

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	166
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	166
1.2 Zweck des Gerätes	169
1.3 Haftung des Herstellers	169
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	169
1.5 Typenschild	169
1.6 Entsorgung	169
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	170
2 Beschreibung	171
2.1 Allgemeine Beschreibung	171
2.2 Bedienblende	173
2.3 Weitere Teile	175
2.4 Verfügbares Zubehör	176
3 Gebrauch	178
3.1 Hinweise	178
3.2 Erster Gebrauch	178
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	179
3.4 Gebrauch des Hilfsofens	180
3.5 Gebrauch des Hauptofens	182
3.6 Ratschläge zum Garen	189
3.7 Sonderprogramme	191
3.8 Automatikprogramme	194
3.9 Untermenü	197
4 Reinigung und Wartung	200
4.1 Hinweise	200
4.2 Reinigung der Oberflächen	200
4.3 Reinigung der Backofentür	201
4.4 Reinigung des Backraums	203
4.5 Vapor Clean (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)	205
4.6 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	207
4.7 Außergewöhnliche Wartung	209
5 Installation	212
5.1 Elektrischer Anschluss	212
5.2 Positionierung	213

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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

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



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Innern des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.



- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- 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.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- 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.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.



Hinweise

- 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 Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.
- 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.

Installation und Wartung

- DIESES GERÄT **DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.

Für dieses Gerät

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

1.2 Zweck des Gerätes

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

1.3 Haftung des Herstellers

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

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses 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.



Hinweise

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

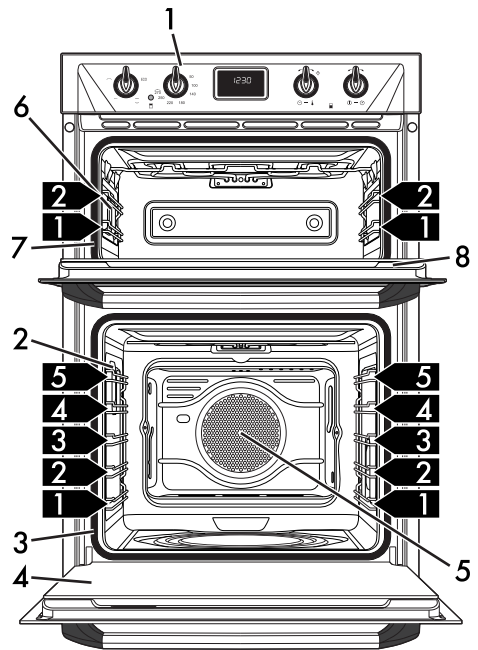
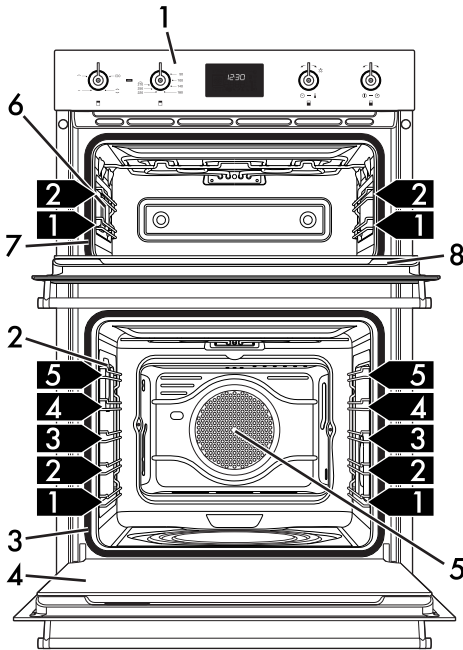
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



DE

Multifunktionsmodelle

1 Bedienblende

1,2,3 Schiene des Rahmens

2 Lampe des Hauptofens

6 Lampe des Hilfsofens

3 Dichtung des Hauptofens

7 Dichtung des Hilfsofens

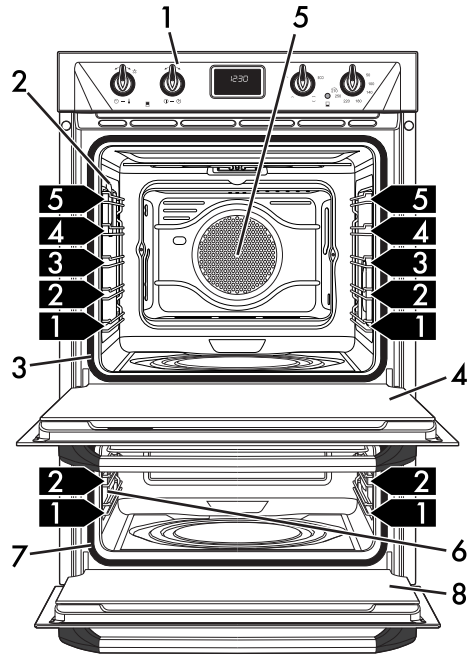
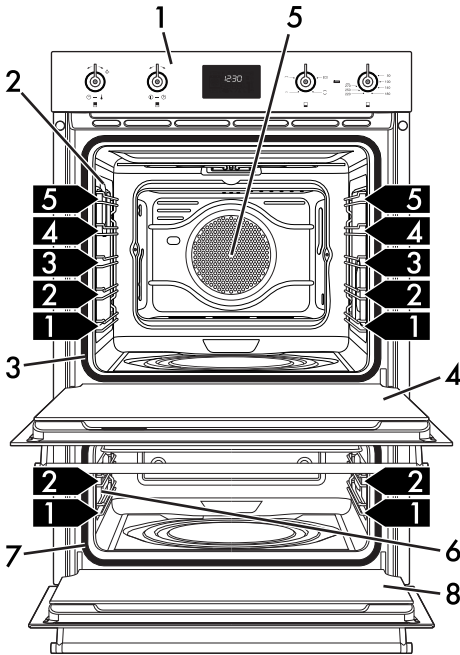
4 Tür des Hauptofens

8 Tür des Hilfsofens

5 Lüfter des Hauptofens



Beschreibung



Pyrolysemodelle

1 Bedienblende

2 Lampe des Hauptofens

3 Dichtung des Hauptofens

4 Tür des Hauptofens

5 Lüfter des Hauptofens

1,2,3 Schiene des Rahmens

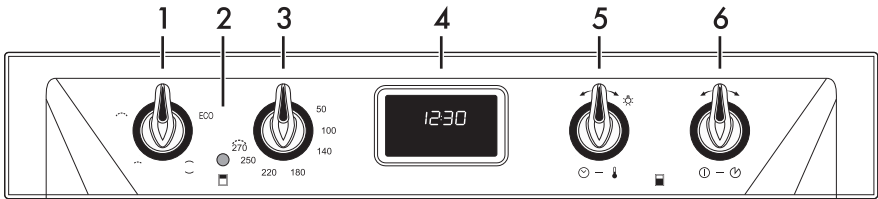
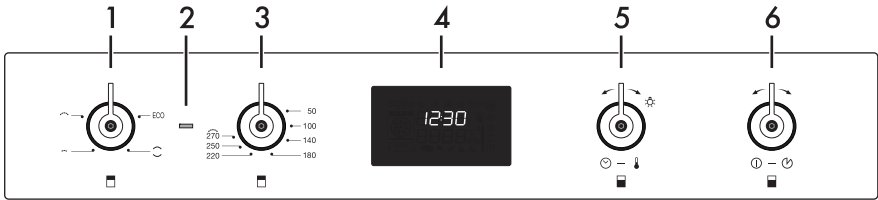
6 Lampe des Hilfsfens

