

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------------------------------|------------|
| 1 Hinweise | 160 |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 160 |
| 1.2 Zweck des Gerätes | 164 |
| 1.3 Haftung des Herstellers | 164 |
| 1.4 Dieses Bedienungshandbuch | 164 |
| 1.5 Entsorgung | 165 |
| 1.6 Typenschild | 165 |
| 1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss | 166 |
| 1.8 So können Sie Energie sparen | 166 |
| 2 Beschreibung | 167 |
| 2.1 Allgemeine Beschreibung | 167 |
| 2.2 Bedienblende | 168 |
| 2.3 Weitere Teile | 169 |
| 2.4 Verfügbares Zubehör | 169 |
| 3 Gebrauch | 171 |
| 3.1 Gebrauch der Zubehörteile | 172 |
| 3.2 Gebrauch des Backofens | 173 |
| 3.3 Ratschläge zum Garen | 180 |
| 3.4 Sonderprogramme | 183 |
| 3.5 Einstellungen | 187 |
| 4 Reinigung und Wartung | 191 |
| 4.1 Reinigung der Oberflächen | 191 |
| 4.2 Reinigung der Backofentür | 191 |
| 4.3 Reinigung des Backraums | 194 |
| 4.4 Vapor Clean (nur bei einigen Modellen) | 197 |
| 4.5 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen) | 200 |
| 4.6 Außergewöhnliche Wartung | 203 |
| 5 Installation | 205 |
| 5.1 Elektrischer Anschluss | 205 |
| 5.2 Positionierung | 206 |

DE

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



PERSONENSCHÄDEN

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.



- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.



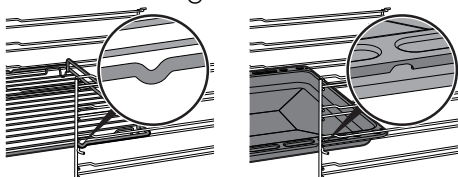
SCHÄDEN AM GERÄT

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.



Hinweise

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



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- (nur bei einigen Modellen) Vor dem Start der Pyrolyse, alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen aus dem Backraum entfernen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Backraums 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 Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums 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.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel 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 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.



Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
- Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.

1.2 Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Zudem darf es nicht verwendet werden:

- im Küchenbereich für Angestellte, in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in Bed and Breakfasts.

1.3 Haftung des Herstellers

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

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuchs;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

1.4 Dieses Bedienungshandbuch

- Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.
- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.
- Die Erklärungen dieses Handbuchs umfassen Abbildungen, die das beschreiben, was normalerweise im Display erscheint. Es muss jedoch berücksichtigt werden, dass das Gerät über eine aktualisierte Version des Systems verfügen könnte, weshalb das, was im Display angezeigt wird, sich von dem, was im Handbuch dargestellt ist, unterscheiden könnte.



1.5 Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach

Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden.

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 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.

DE

1.6 Typenschild

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



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/Tipps

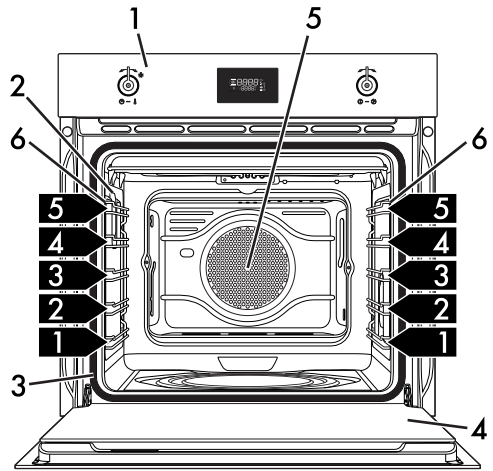
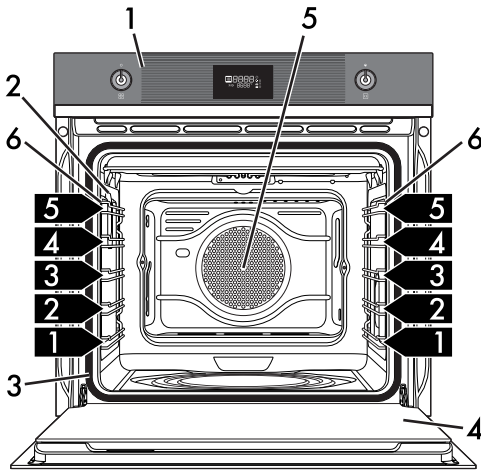
1.8 So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- 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.
- Den Backraum stets sauber halten.

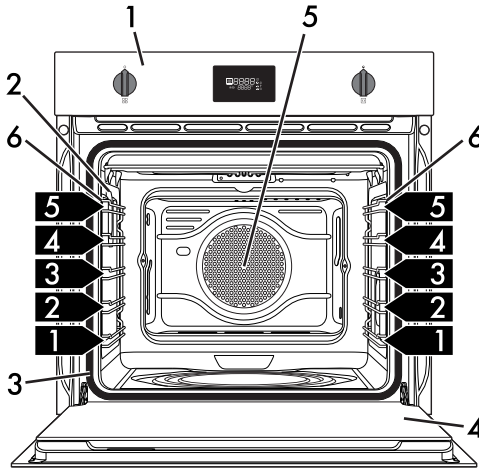


2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



DE



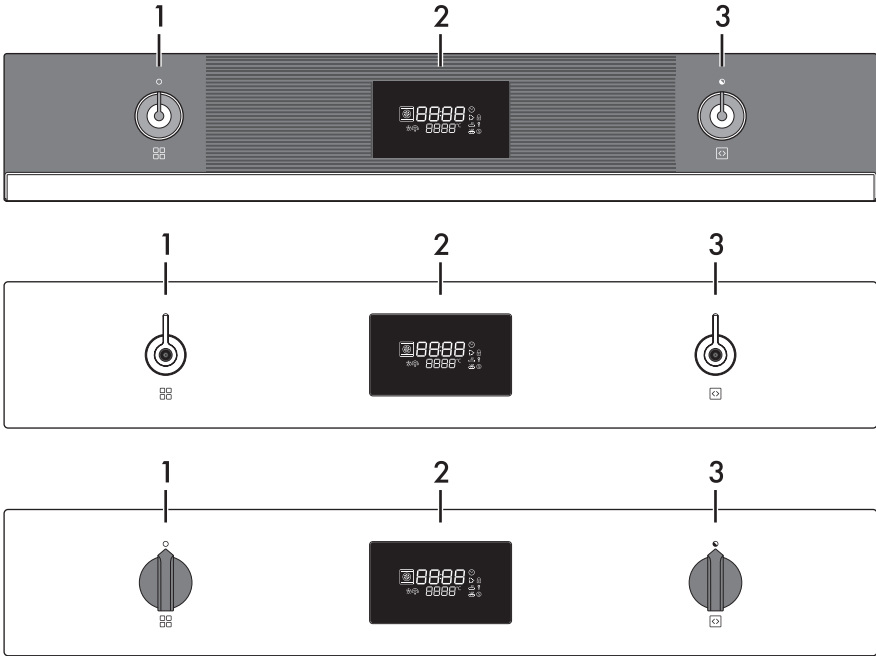
- 1 Bedienblende
- 2 Lampe
- 3 Dichtung
- 4 Tür

- 5 Kühlgebläse
- 6 Halterahmen für Roste/Backbleche
- 1,2,3** ▶ Schiene des Rahmens



Beschreibung



2.2 Bedienblende



1 Funktionsknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- das Gerät ein- und ausschalten;
- eine Funktion auswählen.

