WARNHINWEISE	**89**
Allgemeine Sicherheitshinweise	89
Für dieses Gerät	93
Zweck des Gerätes	93
Dieses Bedienungshandbuch	93
Haftung des Herstellers	93
Typenschild	94
Entsorgung	94
Leitfaden für europäische Kontrollstellen	94
Technische Daten zur Energieeffizienz	94
So können Sie Energie sparen	94
Leuchtquellen	94
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	95
BESCHREIBUNG	**95**
Allgemeine Beschreibung	95
Bedienblende	96
Weitere Teile	97
Zubehör	97
GEBRAUCH	**98**
Vorhergehende Eingriffe	98
Gebrauch der Zubehörteile	98
Gebrauch des Backofens	99
Digital-Zeitschaltautomatik	99
Ratschläge zum Garen	105
Mini-Anleitung für Zubehör	106
Tabelle der traditionellen Garvorgänge	106
Angaben für die Aufsichtsbehörden	107
REINIGUNG UND WARTUNG	**107**
Reinigung des Gerätes	107
Reinigung der Backofentür	107
Reinigung des Backraums	109
Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	111
Außergewöhnliche Wartung	112
INSTALLATION	**113**
Elektrischer Anschluss	113
Positionierung	114

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

WARNHINWEISE

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

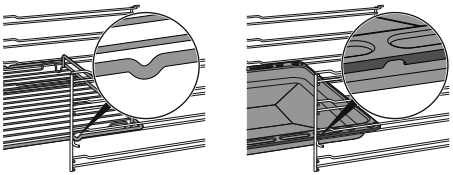
werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte 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 STAURAUM 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 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 Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Backraums zurücklassen.
- DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Bedarf kann das Rost für das Backblech (das je anch Modell zul Lieferumfang gehört oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.
- 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.

Installation und Wartung

- DIESES GERÄT **DARF NICHT** AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- ACHTUNG: Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- 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.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden

kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- ACHTUNG: Vor dem Auswechseln von Leuchtmittel der Innenbeleuchtung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist bzw. die allgemeine Stromversorgung abgeschaltet wurde.
- Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel für Haushaltsgeräte und sind nicht für die Hausbeleuchtung zu verwenden.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

- 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.
- (nur bei einigen Modellen) Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.

DE

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.

Dieses Bedienungshandbuch

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

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.

Typenschild

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

Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden.

Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.



Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

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

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- 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.

Leitfaden für europäische Kontrollstellen

Fan forced mode

Die ÖKO-Funktion zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse entspricht den Vorgaben der europäischen Norm EN 60350-1.

Technische Daten zur Energieeffizienz

Informationen gemäß der europäischen Energiekennzeichnungs- und Ökodesign-Verordnung sind in einem separaten Dokument enthalten, das der Produktanleitung beiliegt.

Diese Angaben sind im „Produktinformationsblatt" zu finden, das von der Website auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite heruntergeladen werden kann.

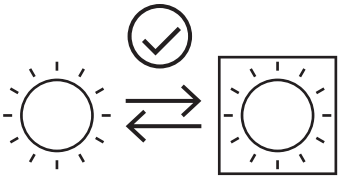
So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.

Leuchtquellen

- Dieses Gerät weist Lichtquellen auf, dessen Leuchtelemente vom Bentuzter ausgetauscht

werden können.



- Die in dem Produkt enthaltenen Lichtquellen sind für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen ≥300°C geeignet und für die Verwendung in Hochtemperaturanwendungen wie Öfen vorgesehen.
- Dieses Gerät enthält Leuchtquellen der Leistungsklasse „G".

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

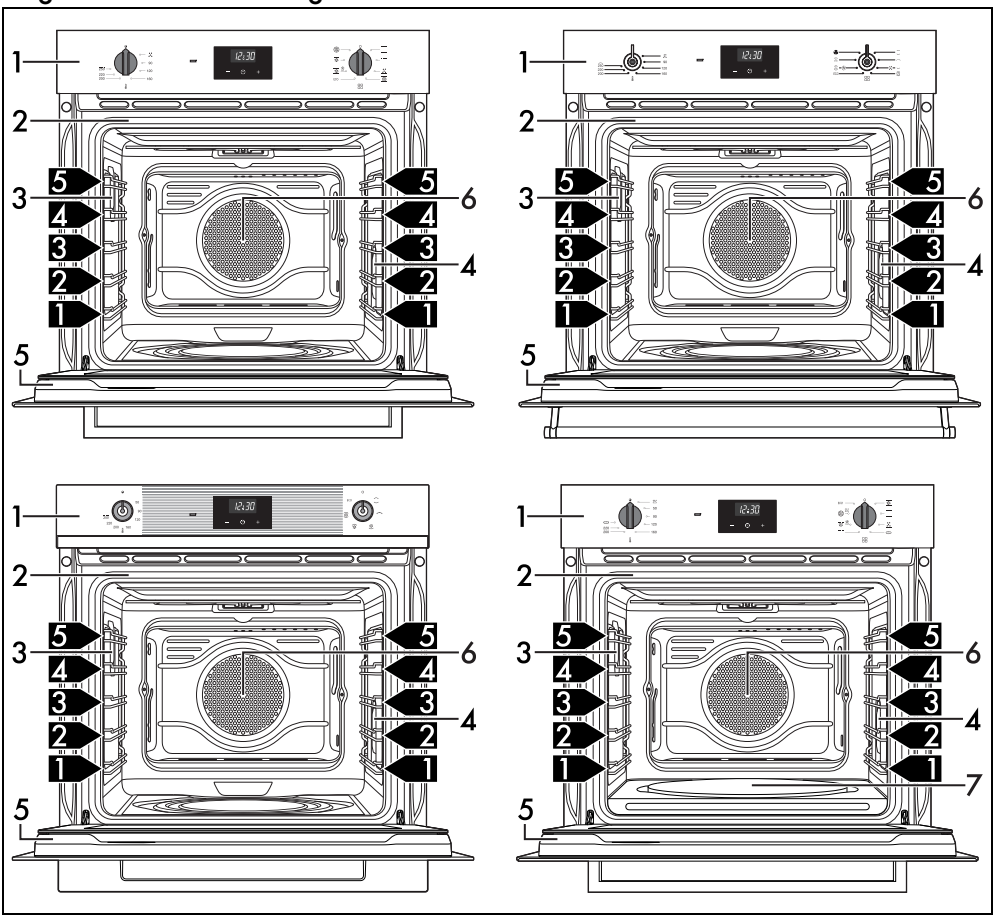
In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