7 Dichtung des Hilfsfens

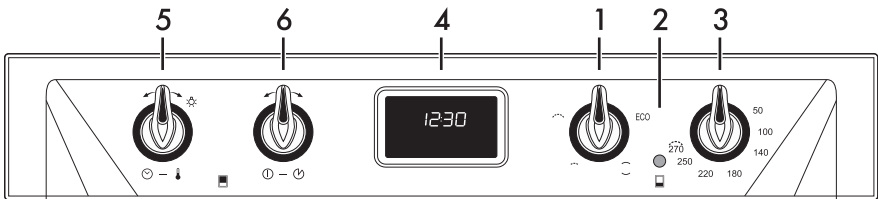
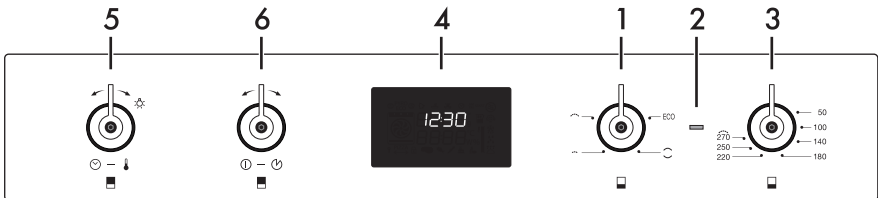
8 Tür des Hilfsfens



2.2 Bedienblende



Multifunktionsmodelle



Pyrolysemodelle

DE



Beschreibung

1 Funktionsknebel des Hilfsofens

Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Gararten angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturknebel einstellen.

2 Thermostat-Kontrolllampe des Hilfsofens

Während der Aufheizphase des Backofens bleibt die Thermostat-Kontrolllampe eingeschaltet. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat schaltet sich die Kontrolllampe aus.

3 Temperaturknebel des Hilfsofens

Mit diesem Drehknebel kann die Gartemperatur ausgewählt werden. Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Minimum und Maximum drehen.

4 Display

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



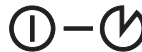
Das Display bezieht sich ausschließlich auf den Hauptofen. Der Hilfsföfen kann über dieses Display nicht gesteuert werden.

5 Temperaturknebel des Hauptofens



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

6 Funktionsknebel des Hauptofens



Mit diesem Drehknebel kann das Gerät ein- oder ausgeschaltet und die Garfunktion ausgewählt werden.

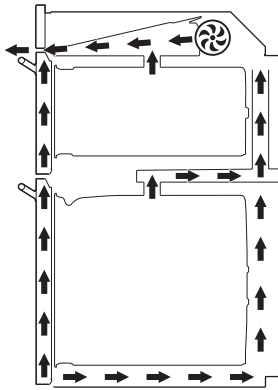


2.3 Weitere Teile

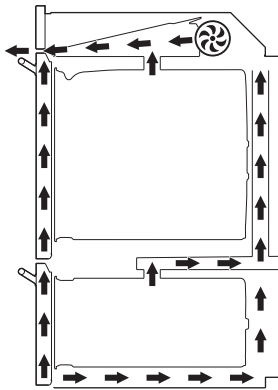
Lüfter

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.



Multifunktionsmodelle



Pyrolysemodelle

Innenbeleuchtung des Hauptofens

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

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

Ausnahme der Funktionen ECO



und Vapor Clean



(Multifunktionsmodelle) und der

Funktionen Pyrolyse



ECO



(Pyrolysemodelle);

- Wenn der Temperaturknebel kurz nach rechts gedreht wird (manuelle Aktivierung und Deaktivierung).



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

Innenbeleuchtung des Hilfsfens

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn eine beliebige Funktion gestartet wird.

Schienen zur Positionierung

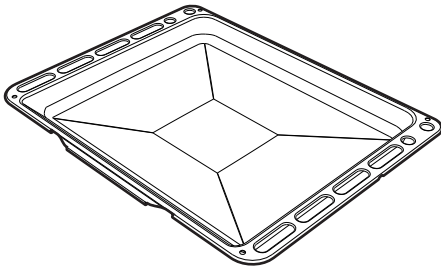
Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

DE



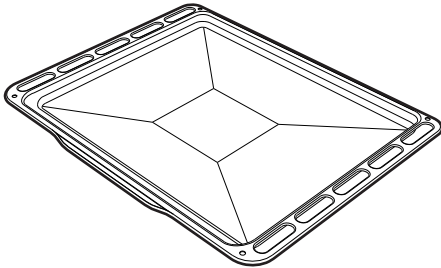
2.4 Verfügbares Zubehör

Tiefes Backblech



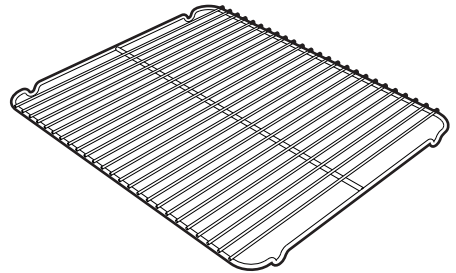
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.

Niedriges Backblech (nur bei einigen Modellen)



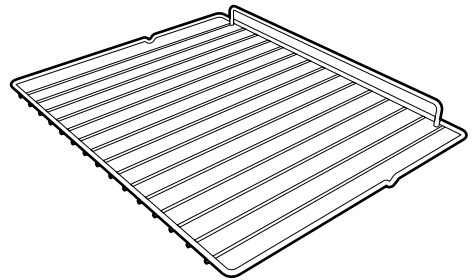
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Rost für Backblech



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

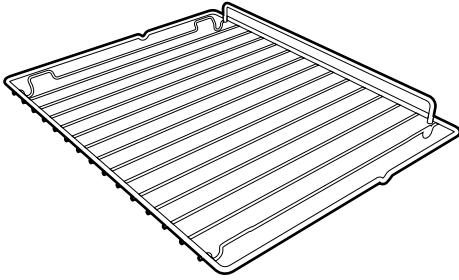
Rost



Er kann zum Garen von Speisen und zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen verwendet werden.

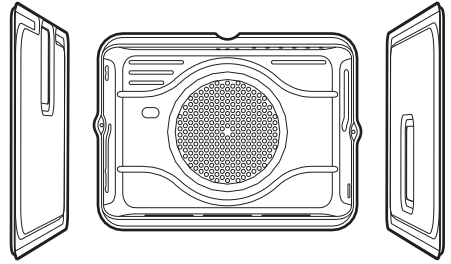


Rost mit Feststeller (nur bei einigen Modellen)



Er kann zum Garen von Speisen und zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen verwendet werden. Hält dank der Feststeller die Backbleche und Fettpfannen in aller Sicherheit und kann während der Garvorgänge auch auf die Backbleche gestellt werden.

Selbstreinigenden Platten (nur Multifunktionsmodelle)



Zur Absorption von kleinen fettigen Rückständen.

