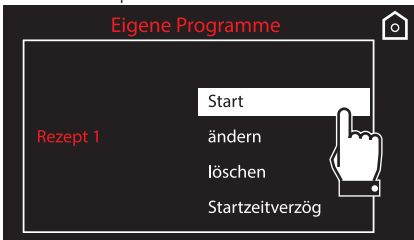


Aktivierung eines eigenen Rezeptes

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



2. Den Menüpunkt **Start** auswählen.



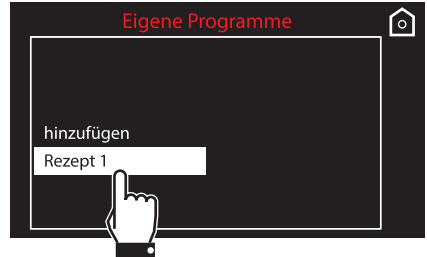
3. Der Garvorgang startet mit den Parametern, die zuvor für das Rezept eingegeben wurden.



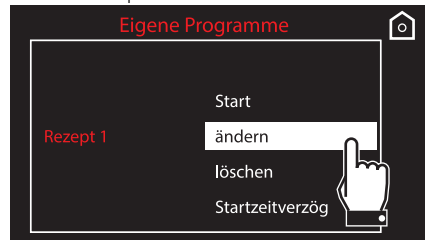
Es besteht immer die Möglichkeit, die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs abzuändern, doch werden diese Abänderungen nicht für spätere Verwendungen des Rezeptes gespeichert.

Abänderung eines eigenen Rezeptes

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



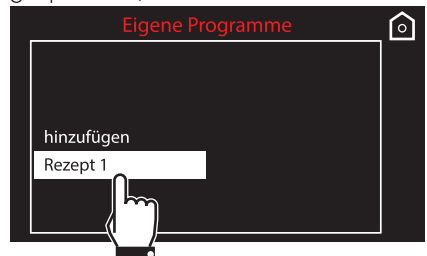
2. Den Menüpunkt **ändern** auswählen.



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

Löschen eines eigenen Rezeptes

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



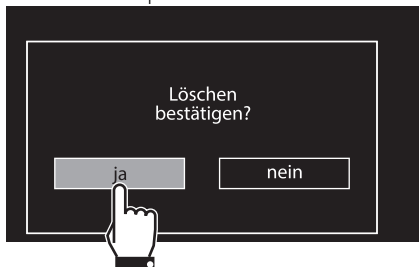


Gebrauch

2. Den Menüpunkt **Löschen** auswählen.



3. Die Löschung bestätigen. **Ja** auswählen, um das Rezept definitiv zu löschen.

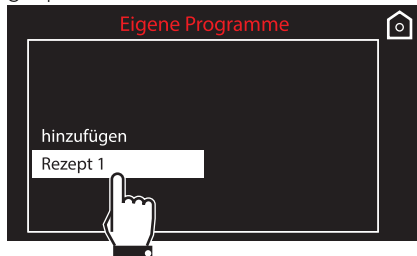


4. Wird die Löschung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.

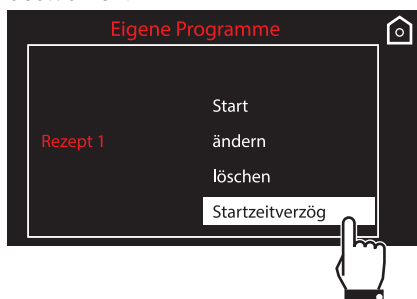


Garzeitverzögerung

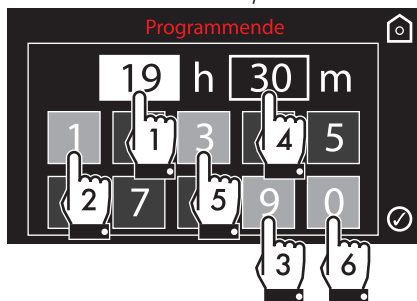
1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept **Rezept 1** gespeichert).