	Warnung/Achtung
	Informationen/Tipps

DE

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung

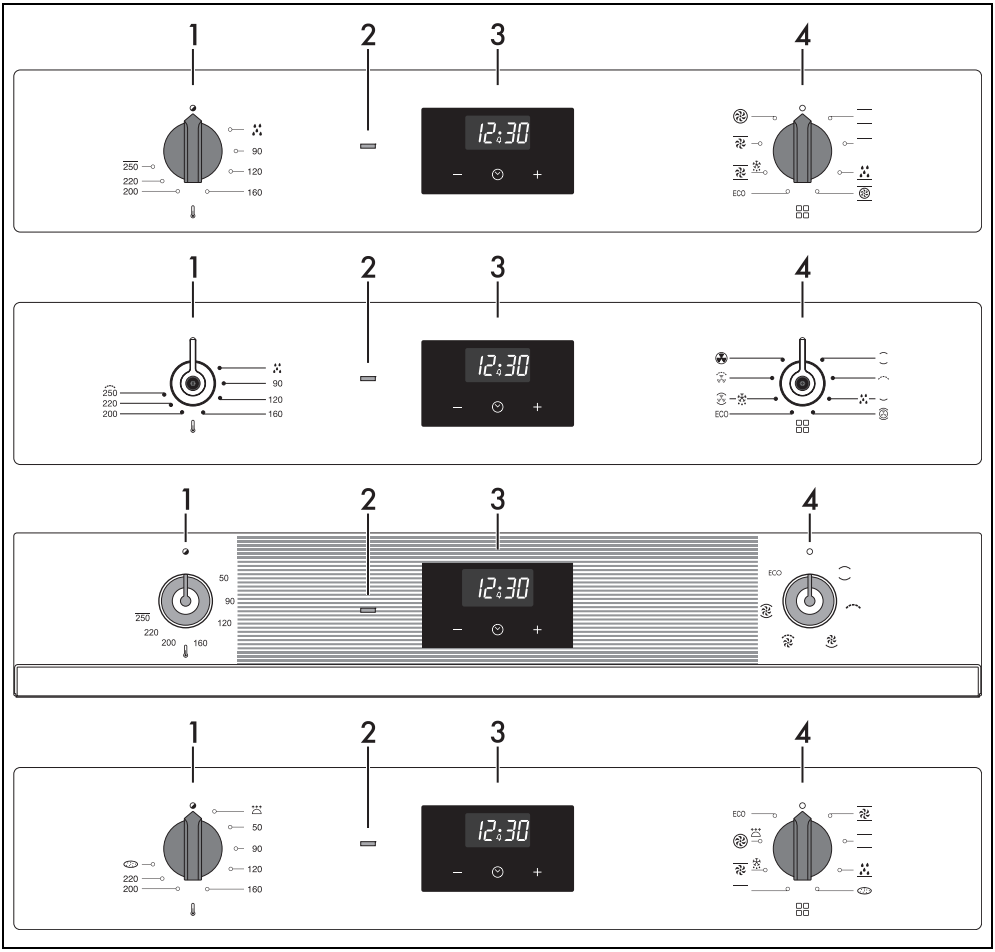


1 Bedienblende

2 Dichtung

3 Lampe
4 Lampe (nur bei einigen Modellen)
5 Tür
6 Kühlgebläse
7 Pizzastein (nur bei einigen Modellen)
1,2,3... Schiene des Rahmens

Bedienblende



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

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass sich der Ofen in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Aufleuchten und Erlöschen bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Garraums konstant gehalten wird.

3 Digital-Zeitschaltautomatik

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

4 Funktionsknebel

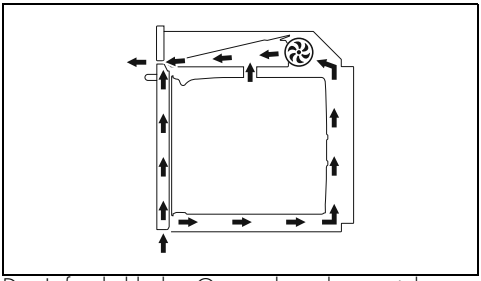
Die verschiedenen Funktionen des Ofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturknebel einstellen.

Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet.

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.

Beleuchtung des Backraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird (nur bei einigen Modellen);
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion **ECO** ausgewählt wird (wo vorhanden);

(Nur bei einigen Modellen) Die Innenbeleuchtung kann, wenn die Tür offen ist, nicht ausgeschaltet werden.

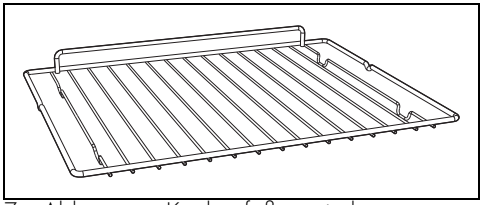
Zubehör

Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

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

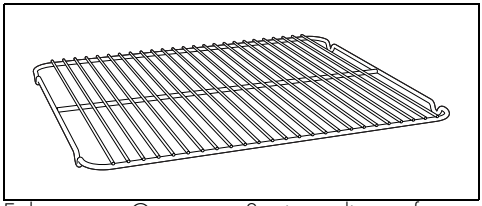
Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Rost



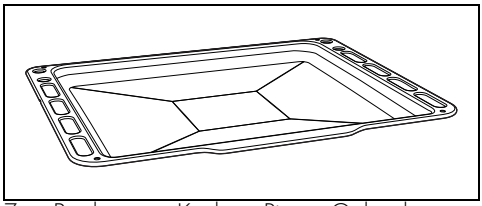
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Backblech



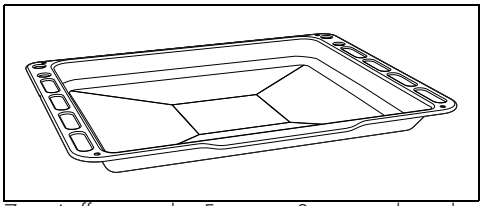
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

Backblech



Zum Backen von Kuchen, Pizza, Gebäck, Kekse.