 Den **Funktionsknebel**  auf die Position **0** drehen, um einen eventuellen Garvorgang unverzüglich zu beenden.

3 Auswahlknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann Folgendes eingestellt werden:

- die Gartemperatur,
- die Programmdauer,
- programmierte Garvorgänge,
- die aktuelle Uhrzeit,
- eine Funktion vorläufig aktivieren oder ausschalten.

2 Display

Anzeige der aktuellen Uhrzeit, der Funktion und der ausgewählten Garleistung und -temperatur sowie der eventuell zugeordneten Garzeit.



2.3 Weitere Teile

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

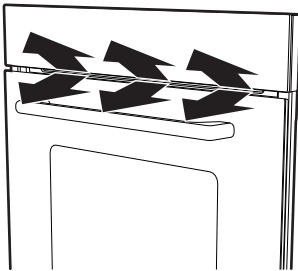
- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktionen

ECO **ECO**, Pyrolyse **Pyro**
und Vapor Clean **CLER** (je nach
Modell) ausgewählt wird.



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

Kühlgebläse



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

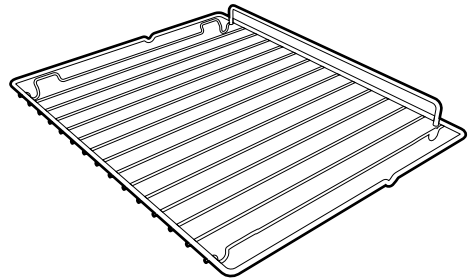
Der Kühlgebläsebetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

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).

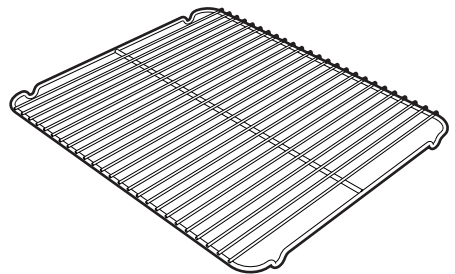
2.4 Verfügbares Zubehör

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Backblech (nur bei einigen Modellen)

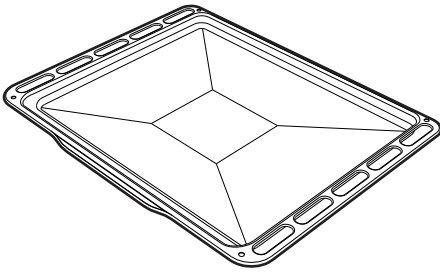


Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.



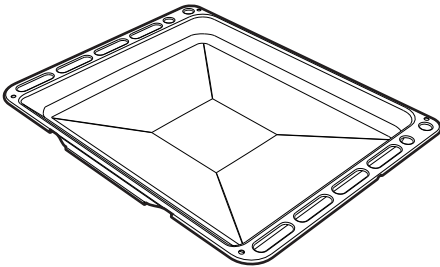
Beschreibung

Backblech (nur bei einigen Modellen)



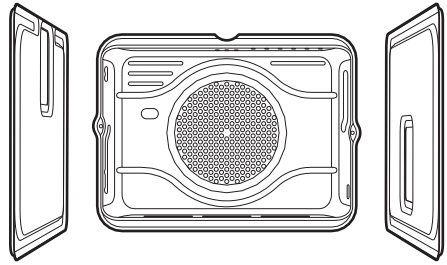
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Gebäck, usw.

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.

Selbstreinigende Platten (nur bei einigen Modellen)



Zur Absorption von kleinen fettigen Rückständen.



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.



Die Teile des Ofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



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



3 Gebrauch

Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

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



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an der
emaillierten Beschichtung

- Den Backraumboden 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 Backraumboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



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 Dosen oder geschlossene 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.

Vorhergehende Eingriffe

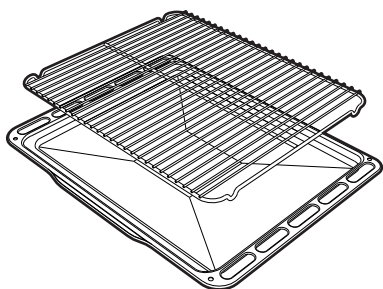
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen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



3.1 Gebrauch der Zubehörteile

Rost für Backblech

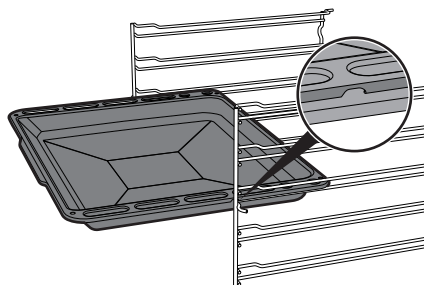
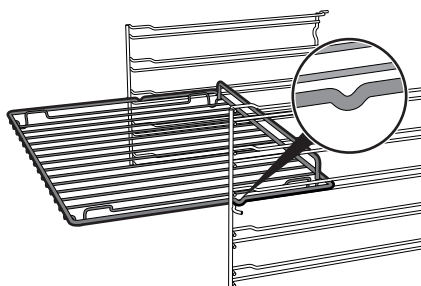
Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



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 Ofens gerichtet sein.



Die Roste oder Backbleche vorsichtig bis zum Anschlag einschieben.




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



3.2 Gebrauch des Backofens

Display

Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Für die Verwendung ist es ausreichend,

die **Funktionsknebel**  und

Auswahlknebel  für die Auswahl der angezeigten Werte zu drehen.







-  Kontrolllampe Uhr
-  Kontrolllampe Minutenzähler
-  Kontrolllampe Garvorgang
-  Kontrolllampe Ende des Garvorgangs
-  Kontrolllampe Türverriegelung (nur bei Pyrolysemodellen)
-  Kontrolllampe Bediensperre
-  Kontrolllampe Show Room
-  Kontrolllampe Auftastufe
-  Kontrolllampe Vapor Clean (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Erster Gebrauch

Beim ersten Gebrauch oder nach einem längeren Stromausfall erscheint auf dem

Display die blinkende **00:00**

Anzeige. Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

1. Den **Auswahlknebel**  drehen, um die aktuelle Uhrzeit auszuwählen.
2. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und auf die Auswahl der Minuten überzugehen.
3. Den **Auswahlknebel**  drehen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit auszuwählen.
4. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Einstellung zu beenden.