2. Den Menüpunkt **Startzeitverzögerung** auswählen.



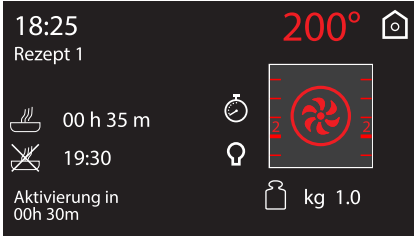
3. Die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Garzeit eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).





4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

5. 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“ den Menüpunkt

Einstellungen  auswählen.





 Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

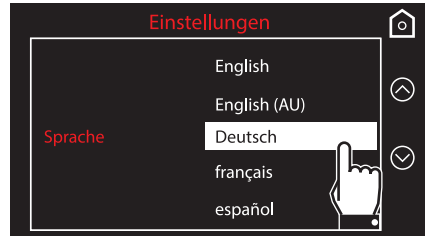
Sprache

 Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Sprache unter den verfügbaren.

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



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



3. Die ausgewählte Sprache bestätigen.

DE



Gebrauch

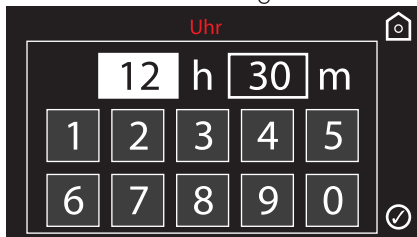
Uhr


i Ermöglicht die Abänderung 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.

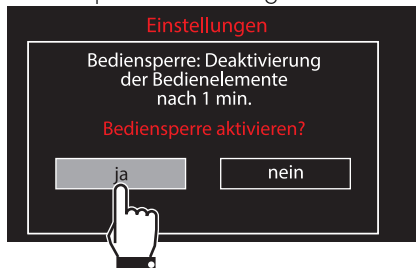
Bediensperre


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.

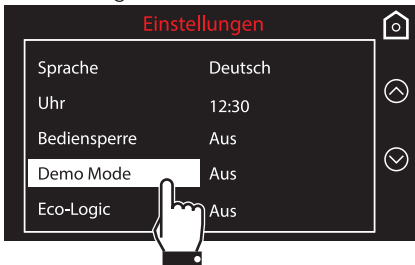
 Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss das Symbol  mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



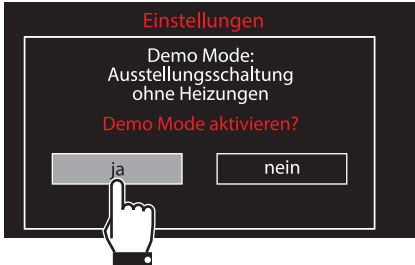
Demo Mode (nur für Aussteller)

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 **OFF** gestellt werden.

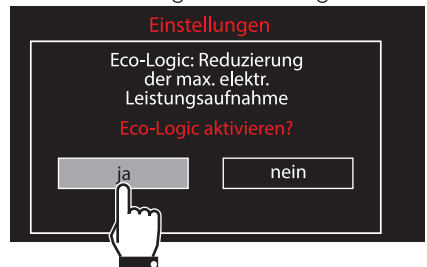
Eco-Logic


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.

DE



Bedientöne

i Bei jedem Druck 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.



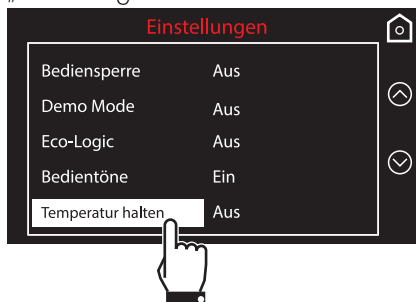
2. **Nein** auswählen, um den Ton, der beim Drücken der Symbole im Display ertönt, zu deaktivieren.



