

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	208
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	208
1.2 Zweck des Gerätes	211
1.3 Haftung des Herstellers	212
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	212
1.5 Typenschild	212
1.6 Entsorgung	212
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	213
2 Beschreibung	214
2.1 Allgemeine Beschreibung	214
2.2 Bedienblende	215
2.3 Weitere Teile	215
2.4 Verfügbares Zubehör	216
3 Gebrauch	217
3.1 Hinweise	217
3.2 Erster Gebrauch	217
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	218
3.4 Gebrauch des Backofens	218
3.5 Ratschläge zum Garen	223
3.6 Sonderprogramme	229
3.7 Programme	238
3.8 Eigene Rezepte	247
3.9 Einstellungen	253
4 Reinigung und Wartung	259
4.1 Hinweise	259
4.2 Reinigung des Gerätes	259
4.3 Ausbau der Backofentür	259
4.4 Reinigung der Türverglasung	260
4.5 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	262
4.6 Außergewöhnliche Wartung	265
5 Installation	268
5.1 Elektrischer Anschluss	268
5.2 Für den Installateur	268
5.3 Austausch des Kabels	269
5.4 Positionierung	269

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.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Während des Pyrolysevorgangs (wo verfügbar) alle Brenner oder elektrischen Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern es oberhalb des Gerätes installiert ist.
- 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.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- 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.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

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.



Hinweise

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 Bedienungshandbuches;
- 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.

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



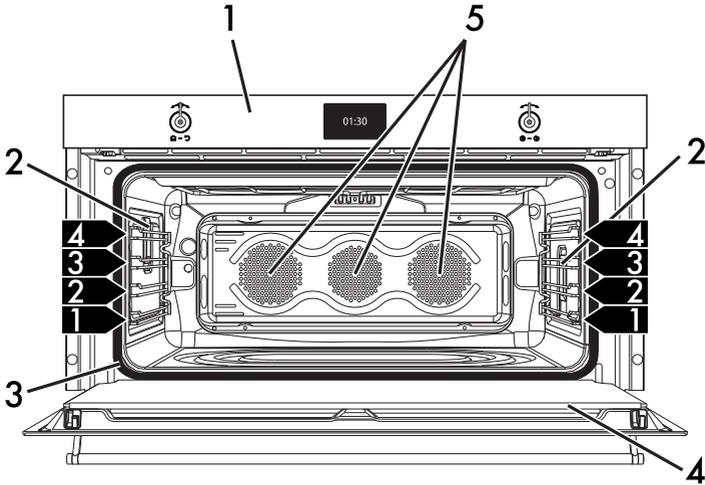
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

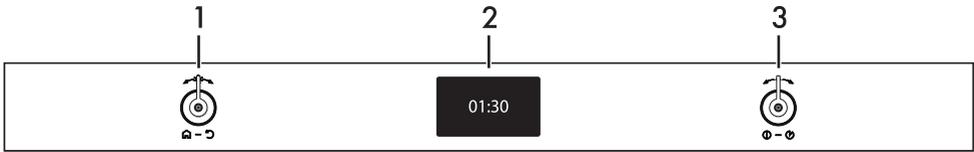
5 Lüfter

6 Lampe

1,2,3 Schiene des Rahmens



2.2 Bedienblende



1 Zurück-Drehknebel

Mit diesem Drehknebel ist es möglich, zum vorherigen Menüpunkt des Gerätes zurückzukehren. Er ermöglicht zudem, die Lampe im Inneren des Backraums manuell ein- oder auszuschalten.

2 Display

Zeigt die aktuelle Uhrzeit, die Garparameter sowie alle Funktionen des Gerätes an.

3 Bedienknebel

Mit diesem Drehknebel kann das Gerät ein- oder ausgeschaltet und die unterschiedlichen verfügbaren Funktionen ausgewählt werden.

Den Drehknebel nach rechts oder nach links drehen, um den gewünschten Punkt zu ändern/auszuwählen. Zur Bestätigung drücken.



Den Drehknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um einen eventuellen Garvorgang unverzüglich zu beenden.

Lüfter

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

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

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktionen **ECO P**, **P** und , ausgewählt wird;
- Wenn der Temperaturknebel kurz nach rechts oder links gedreht wird (den Temperaturknebel erneut nach rechts oder links drehen, um die Innenbeleuchtung auszuschalten)



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

2.3 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

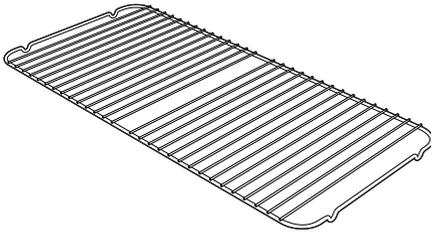
Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).



Beschreibung

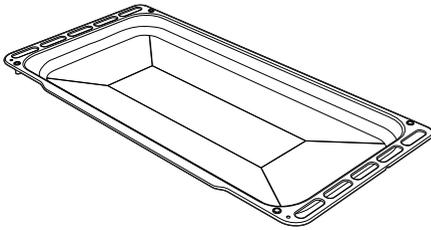
2.4 Verfügbares Zubehör

Rost für Backblech



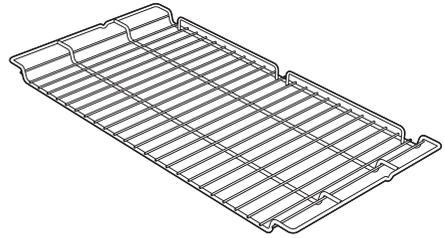
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Tiefes Backblech



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

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

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

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

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



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Unsatzgemäßes Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs Verbrennungsgefahr

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



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

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

3.2 Erster Gebrauch

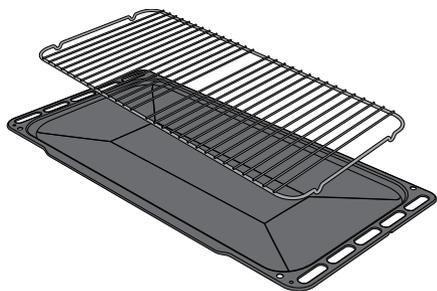
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen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



3.3 Gebrauch der Zubehörteile

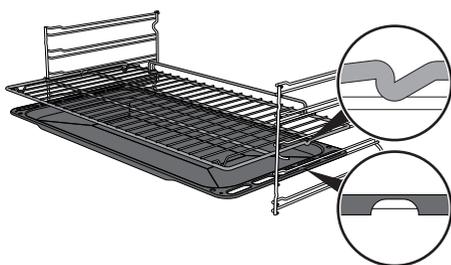
Rost für Backblech

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



Roste und Backbleche

Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



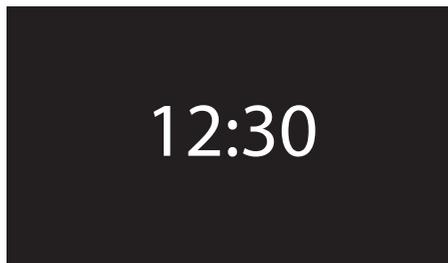
Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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

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).

Den Bedienknebel drücken, um auf das Menü Einstellungen zuzugreifen, siehe „3.9 Einstellungen“.



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.



Reaktivierung des Displays

Wenn der Modus Eco-Light aktiviert ist (siehe „Eco-Light“ im Kapitel „Einstellungen“), schaltet sich das Display 2 Minuten nach dem letzten Gebrauch des Gerätes aus.

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

- einen der beiden Drehknebel des Gerätes drehen oder drücken.

Das Gerät gibt eine Sequenz von Tönen ab, und das Display schaltet sich nach einigen Sekunden ein. Beim Wiedereinschalten erscheint im Display die Bildschirmseite der aktuellen Uhrzeit.



Wenn zur Reaktivierung des Displays der Zurück-Drehknebel nach rechts oder nach links gedreht wird, schaltet sich die Lampe im Inneren des Backraums ein.



Wenn zur Reaktivierung des Displays der Bedienknebel gedrückt wird, erscheint im Display die Bildschirmseite des Hauptmenüs.

Menü

Backofenfunktionen

Sonderprogramme

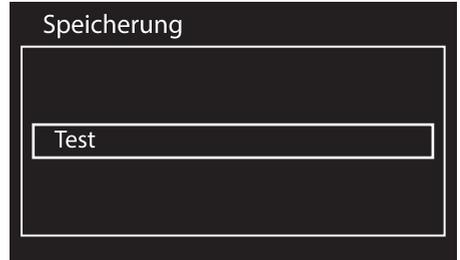
Programme

Eigene Rezepte

Einstellungen

Speicherung

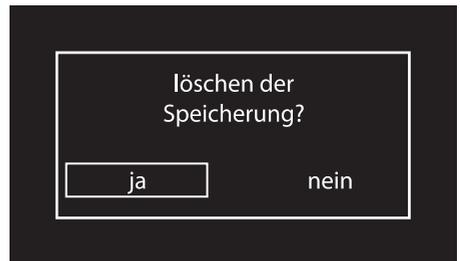
In der Bildschirmseite der Uhr den Zurück-Drehknebel drücken, um die letzten verwendeten Programme oder eigenen Rezepte anzuzeigen.



Die Speicherung löschen

Wenn die Speicherung gelöscht werden soll:

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Zurück-Drehknebel drücken, um die letzten verwendeten Programme oder eigenen Rezepte anzuzeigen.
2. Den Bedienknebel einige Sekunden lang drücken.



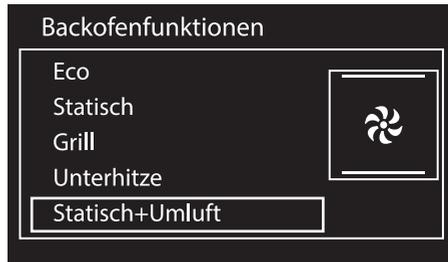


Gebrauch

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



5. Den Drehknebel drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

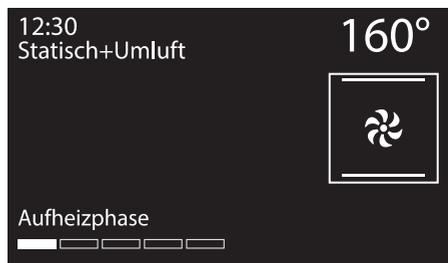


Backofenfunktionen

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Backofenfunktionen** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



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



4. Den Bedienknebel drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.



Zur Änderung der voreingestellten Temperatur zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Bedienknebel drehen. Zur Bestätigung den Drehknebel drücken oder 5 Sekunden warten.