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

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

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



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Unsachgemäßer 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

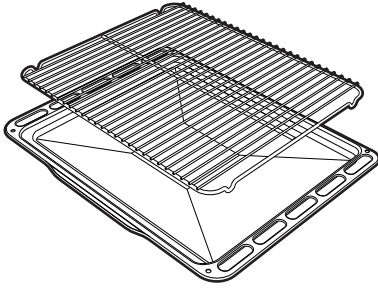
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (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

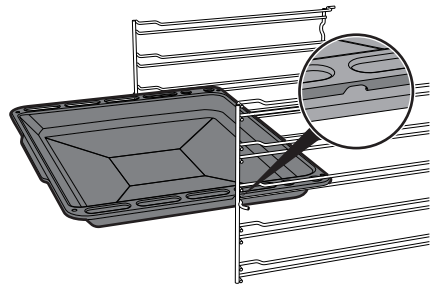
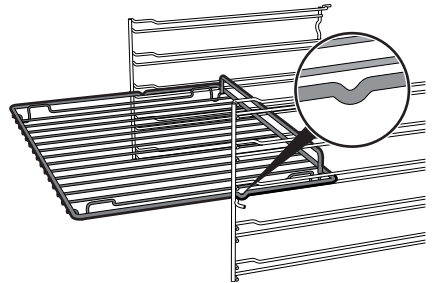
Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



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.



DE



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 HilfsOfens



Die zwei Backöfen können gleichzeitig in Betrieb gesetzt werden, mit Ausnahme bei den Funktionen **Pyrolyse PYRO ECO** und **Pyrolyse ECO PYRO ECO** (nur bei Pyrolysemodellen).

Um den HilfsOfen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.

Liste der Funktionen



ECO Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom. Ideal für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nicht geeignet zum Backen von Hefeprodukten. Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



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



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



Statisch

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



Grill

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



Kleiner Grill

Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießern, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Element ausgehenden Wärme.



Gebrauch

3.5 Gebrauch des Hauptofens

Display



Das Display bezieht sich ausschließlich auf den Hauptofen. Der Hilfsföfen kann über dieses Display nicht gesteuert werden.



Kontrolllampe Eco-Logic



Kontrolllampe der Pyrolyse (nur bei Pyrolysemodellen)



Kontrolllampe Show Room



Kontrolllampe Minutenzähler



Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs



Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs



Kontrolllampe Uhr



Kontrolllampe Kindersperre



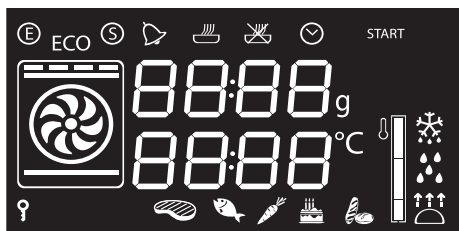
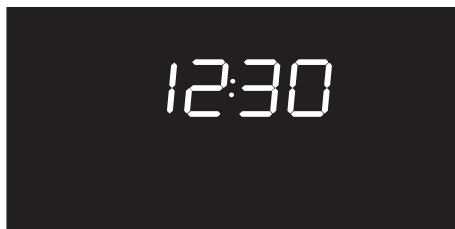
Kontrolllampe der Türverriegelung (nur bei Pyrolysemodellen)



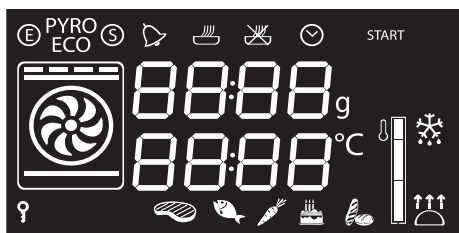
Aufheizphasen-Anzeige

Betriebsarten

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



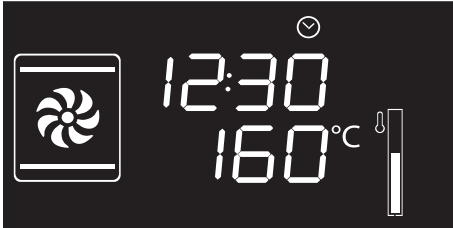
Multifunktionsmodelle



Pyrolysemodelle



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



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

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

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

Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Den Temperaturknebel drehen, um die angezeigte Uhrzeit einzustellen (den Drehknebel gedreht halten, um ein schnelleres Erhöhen oder Senken zu erzielen).
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Minuten einzustellen (den Drehknebel gedreht halten, um ein schnelleres Erhöhen oder Senken zu erzielen).
4. Den Temperaturknebel drücken, um die Einstellung zu beenden.

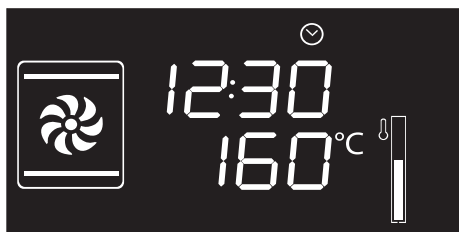


Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen. Im Standby-Modus den Temperaturknebel so weit nach rechts oder links gedreht halten, bis der Wert der Stunden blinkt. Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät auf **ON** steht.



Gebrauch

Backofenfunktionen



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



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

Vorheizphase

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

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe des erreichten Stands angezeigt.



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



Liste der Funktionen



ECO

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

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

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



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



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



Statisch

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



Grill

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



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 2. 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 dieselbe Garart. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.



Turbo-Heißluft

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



Gebrauch

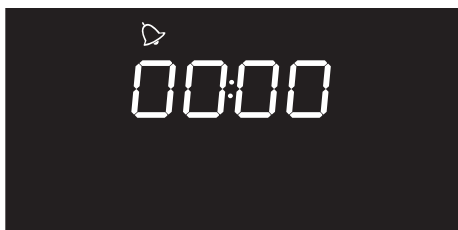
Minutenzähler



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

i Der Minutenzähler kann sowohl in der Garphase als auch bei im Standby stehenden Gerät aktiviert werden.


1. Den Temperaturknebel einmal drücken (2 Mal bei laufendem Garvorgang). Auf dem Display erscheinen die Ziffern

00:00 und die Kontrolllampe  blinkt.



2. Zum Einstellen der Dauer den Drehknebel drehen (von 1 Minute bis 4 Stunden). Nach einigen Sekunden hört die Kontrolllampe  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.
3. Die gewünschte Garfunktion wählen. Anschließend abwarten, bis das akustische Signal dem Benutzer das Ende der Garzeit ankündigt. Die Kontrolllampe  blinkt.

4. Zum Ausschalten des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen.
5. Zur Auswahl eines weiteren Minutenzählers den Temperaturknebel drehen.

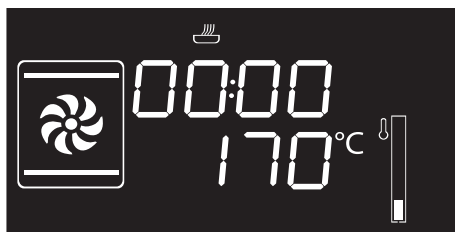
 Um den Minutenzähler zu löschen, muss der Zählwert auf Null gestellt werden.

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 Temperaturknebel dreimal drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die Kontrolllampe  blinkt.