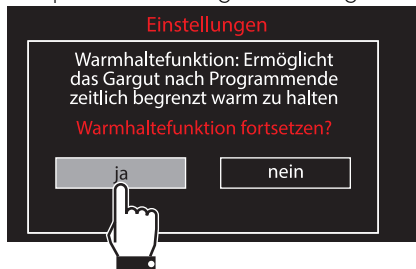
Temperatur halten

i Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Garzeit (sofern diese nicht per Hand unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu verändern.

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



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung die Temperaturerhaltung zu bestätigen.





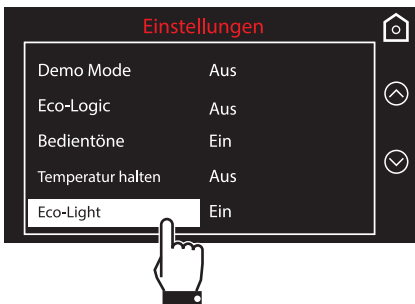
i Die Temperaturerhaltung wird nach Beendigung des Garvorgangs aktiviert und durch eine Reihe von akustischen Signalen angezeigt (siehe Garvorgang oder Garende). Nach einigen Minuten wird die unten angeführte Bildschirmseite im Display angezeigt.



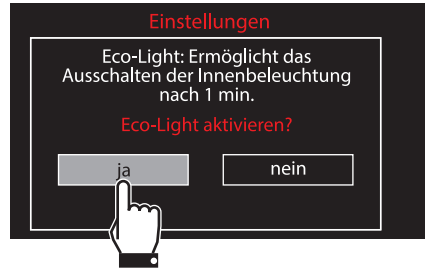
Eco-Light

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

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





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 OFF 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 „on“ eingestellt.



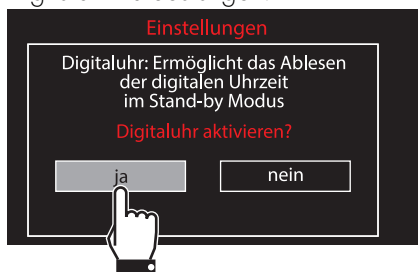
Digitaluhr

i Drücken, um die Uhrzeit in digitalem Format anzuzeigen.

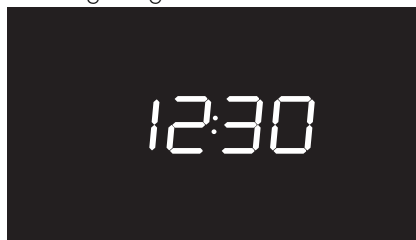
1. Die Symbole  oder  drücken und **Digitaluhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



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



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



i Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Ausführung aktiv.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



**Unsatzgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den
Oberflächen**

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

4.2 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ratschläge zur Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

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



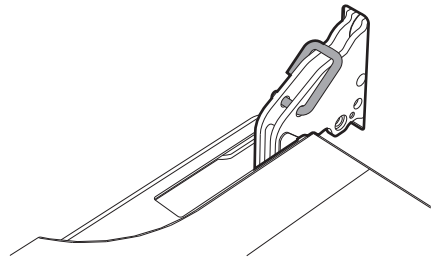
Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

4.3 Ausbau der Backofentür

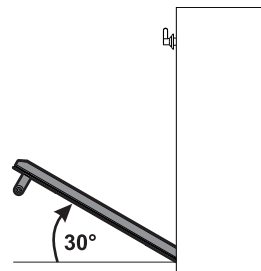
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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



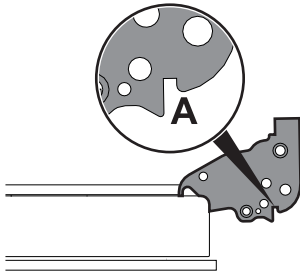
2. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen festhalten, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



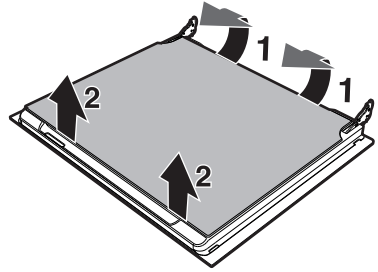


Reinigung und Wartung

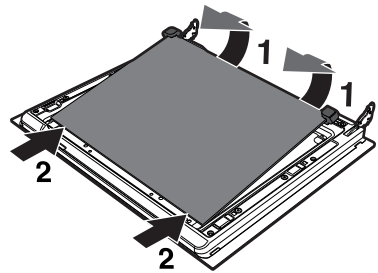
3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Gerät eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzten aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den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



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.