Es kann erforderlich sein, die aktuelle Uhrzeit z. B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen. Zur Abänderung der aktuellen Uhrzeit, siehe „3.5 Einstellungen“.





Wenn die aktuelle Uhrzeit sichtbar ist, geht das Display 2 Minuten nach der letzten Betätigung der Drehknebel auf die Anzeige mit geringerer Hintergrundbeleuchtung über.







Minutenzähler



Diese Funktion schaltet nur den Signalgeber am Ende der Rückwärtszählung ein.

1. Mit dem **Funktionsknebel**  auf der Position **0**, den **Auswahlknebel**  drücken.






Im Display erscheinen die Ziffern  und die **Kontrolllampe Minutenzähler**  blinkt.

2. Innerhalb von 3 Sekunden den **Auswahlknebel**  drehen, um die Dauer des **Minutenzählers** einzustellen (von 1 Minute bis 13 Stunden).
3. 3 Sekunden lang warten oder den **Auswahlknebel**  drücken, um den **Minutenzähler** zu starten.







Während die Funktion aktiviert ist, geht das Display 2 Minuten nach der letzten Betätigung der Drehknebel auf die Anzeige mit geringerer Hintergrundbeleuchtung über.

Ende des Minutenzählers





4. Am Ende blinken die Zahlen  und die **Kontrolllampe Minutenzähler**  und es ertönt ein kurzer Signalton, der durch Drücken des **Auswahlknebels**  oder durch Öffnen der Tür ausgeschaltet werden kann.
5. Den **Auswahlknebel**  drehen, um einen weiteren Minutenzähler zu wählen, oder den **Auswahlknebel**  drücken, um die Funktion **Minutenzähler** zu verlassen und zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.

Löschen eines Minutenzählers

1. Den **Auswahlknebel**  drücken. Im Display blinkt die **Kontrolllampe Minutenzähler** .
2. Innerhalb von 3 Sekunden den **Auswahlknebel**  gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Wert des Minutenzählers gelöscht ist.
3. 3 Sekunden warten oder den **Auswahlknebel**  drücken, um die Funktion **Minutenzähler** zu verlassen und zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.



Einschalten des Backofens

1. Den **Funktionsknebel**  nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen (zum Beispiel „UMLUFT“ “).
2. Den **Auswahlknebel**  nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen (zum Beispiel „200 °C“).
3. 3 Sekunden lang abwarten, um den Garvorgang zu starten, oder den **Auswahlknebel**  drücken, um eventuelle Einstellungen der Garzeit, Uhrzeit für das Garzeitende,... einzugeben.



Vorheizphase

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


Diese Phase wird durch die blinkende

Kontrolllampe Garvorgang  angezeigt.


Am Ende der Vorheizphase leuchtet die

Kontrolllampe Garvorgang  dauerhaft auf, und ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass man nun die Speisen in den Backraum geben kann.



Es besteht die Möglichkeit, einen Garvorgang in jedem beliebigen Moment zu unterbrechen, indem der **Funktionsknebel**  auf die Position **0** gestellt wird.



Wenn die Tür geöffnet wird, wird die laufende Funktion unterbrochen (die **Kontrolllampe Garvorgang**  schaltet sich aus).

Die Funktion nimmt bei Schließen der Tür ihren Betrieb automatisch wieder auf.



Gebrauch


Zeitgesteuerter Garvorgang





Der **Zeitgesteuerte Garvorgang** ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Zeit wieder zu beenden.




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


1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den **Auswahlknebel**  drücken.

Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die **Kontrolllampe Garvorgang**  und Uhrzeit  blinkt.



2. Innerhalb von 3 Sekunden den **Auswahlknebel**  drehen, um die Garzeit einzustellen (von 1 Minuten bis 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



3. 3 Sekunden lang abwarten. Die **Kontrolllampe Garvorgang**  hört auf zu blinken und der **Zeitgesteuerte Garvorgang** beginnt.




Der **Zeitgesteuerte Garvorgang** berücksichtigt nicht die Dauer der Vorheizphase.





Ende des Zeitgesteuerten Garvorgang

4. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display die blinkende Anzeige **STOP** an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch das Öffnen der Tür oder das Drücken/Drehen eines der zwei Drehknebel abgeschaltet werden kann.



Um einen weiteren **Zeitgesteuerten Garvorgang** auszuwählen, den **Auswahlknebel**  erneut drehen.

Löschen eines zeitgesteuerten Garvorgangs

1. Den **Auswahlknebel**  drücken. Im Display blinkt die **Kontrolllampe Garvorgang** .
2. Innerhalb von 3 Sekunden den **Auswahlknebel**  gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Dauer des Garvorgangs gelöscht ist.
3. 3 Sekunden warten oder den **Auswahlknebel**  drücken, um die Funktion **Zeitgesteuerter Garvorgang** zu verlassen und zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.




Minutenzähler während eines Garvorgangs





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




Es ist nicht möglich, einen **Minutenzähler während eines Garvorgangs** einzustellen, wenn zuvor bereits ein **zeitgesteuerter Garvorgang** eingestellt wurde.


1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den **Auswahlknebel**  2 Mal drücken.

Im Display erscheinen die Ziffern  und die **Kontrolllampe Minutenzähler**  blinkt.



Es ist möglich, einen **Minutenzähler** einzustellen, auch wenn der Garvorgang bereits in Gang ist.



2. Innerhalb von 3 Sekunden den **Auswahlknebel**  drehen, um die Dauer des **Minutenzählers** einzustellen (von 1 Minute bis 13 Stunden).
3. 3 Sekunden lang abwarten.

Die **Kontrolllampe Minutenzähler**  hört auf zu blinken und der **Minutenzähler** startet.

Ende des Minutenzählers während eines Garvorgangs

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


Die Ziffern  und **Kontrolllampe Minutenzähler**  blinken.


5. Den **Auswahlknebel**  drehen, um weitere Minutenzähler zu wählen, oder den **Auswahlknebel**  drücken, um den Signalton auszuschalten und den **Minutenzähler während eines Garvorgangs** abzuschalten.

Nach einigen Sekunden erscheint im Display die aktuelle Uhrzeit und der laufende Garvorgang wird fortgesetzt.

Löschen eines Minutenzählers während eines Garvorgangs

1. Während des Garvorgangs 2 Mal den **Auswahlknebel**  drücken.

Im Display blinkt die **Kontrolllampe Minutenzähler** .

