

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	112
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	112
1.2 Haftung des Herstellers	117
1.3 Zweck des Gerätes	117
1.4 Entsorgung	117
1.5 Typenschild	118
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	118
1.7 Leuchtquellen	118
1.8 So können Sie Energie sparen	119
1.9 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	119
2 Beschreibung	120
2.1 Allgemeine Beschreibung	120
2.2 Bedienblende	121
2.3 Weitere Teile	122
2.4 Verfügbares Zubehör	122
3 Gebrauch	124
3.1 Hinweise	124
3.2 Erster Gebrauch	124
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	125
3.4 Gebrauch des Backofens	126
3.5 Ratschläge zum Garen	128
3.6 Uhr	129
4 Reinigung und Wartung	134
4.1 Reinigung der Oberflächen	134
4.2 Reinigung der Backofentür	134
4.3 Reinigung des Backraums	136
4.4 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung	138
5 Installation	142
5.1 Elektrischer Anschluss	142
5.2 Austausch des Kabels	142
5.3 Positionierung	143

DE

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

- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: Kinder immer fernhalten.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: die Heizelemente während des Gebrauchs 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 einige Sekunden lang 5 cm geöffnet halten, 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 IM STAURAUUM ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.**
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM 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.

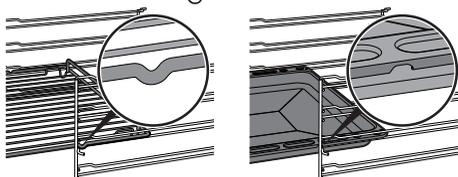
Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen könnten. Eventuell Kochbesteck aus Holz oder



Hinweise

- Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe 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 Bedarf kann das Rost für Backblech benutzt werden, dass auf dem Ofenboden als Unterstützung für das Garen gebraucht wird (das Rost wird entweder mit dem Gerät oder je nach Modell getrennt geliefert).
- 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 Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

Für pyrolytische Geräte

- Während der Pyrolyse können die Oberflächen außergewöhnlich hohe Temperaturen erreichen. Kinder fernhalten.
- Vor dem Start der Pyrolyse, alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen aus dem Backraum entfernen.
- Vor dem Start der Pyrolyse alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Vor dem Start der Pyrolyse alle Brenner oder elektrischen Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern diese auf dem Backofen installiert sind.

Installation und Wartung

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.



Hinweise

- 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.
- **ACHTUNG:** Immer darauf achten, dass das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausgeschaltet ist, um Stromschläge zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät nach der Installation mit Hilfe eines zugänglichen Steckers oder Schalters im Falle einer festen Verbindung vom Netz trennen.



- 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.
- 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.
- Man darf sich nicht an die offene Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.

1.2 Haftung des Herstellers

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

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

- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

1.3 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.

1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien

2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.



Hinweise

- 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.

1.5 Typenschild

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

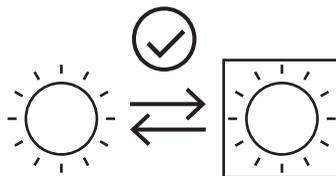
1.6 Dieses Bedienungshandbuch

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

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Leuchtquellen

- Dieses Gerät enthält Leuchtquellen, die vom Benutzer ersetzt werden müssen.



- Die in dem Produkt enthaltenen Lichtquellen sind für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen $\geq 300^{\circ}\text{C}$ geeignet und für die Verwendung in Hochtemperaturanwendungen wie Öfen vorgesehen.
- Diese Leuchte enthält Lichtquellen der Effizienzklasse „G“.



1.8 So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird. Die Vorheizphase kann bei allen Funktionen ausgeschlossen werden (siehe Kapitel „Vorheizphase“), außer bei den Funktionen PIZZA (Vorheizen kann nicht ausgeschlossen werden) und ÖKO (Vorheizen nicht vorhanden).
- In allen Funktionen (auch in der ÖKO-Funktion) sollte das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs vermieden werden.
- 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.

1.9 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.