4.4 Reinigung der Türverglasung

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

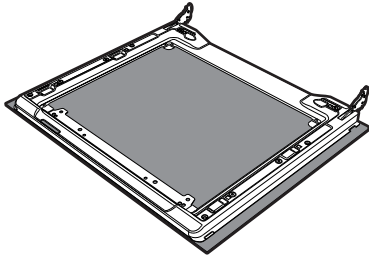
Ausbau der Innenverglasung

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

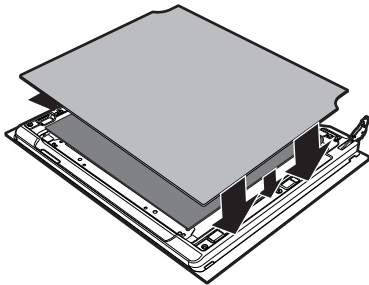
1. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (**1**) vorsichtig nach oben hin gezogen wird.



- 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.



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

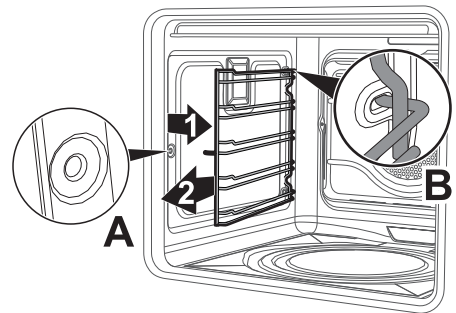


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

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





Reinigung und Wartung

4.5 Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)



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



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

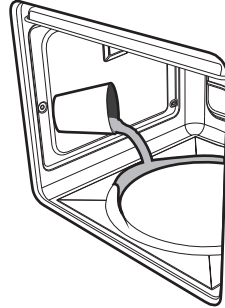
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Backofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Operationen

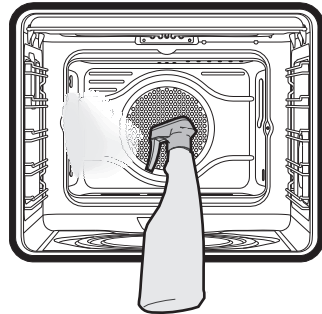
Vor Einschalten von Vapor Clean:

- Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung im Backofeninnern lassen.

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



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



- Die Tür schließen.



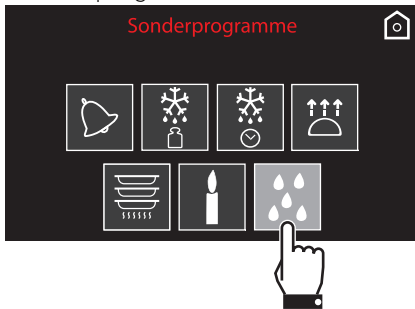
Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.



Einstellung der Vapor Clean

i Liegt die Innentemperatur höher als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Backraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus das Gerät abkühlen lassen.


1. Die Funktion des Reinigungszyklus **Vapor Clean** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.

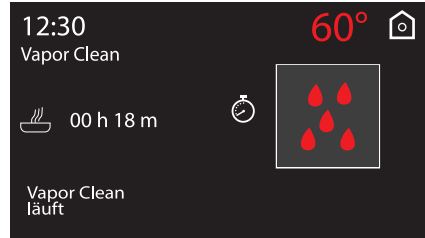


2. Im Display erscheinen die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.



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

3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken. Die unterstützte Reinigung beginnt.