2. Innerhalb von 3 Sekunden den **Auswahlknebel**  gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Wert des Minutenzählers gelöscht ist.
3. 3 Sekunden warten, um die Funktion **Minutenzähler während eines Garvorgangs** zu verlassen.



Gebrauch


Programmierter Garvorgang





Der **Programmierte Garvorgang** ist eine Funktion, mit der ein **zeitgesteuerter Garvorgang** automatisch zu einem vom Benutzer festgelegten Zeitpunkt beendet werden kann, woraufhin das Gerät automatisch abgeschaltet wird.




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

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den **Auswahlknebel**  drücken.

Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die **Kontrolllampen Garvorgang**  und **Uhrzeit**  blinken.



2. Innerhalb von 3 Sekunden den **Auswahlknebel**  drehen, um die Garzeit einzustellen (von 1 Minuten bis 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



3. Den **Auswahlknebel**  drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die **Kontrolllampe Ende Garvorgang**  und **Uhrzeit**  blinken.
4. Innerhalb von 3 Sekunden den **Auswahlknebel**  drehen, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einzustellen (zum Beispiel „13:15“).



5. 3 Sekunden lang abwarten. Die **Kontrolllampe Ende des Garvorgangs**  und das Gerät sind im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs.



In der für das Ende des Garvorgangs vorgesehenen Uhrzeit sind bereits die Minuten berechnet, die für die Vorheizstufe erforderlich sind.




Ende des programmierten Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display die blinkende Anzeige **STOP** an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch das Öffnen der Tür oder das Drücken/Drehen eines der zwei Drehknöpfe abgeschaltet werden kann.



Löschen eines programmierten Garvorgangs

1. Den **Auswahlknopf**  drücken.

Im Display blinkt die **Kontrolllampe**


Garvorgang .

2. Innerhalb von 3 Sekunden den

Auswahlknopf  im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um einen neuen **zeitgesteuerten Garvorgang** einzustellen.

Jetzt ist der **programmierte Garvorgang** gelöscht.



Es besteht die Möglichkeit, einen Garvorgang in jedem beliebigen Moment zu unterbrechen, indem der **Funktionsknopf**  auf die Position **0** gestellt wird.

Liste der Funktionen für den Garvorgang



OBERHITZE + UNTERHITZE

Traditioneller Garvorgang, geeignet für die Zubereitung einer Speise nach der anderen. Ideal zum Garen von Braten, fettem Fleisch, Brot, gefüllten Torten.



UMLUFT

Intensives und gleichmäßiges Garen. Ideal für Kekse, Torten und Garvorgänge auf mehreren Ebenen.



HEISLUFT

Die Wärme wird auf schnelle und gleichmäßige Weise verteilt. Geeignet für alle Speisen, ideal zum Garen auf mehreren Ebenen, ohne Gerüche und Geschmäcker zu vermischen.



TURBO-HEISLUFT

Ermöglicht einen schnellen Garen auf mehreren Ebenen, ohne die Aromen zu vermischen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.



GRILL

Ermöglicht es, ausgezeichnete Grill- und Gratinier-Ergebnisse zu erzielen. Die Verwendung am Ende des Garvorgangs verleiht der Speise eine gleichmäßige Bräunung.



GRILL + UMLUFT

Ermöglicht ausgezeichnete Grill-Ergebnisse, auch bei dick geschnittenem Fleisch. Ideal für große Fleischstücke.



Gebrauch



UNTERHITZE

Die Wärme kommt nur vom Boden des Backraums. Ideal für süßes oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen.



UNTERHITZE HEISSLUFT

Ermöglicht es, den Garvorgang von oberflächlich bereits gut gegarten, aber innen noch rohen Speisen schnell zu beenden. Ideal für Quiches, geeignet für jede Art von Speise.



ECO

Garen bei geringem Stromverbrauch: Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.

Empfohlen für alle Lebensmittelarten, mit Ausnahme derer, die viel Feuchtigkeit erzeugen können (zum Beispiel Gemüse).

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 länger.



Die **ECO**-Funktion ist eine Funktion zum schonenden Garen und wird für Garvorgänge empfohlen, die keine Temperaturen über 200 °C erfordern; für Garvorgänge bei höheren Temperaturen wird geraten, eine andere Funktion zu wählen.



PIZZA

Sonderprogramm für das Backen von Pizzen. Dieser Vorgang eignet sich nicht nur für das Backen von Pizzen, sondern auch von Keksen und Torten.



Für die **PIZZA**-Funktion  siehe „**3.4 Sonderprogramme**“.

3.3 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.
- Fleisch und Kartoffeln sollten ab und zu umgerührt und/oder vermischt werden, um eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten zu erzielen.
- Beim Garen bei niedriger Temperatur sollte das Fleisch auf allen Seiten einige Minuten lang angebraten werden, bevor der Garvorgang im Backofen fortgesetzt wird.

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 Backraums vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge

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

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




3.4 Sonderprogramme


Auftaustufe



Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit aufzutauen.

1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.




3. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Verwendung der Sonderprogramme zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Auftaustufe**.





4. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Funktion **Auftaustufe** zu bestätigen.

Am Display erscheinen die Ziffern  und die **Kontrolllampe**

Auftaustufe  und das Symbol  blinken.




5. Den **Auswahlknebel**  drehen, um die Dauer der **Auftaustufe** einzustellen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „1:30“).
6. 3 Sekunden lang warten oder den **Auswahlknebel**  drücken, um die Auftaustufe zu starten.



Ende der Auftaustufe

Am Ende der **Auftaustufe** wird am Display die Aufschrift **STOP** blinkend angezeigt und ein Signalton ertönt, der durch Öffnen der Tür bzw. Drücken/ Drehen eines der beiden Drehknebel abgeschaltet werden kann.



7. Den **Funktionsknebel**  auf die Position **0** drehen, um die Funktion abzubrechen.




Gebrauch

Hefestufe



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

1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.





3. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Verwendung der Sonderprogramme zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Auftaustufe**.




4. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der Funktion **Hefestufe** drehen.



5. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Funktion **Hefestufe** zu bestätigen.
6. 3 Sekunden lang abwarten, um die Funktion zu starten, oder den **Auswahlknebel**  drücken, um eventuelle Einstellungen für die Dauer der Funktion, die Uhrzeit für das Ende der Funktion usw. einzustellen.



7. Den **Funktionsknebel**  auf die Position **0** drehen, um die Funktion abzubrechen.



Sabbath-Funktion





Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür (wo vorhanden) oder die manuelle Aktivierung mittels Drehknebel aktiviert die Lampe nicht.
- Internes Kühlgebläse deaktiviert.
- Beleuchtung der Drehknebel und die akustischen Anzeigen deaktiviert.