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 der

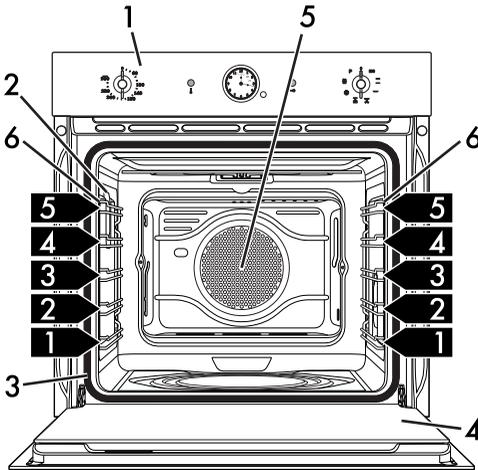
Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

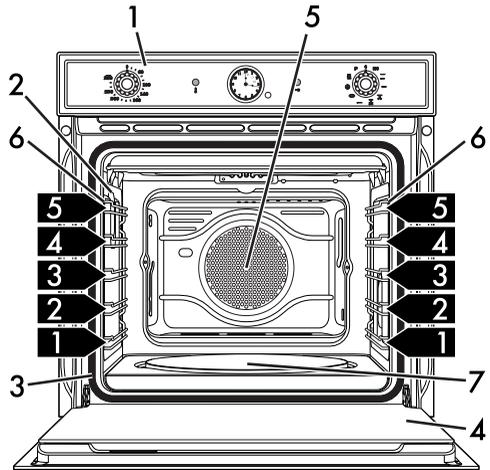


2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



Pyrolysemodelle



Pyrolysemodelle mit Pizzastein

1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

5 Kühlgebläse

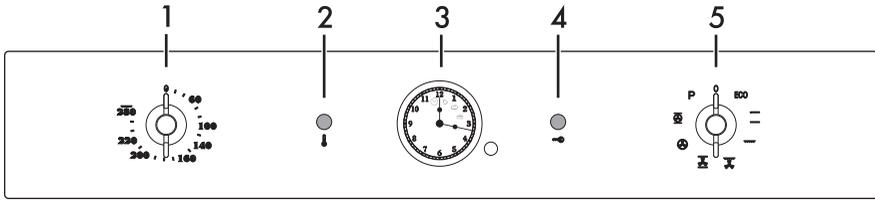
6 Halterahmen für Roste/Backbleche

7 Pizzastein (nur bei einigen Modellen)

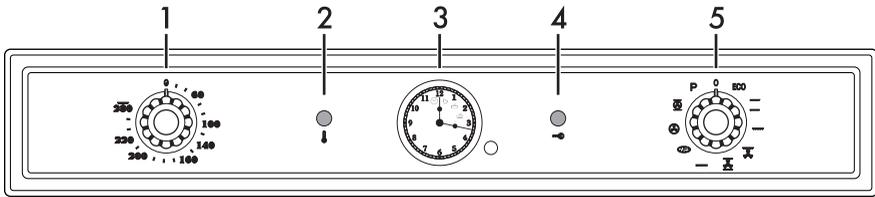
1,2,3... Schiene des Rahmens



2.2 Bedienblende



Pyrolysemodelle



Pyrolysemodelle mit Pizzastein

DE

1 Temperaturknebel

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

2 Thermostat-Kontrolllampe

Die blinkende Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich erwärmt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, bleibt die Thermostat-Kontrolllampe eingeschaltet, bis der Backofen ausgeschaltet wird.

3 Uhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit, zur Einstellung von programmierten Garvorgängen und zur Einstellung des Minutenzählers.

4 Kontrolllampe der Türverriegelung

Die Kontrolllampe schaltet sich ein, sobald man den automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) aktiviert.

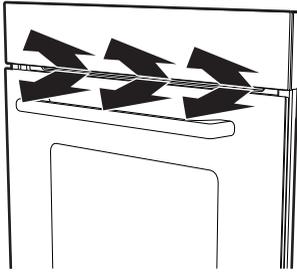
5 Funktionsknebel

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



2.3 Weitere Teile

Kühlgebläse



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

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

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion **P** aktiviert wird.



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

Schienen zur Positionierung

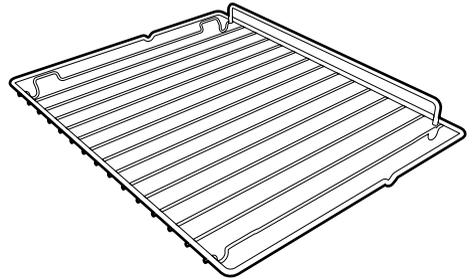
Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

2.4 Verfügbares Zubehör



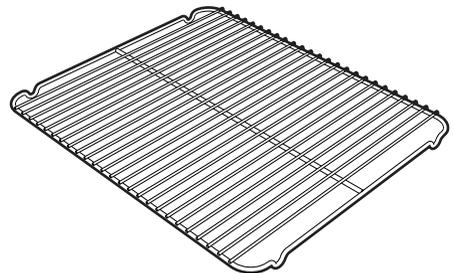
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