2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Garminuten von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Wenn man den Drehknebel gedreht hält, erfolgt das Erhöhen bzw. Senken des Wertes schneller.



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



Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknebel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.

4. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige **STOP** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.



5. Zum Ausschalten des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.



Zum Ausschalten des akustischen Signals und zur Auswahl eines weiteren zeitgesteuerten Garvorgangs den Temperaturknebel nach rechts drehen.





Zum Ausschalten des akustischen Signals und zur Auswahl einer anderen Garfunktion den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.

Änderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte

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

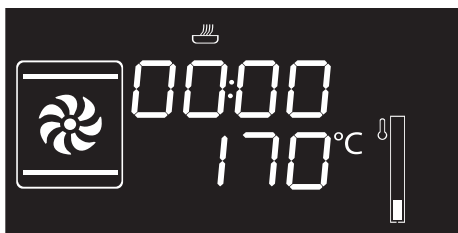
1. Wenn die Kontrolllampe  durchgehend aufleuchtet und das Gerät in Betrieb ist, den Temperaturknebel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.



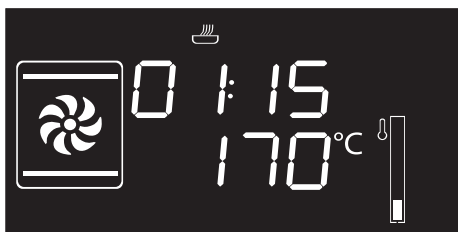
Programmierter Garvorgang

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

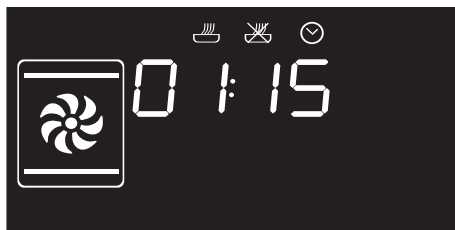
1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Temperaturknebel dreimal drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die Kontrolllampe  blinkt.




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



3. Den Temperaturknebel ein viertes Mal drücken. Die Kontrolllampe  blinkt. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
4. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs.

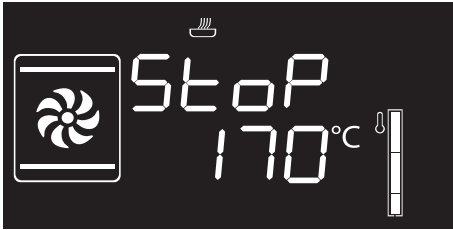


 Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknebel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.

i Beim programmierten Garvorgang wird das Einschalten des Ofens um 10 Minuten vorverlegt, um dem Gerät zu ermöglichen, die für den Garvorgang erforderliche Temperatur zu erreichen (Vorheizphase).



5. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige **STOP** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.



6. Zum Ausschalten des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.










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

Änderung der eingestellten Werte beim programmierten Garvorgang



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

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

1. Wenn die Kontrolllampen  und  durchgehend aufleuchten und sich das Gerät im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs befindet, den Temperaturknebel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.
3. Den Temperaturknebel erneut drücken. Die Kontrolllampe  erlischt und die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Garzeitende an.
4. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs zu verschieben.
5. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken und der programmierte Garvorgang nimmt seinen Betrieb mit den neuen Einstellungen auf.

3.6 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).



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 zurückspringt, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

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

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

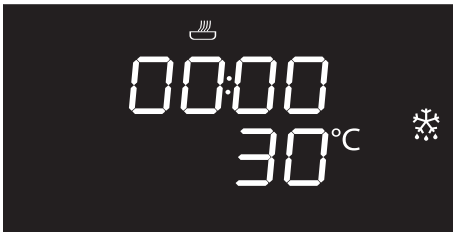
So können Sie Energie sparen


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



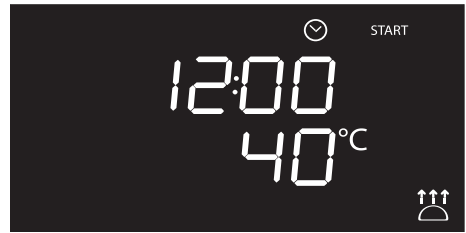
3.7 Sonderprogramme

Auftauen nach Zeit



1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um das Auftauen nach Zeit  auszuwählen.
3. Zum Einstellen der Auftauzeit den Temperaturknebel drehen (von 1 bis 99 Minuten).
4. Den Temperaturknebel drücken, um die Einstellung zu bestätigen. Die Anzeige **START** blinkt.
5. Den Funktionsknebel drücken, um das Auftauen nach Zeit zu starten.
6. Am Ende erscheint im Display die Anzeige **STOP** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.
7. Zum Ausschalten des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.
8. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abubrechen.


Hefestufe



Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht veränderbar.



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

1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Funktion Hefestufe  auszuwählen. Die Anzeige **START** blinkt.
3. Den Funktionsknebel drücken, um die Hefestufe zu starten.
4. Am Ende erscheint im Display die Anzeige **STOP** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.
5. Zum Ausschalten des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.
6. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abubrechen.



Sabbath-Funktion



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

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



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



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Zeitsteuerung kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Die Lampe im Backraum bleibt ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung mittels Knebel aktiviert die Lampe nicht.
- Interner Lüfter deaktiviert.
- Beleuchtung der Drehknebel und die akustischen Anzeigen deaktiviert.

1. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Sabbath-Funktion

SAbb auszuwählen.

2. Den Temperaturknebel drücken und drehen, um die Temperatur der Funktion zu ändern.

3. Den Temperaturknebel drücken, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen.

Die Anzeige **START** blinkt.

4. Den Funktionsknebel drücken, um die Sabbath-Funktion zu starten.


5. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.



Auftauen nach Gewicht







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

1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel drücken, um das Auftauen nach Gewicht auszuwählen, die mit der Anzeige **dE00** und den aufleuchtenden Symbolen der Speisen  angezeigt wird.
3. Den Funktionsknebel drücken, um das Auftauen nach Gewicht zu bestätigen.
4. Den Funktionsknebel drehen, um die Art der aufzutauenden Speise auszuwählen.

5. Den Temperaturknebel drehen, um das Gewicht (in Gramm) der aufzutauenden Speise auszuwählen.
6. Den Funktionsknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen und das Auftauen zu starten.
7. Am Ende erscheint im Display die Anzeige **STOP** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.
8. Zum Ausschalten des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.
9. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.

DE

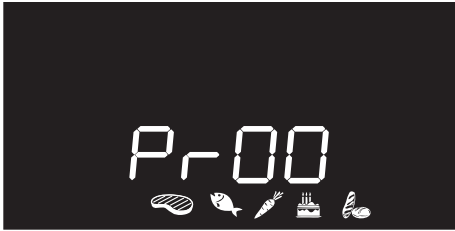
Voreingestellte Parameter

dE	Typologie	Gewicht (g)	Zeit (Min)*
01	 Fleisch	500	120
02	 Fisch	300	55
03	 Obst	300	35
04	 Brot	300	25


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



3.8 Automatikprogramme



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

1. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um das Garen mit Automatikprogrammen, die von der Anzeige **Pr00** und den aufleuchtenden Symbolen der Speisen  angezeigt wird, auszuwählen.
2. Den Funktionsknebel drücken, um das Garen mit Automatikprogrammen auszuwählen.
3. Den Funktionsknebel drehen, um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Tabelle der Automatikprogramme).
4. Den Temperaturknebel drehen, um das Gewicht (in Gramm) der zu garenden Speise auszuwählen.