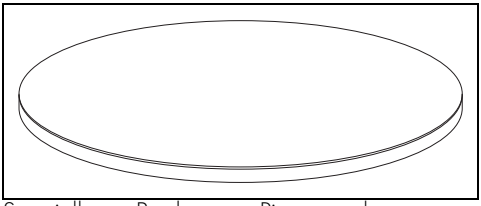
Tiefes Backblech



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

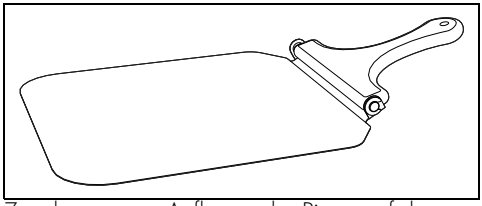
DE

Pizzastein



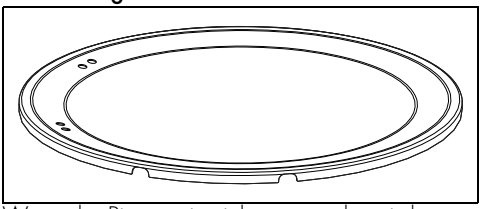
Speziell zum Backen von Pizzen und dergleichen konzipiert.

Pizzaschaufel



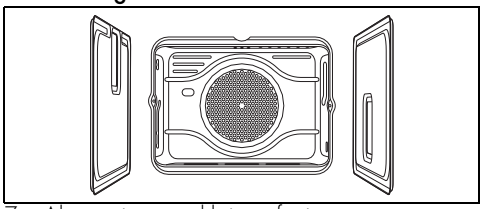
Zum bequemen Auflegen der Pizza auf den dafür vorgesehenen Stein.

Abdeckung



Wenn der Pizzastein nicht verwendet wird, muss die Abdeckung anstatt des Pizzasteins in die Aufnahme auf dem Ofenboden eingesetzt werden.

Selbstreinigende Platten



Zur Absorption von kleinen fettigen Rückständen.

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder Einlegeböden entfernen.
- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG").

Erstes Aufwärmen

1. Eine Garzeit von mindestens einer Stunde einstellen (siehe Abschnitt „Benutzung des Ofens").
2. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Während der Erwärmung des Geräts

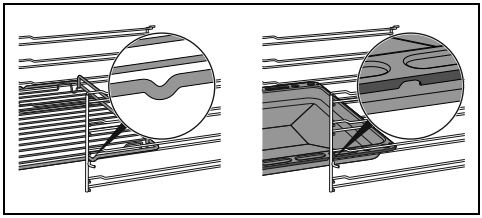
- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

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.

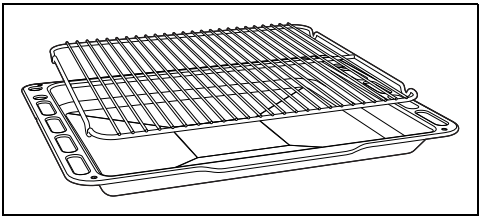


Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.

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

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.

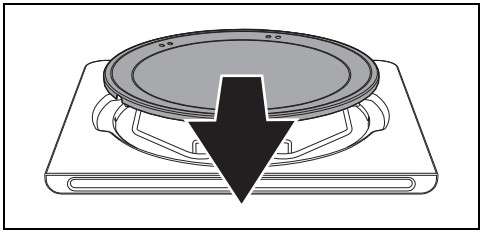


Abdeckung und Pizzastein (nur bei einigen Modellen)

Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Verbrennungen und Schäden an den Oberflächen

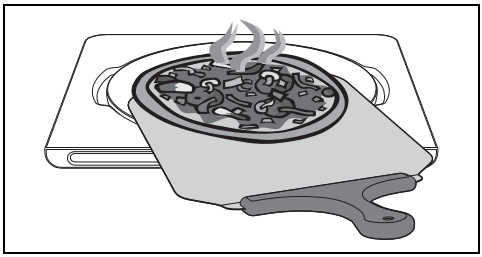
- Die Platte bleibt noch lange nach Beendung des Garvorgangs heiß. Beim Handhaben des Steins immer Vorsicht walten lassen.
- Die Pizzastein nur in der beschriebenen Weise verwenden. Sie darf zum Beispiel nicht auf Gas- oder Glaskeramikkochfeldern oder in Backöfen verwendet werden, bei denen ihre Verwendung nicht vorgesehen ist.
- Die Pizza mit Öl würzen, nachdem sie aus dem Backraum genommen wird, da Ölflecken das Aussehen und die Funktionsfähigkeit der Pizzaplatte beeinträchtigen könnten.
- Bei Nichtbenutzung des Pizzasteins, diesen aus dem Backraum nehmen und den Boden mit dem beigefügten Deckel abdecken.

Bei noch kaltem Gerät 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, um die Speisen ohne Verbrennungsgefahr zu versetzen. Es wird empfohlen, die Stahloberfläche leicht einzumehlen, um das Gleiten der frischen, etwas feuchten Produkte zu erleichtern, da diese an der Stahloberfläche anhaften könnten.



Gebrauch des Backofens

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Digital-Zeitschaltautomatik



Tasto Verringern

Taste der Uhr

Taste Erhöhen

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Ziffern A 0:00.

Einstellung der Uhrzeit

Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

1. Die Taste der Uhr zwei Sekunden lang gedrückt halten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten Steigern und zur Verringern kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. 7 Sekunden lang abwarten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten hört auf zu blinken.
4. Das Symbol auf dem Display zeigt an, dass das Gerät bereit ist, das Garen anzufangen.

Zur Änderung der Uhrzeit die Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung zwei Sekunden lang gedrückt halten und dann die Uhrzeit einstellen.

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

1. Die Taste der Uhr gedrückt halten, bis das Symbol erscheint.
2. Erneut die Taste der Uhr drücken. Im Display erscheinen das Symbol A und die Anzeige dur abwechselnd zur aktuellen Uhrzeit.
3. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung die gewünschten Garminuten einstellen.
4. Eine Garfunktion und -temperatur wählen.
5. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und A an.

Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Im Display erlischt das Symbol , blinkt das Symbol A und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

6. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
7. Die Taste der Uhr drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.

Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 10 Stunden einzustellen.

Gleichzeitig die Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung gedrückt halten, um die eingestellte Programmierung zu löschen, und den Ofen manuell auszuschalten.

Programmierter Garvorgang

Der programmierte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

1. Eine Gardauer wie im vorherigen Abschnitt Programmierter Garvorgang beschrieben einstellen.
2. Die Taste der Uhr 2 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Erneut die Taste der Uhr drücken. Im Display erscheinen die Ziffern 0:00 und die Anzeige dur und das Symbol A blinkt (zum Beispiel: die aktuelle Uhrzeit ist 17:30 Uhr).
4. Die Taste oder drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen. (zum Beispiel 1 Stunde).
5. Erneut die Taste der Uhr drücken. Das Display zeigt die Anzeige End abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an (zum Beispiel ist die Garzeitende 18:30 Uhr)
6. Mit den Tasten oder die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einstellen. (zum Beispiel auf 19:30 Uhr)

Es muss berücksichtigt werden, dass der Garzeit einige Minuten für das Vorheizen des Backofens hinzugefügt werden müssen.

7. Etwa sieben Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und die Symbolen und leuchten auf.
8. Die Garfunktion und -temperatur wählen.
9. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol A blinkt auf und es ertönt ein akustisches Signal.
10. Den Funktions- und Temperaturknebel wieder auf **0** stellen.
11. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
12. Die Tasten und gleichzeitig drücken, um die eingestellte Programmierung auf Null zu setzten.

Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 10 Stunden einzustellen.

Es ist nicht möglich, programmierten Garvorgänge von mehr als 24 Stunden einzustellen.

Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste der Uhr 2 Sekunden lang gedrückt halten. Erneut die Taste der Uhr drücken. Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige dur und die verbleibende Garzeit.

Minutenzähler

Der Minutenzähler unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Die Taste der Uhr einige Sekunden lang gedrückt halten. Das Display zeigt die Ziffern 0:00 und das blinkende Symbol an, das sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung die gewünschten Minuten einstellen.
3. 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Einstellung des Minutenzählers zu beenden. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und an.

Ein akustisches Signal wird am Ende der eingestellten Zeit ausgegeben.

4. Die Taste zur Verminderung drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren.

Der Minutenzähler kann zwischen 1 Minute und eine Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Änderung der eingestellten Werte

1. Erneut die Taste der Uhr drücken.
2. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung die gewünschten Minuten einstellen.

Löschung der eingestellten Daten

1. Erneut die Taste der Uhr drücken.
2. Die Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung gleichzeitig gedrückt halten.
3. Anschließend muss der Backofen manuell ausgeschaltet werden, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.

Auswahl des akustischen Signalgebers

Der Signalgeber kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden.

1. Die Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung gleichzeitig gedrückt halten.
2. Erneut die Taste der Uhr drücken.

Die Taste zur Verminderung drücken, um ein anderes akustisches Signal zu wählen.

Einschalten des Backofens (manueller Garvorgang)

Je nach Rezept, kann das Gericht von Anfang an oder erst nach dem Vorheizen in den Garraum gestellt werden.

Um den Backofen einzuschalten:

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

Nach wenigen Sekunden startet die Vorheizphase.

Vorheizphase

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

Diese Phase wird durch das Aufleuchten der Thermostat-Kontrolllampe und das Blinken des Symbols am Display angezeigt.

Nach der Vorheizstufe:

- Die Thermostat-Kontrolllampe erlischt;
- Das Symbol am Display leuchtet fest;
- Es ertönt ein akustisches Signal;
- Der Garvorgang beginnt automatisch.

Nach dem Vorheizen kann das Gericht in den Garraum geschoben werden (falls dies im Rezept vorgesehen ist).

Ende eines manuellen Garvorgangs

Um einen Garvorgang zu beenden>

- Den Funktionsknebel und den Temperaturknebel auf Position 0 stellen.

Minutenzähler

Der Minutenzähler unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Erneut die Taste der Uhr drücken.

Das Display meldet .

2. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung die gewünschten Minuten einstellen.
3. Die Taste Uhr drücken oder einige Sekunden warten, um die Funktion des Minutenzählers zu aktivieren.

Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und das Symbol an.

Die Taste Uhr drücken, damit am Display die restliche Zeit angezeigt wird.

Nach Ablauf der Zeit des Minutenzählers:

- blinkt das Symbol ;
- Es es ertönt ein akustisches Signal, das über den Druck irgend einer Taste am Display deaktiviert werden kann.

Der Minutenzähler kann zwischen 1 Minute und eine Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

1. Eine Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.
3. Die Taste Uhr drücken oder einige Sekunden warten, um die Vorheizphase zu aktivieren.
4. Die Taste der Uhr drücken

Am Display werden die Angaben über die Einstellung des Minutenzählers eingeblendet.

5. Erneut die Taste der Uhr drücken.

Im Display erscheinen das Symbol und die blinkende Anzeige abwechselnd zur aktuellen Uhrzeit.

6. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung die gewünschten Garminuten einstellen.

Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 13 Stunden einzustellen.

7. Die Taste Uhr drücken oder einige Sekunden warten, um die Funktion zu aktivieren.

Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und an.

Dm die eingestellte Programmierung zu löschen den Funktionsknebel bzw. den Temperaturknebel auf Position 0 stellen.

Ende des Garvorgangs:
- die Heizelemente werden deaktiviert;
- Es es ertönt ein akustisches Signal, das über den Druck irgend einer Taste am Display deaktiviert werden kann;
- Auf dem Display erscheint die blinkende Anzeige .

8. Die Taste der Uhr drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.
9. Den Drehknebel der Funktionen bzw. den Drehknebel der Temperatur auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

Programmierter Garvorgang

Der programmierte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

1. Nach Anwahl der Garfunktion und -temperatur über die entsprechenden Drehknebel, einen zeitgesteuerten Garvorgang wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben einstellen.
2. Erneut die Taste der Uhr drücken.