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

Jegliches Betätigen der Drehknebel bleibt ohne Wirkung; ausschließlich der **Funktionsknebel**  ist weiterhin bedienbar, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



3. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Verwendung der Sonderprogramme zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Auftaustufe**.



4. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der **Sabbath-Funktion** drehen.




5. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die **Sabbath-Funktion** zu bestätigen.






Gebrauch

- Den **Auswahlknebel**  drehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen (zwischen 60 °C und 100 °C) (zum Beispiel „90 °C“).
- 3 Sekunden lang abwarten, um die Funktion zu starten.



- Den **Funktionsknebel**  auf die Position **0** drehen, um die Funktion abzubrechen.



Für die Funktionen **Vapor Clean** und **Pyrolyse** (je nach Modell) siehe „4 Reinigung und Wartung“.

PIZZA-Funktion



Sonderprogramm für das Backen von Pizzen. Dieser Vorgang eignet sich nicht nur für das Backen von Pizzen, sondern auch von Keksen und Torten.

- Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.





- Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Verwendung der Sonderprogramme zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Auftaustufe**.




- Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der **PIZZA**-Funktion drehen.



- Den **Auswahlknebel**  drücken, um die **PIZZA**-Funktion zu bestätigen.
- 3 Sekunden lang abwarten, um die Funktion zu starten, oder den **Auswahlknebel**  drücken, um eventuelle Einstellungen für die Temperatur, die Dauer des Backvorgangs, die Uhrzeit für das Ende der Funktion usw. einzustellen.



- Den **Funktionsknebel**  auf die Position **0** drehen, um die Funktion abzubrechen.



3.5 Einstellungen

Aktuelle Uhrzeit

1. Den Funktionsknebel  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



2. Den Auswahlknebel  drücken, um die Liste der **Einstellungen** aufzurufen. Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Aktuelle Uhrzeit**.




3. Den Auswahlknebel  drücken, um die Einstellung der Aktuellen Uhrzeit zu starten (zum Beispiel „12:30“).




4. Den Auswahlknebel  drehen, um die aktuelle Uhrzeit auszuwählen.



5. Den Auswahlknebel  drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und auf die Auswahl der Minuten überzugehen.



6. Den Auswahlknebel  drehen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit auszuwählen.



7. Den Auswahlknebel  drücken, um die Einstellung zu beenden.



8. Den Auswahlknebel  drehen, um eine neue **Einstellung** zu wählen.

DE



Gebrauch

Bediensperre (Kindersicherung)



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

1. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



2. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Liste der **Einstellungen** aufzurufen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Aktuelle Uhrzeit**.



3. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der Funktion **Bediensperre** drehen.



4. Zur Bestätigung den **Auswahlknebel**  drücken.


5. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der Funktion **Bediensperre** drehen.



6. Zur Bestätigung den **Auswahlknebel**  drücken.

7. Den **Auswahlknebel**  drehen, um eine neue **Einstellung** zu wählen.




Während des normalen Betriebs wird die **Bediensperre** durch das Aufleuchten der **Kontrolllampe Bediensperre**  angezeigt.



Werden die Positionen der Drehknebel berührt oder verändert, erscheint am Display zwei Sekunden lang die Anzeige **bLOC**.



Um die Sperre während eines Garvorgangs vorübergehend auszuschalten, den **Auswahlknebel**  5 Sekunden lang gedrückt halten. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



Show Room (nur für Aussteller)



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

1. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



2. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Liste der **Einstellungen** aufzurufen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Aktuelle Uhrzeit**.



3. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der **Show Room**-Funktion drehen.



4. Zur Bestätigung den **Auswahlknebel**  drücken.

5. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der **Show Room**-Funktion drehen.



6. Zur Bestätigung den **Auswahlknebel**  drücken.

7. Den **Auswahlknebel**  drehen, um eine neue **Einstellung** zu wählen.



Die Aktivierung der Funktion **Show Room** wird am Display durch das Aufleuchten der **Kontrolllampe Show Room**  angezeigt.



Um das Gerät für den normalen Betrieb verwenden zu können, muss diese Funktion auf **OFF** gestellt werden.



Gebrauch

Temperatur halten



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

1. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



2. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Liste der **Einstellungen** aufzurufen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Aktuelle Uhrzeit**.



3. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der Funktion **Temperatur halten** drehen.



4. Zur Bestätigung den **Auswahlknebel**  drücken.
5. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der **Show Room**-Funktion drehen.



6. Zur Bestätigung den **Auswahlknebel**  drücken.
7. Den **Auswahlknebel**  drehen, um eine neue **Einstellung** zu wählen.



Um das Gerät für den normalen Betrieb verwenden zu können, muss diese Funktion auf **OFF** gestellt werden.



4 Reinigung und Wartung

Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.

4.1 Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

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

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

Flecken oder Speiserückstände

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

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

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

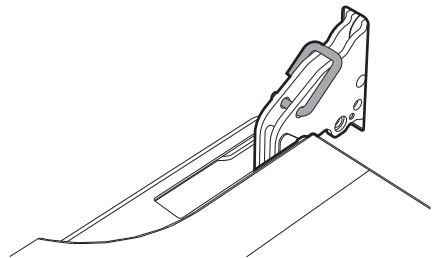
4.2 Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

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

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

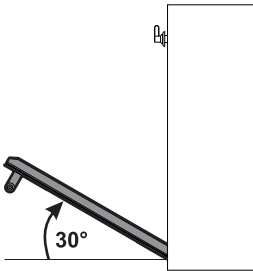
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



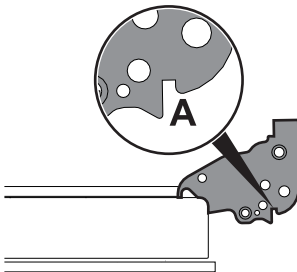


Reinigung und Wartung

- 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.



Reinigung der Türverglasung

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

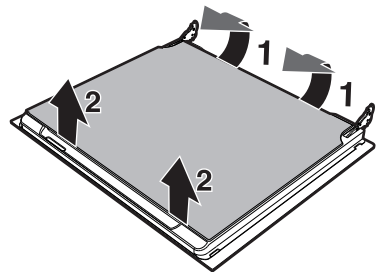


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ausbau der Innenverglasung

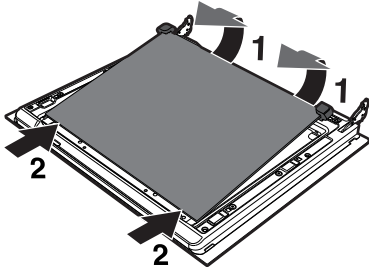
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

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

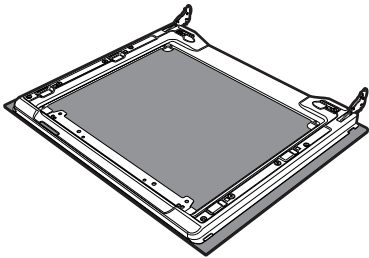




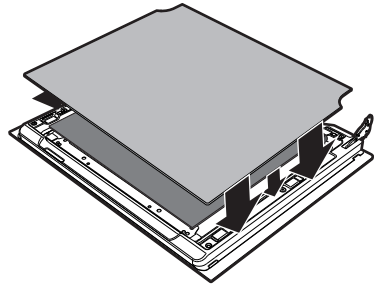
3. Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



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



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



DE



4.3 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.