5. Nach Ablauf der Vorheizphase blinkt die Anzeige **START**. Die zu garenden Speise einfügen und den Funktionsknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.
6. Am Ende erscheint im Display die Anzeige **STOP** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.
7. Zum Ausschalten des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.
8. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.



In den automatischen Programmen kann ein programmierter Garvorgang eingestellt werden.



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



Tabelle der Automatikprogramme



FLEISCH (01 - 05)

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



FISCH (06 - 07)

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



GEMÜSE (08 - 10)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
08	Gemischtes und gegrilltes	500	4		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Gegrilltes	1000	2		200	45
10	Röstkartoffeln	1000	2		220	40

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



Gebrauch



GEBÄCK (11 - 13)

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



BROT - PIZZA - TEIGWAREN (14 -20)

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

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



Die in den Tabellen angeführten Zeiten beinhalten nicht die Vorheizzeiten und beziehen sich auf Garvorgänge von ganzen Stücken. Falls die Speise in kleinere Portionen geschnitten wird, verringert sich die Garzeit.



3.9 Untermenü

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

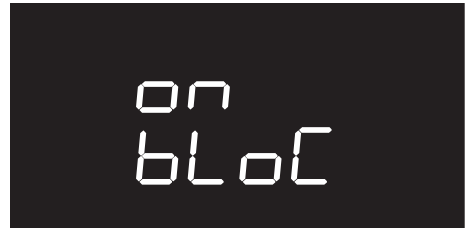
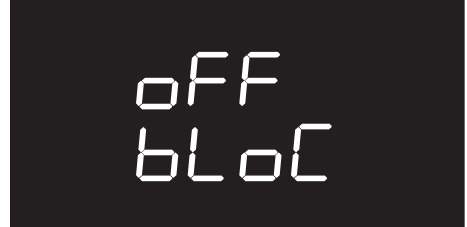
- Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersperre.
- Aktivierung oder Deaktivierung des Show Room Modus (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Niedrige Leistung (Eco-Logic).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus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

Beim Gerät in Stand-By-Schaltung


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

Modus Kindersperre

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



DE

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

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss der Temperaturknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



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

bloC



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



Gebrauch


Modus Show Room (nur für Aussteller)

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



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



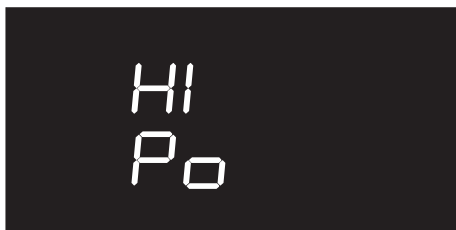
Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe  auf.

Modus Niedrige Leistung

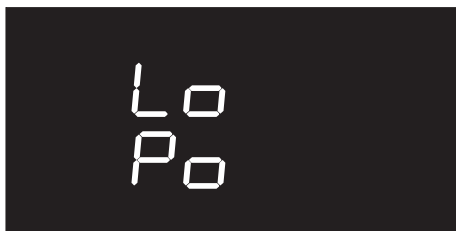
Bei Aktivierung dieses Modus reduziert das Gerät die genutzte Leistung.

Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

HI: normale Leistung.




LO: niedrige Leistung.



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



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



Modus Temperatur halten

Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen).



Modus Zeitsteuerung der Lampe

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



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



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



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.2 Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

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

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

Flecken oder Speiserückstände

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

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

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



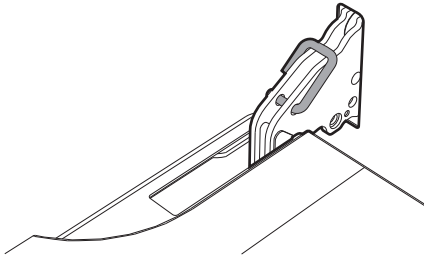
4.3 Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

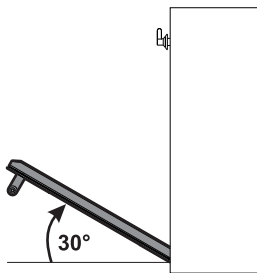
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

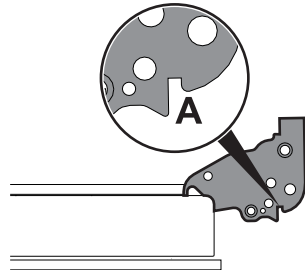
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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



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



Reinigung der Türverglasung

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



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

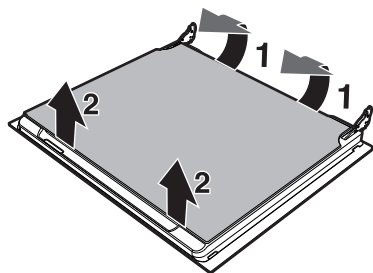


Reinigung und Wartung

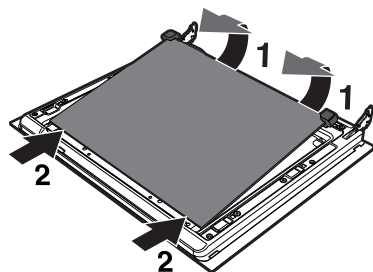
Ausbau der Innenverglasung

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

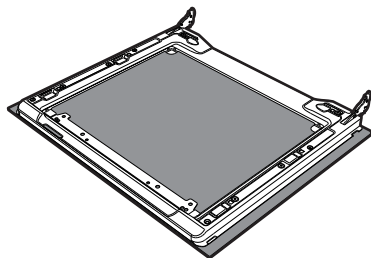
1. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
2. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



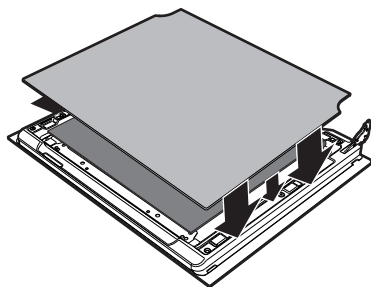
3. Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



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



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





4.4 Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

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



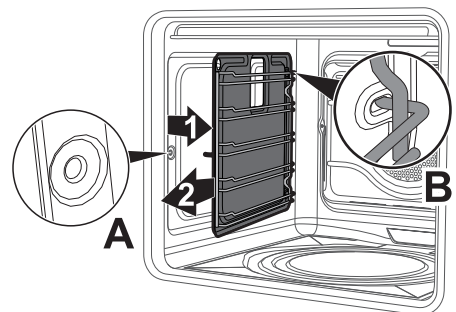
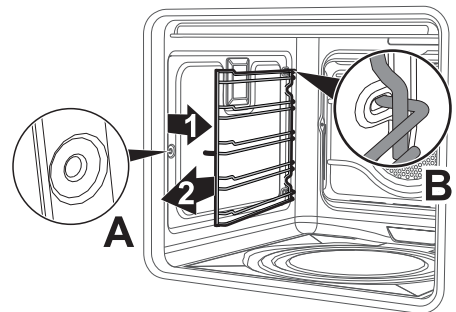
Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche und der selbstreinigenden Platten (wo vorhanden)

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

Für den Ausbau der 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 (wo vorhanden) (Katalysezyklus)

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 dann die obere Schutzvorrichtung mit einem mit Wasser und einem neutralen Geschirrspülmittel getränkten Mikrofasertuch 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 sie mit einem neutralen Geschirrspülmittel reinigen. Diese gründlich nachspülen und sie trocknen lassen.