Das Display zeigt die Anzeige abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an

3. Mit den Tasten oder die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einstellen.

Es ist nicht möglich, programmierten Garvorgänge von mehr als 24 Stunden einzustellen.

Es muss berücksichtigt werden, dass der Garzeit einige Minuten für das Vorheizen des Backofens hinzugefügt werden müssen.

4. Die Taste Uhr drücken oder einige Sekunden warten, um die Funktion zu aktivieren.

Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und die Symbole und leuchten auf.

Das Gerät versetzt sich in den Wartezustand bis der Garvorgang beginnt und beendet ihn zur vom Bediener gewählten Uhrzeit.

Dm die eingestellte Programmierung zu löschen den Funktionsknebel bzw. den Temperaturknebel auf Position 0 stellen.

Ende des Garvorgangs:
- die Heizelemente werden deaktiviert;
- Es es ertönt ein akustisches Signal, das über den Druck irgend einer Taste am Display deaktiviert werden kann;
- Auf dem Display erscheint die blinkende Anzeige .

5. Die Taste der Uhr drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.
6. Den Drehknebel der Funktionen bzw. den Drehknebel der Temperatur auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

Änderung der eingestellten Werte

1. Die Taste Uhr solange drücken, bis die Art der zu verändernden Daten angezeigt wird (Minutenzähler - Zeitgesteuerter Garvorgang - Programmierter Garvorgang).
2. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung die gewünschten Werte einstellen.

Auswahl des akustischen Signalgebers

Der Signalgeber kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden.

1. Die Tasten zur Erhöhung und zur Verminderung gleichzeitig gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt.
2. Erneut die Taste der Uhr drücken.

Die Taste zur Verminderung drücken, um ein anderes akustisches Signal unter , und zu wählen,.

DE

Liste der traditionellen Garfunktionen

Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

ECO

ECO Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.
Sie eignet sich für alle Lebensmittel, außer für Produkte, die eine hohe Feuchte erzeugen (z. B. Gemüse).
Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.

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

Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger. Sie ist von der Menge der Speisen im Garraum abhängig.

Bei der ECO-Funktion handelt es sich um eine schonende Garfunktion mit Temperaturen unter 210°C. Für höhere Gartemperaturen sollten andere Backofenfunktionen gewählt werden.

STATISCH

Traditioneller Garvorgang für die Zubereitung von jeweils einem Gericht. Ideal zum Garen von Braten, fettem Fleisch, Brot, gefüllten Kuchen.

GRILL

Ermöglicht hervorragende Grill- und Gratiniervorgänge Am Ende des Garvorgangs, verleiht es den Speisen eine gleichmäßige Bräunung.

UNTERHITZE

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

UMLUFT

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

GRILL + UMLUFT

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

UNTERHITZE HEISSLUFT

Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.
Empfohlen für alle Lebensmittelarten, mit Ausnahme derer, die viel Feuchtigkeit erzeugen können (zum Beispiel Gemüse).
Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.

TURBO

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

HEISSLUFT

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

PIZZA

Sonderprogramm für das Backen von Pizzen.

HEFESTUFE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.



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

SCHNELLES AUFTAUEN



Das schnelle Auftauen wird von der Aktivierung des dafür vorgesehenen Lüfters begünstigt, der eine gleichmäßige Verteilung der Luft bei Raumtemperatur im Backraum gewährleistet. Ideal für alle Speisearten.

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 Garzeit en 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 mit Umluft wird das Vorheizen des Backraums vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, die Temperatur auf den höchsten Wert einzustellen, 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 Backraums 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 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 Innere des Gerätes immer sauber halten.

Mini-Anleitung für Zubehör



Rost

Wir empfehlen die Verwendung des Grills als Auflagefläche für Backformen/-bleche.

Wenn der Backblechrost fehlt, kann der Rost als Unterlage zum Grillen verwendet werden, wobei das tiefe Backblech auf ein darunter liegendes Regal gelegt wird, um die Säfte aufzufangen.

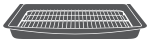


Tiefes Backblech

Wir empfehlen die Verwendung der tiefen Backform nur zum Kochen auf einer Ebene.

Stellen Sie die tiefe Backform auf die mittlere Ablage, wenn Sie die belüfteten Funktionen verwenden. Wenn die Funktion STATISCH / benutzt wird, muss die tiefe Backform auf die gewünschte Ablage gelegt werden.

Die Backform mit dem Backblechrost auf die letzte Ablage legen, um im GRILL-Modus / zu garen.



Rost für Backblech

Wir empfehlen, den Backblechrost als Unterlage zu verwenden, um die Säfte vom Rost aufzufangen.

Tabelle der traditionellen Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (kg)	Funktion	Schiene	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Oberhitze + Unterhitze	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	Oberhitze + Unterhitze	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	Turbo/Umluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinelende	2	Turbo/Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	Grill + Umluft	4	250	15	
Roastbeef	1	Turbo/Umluft	2	200	40 - 45	
Gebratenes Kaninchen	1,5	Umluft/Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Putenbrustfilet	3	Turbo/Umluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im Ofen	2 - 3	Turbo/Umluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Turbo/Umluft	2	180 - 190	65 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1,5	Grill + Umluft	4	250	15	5
Rippchen	1,5	Grill + Umluft	4	250	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	5	250	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	4	250	10	5
Rinderfilet	1	Grill	5	250	10	7
Lachsforelle	1,2	Turbo/Umluft	2	150 - 160	35 - 40	
Seeteufel	1,5	Turbo/Umluft	2	160	60 - 65	
Steinbutt	1,5	Turbo/Umluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Umluft	2	250	8 - 9	

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

Gerichte	Gewicht (kg)	Funktion	Schiene	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Brot	1	Umluft/Heißluft	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Turbo/Umluft	2	180 - 190	20 - 25
Rührteigkuchen	1	Umluft/Heißluft	2	160	55 - 60
Mürbeteigkuchen	1	Umluft/Heißluft	2	160	35 - 40
Ricotta-Kuchen	1	Umluft/Heißluft	2	160 - 170	55 - 60
Gefüllte Tortellini	1	Turbo/Umluft	2	160	20 - 25
Paradiestorte	1,2	Umluft/Heißluft	2	160	55 - 60
Windbeutel	1,2	Turbo/Umluft	2	180	80 - 90
Biskuitgebäck	1	Umluft/Heißluft	2	150 - 160	55 - 60

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

Angaben für die Aufsichtsbehörden

Fan forced mode

Die für die Festlegung der Energieeffizienzklasse verwendete ECO-Funktion entspricht den Bestimmungen der europäischen Norm DIN EN 60350-1.