4. Bei zu hoher Temperatur im Innern des Backraum weisen ein akustisches Signal und eine Meldung im Display darauf hin, dass die Abkühlung desselben abgewartet werden muss.



5. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean ertönt ein akustisches Signal.



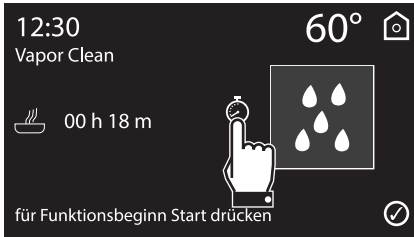


Reinigung und Wartung

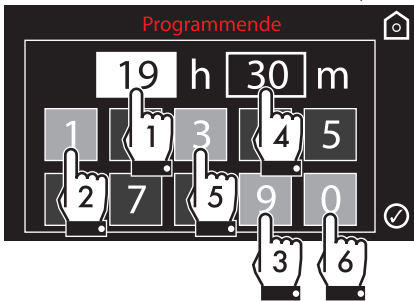
Einstellung der programmierten Vapor Clean


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

1. Nach Auswahl des Sonderprogramms Vapor Clean das Symbol  drücken.



2. Die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Funktion Vapor Clean 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).



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

Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean

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

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



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



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



4.6 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)



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



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

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

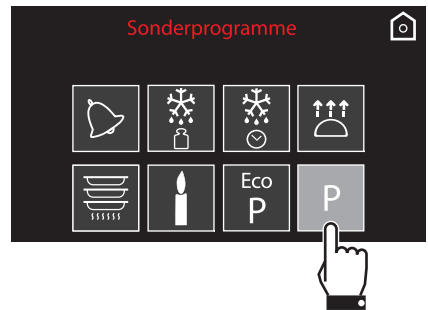
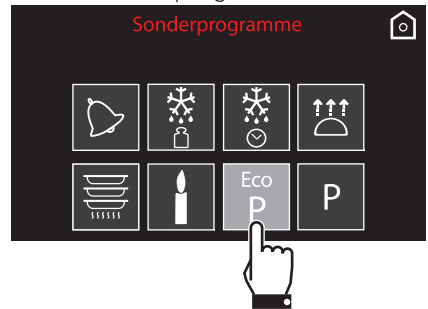
Vorhergehende Operationen

Vor dem Start der Pyrolyse:

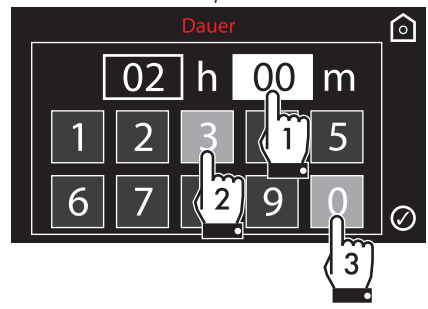
- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken lassen, es abspülen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

Einstellung der Pyrolyse

1. **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).

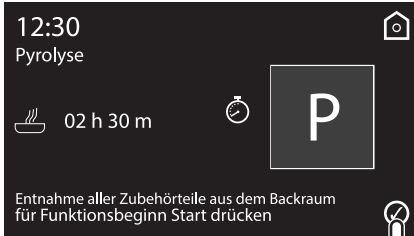


3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.




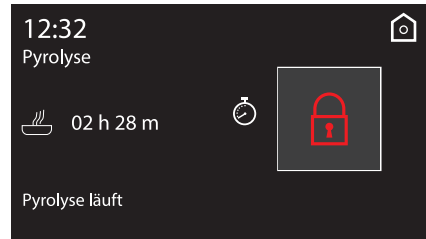
Reinigung und Wartung

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.



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 .



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

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



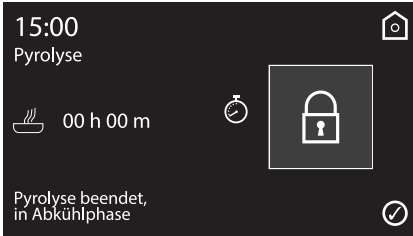
Bei der Funktion **Pyrolyse ECO**  ist die Dauer auf 2 Stunden festgesetzt und kann nicht abgeändert werden).