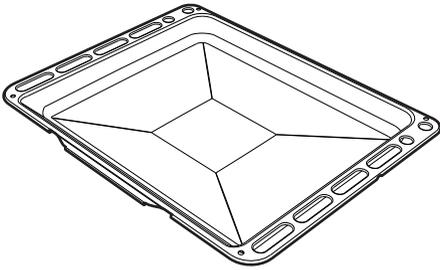
Rost für Backblech



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

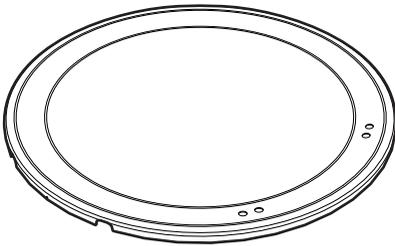


Tiefe Backform



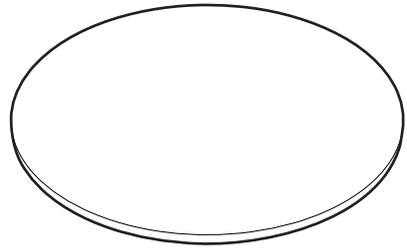
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.

Deckel des Pizzasteins (nur bei einigen Modellen)



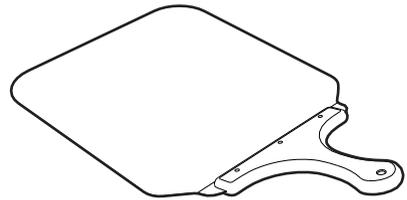
Dieser wird anstelle des Pizzasteins in die Aufnahme auf dem Ofenboden eingesetzt, wenn der Pizzastein nicht verwendet wird.

Pizzastein (nur bei einigen Modellen)



Speziell zum Backen von Pizzen und dergleichen konzipiert.

Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)



Zum bequemen Auflegen der Pizza auf den dafür vorgesehenen Stein.

i

Das Zubehör des Gerätes, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist 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



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Die Backfentür 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.



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 Geräts 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. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

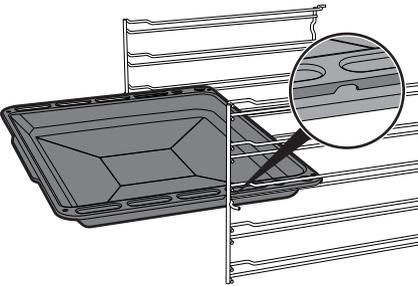
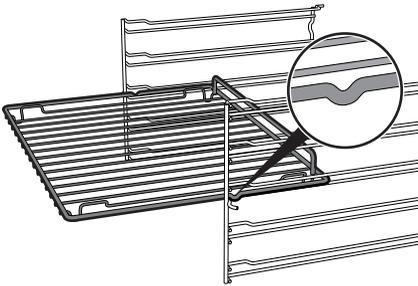


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

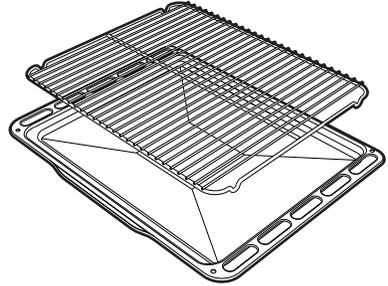
Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

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



Rost für Backblech

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



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.



Gebrauch

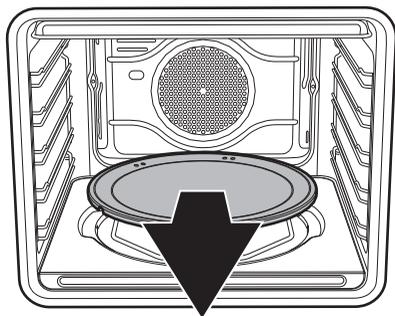
Deckel und Pizzastein (nur bei einigen Modellen)



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

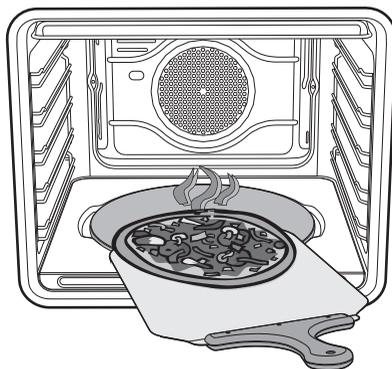
- Die Pizzastein nur in der beschriebenen Weise verwenden. Sie darf zum Beispiel nicht auf Gas- oder Glaskeramikkochfeldern oder in Backöfen verwendet werden, bei denen ihre Verwendung nicht vorgesehen ist.
- Die Pizza erst mit Öl würzen, nachdem sie aus dem Backofen genommen wurde, da Ölflecken das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Pizzasteins beeinträchtigen könnten.
- Bei Nichtbenutzung des Pizzasteins, diesen aus dem Backofen nehmen und den Boden mit dem beigegefügt Deckel abdecken.