Siehe Absatz „So können Sie Energie sparen" des Kapitels HINWEISE.

Conventional heating mode

Für die Ausführung der Funktion OBERHITZE + UNTERHITZE muss die Vorheizphase übersprungen werden (siehe Absatz „Vorheizphase" des Kapitels BEDIENUNG).

Siehe Absatz „So können Sie Energie sparen" des Kapitels HINWEISE.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Gerätes

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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.

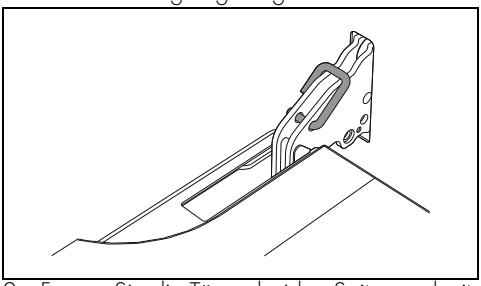
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

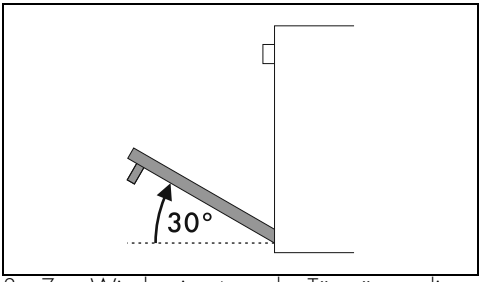
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

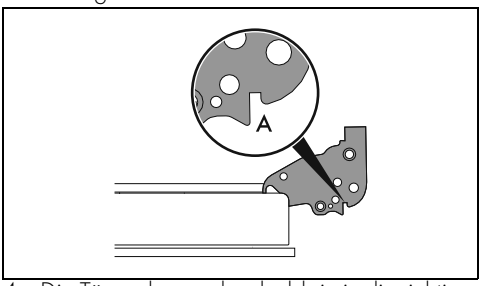
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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.



4. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.

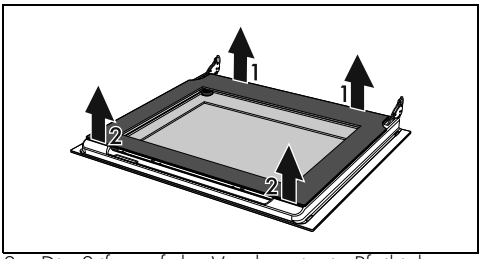
Reinigung der Türverglasung

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.

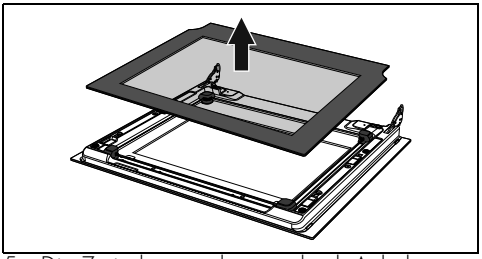
Ausbau der Innenverglasung

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

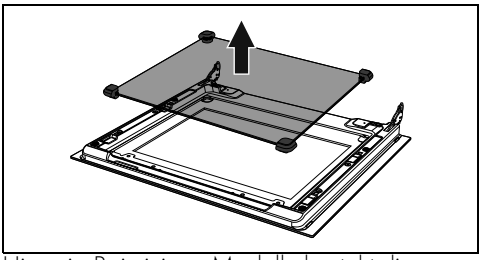
1. Die Klappe mit den entsprechenden Stiften absichern.
2. Die Stifte auf der Rückseite der Innenverglasung lösen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



3. Die Stifte auf der Vorderseite in Pfeilrichtung 2 lösen.
4. Danach die Innenverglasung aus dem vorderen Profil entfernen.

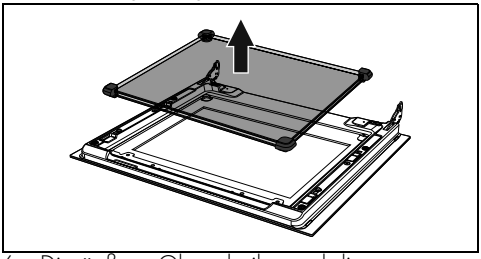


5. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.

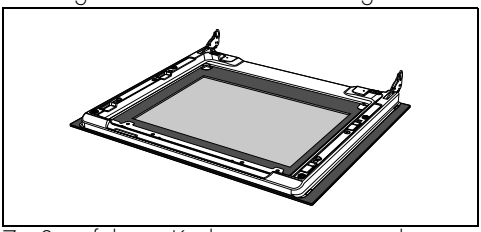


Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die

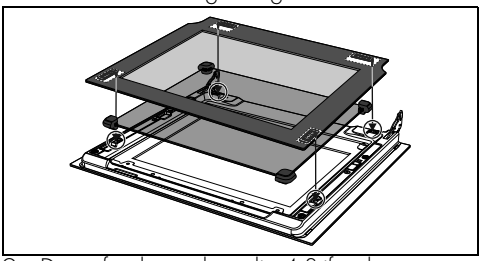
Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.



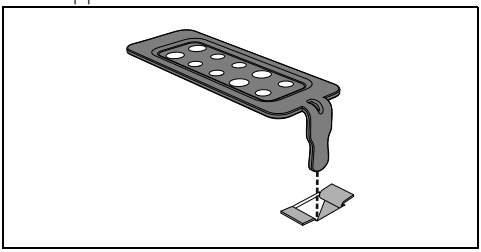
6. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.



7. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.
8. Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



9. Darauf achten, dass die 4 Stifte der Innenverglasung in den Aufnahmen der Klappe stecken.



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.