Die Wände erneut einsetzen und eine einstündige Umlufffunktion bei 180°C aktivieren, so dass die Wände gut trocknen.



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

Reinigung der Oberseite (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

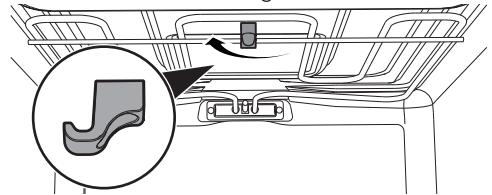


Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs
Verbrennungsgefahr

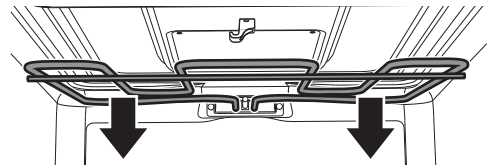
- Die folgenden Vorgänge dürfen nur bei vollständig kaltem und ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

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 hinunter 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.



4.5 Vapor Clean (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)



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



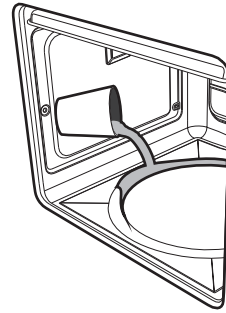
Unschlagmäßiger Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

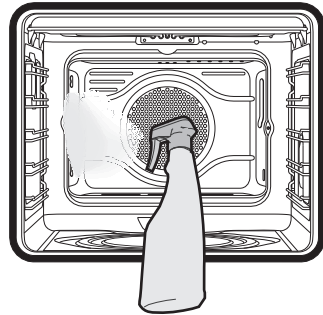
Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- 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.

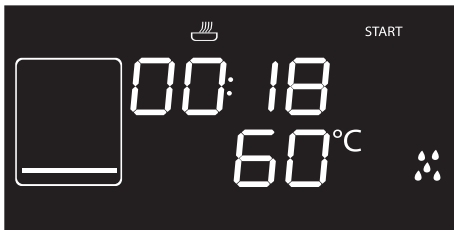


Reinigung und Wartung

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

i Wenn die Innentemperatur höher als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene liegt, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und im Display erscheint die Anzeige **Stop**. Das Gerät vor der Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus auskühlen lassen.

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




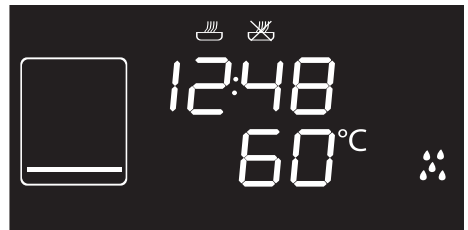
i Die Parameter der Temperatur und der Dauer können nicht vom Benutzer abgeändert werden.

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

Programmierter Vapor Clean Reinigungszyklus

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

1. Nach Auswahl der Funktion Vapor Clean den Temperaturnebel drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Ende der Funktion an.



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



Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

Am Ende erscheint im Display die Anzeige **Stop** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Temperaturnebel abgeschaltet werden kann.

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

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



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

4.6 Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)



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



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

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



Reinigung und Wartung

Einstellung der Pyrolyse

1. Mittels des Funktionsknobels eine der Reinigungsfunktionen **PYRO ECO** oder **PYRO ECO** auswählen.
2. Den Temperaturknobler nach rechts oder links drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen (mit Ausnahme der Funktion **PYRO ECO**, bei der die Dauer auf 120 Minuten festgelegt ist).
3. Den Temperaturknobler drücken, um die Pyrolyse zu starten.



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

3. Am Ende der Pyrolyse bleibt die Tür gesperrt, solange die Temperatur im Innern des Backraums nicht unter die Sicherheitsstufe sinkt. Sobald der Backraum abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofaser Tuch entfernen.



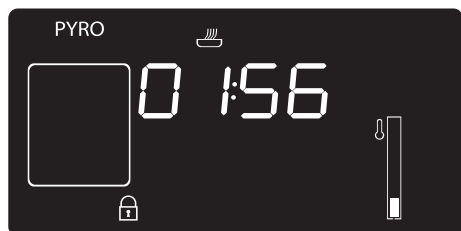
Während der ersten Pyrolyse ist möglicherweise ein unangenehmer Geruch festzustellen, der durch verdampfende ölige Rückstände des Herstellungsprozesses verursacht wird. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die nach der ersten Pyrolyse verschwindet.




Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

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

Pyrolyse



1. Im Display erscheint die Anzeige **PYRO ECO** oder **PYRO ECO** und die Restzeit, um anzuzeigen, dass das Gerät den automatischen Reinigungszyklus durchführt.
2. Zwei Minuten nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür von einer Türverriegelung gesperrt (die Kontrolllampe der Türverriegelung  leuchtet auf), die das Öffnen der Backofentür verhindert.



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






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



Einstellung der programmierten Pyrolyse

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

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



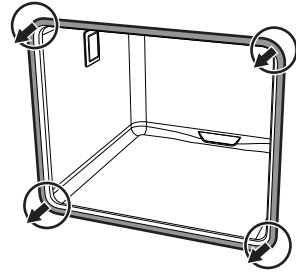
Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden.

4.7 Außergewöhnliche Wartung

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

Ausbau der Ofendichtung:

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



Einsetzen der Ofendichtung:

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

Ratschläge zur Wartung der Ofendichtung

Die Ofendichtung muss weich und elastisch sein.

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



Reinigung und Wartung

Auswechseln der Backofenlampe



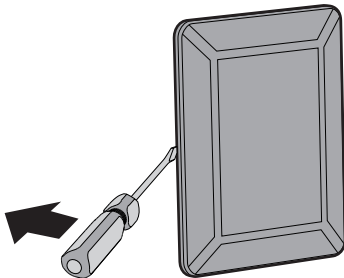
Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

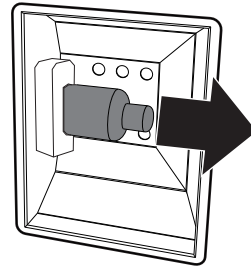
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

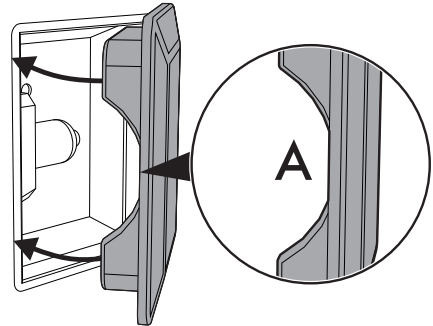


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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



Was tun, wenn...