Bei noch kaltem Ofen den Deckel vom Boden entfernen und den Pizzastein einfügen. Darauf achten, dass der Pizzastein auf korrekte Weise in den dafür vorgesehenen Sitz eingesetzt wird. Für den Garvorgang muss die dafür vorgesehene Pizza Funktion  verwendet werden.



Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)

Die Pizzaschaufel immer am Holzgriff festhalten und die Speisen in den Ofen einfügen oder herausziehen. Es wird empfohlen, die Stahloberfläche leicht einzumehlen, um das Gleiten der frischen, etwas feuchten Produkte zu erleichtern, da diese an der Stahloberfläche anhaften könnten.



3.4 Gebrauch des Backofens

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

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



Zur Unterbrechung einer Funktion in jedem beliebigen Moment den Funktionswahlknebel auf **0** stellen.



Vorheizen

Den Garfunktionen geht immer eine Vorheizphase voraus, die dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur zu erreichen. Die Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an, dass sich der Backofen in der Vorheizphase befindet.

Nach Erreichen der Temperatur leuchtet die Kontrolllampe dauerhaft auf und ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass man nun die Speisen in den Backraum geben kann.

Liste der Funktionen

ECO Eco

Die Kombination aus Grill und Unterhitze ist besonders zum Garen auf einer einzigen Schiene geeignet und verbraucht wenig Strom.

Statisch

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

Grill

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

Grill + Umluft

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

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).



Unterhitze (nur bei einigen Modellen)

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.



Pizza (nur bei einigen Modellen)

Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem Grill und der Unterhitze gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Garen. Dieser Vorgang eignet sich nicht nur für das Backen von Pizzen, sondern auch von Keksen und Torten.



Heißluft + Umluft

Die Kombination aus Lüfter und Heißluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Zum Beispiel können gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse gebacken werden, ohne dass sich Gerüche und Geschmack 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.



Pyrolyse

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

3.5 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Defaultfunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeit en 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 zurück federt, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.



Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill + Umluft wird das Vorheizen des Backofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturknebel auf den höchsten Wert auf das Symbol  zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

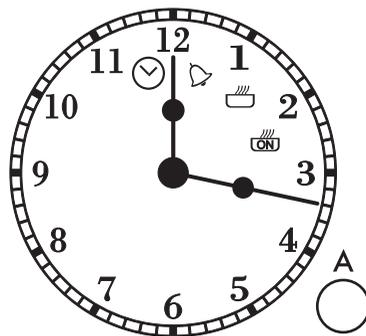
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

DE

3.6 Uhr



Kontrolllampe der Uhr



Kontrolllampe Minutenzähler



Kontrolllampe zeitgesteuerter Garvorgang



Kontrolllampe Startzeitverzögerung

A Einstellknopf



Gebrauch

Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall blinkt in der Uhr die

Kontrolllampe der Uhr .

1. Den Einstellknopf bis zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit im/gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Nach circa 5 Sekunden schaltet sich die Kontrolllampe der Uhr  aus und die Uhr beginnt ihren regulären Betrieb.

Es kann notwendig sein die Uhrzeit, z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit, neu einzustellen.

3. Zur weiteren Einstellung der Uhr muss sichergestellt werden, dass keine Funktion aktiv ist (der **Temperaturknebel** und der **Funktionsknebel** müssen auf **0** gestellt sein).
4. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Minutenzähler



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



Der Minutenzähler kann aktiviert werden, wenn sich das Gerät sowohl in der Garphase, als auch im Standby-Modus findet.

1. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des Minutenzählers .

2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 4 Stunden). Jede Werterhöhung/Wertverminderung wird von dem Vorlauf des Minutenzeigers um 1 Takt angezeigt.

5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück, die Kontrolllampe des Minutenzählers  leuchtet dauerhaft auf und der Minutenzähler startet.

Bei laufendem Minutenzähler kann seine Dauer erneut geändert werden.

3. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des Minutenzählers .
4. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den neuen Wert der Gardauer einzustellen.
5. 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück, die Kontrolllampe des Minutenzählers  leuchtet dauerhaft auf und der neue Minutenzähler startet. Nach Ablauf des Minutenzählers blinkt die Kontrolllampe des Minutenzählers  und ein akustischer Signalgeber wird ausgelöst.
5. Zum Abschalten des akustischen Signalgebers den Einstellknopf drücken.



Zum Löschen eines Minutenzählers zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknopf etwa 3 Sekunden lang drücken.



Garzeitverzögerung



Unter Garzeitverzögerung versteht man die Funktion, die einen Garvorgang zu einer vom Benutzer voreingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens ermöglicht.