Trocknung

Beim Garen der Speisen wird im Inneren des Backraums Feuchtigkeit erzeugt. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

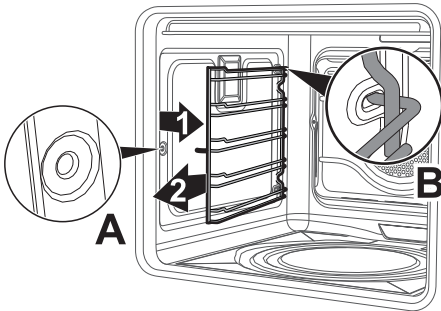


Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/
Backbleche:

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

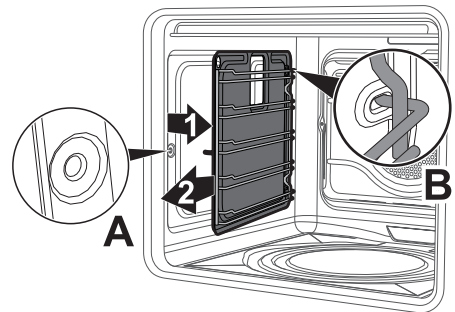


Ausbau der selbstreinigenden Platten und der Halterahmen für Roste/ Backbleche (nur bei einigen Modellen)

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/
Backbleche:

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





Reinigung und Wartung

Regeneration der selbstreinigenden Platten (Katalysezyklus) (nur bei einigen Modellen)

Der Regenerationszyklus der selbstreinigenden Platten ist eine Reinigungsmethode mittels Erhitzung, die sich für das Entfernen von kleinen fettigen und nicht süßen und klebrigen Rückständen eignet.

1. Zuerst den Boden und die obere Schutzvorrichtung (wo vorhanden) mit einem mit Wasser und einem neutralen Geschirrspülmittel getränkten Mikrofaser Tuch reinigen. Gründlich nachspülen.
2. Einen Regenerationszyklus einstellen und dabei eine Umlufffunktion bei maximaler Temperatur eine Stunde lang laufen lassen.
3. Bei besonders schmutzigen Platten diese nach dem Regenerationszyklus aus dem Ofen herausnehmen und mit einem neutralen Geschirrspülmittel reinigen. Diese gründlich nachspülen und sie trocknen lassen.
4. Die Platten erneut einsetzen und eine einstündige Umlufffunktion bei 180°C aktivieren, so dass die Platten gut trocknen.



Es empfiehlt sich, den Regenerationszyklus der selbstreinigenden Platten alle 15 Tage auszuführen.

Reinigung der Oberseite (nur bei einigen Modellen)



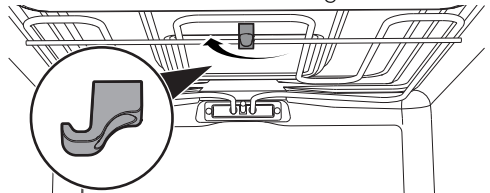
Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

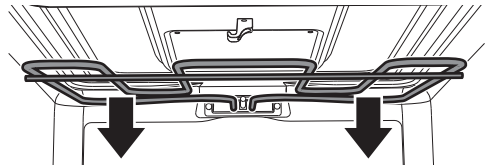
- Die folgenden Vorgänge dürfen nur bei vollständig kaltem und ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

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

1. Das obere Heizelement leicht anheben und den Feststeller um 90° drehen, um das Heizelement frei zu legen.



2. Das Heizelement bis zum Einrasten sanft hinter drücken.



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden am Gerät

- Das Heizelement während des Reinigungsvorgangs nicht übermäßig biegen.

3. Nach erfolgter Reinigung das Heizelement erneut einsetzen und den Feststeller drehen, um das Heizelement einzuheften.



4.4 Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)



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



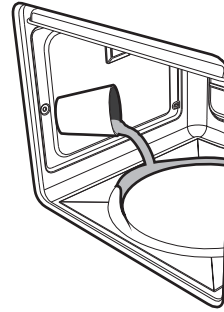
Unschlagmäßiger Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

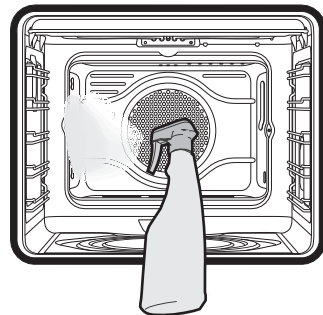
Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des **Vapor Clean** Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen (siehe „**Ausbau der selbstreinigenden Platten und der Halterahmen für Roste/Backbleche (nur bei einigen Modellen)**“).
- Rund 40ml Wasser auf den Backraumboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



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



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

- Die Tür schließen.
- Während des unterstützten Reinigungszyklus müssen die vorher ausgebauten selbstreinigenden Platten (wo vorhanden) mit lauwarmem Wasser und wenig Reinigungsmittel separat gespült werden.

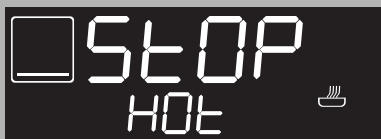


Reinigung und Wartung

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus



Wenn die Innentemperatur höher als die eingestellte Temperatur ist, wird die Funktion umgehend unterbrochen und im Display wird folgende Meldung angezeigt:



Das Gerät vor der Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus auskühlen lassen.

1. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



2. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Verwendung der Sonderprogramme zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Auftaustufe**.



3. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der **Vapor Clean**-Funktion drehen.



4. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Funktion **Vapor Clean** zu bestätigen.



5. 3 Sekunden lang abwarten, um die Funktion zu starten.




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





6. Am Ende des **Vapor Clean** Zyklus zeigt das Display die blinkende Anzeige **STOP** an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Öffnen der Tür oder Drücken/Drehen eines der zwei Drehknöpfe abgeschaltet werden kann.



7. Den **Funktionsknopf**  auf die Position **0** drehen, um die Funktion abzubrechen.

Programmierter Vapor Clean Reinigungszyklus

Die Uhrzeit für den Beginn der **Vapor Clean**-Funktion kann wie für die anderen Funktionen programmiert werden.