Das Display komplett erloschen ist:

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

Das Gerät sich nicht erhitzt:

- Überprüfen, ob der Modus „Show Room“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt „Untermenü“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

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

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

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

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

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

Das Display zeigt „ERR4“ an:

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

Beim Öffnen der Tür während einer Umlufffunktion der Lüfter stoppt:

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



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



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen ERRx:

Die Fehlermeldung, die Funktion und die eingestellte Temperatur aufschreiben und den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

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

Allgemeine Informationen

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

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

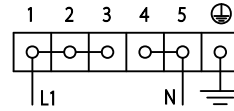
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Betrieb des Gerätes mit 220-240 V~.

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.

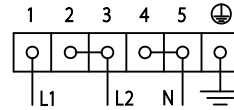
Anschlussweise

- 220-240 V 1N~



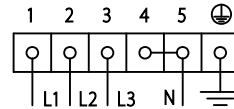
Ein **dreipoliges** Kabel **3 x 4 mm²** benutzen.

- 380-415 V 2N~



Ein **vierpoliges** Kabel **4 x 2,5 mm²** benutzen.

- 380-415 V 3N~



Ein **fünfpoliges** Kabel **5 x 2,5 mm²** benutzen.

Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.



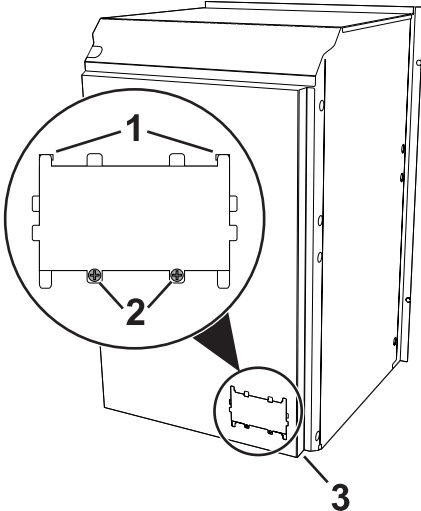
Austausch des Kabels



Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Die Befestigungsschrauben **2** der Abdeckung der Klemmleiste lösen.



2. Die Laschen **1** der Abdeckung der Klemmleiste aus den Aufnahmen herausziehen;
3. Die Schrauben der Kabelbefestigung im unteren rechten Teil der Backofenrückseite **3** lösen;
4. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

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



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

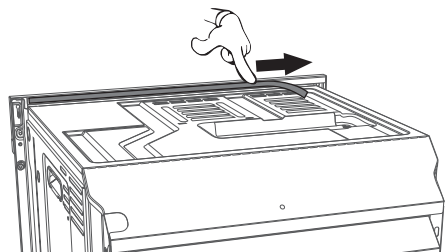
- Sicherstellen, dass das Material des Schanks hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.



Installation

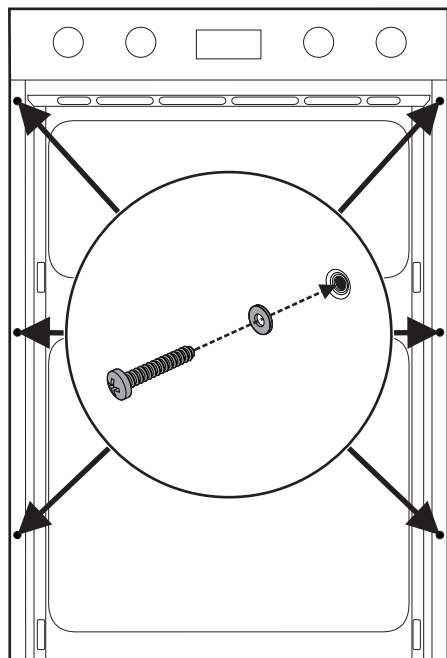
Dichtung der Bedienblende

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

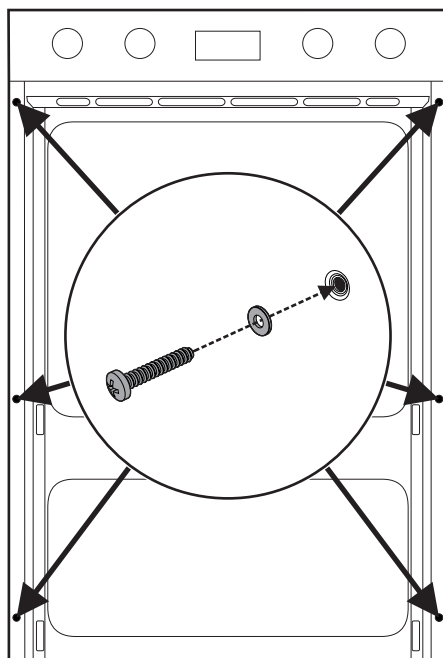


Befestigung

Zur Befestigung des Gerätes am Schrank die 6 Schrauben mittels der Löcher auf dem Rahmen anschrauben.



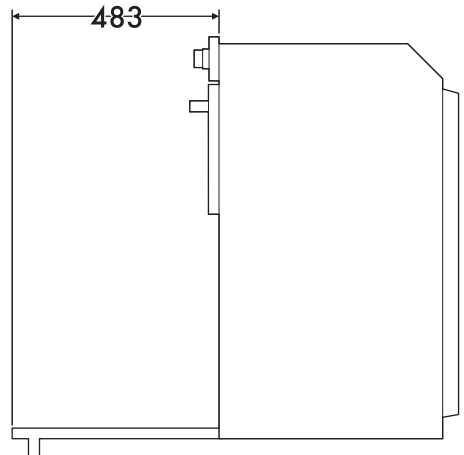
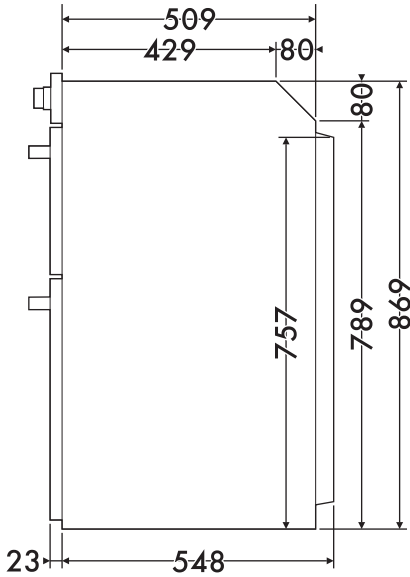
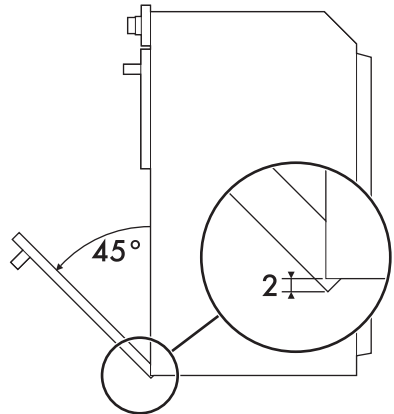
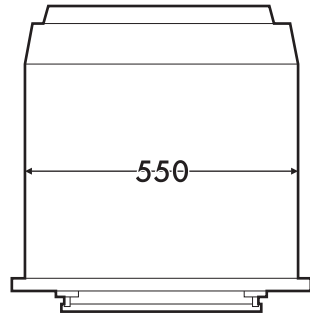
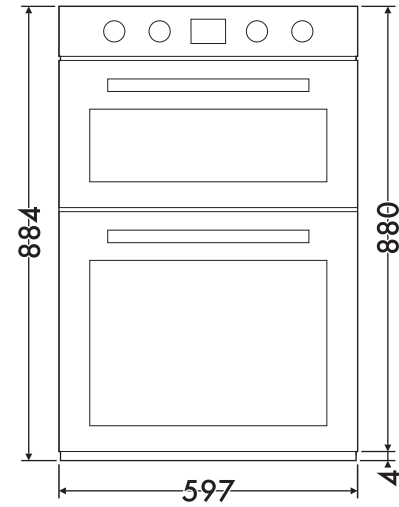
Multifunktionsmodelle