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



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

12:37
Statisch+Umluft

160°



Funktion läuft

Unterbrechung einer Funktion

Zur Unterbrechung einer Backofenfunktion:

1. Den Zurück-Drehknebel drücken.
2. Die gewünschte Option auswählen.
3. Zur Bestätigung den Zurück-Drehknebel drücken.

Vorgang unterbrechen?

ja

nein



Den Bedienelement mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

Liste der Backofenfunktionen



Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.

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.



Gebrauch

Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er am Ende des Grillvorgangs den Speisen eine gleichmäßige Bräunung zu verleihen. Ideal für Würstchen, Rippchen und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.

Unterhitze

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

Statisch + Umluft

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

Grill + Umluft

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

Unterhitze + Umluft

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

Heißluft

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



Turbo-Heißluft

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

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 Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

So können Sie Energie sparen

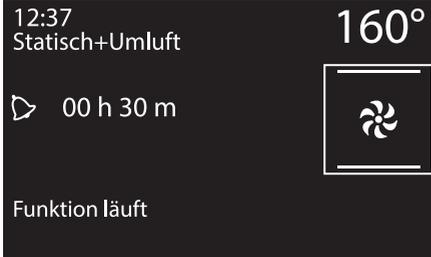
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.
- (Wo vorhanden)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



Minutenzähler während des Betriebs

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

1. Den Bedienknebel während einer Backofenfunktion drücken.
2. Zum Einstellen der Gardauer (von 1 Minute bis 4 Stunden) den Bedienknebel nach rechts oder links drehen. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.



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

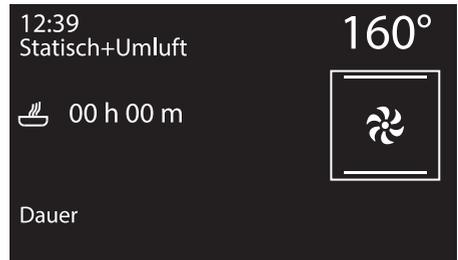
 Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um einen weiteren Minutenzähler auszuwählen, oder den Bedienknebel betätigen, um den akustischen Signalgeber abzustellen.

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.

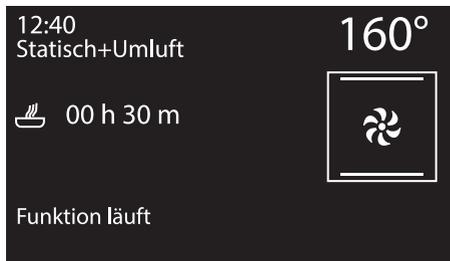
1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Bedienknebel zweimal drücken.
2. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Garminuten von 00:01 bis 13:00 einzustellen. Wenn man den Drehknebel gedreht hält, erfolgt das Erhöhen bzw. Senken des Wertes schneller.





Gebrauch

3. Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Gardauer hört das Symbol  auf zu blinken. Ab diesem Moment beginnt der zeitgesteuerte Garvorgang.



4. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Funktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.



Zum Hinzufügen weiterer Garminuten muss der Bedienknebel gedreht werden.



Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu verlängern, den Bedienknebel erneut drücken. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Zum Abschalten des Gerätes, siehe „Unterbrechung einer Funktion“.

Änderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte

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

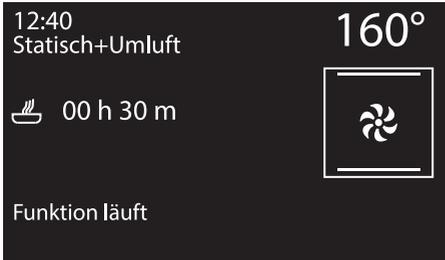
1. Wenn das Symbol  durchgehend aufleuchtet und das Gerät in Garphase ist, den Bedienknebel drücken. Das Symbol  beginnt zu blinken.
2. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, um die zuvor eingestellte Gardauer zu ändern.



Garzeitverzögerung

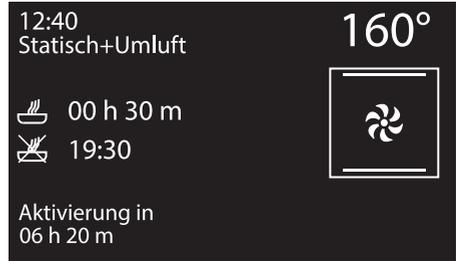
i Mit Garzeitverzögerung ist die Funktion gemeint, die ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Bedienknobel drücken, um eine Gardauer einzustellen.

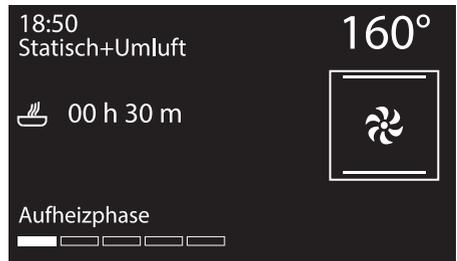


2. Bevor das Symbol  das Blinken unterbricht, den Bedienknobel drücken, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
3. Das Symbol  blinkt. Den Drehknobel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.

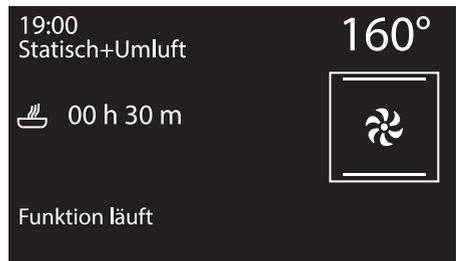
4. Nach einigen Sekunden hören die Symbole  und  auf zu blinken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.



5. Je nach eingestellten Werten beginnt das Gerät eine circa 10-minütige Vorheizphase...



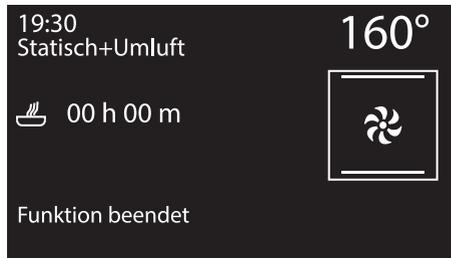
6. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.





Gebrauch

7. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Funktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.



Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu verlängern, den Bedienknebel erneut drücken. 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 beim programmierten Garvorgang



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

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

1. Wenn die Symbole  und  durchgehend aufleuchten und sich das Gerät im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs befindet, den Bedienknebel drücken. Das Symbol  beginnt zu blinken.
2. Den Bedienknebel drehen, um die zuvor eingestellte Gardauer zu ändern.
3. Den Bedienknebel erneut drücken. Das Symbol  erlischt und die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Garzeitende an.
4. Den Bedienknebel drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu verschieben.
5. Nach einigen Sekunden hören die Symbole  und  auf zu blinken und der programmierte Garvorgang nimmt seinen Betrieb mit den neuen Einstellungen auf.



Bei Änderung der Gardauer wird das Garzeitende gelöscht.



3.6 Sonderprogramme



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

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Sonderprogramme** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



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.



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 Tellern.



Sabbath-Funktion

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



Gebrauch



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.



Pyrolyse ECO (nur bei einigen Modellen)

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



Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)

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

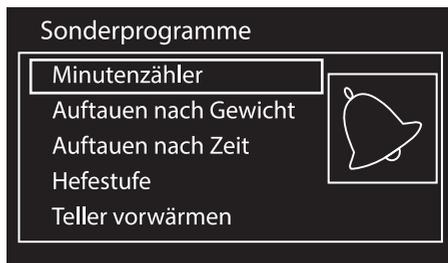


Im Folgenden wird die Sonderprogramme aufgeführt, deren Verwendung näher erklärt werden sollte.

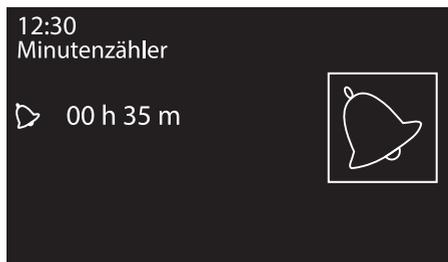
Für die Funktionen wie **Vapor Clean**, **Pyrolyse ECO** und **Pyrolyse** siehe „4 Reinigung und Wartung“.

Minutenzähler

1. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis der **Minutenzähler** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.
2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

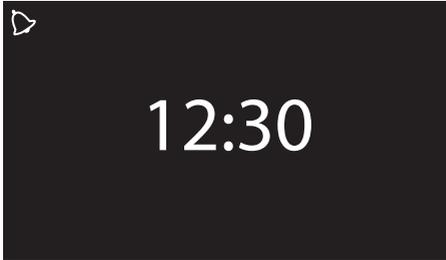


3. Zum Einstellen der Gardauer (von 1 Minute bis 4 Stunden) den Bedienknebel nach rechts oder links drehen. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.





4. 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.



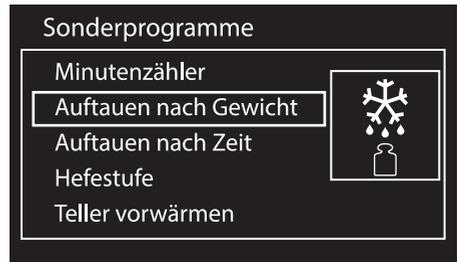
Wenn nach Einstellung der Dauer des Minutenzählers eine Funktion aktiviert wird, wird diese Zeit, mit Ausnahme einiger Sonderprogramme, automatisch als Minutenzähler der Automatikprogramme und der eigenen Rezepte angeführt.



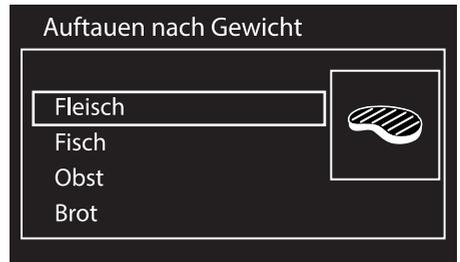
Diese Funktion unterbricht den Garvorgang nicht, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.