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



5. Am Ende der Pyrolyse bleibt die Tür gesperrt, solange die Temperatur im Innern des Ofens unter die Sicherheitsstufe senkt.



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



7. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.



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



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





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



Reinigung und Wartung

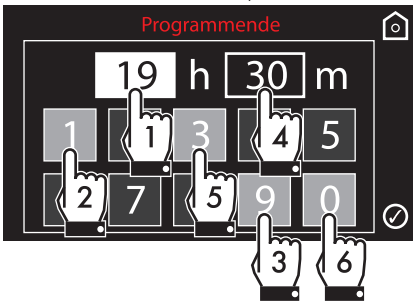
Einstellung der programmierten Pyrolyse


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

1. Nach Auswahl der Dauer des Pyrolysezyklus und nach Bestätigung durch Drücken des Symbols  das Symbol  drücken.
2. Die Anzeige **Startzeitverzögerung** drücken.



3. 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).



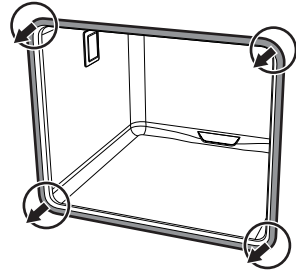
4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann den Reinigungszyklus.

4.7 Außergewöhnliche Wartung

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

Ausbau der Ofendichtung:

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



Einsetzen der Ofendichtung:

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

Ratschläge zur Wartung der Ofendichtung.

Die Ofendichtung muss weich und elastisch sein.

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



Auswechseln der Backofenlampe



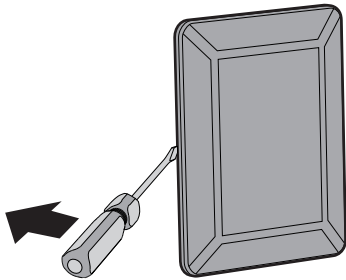
Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

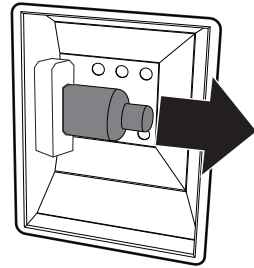
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

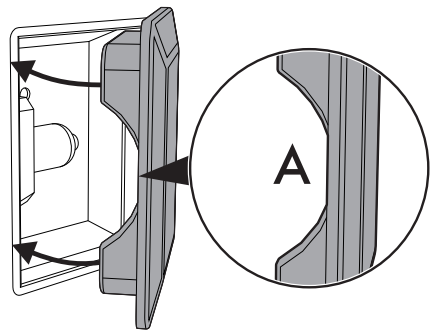


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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



Reinigung und Wartung

Was tun, wenn...

Das Display ist komplett erloschen:

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

Das Gerät erhitzt sich nicht:

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

Die Bedienelemente reagieren nicht:

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

Die Garzeiten sind länger als die in der Tabelle angeführten:

- 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 keinerlei Garvorgang ermöglichen würde.

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 bleibt das Kühlgebläse stehen:

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



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



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen 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 vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Allgemeine Informationen

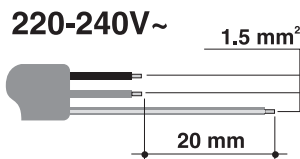
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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.