Pyrolysemodelle



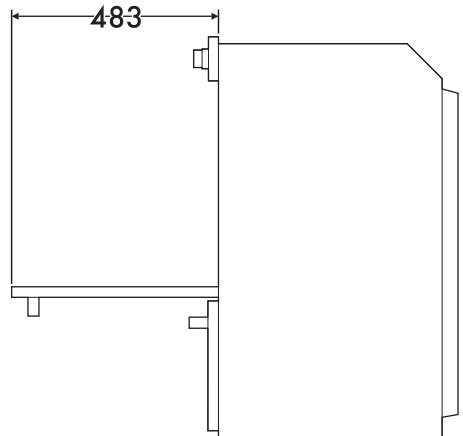
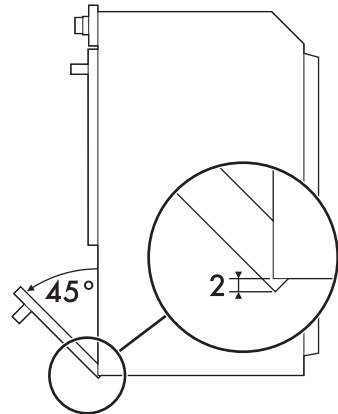
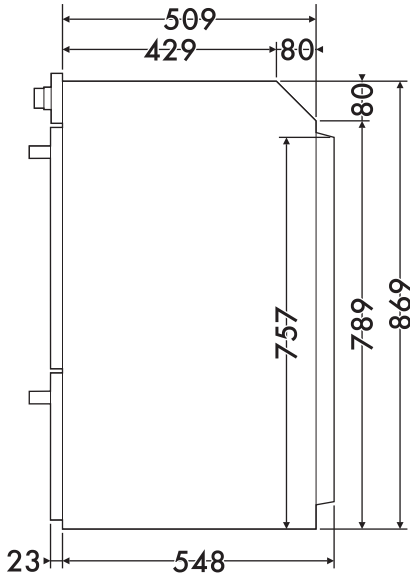
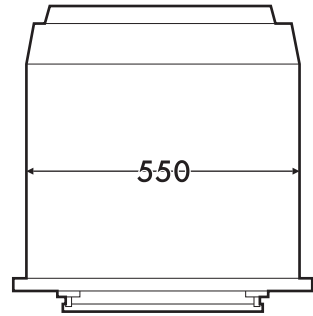
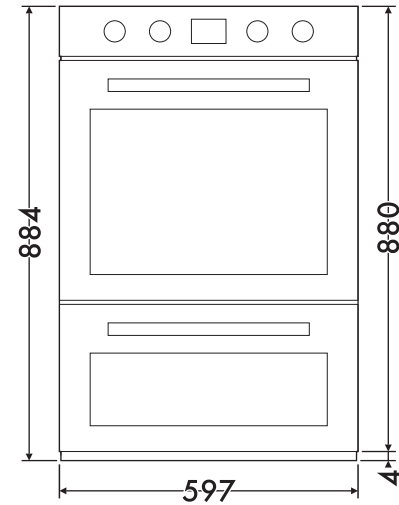
Multifunktionsmodelle: Abmessungen des Gerätes (mm)





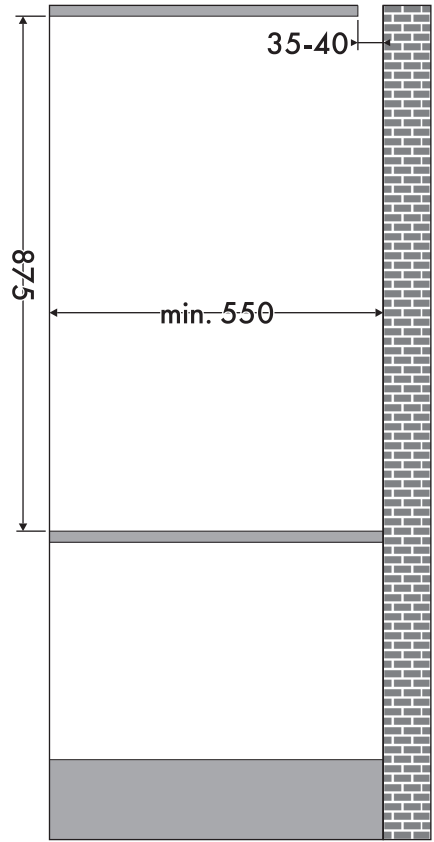
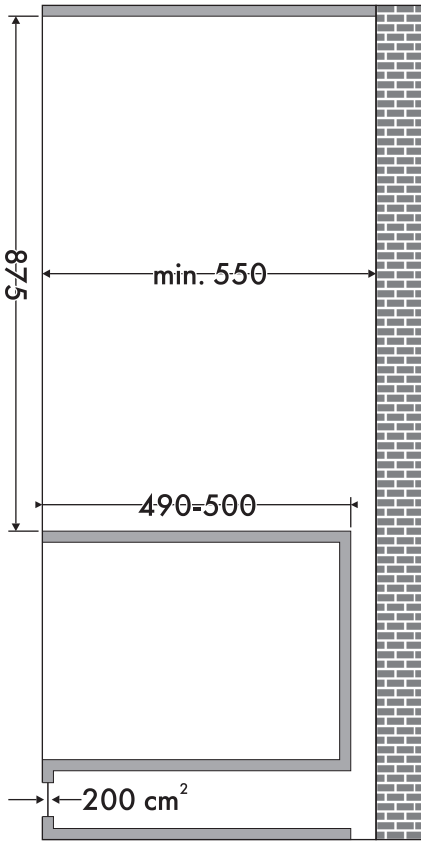
Installation

Pyrolysemodelle: Abmessungen des Gerätes (mm)





Einbau (mm)



Im unteren-vorderen Teil des Schanks muss eine Öffnung von einer Gesamtfläche von mindestens 200 cm² vorgesehen werden.



Im oberen-hinteren Teil der Schrankrückwand muss eine Öffnung von 35-40 mm Tiefe vorgesehen werden.



Installation

Das Gerät ist für Einbaumöbel jeglichen Materials vorgesehen, unter der Voraussetzung, dass diese hitzebeständig sind. Bei der Positionierung müssen die angeführten Abmessungen des Schrankes und des Gerätes beachtet werden.

Je nach Installationsmöglichkeit muss eine angemessene Belüftung des Gerätes vorgesehen werden.



Um eine komplette Öffnung der Tür zu ermöglichen, muss jeder Vorsprung des Schrankes einen Mindestabstand von 1 cm vom Backofen aufweisen.