- Nachdem man die **Vapor Clean** Funktion gewählt hat, den **Auswahlknopf**  drehen (die **Kontrolllampe Ende des Garvorgangs**  leuchtet auf), um die Uhrzeit einzustellen, zu der man die **Vapor Clean**-Funktion beenden möchte.
 - 3 Sekunden lang abwarten, um die eingestellten Daten zu bestätigen.
- Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann die **Vapor Clean**-Funktion.

Ende der Vapor Clean-Funktion

- Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
- Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
- Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
- Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.
- Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten und die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einsetzen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen:

- Es wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umlufffunktion bei 160°C ca. 10 Minuten trocknen zu lassen
- Bei selbstreinigenden Platten wird empfohlen, den Backraum abzutrocknen und gleichzeitig einen Katalysezyklus durchzuführen (siehe „**Regeneration der selbstreinigenden Platten (Katalysezyklus) (nur bei einigen Modellen)**“).



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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



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.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an Personen

- Während dieser Funktion können die Oberflächen außergewöhnlich hohe Temperaturen erreichen.
- Kinder fernhalten.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Alle Brenner oder elektrischen Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern diese auf dem Backofen installiert sind.

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der **Pyrolyse**:

- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- 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.
- Die Temperatursonde (sofern vorhanden) entfernen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die Tür schließen.

Einstellung der Pyrolyse

1. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



2. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Verwendung der Sonderprogramme zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Auftaustufe**.






3. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der Funktion **Pyrolyse** drehen.



Auf dem Display erscheint die Dauer der **Pyrolyse** (Werkeinstellung auf **2 Stunden**).

4. Den **Auswahlknebel**  drehen, um die Dauer der Pyrolyse zwischen einem Mindestwert von **2 Stunden** und einem Höchstwert von **3 Stunden** einzustellen.




Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

- Wenig verschmutzt: L01 - 02:00.
- Mäßig verschmutzt: L02 - 02:30.
- Stark verschmutzt: L03 - 03:00.

5. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die eingegebenen Daten zu bestätigen.
6. 3 Sekunden lang abwarten, um die Funktion zu starten.



Pyrolyse

7. Rund 2 Minuten nach Beginn der **Pyrolyse** schaltet sich die **Kontrolllampe Türverriegelung**  ein und zeigt an, dass die Tür durch eine Vorrichtung, die jeden Öffnungsversuch unterbindet, gesperrt ist.





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

8. Am Ende der **Pyrolyse** zeigt das Display die blinkende Anzeige **STOP** an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch das Öffnen der Tür oder das Drücken/Drehen eines der zwei Drehknebel abgeschaltet werden kann.



Die Tür bleibt gesperrt, solange die Temperatur im Innern des Backraums unter die Sicherheitsstufe senkt.

9. Abwarten, bis sich der Backofen abgekühlt hat (die **Kontrolllampe Türverriegelung**  schaltet sich aus).
10. Die Rückstände mit einem feuchten Mikrofaser Tuch aus dem Innern des Backraums entfernen.
11. Den **Funktionsknebel**  auf die Position **0** drehen, um die Funktion abzubrechen.



Reinigung und Wartung



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



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.




Wenn das Ergebnis der **Pyrolyse** bei 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 Funktionen eingestellt werden.

1. Den **Funktionsknebel**  so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



2. Den **Auswahlknebel**  drücken, um die Verwendung der Sonderprogramme zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Funktion **Auftaustufe**.






3. Den **Auswahlknebel**  bis auf die Auswahl der Funktion **Pyrolyse** drehen.



Auf dem Display erscheint die Dauer der **Pyrolyse**



4. Den Auswahlknebel  drücken.
5. Den Auswahlknebel  drehen (die Kontrolllampe Ende des Garvorgangs  leuchtet auf), um die Uhrzeit einzustellen, zu der man die **Pyrolyse** beenden möchte.
6. 3 Sekunden lang abwarten, um die eingestellten Daten zu bestätigen.
7. Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann den Zyklus der **Pyrolyse**.



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Es ist allerdings immer noch möglich, das Gerät auszuschalten, indem man den

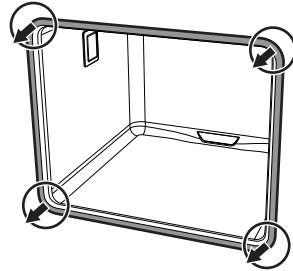
Funktionsknebel  auf **0** stellt.

4.6 Außergewöhnliche Wartung

Aus- und Einbau der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Zum Ausbau der Dichtung:

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



Zum Einsetzen der Dichtung:

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

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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



Reinigung und Wartung

Auswechseln der Backofenlampe



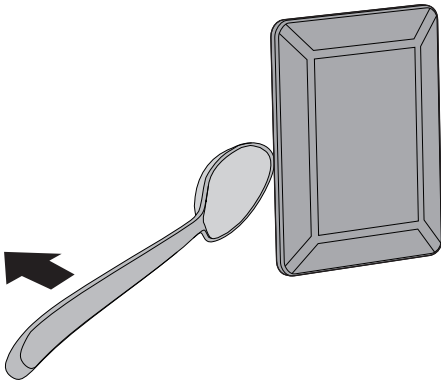
Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

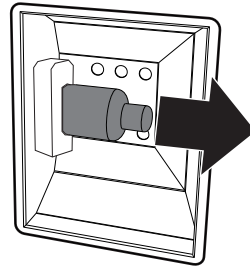
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Löffel) entfernen.



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

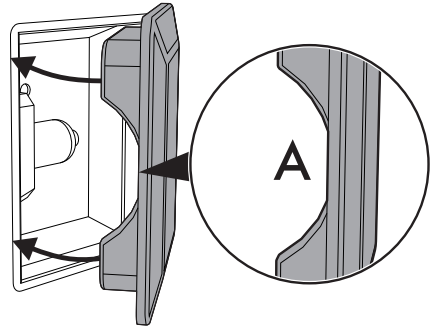


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Allgemeine Informationen

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

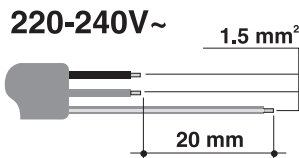
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Betrieb des Gerätes mit 220-240 V \sim .

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 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.



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.

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.

Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, das Gerät vom Stromnetz trennen und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate ziehen.