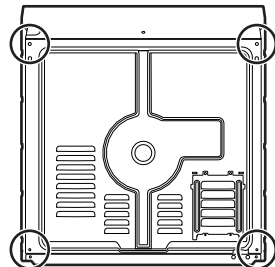
5.2 Austausch des Kabels



**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.



Installation

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

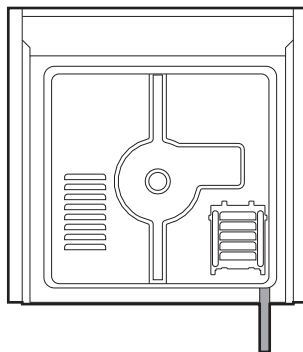
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

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

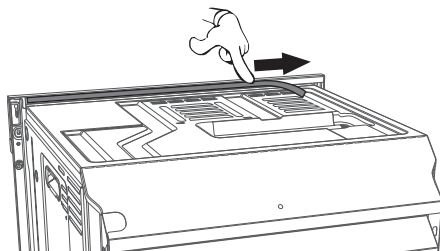
Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

Dichtung der Bedienblende

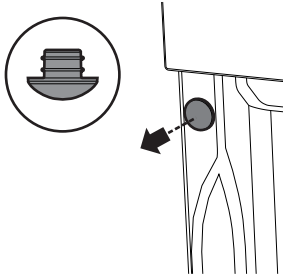
Die in der Lieferung enthaltene Dichtung auf die Rückseite der Bedienblende kleben, um ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



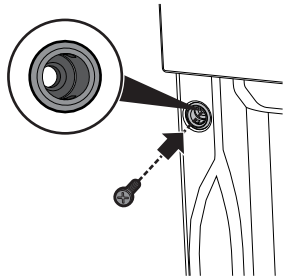


Befestigungsbuchsen

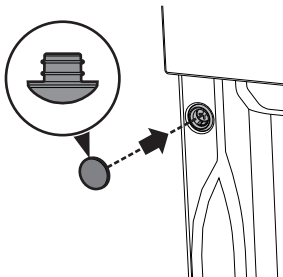
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.



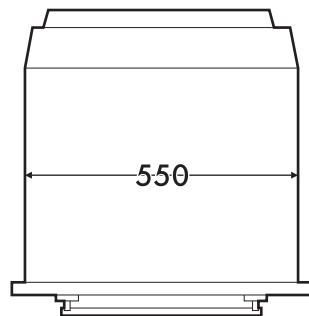
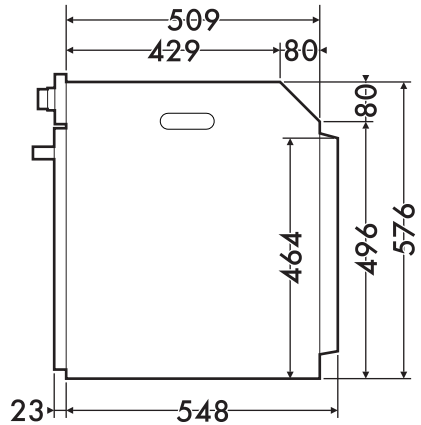
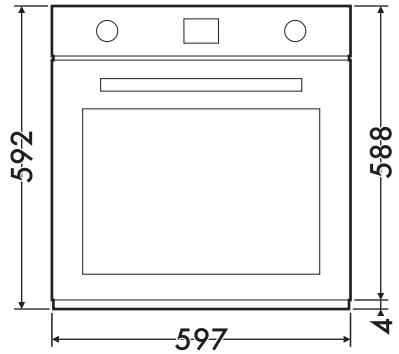
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