Auftauen nach Gewicht

1. Die Speise in den Backofen geben.
2. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis **Auftauen nach Gewicht** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



4. Den Bedienknebel drehen, um die Art der aufzutauenden Speise auszuwählen.



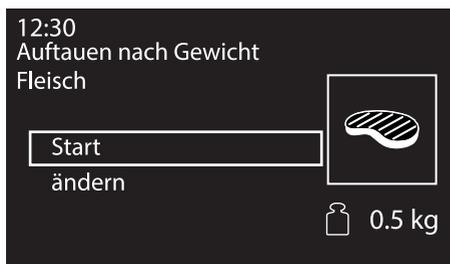


Gebrauch

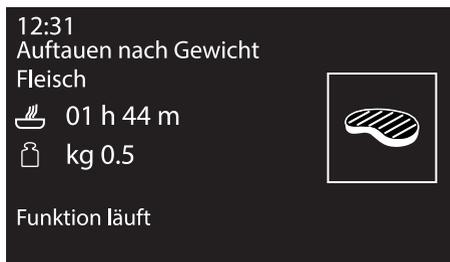
5. Den Bedienknebel drehen, um das Gewicht (in Kilogramm) der aufzutauenden Speise auszuwählen.



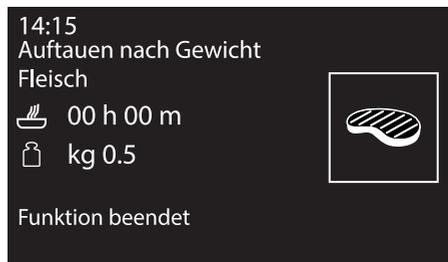
6. Den Bedienknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen.



7. Ein weiteres Mal den Bedienknebel drücken, um die Auftausstufe zu starten oder „ändern“ auswählen, um die eingestellten Parameter erneut abzuändern.



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



Voreingestellte Parameter:

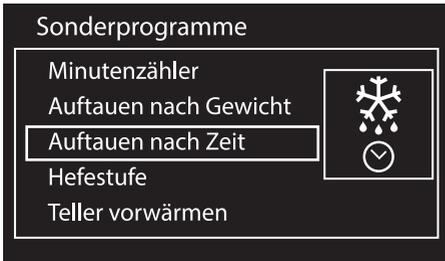
Typologie	Gewicht (Kg)	Zeit (Standard)
Fleisch	0.1 bis 1.1 (Standard 0.5)	01 h 45 m
Fisch	0.1 bis 0.7 (Standard 0.4)	00 h 40 m
Obst	0.1 bis 0.5 (Standard 0.3)	00 h 45 m
Brot	0.1 bis 0.5 (Standard 0.3)	00 h 20 m

* Die Auftauzeiten können je nach Form und Größe der aufzutauenden Speise variieren.

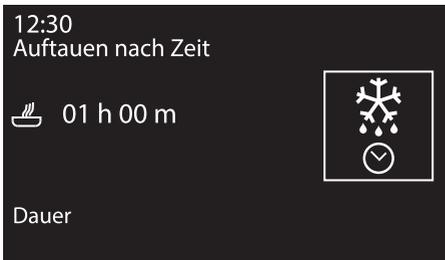


Auftauen nach Zeit

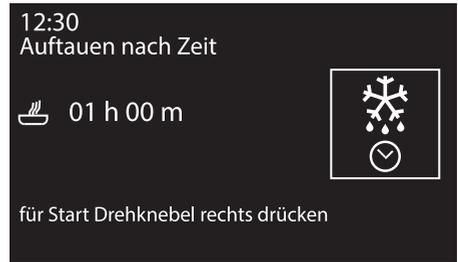
1. Die Speise in den Backofen geben.
2. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis **Auftauen nach Zeit** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



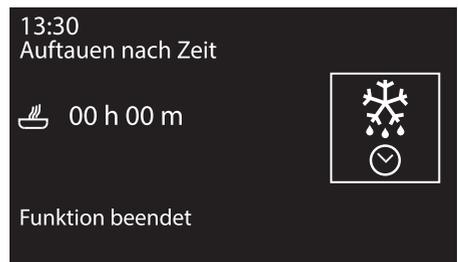
4. Den Drehknebel drehen, um den Wert abzuändern (zwischen 1 Minute und 13 Stunden).



5. Den Bedienknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen.



6. Erneut drücken, um die Auftaustufe zu starten.
7. Bei laufendem Programm kann die Dauer der Auftaustufe nochmals geändert werden. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschten Änderungen vorzunehmen.
8. Den Bedienknebel drücken, um die neu eingestellte Dauer der Auftaustufe zu bestätigen. 5 Sekunden nach der zuletzt vorgenommenen Änderung setzt die Auftaustufe automatisch ihren Betrieb fort.
9. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.





Gebrauch

Hefestufe

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

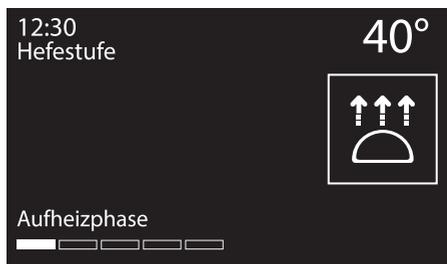
1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die **Hefestufe** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



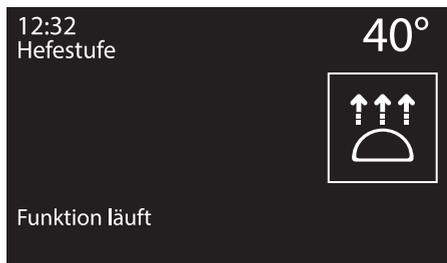
4. Den Bedienknebel drücken, um das Programm zu starten.



5. Das Gerät beginnt die Vorheizphase.



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



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.



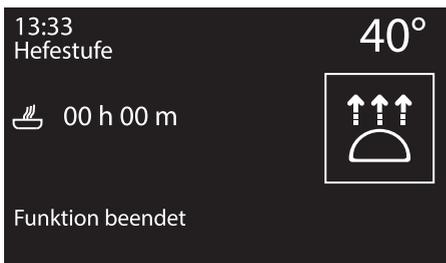
7. Den Bedienknebel drücken, um die gewünschten Änderungen vorzunehmen.



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

i Bei der Hefestufe bleibt die Innenbeleuchtung des Backraums ausgeschaltet.

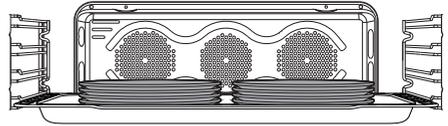
8. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Bedienknebel abgeschaltet werden kann.



i Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht veränderbar.

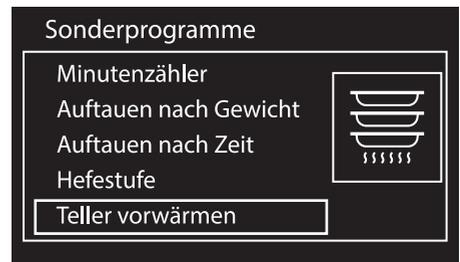
Teller vorwärmen

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



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

2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl **Teller vorwärmen** aus dem Menü „Sonderprogramme“ nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.





Gebrauch

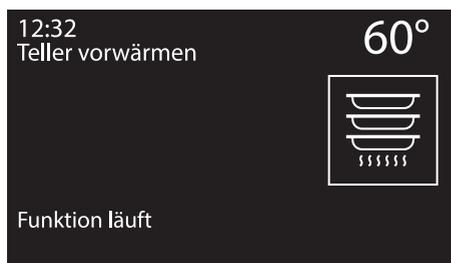
4. Den Bedienknebel drücken, um die Funktion zu aktivieren oder drehen, um die voreingestellte Temperatur zu regulieren (zwischen 40° und 80°).



5. Das Gerät beginnt die Vorheizphase...



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

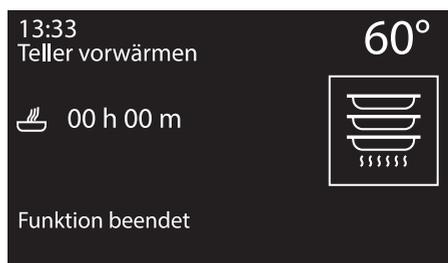


Bei laufendem Programm kann ein Minutenzähler bis zu 4 Stunden (siehe „Minutenzähler während des Betriebs“), die Dauer der Vorheizphase (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“) oder eine verzögerte Vorheizphase (siehe „Garzeitverzögerung“) eingestellt werden.

7. Den Bedienknebel drücken, um die gewünschten Änderungen vorzunehmen.



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



Bei der Funktion „Teller vorwärmen“ ist die Temperatur nicht abänderbar.



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

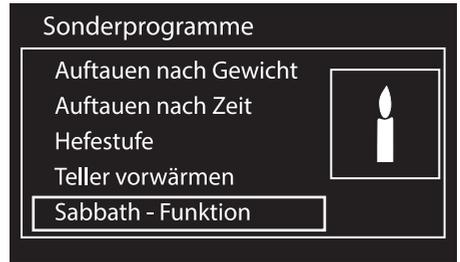


Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden.

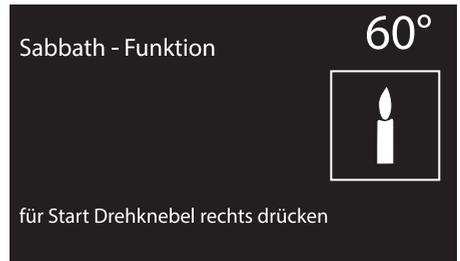
Die Betätigung eines beliebigen Knebels ist wirkungslos. Nur der Bedienknebel bleibt aktiv, um auf das Hauptmenü zurückkehren zu können.

1. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis die **Sabbath-Funktion** aus dem Menü „Sonderprogramme“ gewählt wird.

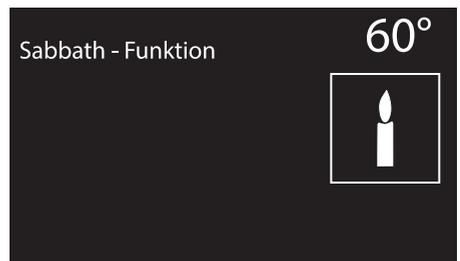
2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



3. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, um die Aufwärmtemperatur abzuändern.



4. Den Bedienknebel drücken, um die Funktion Sabbath zu starten.



5. Nach Beendigung den Drehknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um zum Hauptmenü zurückzukehren.



3.7 Programme

i

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.

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknopf drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknopf bis zur Auswahl der **Programme** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknopf drücken.

Menü

Backofenfunktionen
Sonderprogramme
Programme
Eigene Rezepte
Einstellungen

Aktivierung eines Programms

1. Den Bedienknopf bis zur Auswahl der gewünschten Speise aus dem Menü „Programme“ nach rechts oder links drehen.
2. Zur Bestätigung den Bedienknopf drücken.