Austausch des Kabels



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



Installation

5.2 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden am Gerät

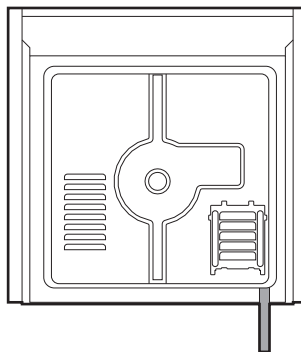
- Die offene Backofentür beim Einschleiben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

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

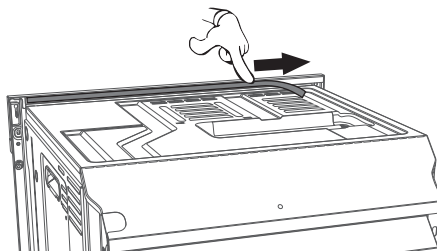
Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

Dichtung der Bedienblende

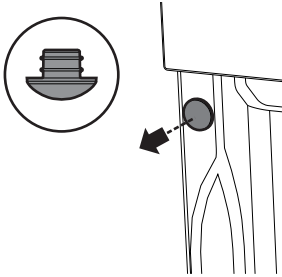
Die in der Lieferung enthaltene Dichtung auf die Rückseite der Bedienblende kleben, um ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



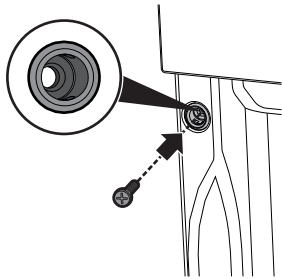


Befestigungsbuchsen

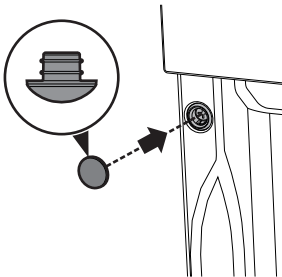
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.



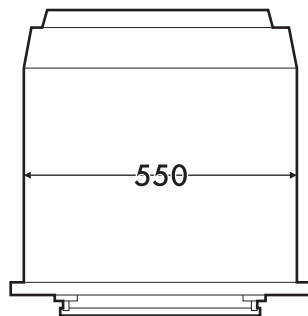
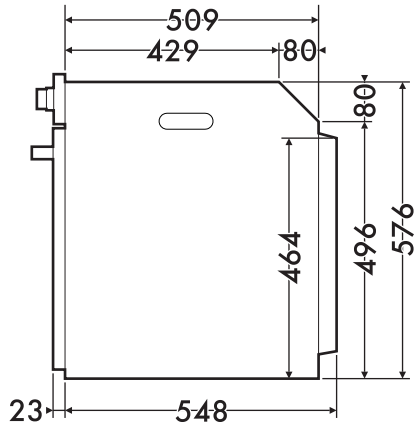
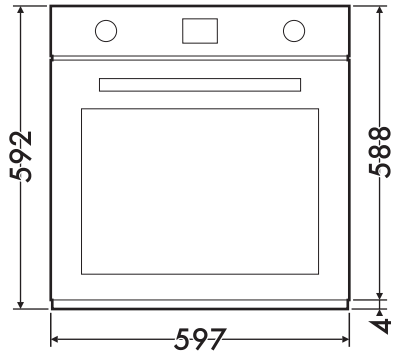
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



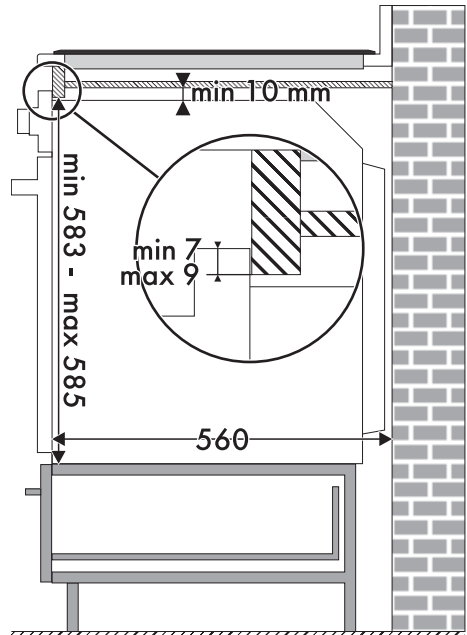
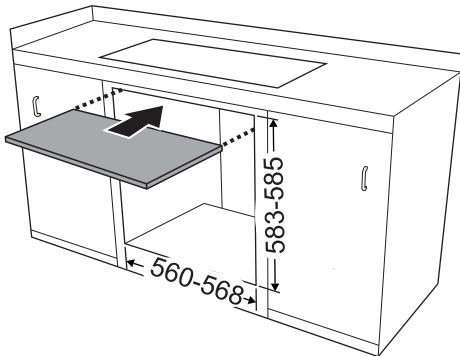
Abmessungen des Gerätes (mm)





Einbau unter Kochfeldern (nur bei Pyrolysemodellen)

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.



DE

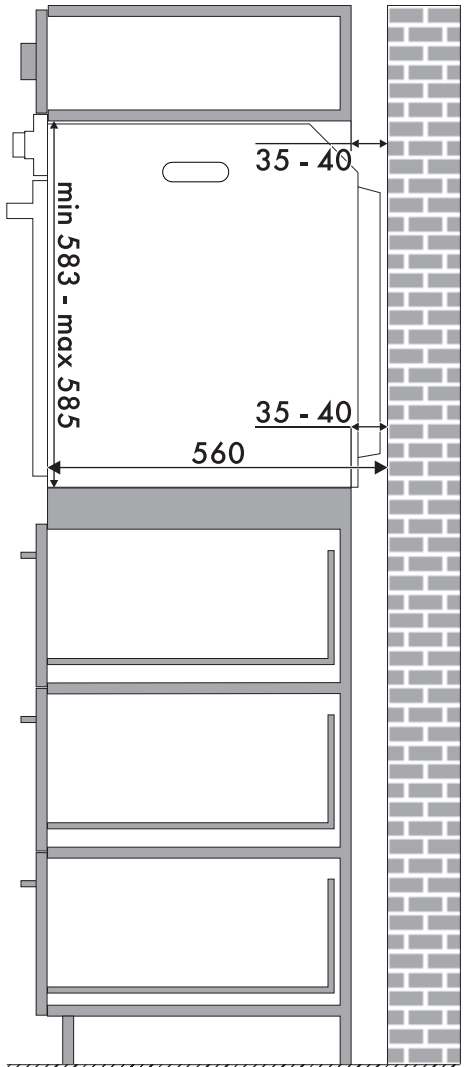
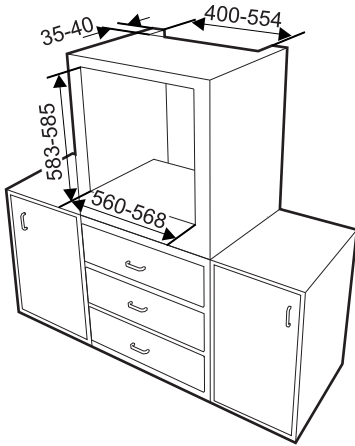


Mit der Holzscheidewand muss eine Holzleiste unter der Arbeitsplatte angebracht werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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