Nach Einstellung einer Garfunktion:

1. Den Einstellknopf 2 Mal drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung .
2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für den Garbeginn einzustellen (max. 12 Stunden).
3. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .
4. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.
5. Den Temperaturnebel auf den gewünschten Wert drehen.
6. Der Garvorgang beginnt zur eingestellten Uhrzeit und wird zur festgesetzten Uhrzeit abgeschaltet.

Die eingestellten Werte können während des Garvorgangs geändert werden.

7. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .
8. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um neue die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.

Nach Ablauf des Garvorgangs blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und ein akustischer Signalgeber wird ausgelöst.

9. Zum Abschalten des akustischen Signalgebers den Einstellknopf drücken.



Zum Löschen einer Garzeitverzögerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknobel etwa 3 Sekunden lang drücken.



Zur Unterbrechung einer Funktion in jedem beliebigen Moment den Funktionswahlknobel auf **0** stellen.



Gebrauch

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

Nach Einstellung einer Garfunktion:

1. Den Einstellknopf 2 Mal drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung .
 2. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .
 3. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.
4. Den Temperaturknebel auf den gewünschten Wert drehen.
- Der Garvorgang beginnt und wird zur festgesetzten Uhrzeit abgeschaltet.

Die eingestellten Werte können während des Garvorgangs geändert werden.

5. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .
 6. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um neue die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.

Nach Ablauf des Garvorgangs blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und ein akustischer Signalgeber wird ausgelöst.

7. Zum Abschalten des akustischen Signalgebers den Einstellknopf drücken.



Zum Löschen einer Garzeitverzögerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknebel etwa 3 Sekunden lang drücken.



Zur Unterbrechung einer Funktion in jedem beliebigen Moment den Funktionswahlknebel auf **0** stellen.



Tabelle der Garvorgänge

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

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



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. Scheuermittel, 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.

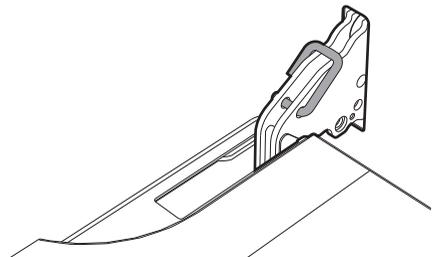
4.2 Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

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

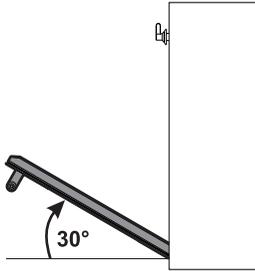
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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

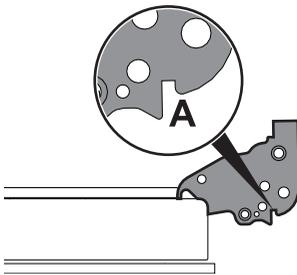




2. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



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



Reinigung der Türverglasung

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

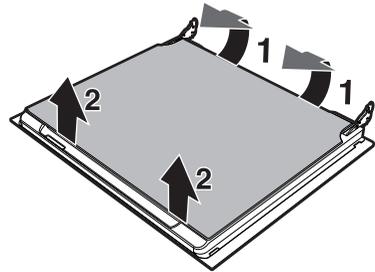


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ausbau der Innenverglasung

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

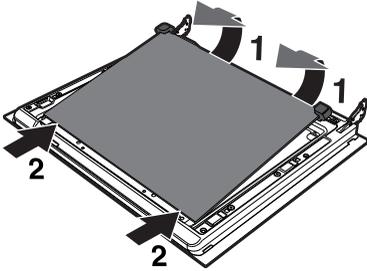
1. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (**1**) vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
2. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen (**2**). Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



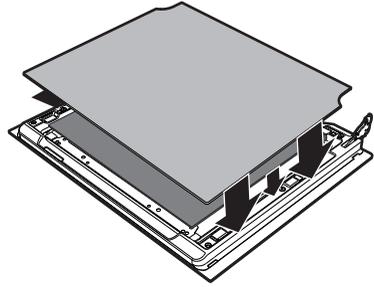


Reinigung und Wartung

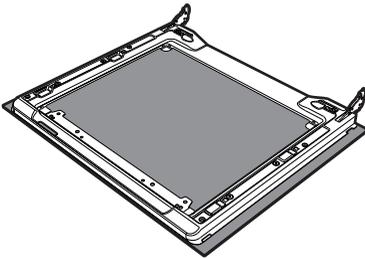
3. Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



6. Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.



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.



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.