Programme

Fleisch
Fisch
Gemüse
Gebäck
Brot

3. Den Untertyp der zu garenden Speise auswählen und zur Bestätigung der Auswahl den Bedienknopf drücken.

Gemüse

Gemischtes Gemüse
Kartoffeln

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

Gemischtes Gemüse

gegrilltes
gebraten



5. Den Bedienknebel drehen, um das Gewicht der Speise auszuwählen.

Gemischtes Gemüse
gebraten

min. 0.1 kg
max. 2.0 kg



 kg 1.0

Nun kann das ausgewählte Programm gestartet werden, die Einstellungen auf permanente Weise abgeändert oder eine Garzeitverzögerung ausgeführt werden.

12:30
Gemischtes Gemüse
gebraten

Start

ändern

Garzeitverzögerung



 kg 1.0

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

12:30
Gemischtes Gemüse
gebraten

 00 h 45 m

200°



Aufheizphase



 kg 1.0



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

7. Eine Anzeige signalisiert den Moment, in dem die Speisen in den Ofen eingefügt und der Garvorgang aktiviert werden sollen.

12:40
Gemischtes Gemüse
gebraten

 00 h 45 m

200°



Gargut in Backofen legen
Drehknebel rechts drücken

 kg 1.0

8. Den Bedienknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.

12:41
Gemischtes Gemüse
gebraten

 00 h 44 m

200°



Garvorgang läuft

 kg 1.0



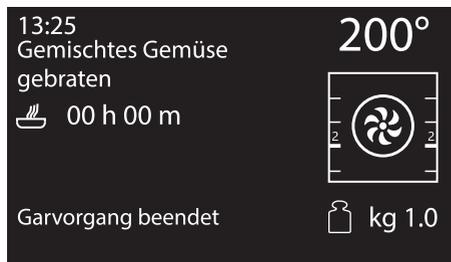
Die angeführte Zeit beinhaltet nicht die Zeit der Aufheizphase.



Gebrauch

Beendung eines Programms

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



2. Den Bedienknebel drücken, um einen erneuten Garvorgang mit den voreingestellten Parametern auszuführen (bei Aktivierung des akustischen Signals den Knebel zweimal drücken). Das Gerät nimmt, sofern es noch heiß ist, den Garvorgang automatisch wieder auf, andernfalls setzt sich erneut die Vorheizphase in Betrieb.

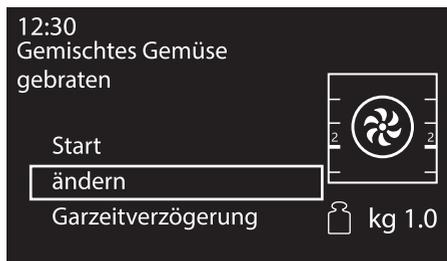
i Der aufeinanderfolgende Garvorgang ist nützlich, um mehrere Speisen derselben Art zu backen. Zum Beispiel zum Backen von mehreren, aufeinanderfolgenden Pizzen.

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

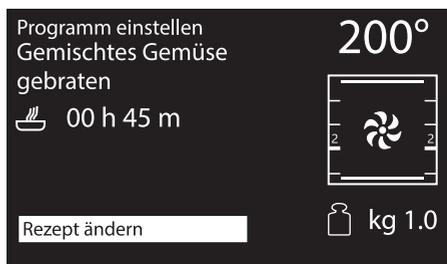
3. Zum Abbrechen und Beenden des Programms den Zurück-Drehknebel drücken.

Permanente Änderung eines Programms

1. Im ausgewählten Programm den Bedienknebel bis zur Auswahl **Ändern** aus dem Menü der ausgewählten Speise nach rechts oder links drehen.
2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



3. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen bis zur Auswahl der **Funktion**, die dem Programm zugeordnet werden soll.



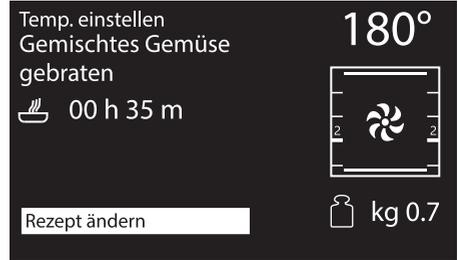
4. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



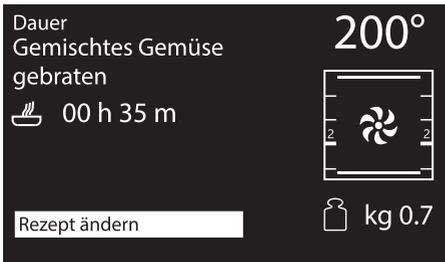
5. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen bis zur Auswahl des **Gewichts** der Speise, das dem Programm zugeordnet werden soll.



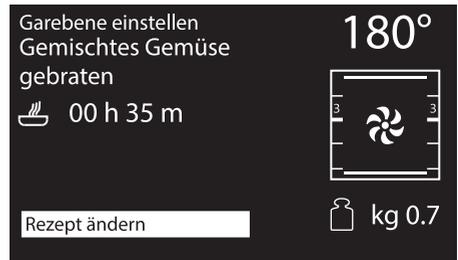
9. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der dem Programm zugeordneten **Gartemperatur** nach rechts oder links drehen.



6. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
7. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der dem Programm zugeordneten **Dauer** nach rechts oder links drehen.



10. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
11. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der dem Programm zugeordneten **Garebene** nach rechts oder links drehen.

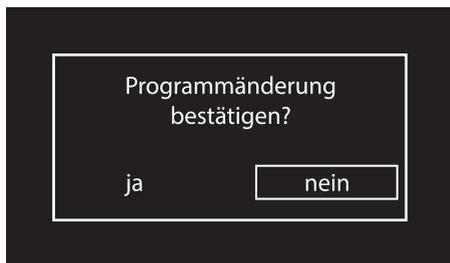


8. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

12. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



13. Wird der Bedienknebel erneut gedrückt, kehrt man zu Punkt 2 der Aufeinanderfolge der Änderungen zurück. Zur Speicherung des Programms muss der Zurück-Drehknebel gedrückt werden. Die eben ausgewählten Änderungen müssen bestätigt werden.



i Wird die Abänderung nicht bestätigt, bleibt das Programm unverändert.

14. Wird die Änderung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.





Tabelle der vorgegebenen Programme

FLEISCH

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

DE



Gebrauch

FISCH

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

GEMÜSE

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



GEBÄCK

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

DE

BROT

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



Gebrauch

PIZZA

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	Stufe	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Pizza auf Blech	-	1		1	280	7
Pizza auf Stein	frisch	0,5		1	280	4
	gefroren	0,3		1	230	6

TEIGWAREN/REIS

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

NIEDRIGTEMP. GAREN

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



3.8 Eigene Rezepte

i 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.

i 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 3.8 Eigene Rezepte), können die Zeiten zum Erreichen der Temperatur oder die Garzeiten variieren.

i Über dieses Menü kann ein eigenes Rezept 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.

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Eigene Rezepte** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

Menü

Backofenfunktionen
Sonderprogramme
Programme
Eigene Rezepte
Einstellungen

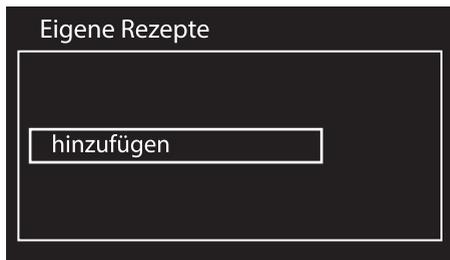
i Es können bis zu circa 10 eigene Rezepte gespeichert werden.



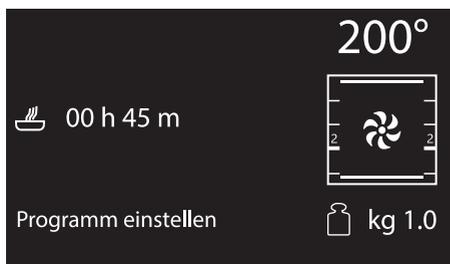
Gebrauch

Ein Rezept hinzufügen

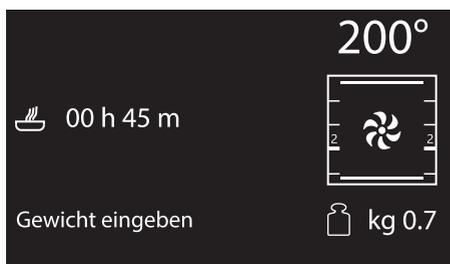
1. **Hinzufügen** im Menü der „Eigenen Rezepte“ auswählen.



2. Den Bedienknopf nach rechts oder links drehen, bis die **Funktion** gewählt wird, die dem Rezept zugeordnet werden soll.



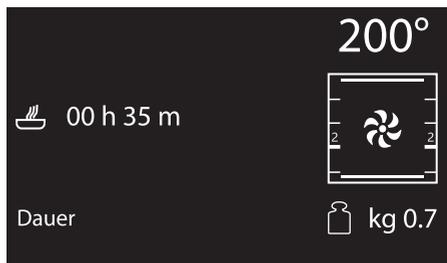
3. Zur Bestätigung den Bedienknopf drücken.
4. Den Bedienknopf nach rechts oder links drehen, bis das **Gewicht** der Speise gewählt wird, das dem Rezept zugeordnet werden soll.



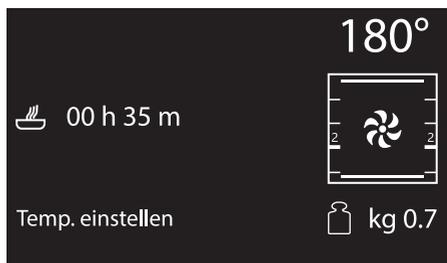
5. Zur Bestätigung den Bedienknopf drücken.

i Das Gewicht kann bis auf 5 kg eingestellt oder geändert werden, doch der Benutzer muss den Platzbedarf der Speise im Backofen einschätzen.

6. Den Bedienknopf nach rechts oder links drehen, bis die **Dauer** des Garvorgangs gewählt wird, die dem Rezept zugeordnet werden soll.



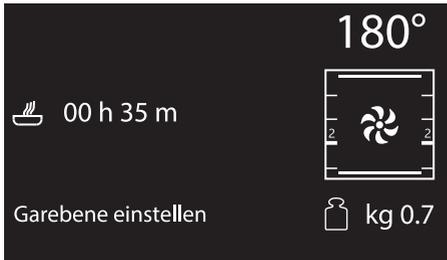
7. Zur Bestätigung den Bedienknopf drücken.
8. Den Bedienknopf nach rechts oder links drehen, bis die **Gartemperatur** gewählt wird, die dem Rezept zugeordnet werden soll.