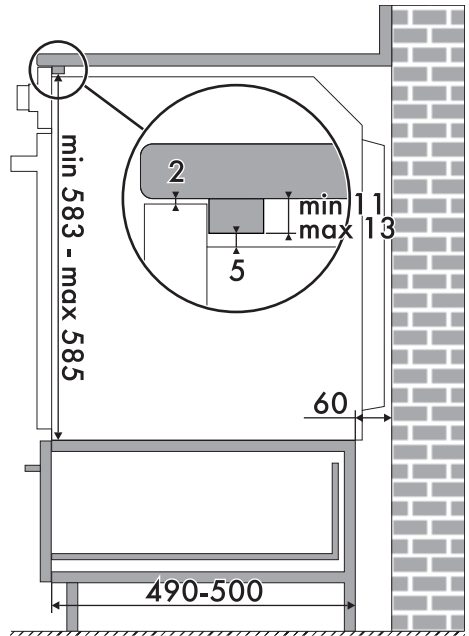
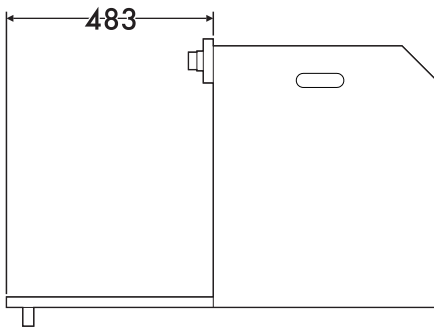
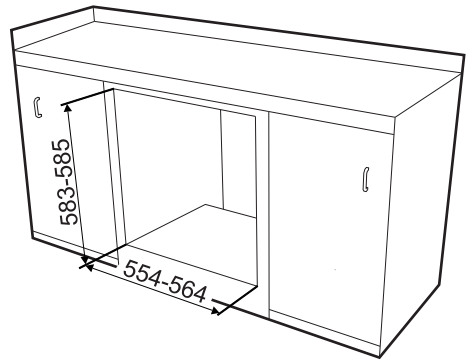
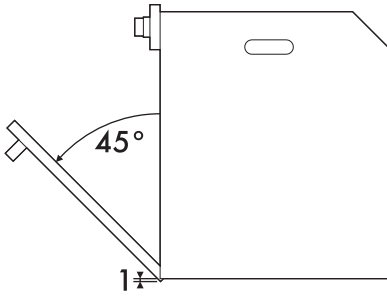
Abmessungen des Gerätes (mm)





Installation

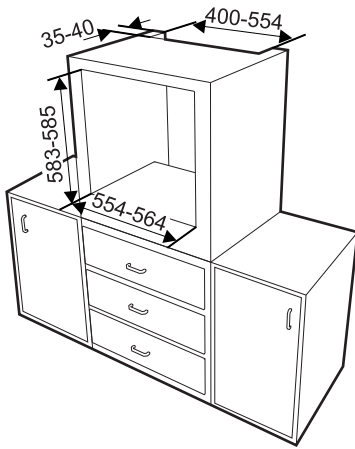
Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



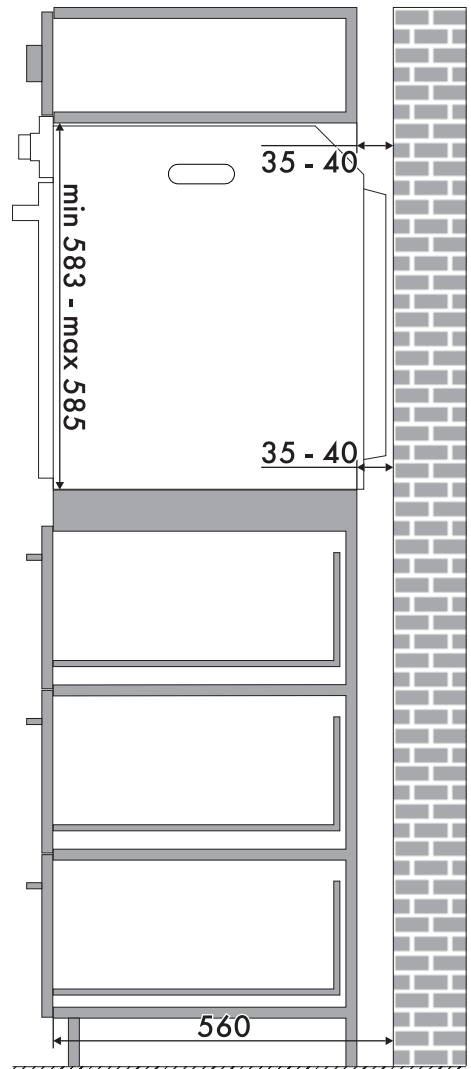
Prüfen, ob die Rück-/Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Einbau in einen Hochschrank (mm)



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



DE