5. Die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.



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:

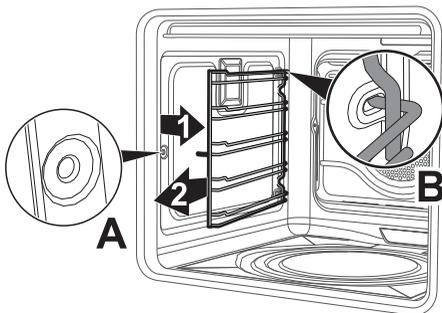
1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

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.

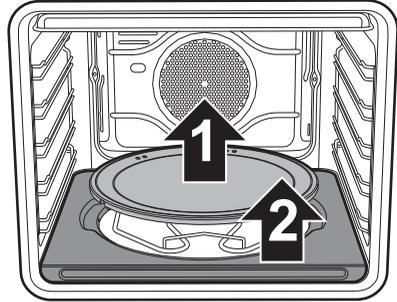
Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

1. Den Rahmen zum Ofeninneren 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.

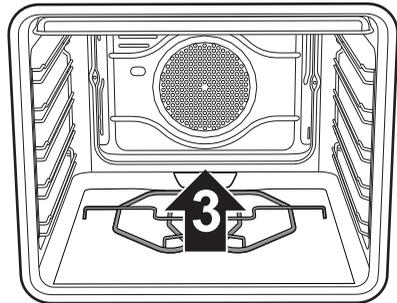


Nur bei Pizzamodellen:

Nacheinander den Deckel des Pizzasteins (1) und den Sockel (2), auf dem sie aufliegt, herausnehmen. Der Sockel muss hierzu einige Millimeter angehoben und dann nach außen gezogen werden.



Das Ende der Unterhitze (3) einige Zentimeter anheben und den Backofenboden reinigen.



Um den Sockel des Pizzasteins wieder einzusetzen, muss man ihn bis zum Anschlag an die Rückseite des Backofens schieben und so absinken lassen, dass die Platte der Unterhitze in den Sockel einrastet.



Reinigung und Wartung

Reinigung des Pizzasteins

Die Pizzastein muss gemäß der folgend aufgeführten Maßnahmen getrennt gereinigt werden:

Der Stein muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Nicht erneut erhitzen, wenn der Stein Verkrustungen aufweist. Zur Reinigung des Pizzasteins, 50 cc Essig darauf gießen und 10 Minuten einwirken lassen, dann den Schmutz mit einem Scheuer- oder Metallschwamm entfernen. Mit Wasser nachspülen und trocknen lassen.

- Vor der Reinigung angebrannte Rückstände auf dem Stein mit einer Metallspachtel oder einem Schaber für die Reinigung von Glaskeramikkochfeldern entfernen.
- Am besten den Stein reinigen, so lange er noch lauwarm ist, oder ggf. warmes Wasser verwenden.
- Einen mit Zitronensaft oder Essig getränkten scheuernden Metallschwamm oder einen Scotch-Brite Reinigungsschwamm verwenden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Den Stein nicht einweichen lassen.
- Der feuchte Stein darf erst 8 Stunden nach der Reinigung wieder verwendet werden.

Mit der Zeit können sich Risse auf der Steinoberfläche bilden. Hierfür ist nur die normale Ausdehnung der Beschichtung des Steins durch die hohen Temperaturen verantwortlich.

4.4 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung



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



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Alle Brenner oder elektrische Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern diese oberhalb des Backofens installiert sind.

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken lassen, es abspülen und die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.



- Alle Zubehörteile im Inneren des Backofens ausbauen.
- Den Deckel des Pizzasteins in die Aufnahme des Pizzasteins am Backofenboden einsetzen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die obere Schutzvorrichtung (wo vorhanden) ausbauen.
- Die Tür schließen.

Einstellung der Pyrolyse

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol

P drehen.

2. Zum Bestätigen den Einstellknopf drücken.

Die Uhrzeiger stellen sich auf die Uhrzeit für das Ende der Funktion.



Werkseitig ist die Pyrolyse auf eine Mindestdauer von 2 Stunden eingestellt.

3. Den Einstellknopf nach rechts oder links drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen.
4. Den Einstellknebel drücken, um die Pyrolyse zu starten.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

- Wenig verschmutzt: 120 Minuten.
- Mäßig verschmutzt: 150 Minuten.
- Stark verschmutzt: 180 Minuten.

Pyrolyse

Nach Auswahl der Pyrolysedauer fängt die Thermostat-Kontrollleuchte an zu blinken und der Backofen beginnt sich aufzuheizen.

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.



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



Zur Unterbrechung einer Pyrolyse in jedem beliebigen Moment den Funktionswahlknebel auf **0** stellen.