9. Zur Bestätigung den Bedienknopf drücken.



10. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der dem Rezept zugeordneten **Garebene** nach rechts oder links drehen.



11. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
12. Wird der Bedienknebel erneut gedrückt, kehrt man zu Punkt 2 der Aufeinanderfolge der Änderungen zurück. Zur Speicherung des Rezeptes muss der Zurück-Drehknebel gedrückt werden. Nun muss der Name des zuvor erstellten Rezeptes eingegeben werden.

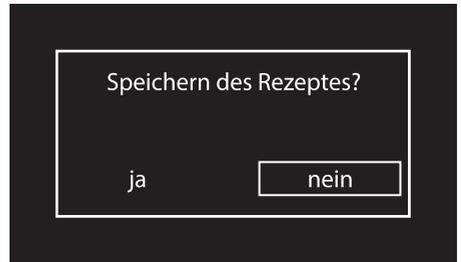


13. Den Namen des Rezeptes eingeben. Den Bedienknebel so lange drehen, bis der einzugebende Buchstabe ausgewählt ist. Mit jeder Betätigung des Bedienknebels wird ein Buchstabe des Namens eingegeben. Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben.

i Der Rezeptname darf höchstens 10 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

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

14. Nach Eingabe des Namens des eigenen Rezeptes den Zurück-Drehknebel drücken, um die erfolgte Programmierung zu bestätigen oder nicht. **JA** auswählen, wenn das Rezept gespeichert werden soll.



i Wird „NEIN“ ausgewählt, wird die erfolgte Änderung nicht angenommen.

15. Wird die Änderung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.

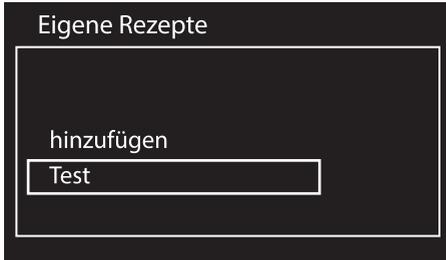




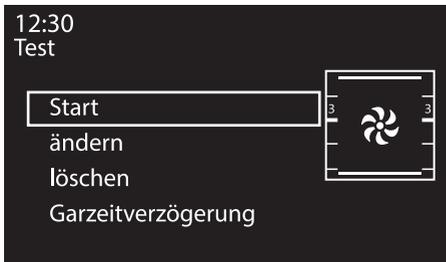
Gebrauch

Aktivierung eines eigenen Rezeptes

1. Den Bedienknebel bis zur Auswahl eines der zuvor gespeicherten **eigenen Rezepte** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ nach rechts oder links drehen (im Beispiel wurde das **Test**-Rezept gespeichert).

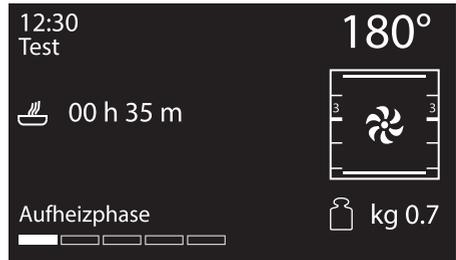


2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um den Menüpunkt **Start** auszuwählen.



4. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

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

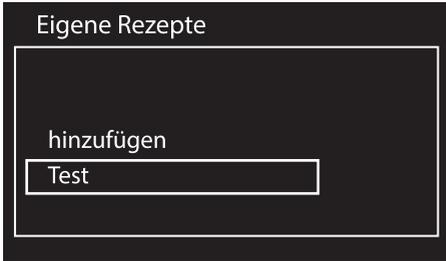


Es besteht immer die Möglichkeit, die Temperatur und die Gardauer während des Garvorgangs abzuändern, doch diese Änderungen werden nicht für spätere Verwendungen des Rezeptes gespeichert.

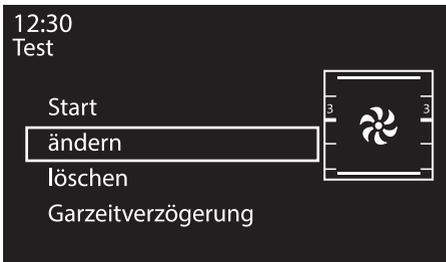


Änderung eines eigenen Rezeptes

1. Den Bedienknobel bis zur Auswahl eines der zuvor gespeicherten **eigenen Rezepte** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ nach rechts oder links drehen (im Beispiel wurde das **Test**-Rezept gespeichert).



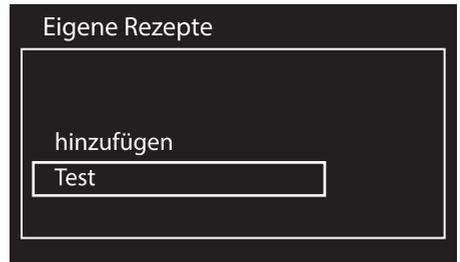
2. Zur Bestätigung den Bedienknobel drücken.
3. Den Bedienknobel nach rechts oder nach links drehen, um den Menüpunkt **Ändern** auszuwählen.



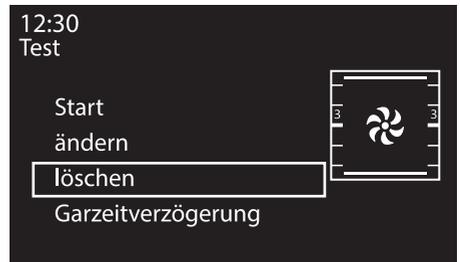
4. Zur Bestätigung den Bedienknobel drücken.
5. Dieselben Schritte ab Punkt 2 des Abschnittes „Ein Rezept hinzufügen“ wiederholen.

Löschen eines eigenen Rezeptes

1. Den Bedienknobel bis zur Auswahl eines der zuvor gespeicherten **eigenen Rezepte** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ nach rechts oder links drehen (im Beispiel wurde das **Test**-Rezept gespeichert).



2. Zur Bestätigung den Bedienknobel drücken.
3. Den Bedienknobel nach rechts oder nach links drehen, um den Menüpunkt **Löschen** auszuwählen.

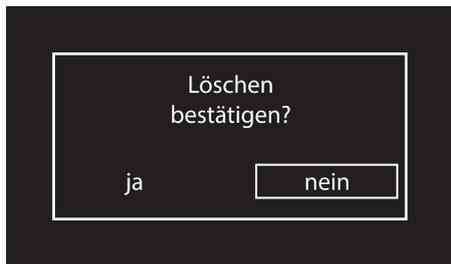


4. Zur Bestätigung den Bedienknobel drücken.



Gebrauch

5. Das Löschen bestätigen. JA auswählen, um das Rezept definitiv zu löschen.

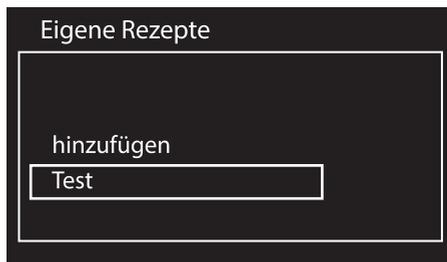


6. Wird die Löschung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.



Garzeitverzögerung

1. Den Bedienknebel bis zur Auswahl eines der zuvor gespeicherten **eigenen Rezepte** aus dem Menü „Eigene Rezepte“ nach rechts oder links drehen (im Beispiel wurde das **Test**-Rezept gespeichert).



2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um den Menüpunkt **Garzeitverzögerung** auszuwählen.



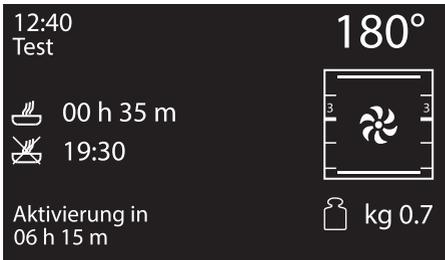
4. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



5. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der Uhrzeit für das Garzeitende, die mit dem Bedienknebel ausgewählt wird, nach rechts oder links drehen. Das Symbol  blinkt.



6. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



- Nach einigen Sekunden hört das Symbol  auf zu blinken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.

3.9 Einstellungen

i Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

1. In der Bildschirmseite der Uhr den Bedienknebel drücken, um auf das Hauptmenü zuzugreifen.
2. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Einstellungen** aus dem Hauptmenü nach rechts oder links drehen.
3. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.

Menü

Backofenfunktionen
Sonderprogramme
Programme
Eigene Rezepte
Einstellungen

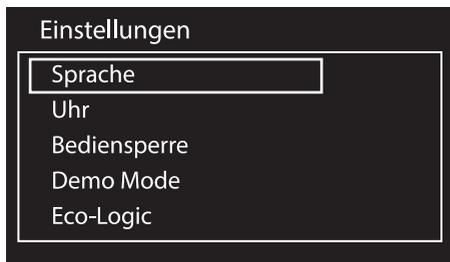


Gebrauch

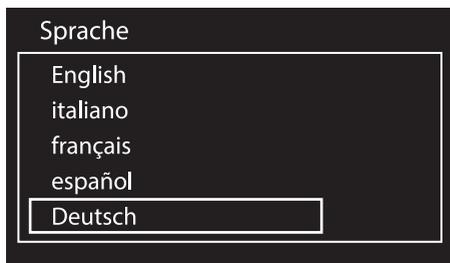
Sprache

Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Sprache unter den verfügbaren Sprachen.

1. Den Bedienknebel nach rechts oder links drehen, bis **Sprache** im Menü „Einstellungen“ gewählt wird.



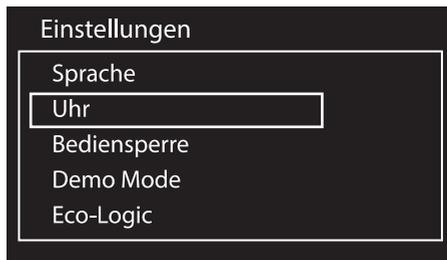
2. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um die gewünschte Sprache auszuwählen.



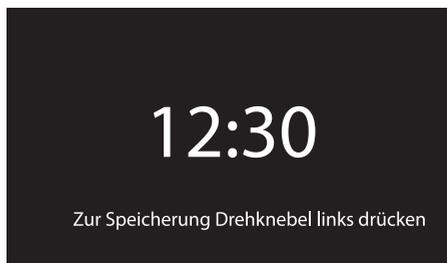
4. Den Bedienknebel drücken, um die ausgewählte Sprache zu bestätigen.

Uhr

Ermöglicht die Änderung der angezeigten Uhrzeit.



1. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um die Stunden einzustellen.
2. Den Bedienknebel drücken, um auf die Änderung der Minuten überzugehen.
3. Den Bedienknebel nach rechts oder nach links drehen, um die Minuten einzustellen.

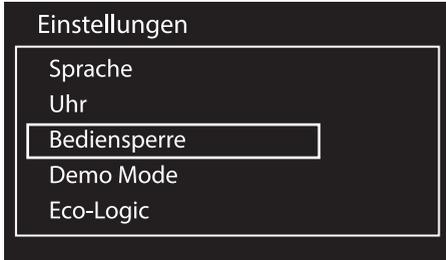


4. Zur Bestätigung den Zurück-Drehknebel drücken.

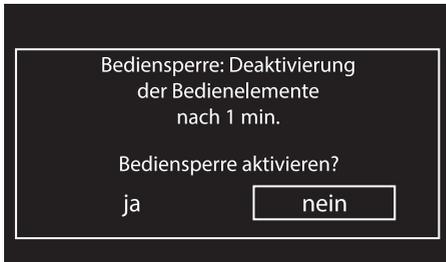


Bediensperre

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



- **JA** auswählen, um die Aktivierung der Bediensperre zu bestätigen.



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

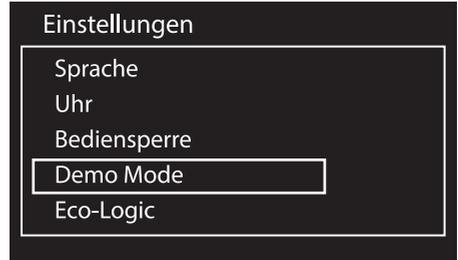
- Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss der Zurück-Drehknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



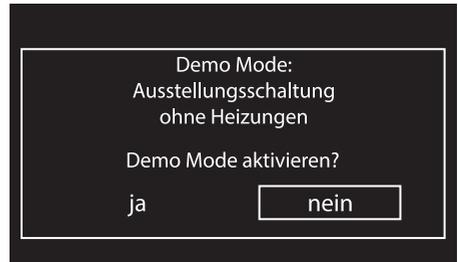
Wird der Bedienknebel oder der Zurück-Drehknebel berührt oder ihre Position verändert, erscheint im Display zwei Sekunden lang eine Warnung.

Demo Mode (nur für Aussteller)

Bei Aktivierung dieses Modus deaktiviert das Gerät alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.



- **JA** auswählen, um die Aktivierung des Demo Mode zu bestätigen.



 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.

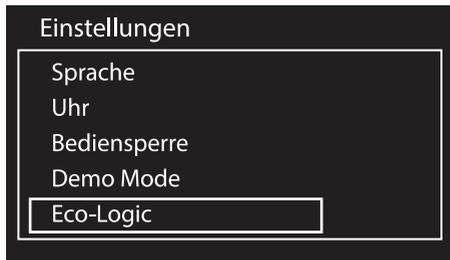


Gebrauch

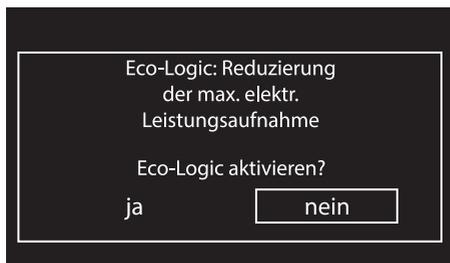
ECO-Logic (nur bei einigen Modellen)

Bei Aktivierung dieses Modus reduziert das Gerät die genutzte Leistung. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

Wird diese Option aktiviert, erscheint im Display das Symbol .



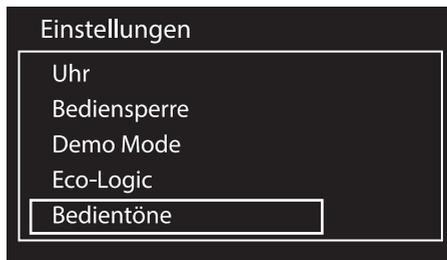
- JA auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Logic zu bestätigen.



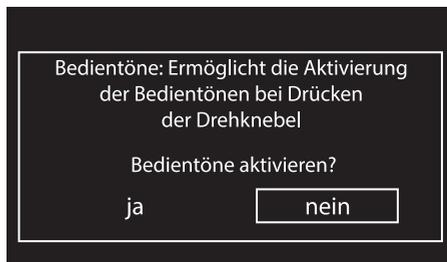
Bei Aktivierung des Modus Eco-Logic können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.

Bedientöne

Bei jedem Knebeldruck löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.



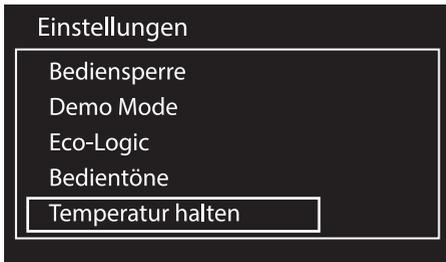
- Zum Ausschalten der Bedientöne bei Drücken der Drehknebel NEIN auswählen.



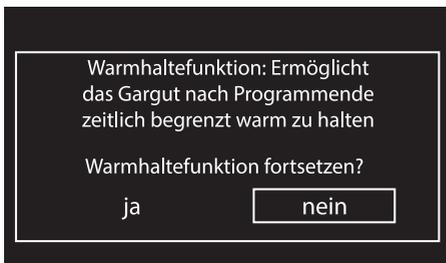


Temperatur halten

Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell 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.

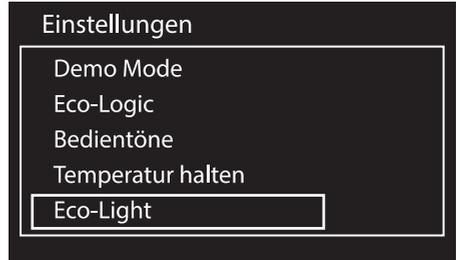


- JA auswählen, um die Aktivierung der Temperatur halten-Funktion zu bestätigen.

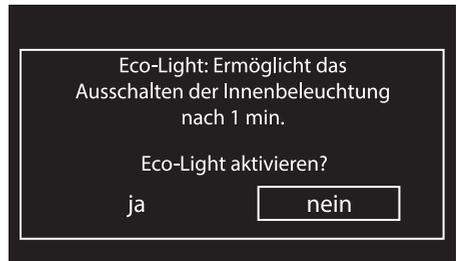


Eco-Light

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



- 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.

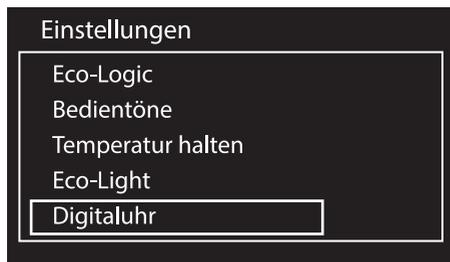


Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist in beiden Einstellungen durch Drehen des Zurück-Drehknebels nach rechts immer möglich.

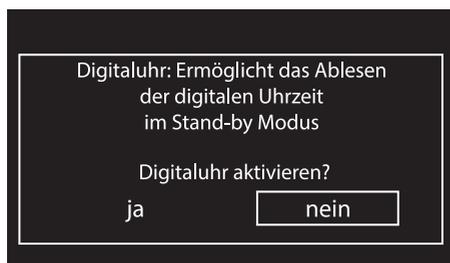


Digitaluhr

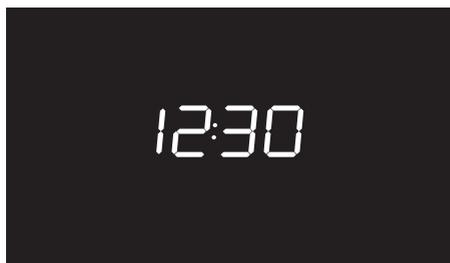
Zeigt die Uhrzeit im digitalen Format an.



- 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.





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. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.

4.2 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ratschläge zur Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;
- die Halterahmen für Roste/Backbleche;
- die Ofendichtung.



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

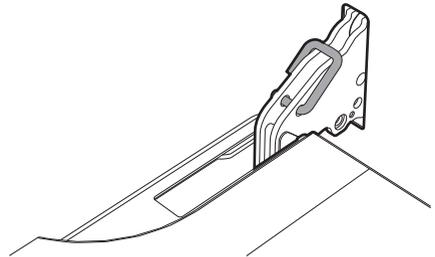
DE

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:

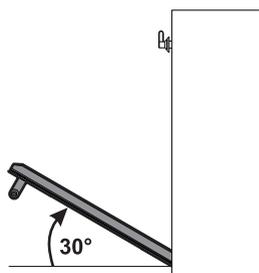
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



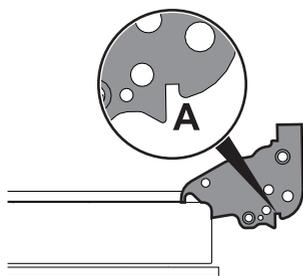


Reinigung und Wartung

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



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



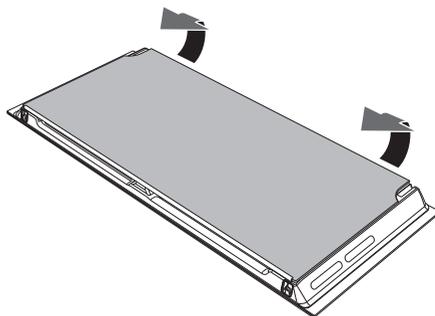
4.4 Reinigung der Türverglasung

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

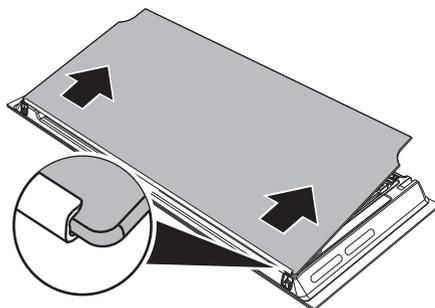
Ausbau der Innenverglasung

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

- Die Gerätetür ausbauen und mit den entsprechenden Zapfen blockieren.
- Die Innenverglasung entfernen, indem sie an der Rückseite in Pfeilrichtung vorsichtig nach oben hin gezogen wird.



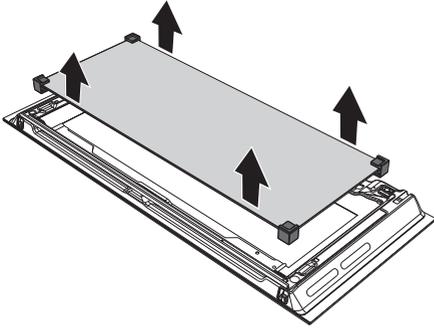
- Die Innenverglasung dann aus dem vorderen Profil herausziehen.



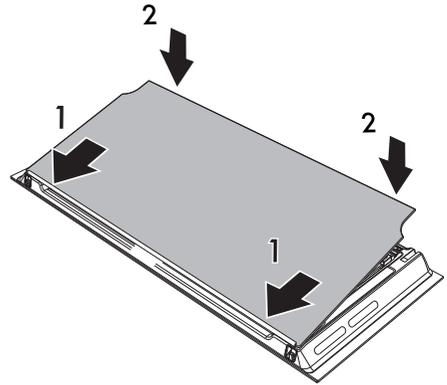
Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.



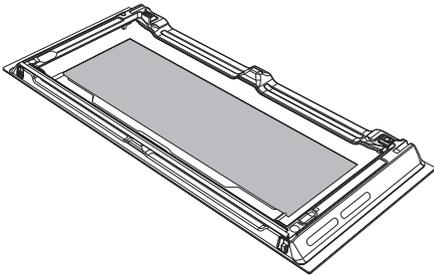
4. Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



Tür durch leichten Druck (2) einrasten lassen.



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

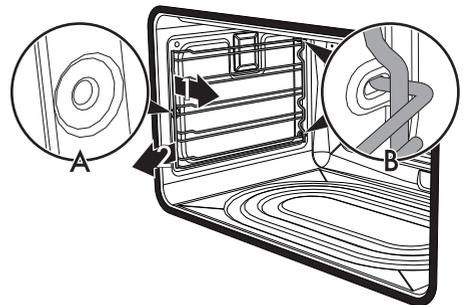


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

Das Entfernen der Halterahmen für Roste/Backbleche erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

- Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst. Anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Aufnahmen **B** herausziehen.



6. Die Zwischenverglasung (sofern vorhanden) erneut einsetzen.
7. Die Innenverglasung wieder anbringen. Die Vorderseite in das vordere Profil (1) einsetzen. Dann die Rückseite senken und die Zapfen in ihre Aufnahmen in der

- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einzusetzen.



Reinigung und Wartung

4.5 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)



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

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die obere Schutzvorrichtung (wo vorhanden) ausbauen.
- Die Tür schließen.

Einstellung der Pyrolyse

1. Den Bedienknebel bis zur Auswahl der **Pyrolyse "ECO"** oder **Pyrolyse** aus dem Menü „Sonderprogramme“ nach rechts oder links drehen. Zur Bestätigung den Bedienknebel drücken.



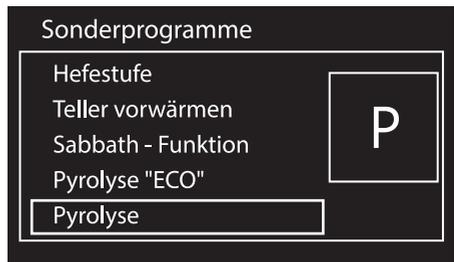
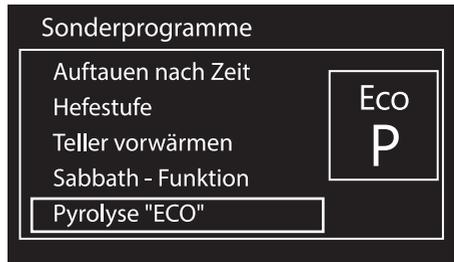
**Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den
Oberflächen**

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

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.





2. Den Bedienknebel drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Minstdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen (mit Ausnahme der Funktion , bei der die Dauer des Zyklus auf 2 Stunden festgelegt ist).

12:30
Pyrolyse "ECO"

 02 h 00 m
 14:30

Endzeit der Funktion eingeben



12:30
Pyrolyse

 03 h 00 m
 15:30

Endzeit der Funktion eingeben



3. Den Bedienknebel drücken. Das Symbol  leuchtet im Dauerlicht auf. Im Display erscheint die Anzeige, dass die Zubehörteile aus dem Backofeninnern herausgenommen werden müssen.

12:30
Pyrolyse "ECO"

 02 h 00 m

Entnahme aller Zubehörteile aus dem Backraum für Start Drehknebel rechts drücken



12:30
Pyrolyse

 03 h 00 m

Entnahme aller Zubehörteile aus dem Backraum für Start Drehknebel rechts drücken



4. Den Bedienknebel drücken, um die Pyrolyse zu starten.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

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



Reinigung und Wartung

Pyrolyse

1. 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 ).

12:45
Pyrolyse "ECO"

 01 h 45 m



Pyrolyse läuft

12:45
Pyrolyse

 02 h 45 m



Pyrolyse läuft

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

2. Am Ende der Pyrolyse bleibt die Tür gesperrt, solange die Temperatur im Innern des Backraums nicht unter die Sicherheitsstufe sinkt.

14:30
Pyrolyse "ECO"

 00 h 00 m



Pyrolyse beendet,
in Abkühlphase

15:30
Pyrolyse

 00 h 00 m



Pyrolyse beendet,
in Abkühlphase

3. Im Display erscheint die Anzeige, dass der Abkühlvorgang des Garraums im Gang ist.
4. 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 Lüfter aufgrund der schnelleren Drehung ein lauterer Geräusch. Dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen. Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Lüfter noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Möbelwände und der Backraumfront zu verhindern.



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

Einstellung der programmierten Pyrolyse

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

1. Nach Einstellung der Dauer der Pyrolyse den Drehknebel drücken. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol  leuchtet auf.
2. Den Bedienknebel drehen, um die Uhrzeit für die Beendigung der Pyrolyse einzustellen.

3. Nach einigen Sekunden leuchten die Symbole  und  durchgehend auf und das Gerät bleibt bis zu der für den Start des Reinigungszyklus eingestellten Uhrzeit im Wartezustand.



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

4.6 Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

Auswechseln der Backofenlampe



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.



Der Backraum ist mit einer Lampe von 40W ausgestattet.

1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.

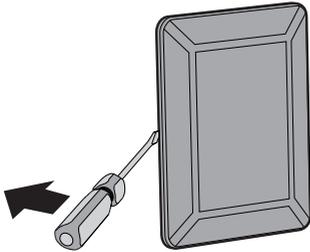


Reinigung und Wartung

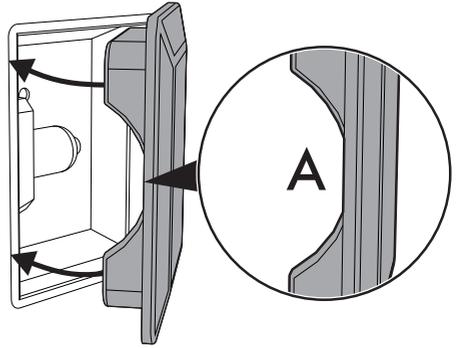
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

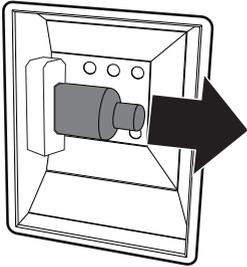


6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (A) zur Ofentür ausrichten.



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

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

5. Die neue Lampe einsetzen.



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. Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die Auswahl der Funktionen nicht ermöglicht, wenn die Türverriegelung aktiv ist. Der Grund dafür ist, dass die Temperatur im Backraum noch sehr hoch ist und keinerlei Garvorgang ermöglichen würde.

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. Das Gerät abschalten und erneut einschalten. Einige Minuten warten, bevor man den Reinigungszyklus erneut einstellt.

Beim Öffnen der Tür während einer Umlufffunktion der Lüfter stoppt:

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



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



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen 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

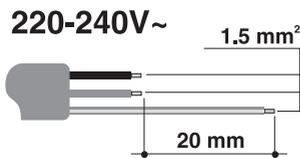
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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~.

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 Für den Installateur

- Der Stecker muss nach der Installation immer zugänglich sein. Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.



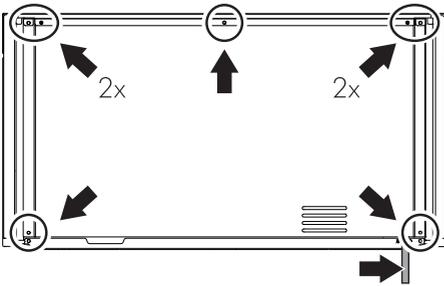
5.3 Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Die 6 Schrauben des hinteren Gehäuses lösen.



**Position der Schrauben und des
Versorgungskabels
(Rückansicht)**

2. Das obere Gehäuse leicht anheben und das hintere Gehäuse entfernen, um auf die Klemmleiste zuzugreifen.
3. Das Netzkabel austauschen.
4. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

5.4 Positionierung



**Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch
Quetschung**

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



**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**

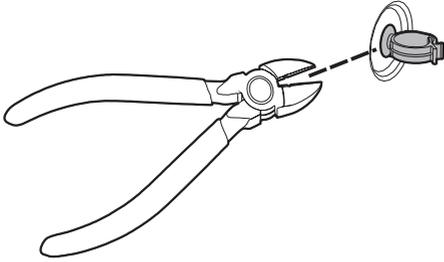
- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.



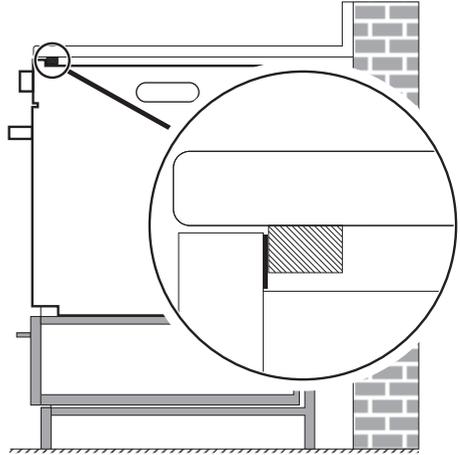
Installation

Ausbau des hinteren Hakens

Vor dem Einbau des Gerätes muss der Kabelführungshaken, der an der Rückseite des Gehäuses angeordnet ist, mithilfe einer Schere oder einem spezifischen Werkzeug entfernt werden.