Die Dauer kann während der laufenden Pyrolyse abgeändert werden.

5. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs .
6. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um neue die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.

Nach Ablauf der Pyrolyse zeigt ein akustischer Signalgeber das Ende des automatischen Reinigungszyklus an.

7. Den Funktionsknebel wieder in die Position **0** stellen.



Reinigung und Wartung

Die Tür bleibt gesperrt, bis die Temperatur im Inneren des Ofens unter die Sicherheitsstufe sinkt.

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



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



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



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

Verzögerte Pyrolyse

Die Pyrolyse kann so programmiert werden, dass sie um eine voreingestellte Uhrzeit startet.

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **P** drehen.
 2. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr leuchtet die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  auf, während die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung  blinkt.
 3. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse einzustellen (max. 12 Stunden).
 4. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr leuchtet die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung  auf, während die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  blinkt.
 5. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 2 Stunden und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen.
- 5 Sekunden nach der letzten Einstellung kehren die Zeiger auf die Position der aktuellen Uhrzeit zurück.



Auswechseln der Backofenlampe



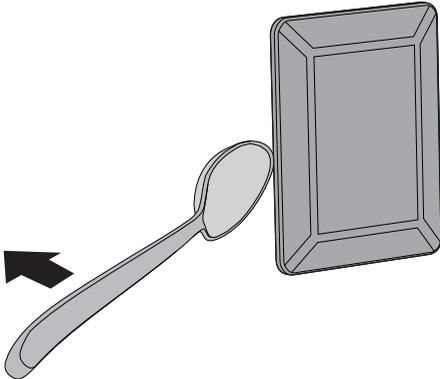
Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

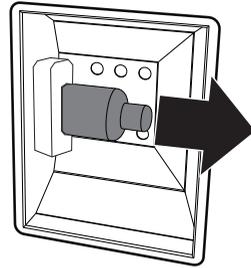
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Löffel) entfernen.



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

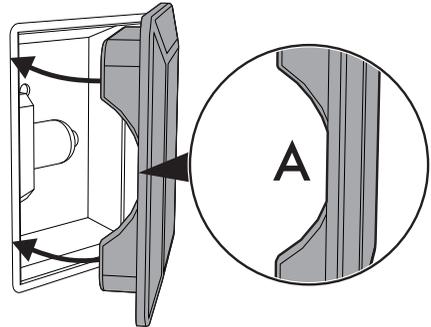


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

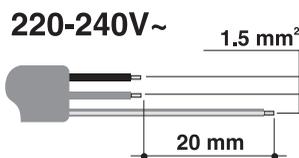
Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild geeignet sind.

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

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

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 mm²-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.



Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß den Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

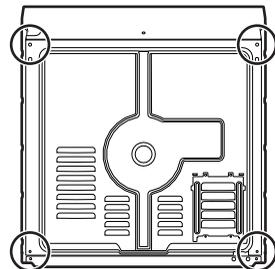
5.2 Austausch des Kabels



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.



2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



5.3 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Tür
Gefahr von Schäden am Gerät

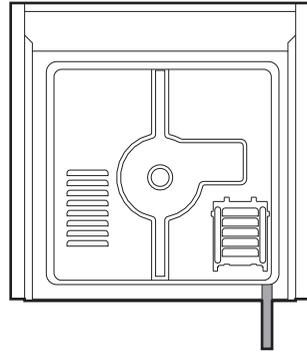
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

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

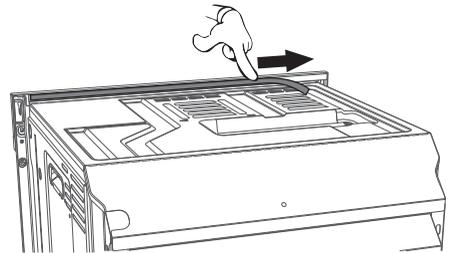
Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

Dichtung der Bedienblende

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

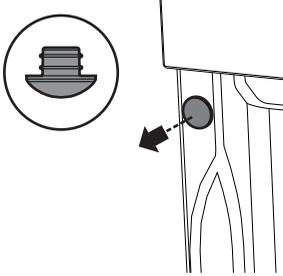




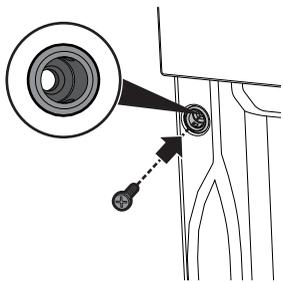
Installation

Befestigungsbuchsen

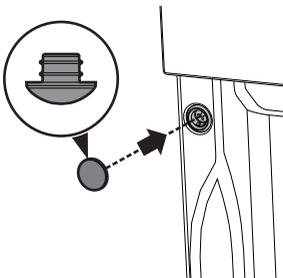
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.



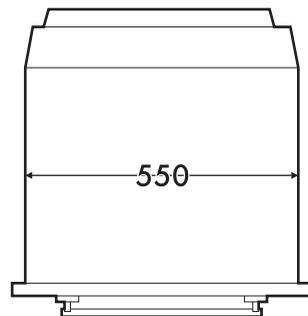
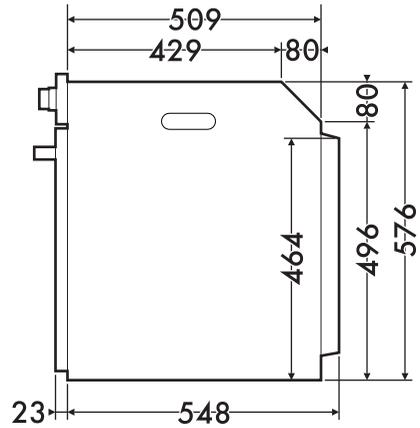
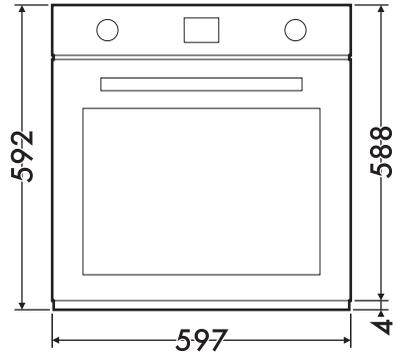
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

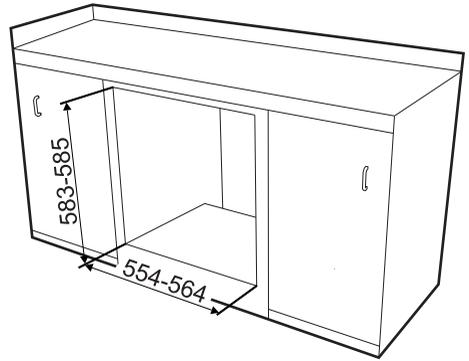
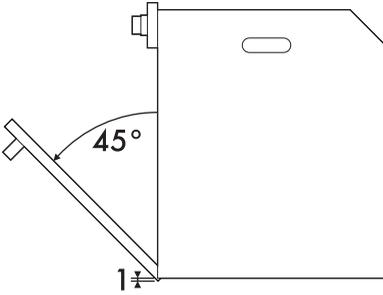


Abmessungen des Gerätes (mm)

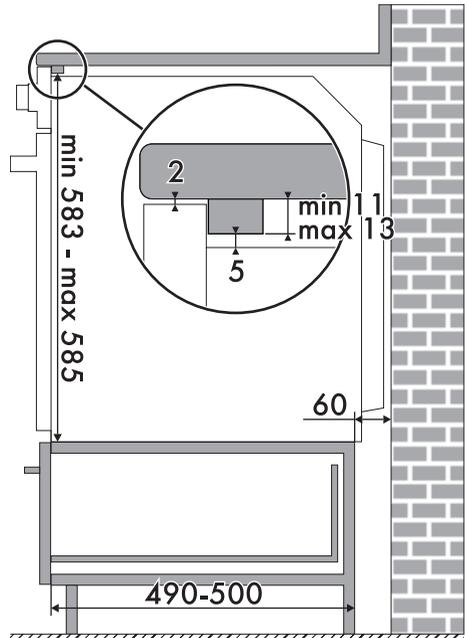
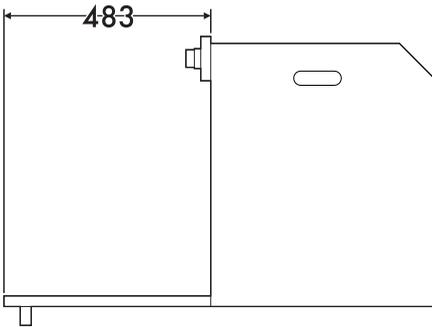




Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



DE

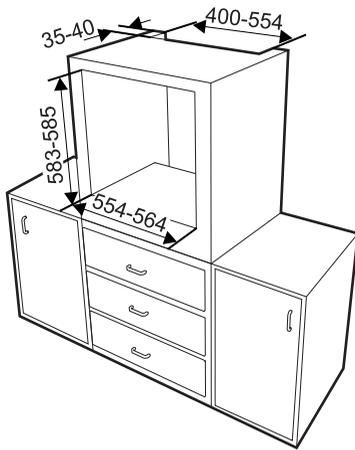


Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