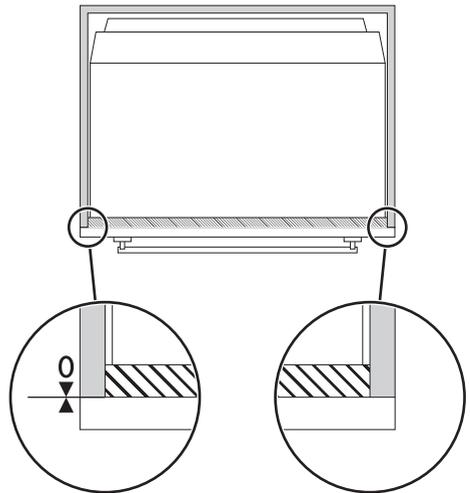
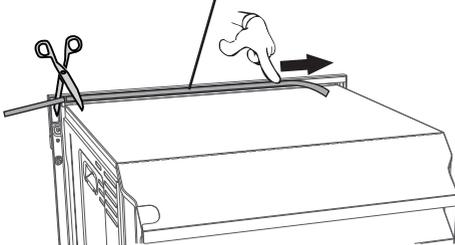


Eine Holzleiste unter der Arbeitsplatte anbringen.



Dichtung der Bedienblende

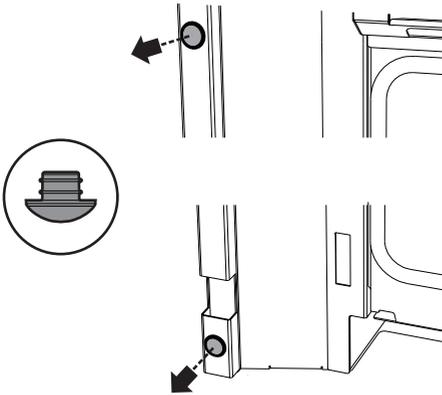
Für Installationen unter der Arbeitsplatte muss die mitgelieferte Dichtung im hinteren Bereich der Bedienblende geklebt werden, um ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten von der darüberliegenden Arbeitsplatte zu vermeiden.



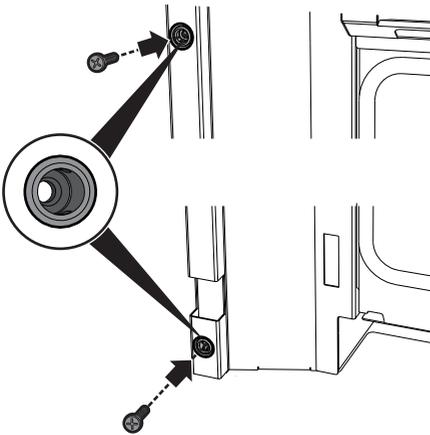


Befestigungsbuchsen

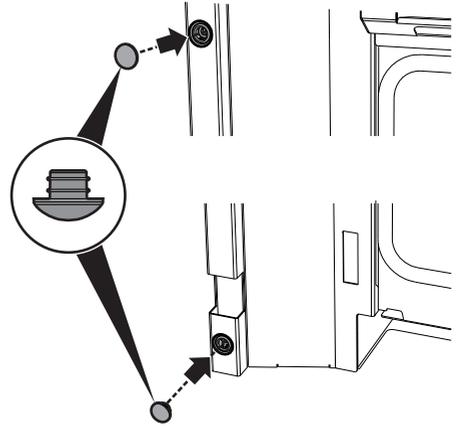
1. Die Stöpsel der Buchsen, die sich in der Backofenfront befinden, entfernen.



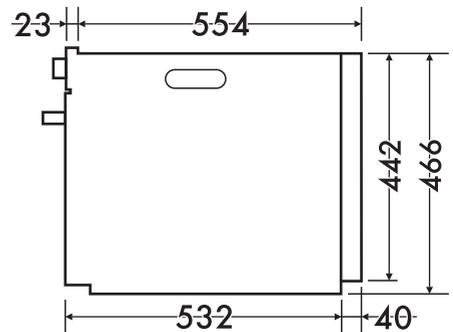
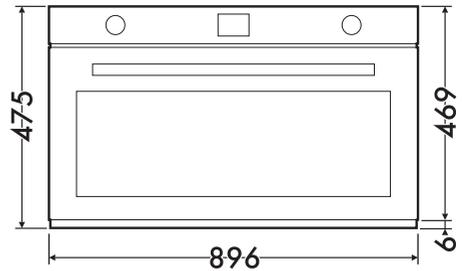
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



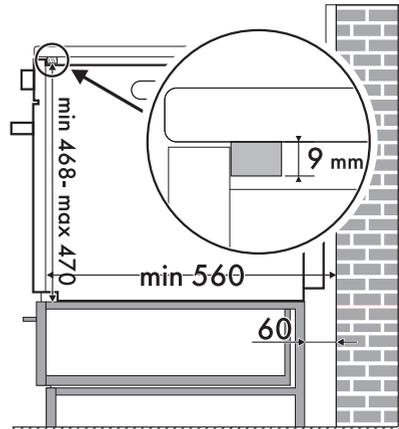
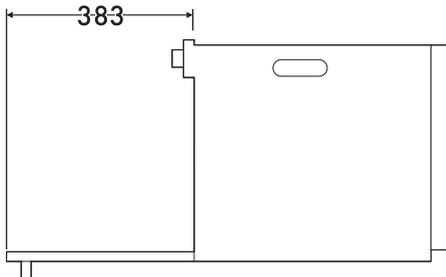
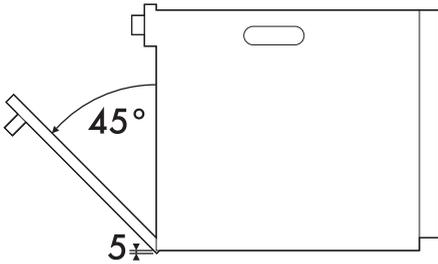
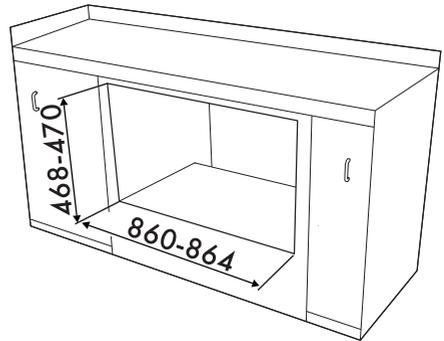
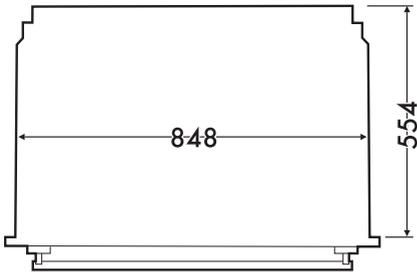
Abmessungen des Gerätes (mm)





Installation

Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

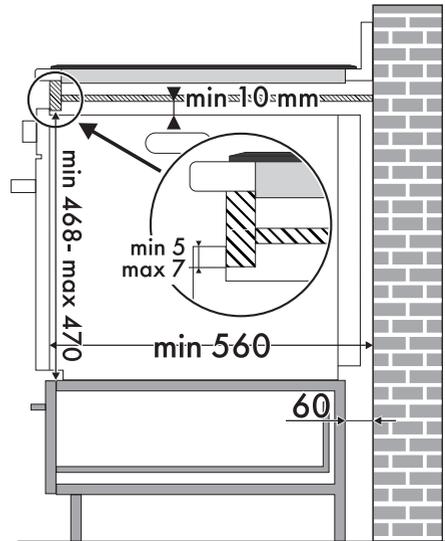
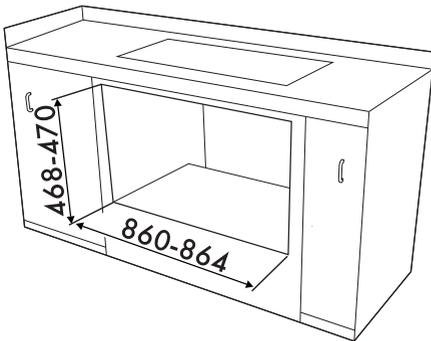
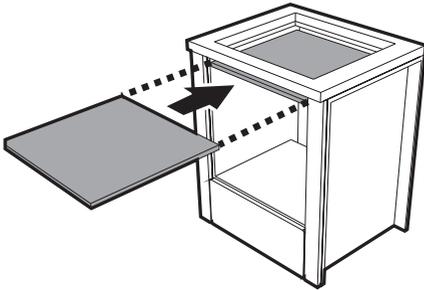


Sicherstellen, dass die Rück-/
Unterseite des Möbelstücks eine
Öffnung von mindestens 60 mm
aufweist.



Einbau unter Kochfeldern

Wenn ein Kochfeld über dem Backofen installiert wird, muss eine Holzscheidewand in einem Mindestabstand von **10 mm** zur Oberkante des Backofens installiert werden, um eine Überhitzung während des gleichzeitigen Betriebs der beiden Geräte zu verhindern. Die Scheidewand darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.

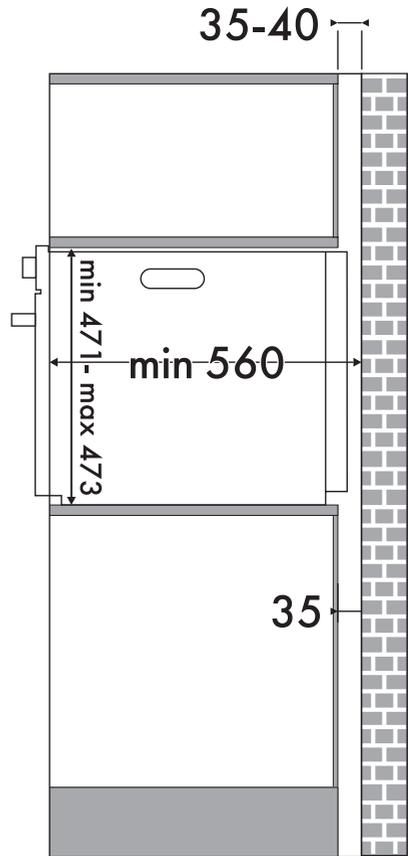
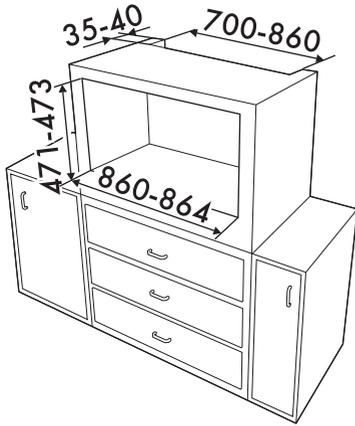


Mit der Holzscheidewand muss eine Holzleiste unter der Arbeitsplatte angebracht werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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