DE

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:

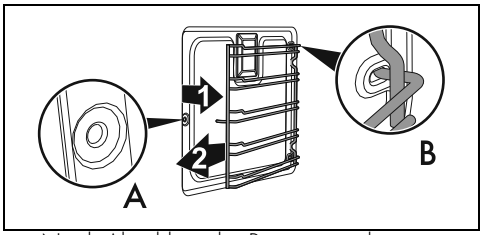
1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche:

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



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

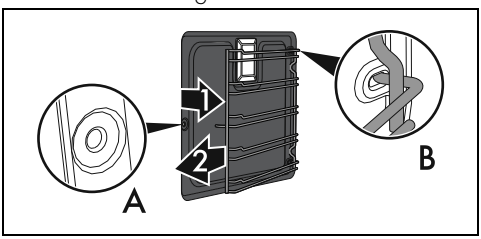
erneut einzusetzen.

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

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

- Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen, sodass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst. Anschließend den Rahmen aus den an der Rückseite befindlichen Aufnahmen B herausziehen. Die selbstreinigende seitliche Platte ist im Halterahmen für Roste/Backbleche eingehakt.



Achten Sie darauf, dass sich während des Ausbaus die selbstreinigende Platte nicht aus Versehen aus dem Halterahmen für Roste/Backbleche hakt, um eventuelle Schäden an den Oberflächen zu vermeiden.

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

Regeneration der selbstreinigenden Platten (nur bei einigen Modellen)

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

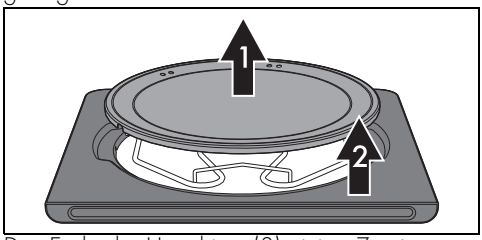
1. Zuerst den Boden und dann die Oberseite des Backraums mit einem mit Wasser und einem neutralen Geschirrspülmittel getränkten Mikrofasertuch reinigen. Gründlich nachspülen.
2. Einen Regenerationszyklus einstellen und dabei eine Umluftfunktion bei maximaler Temperatur eine Stunde lang laufen lassen.
3. Bei besonders schmutzigen selbstreinigenden Platten diese nach dem Regenerationszyklus aus dem Ofen herausnehmen und mit einem neutralen Geschirrspülmittel reinigen. Diese gründlich nachspülen und sie trocknen lassen.

Die selbstreinigenden Platten erneut einsetzen und eine einstündige Umluftfunktion bei 180 °C aktivieren, sodass die Platten gut trocknen.

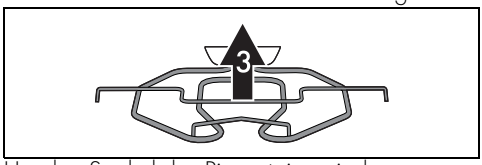
Es empfiehlt sich, den Regenerationszyklus der selbstreinigenden Platten alle 15 Tage auszuführen.

Nur bei Pizzamodellen:

Nacheinander die Abdeckung 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 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.

Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)

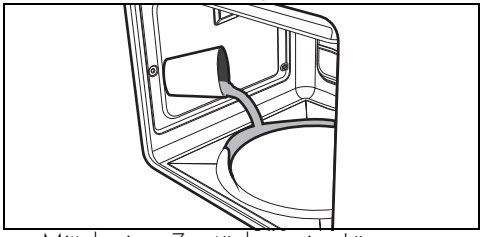
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten von Vapor Clean:

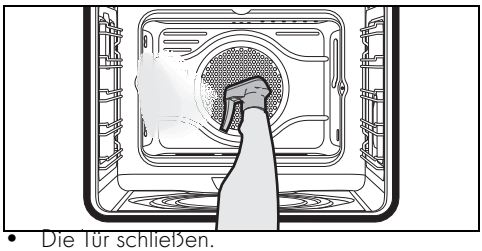
- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen.
- Rund 120 cc Wasser auf den Ofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



- 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.

Nicht auf die Umlenkplatte spritzen, wenn diese mit selbstreinigem Material beschichtet ist.

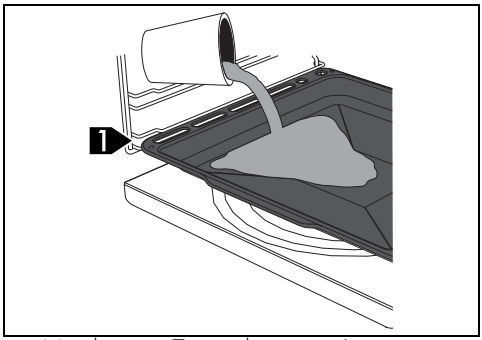
Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.



- Die Tür schließen.

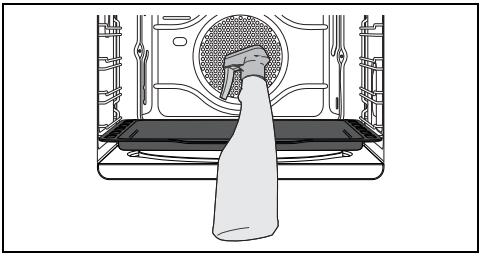
Bei allen Modellen mit Pizzastein

- Den Deckel anstatt den Pizzasteins in die Aufnahme auf dem Ofenboden einsetzen.
- Ein Backblech auf die erste Schiene von unten einsetzen.
- Etwa120 cc Wasser in das Backblech gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus dem Backblech 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 (nur bei den Modellen ohne selbstreinigenden Platten).



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

- Die Tür schließen.

Einstellung des Vapor Clean

1. Mittels der Digital-Zeitschaltautomatik eine Gardauer von 18 Minuten einstellen.
2. Den Funktionswähler auf das Symbol drehen.
3. Den Temperaturwähler auf das Symbol drehen.

Der Reinigungszyklus Vapor Clean startet einige Sekunden nach der letzten Betätigung der Tasten der Programmieruhr.

Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean schaltet der Minutenzähler die Heizelemente des Backofens aus. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt der Programmieruhr blinken.

Ende der Vapor Clean-Funktion

1. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, 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.
6. Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten und die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einsetzen.

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

- Es wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umluftfunktion bei 160°C ca.10 Minuten trocknen zu lassen
- Bei selbstreinigenden Platten wird empfohlen, den Backraum abzutrocknen und gleichzeitig einen Katalysezyklus durchzuführen.

Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.

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

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

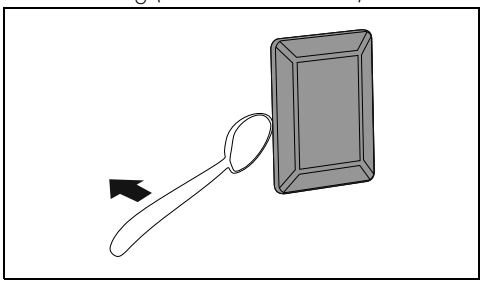
- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung

Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

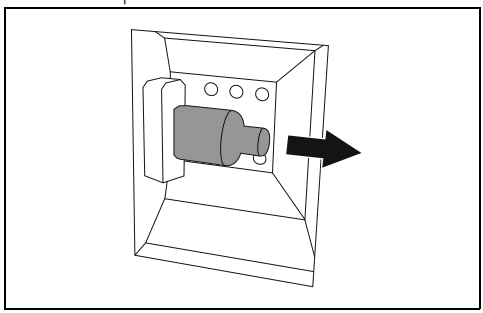
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

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



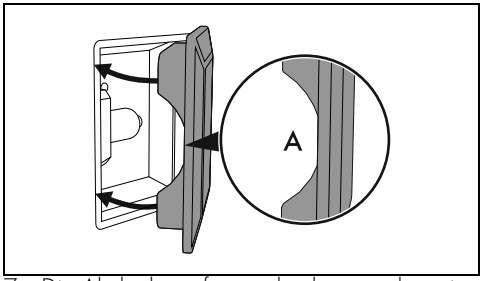
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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

DE

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

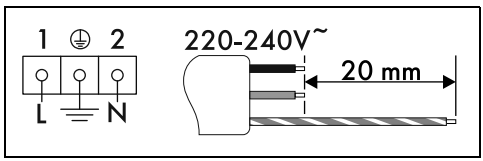
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V~**



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².

Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

Die Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

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.

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

Der in den Festanschluss eingebaute Trennschalter muss der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

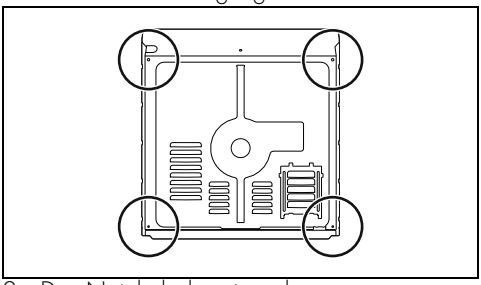
sind.
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

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.

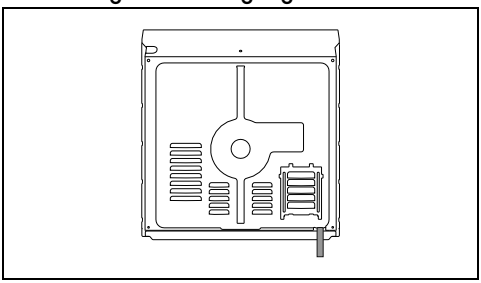


2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung

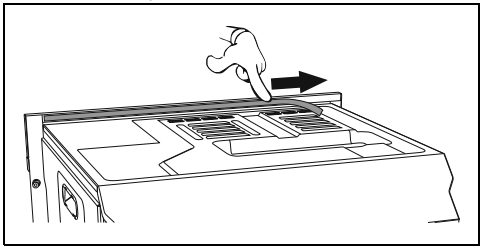
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Anordnung des Versorgungskabels

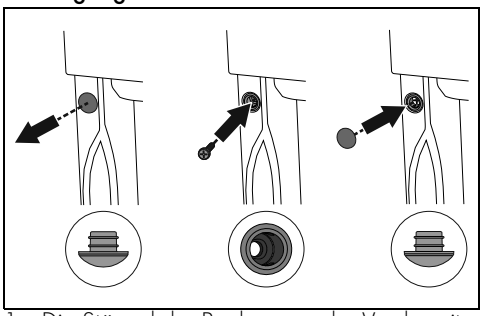


Dichtung der Bedienblende

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

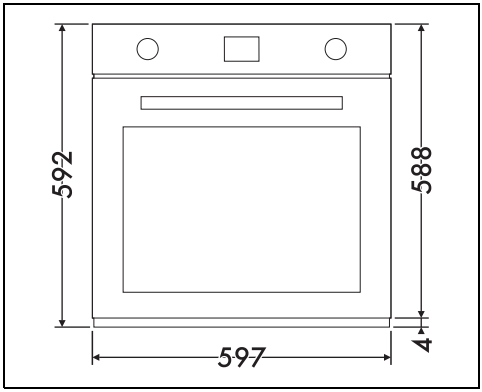


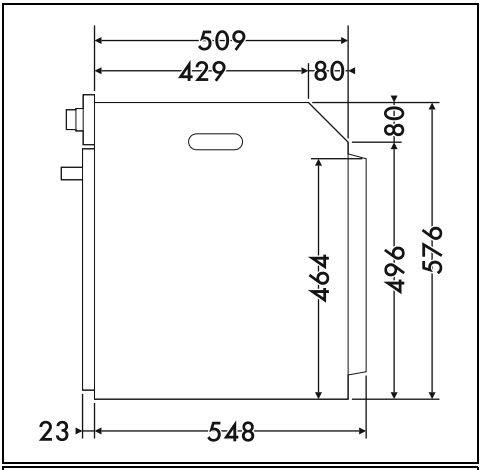
Befestigungsbuchsen

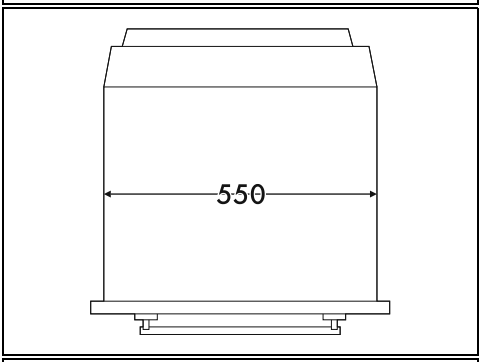


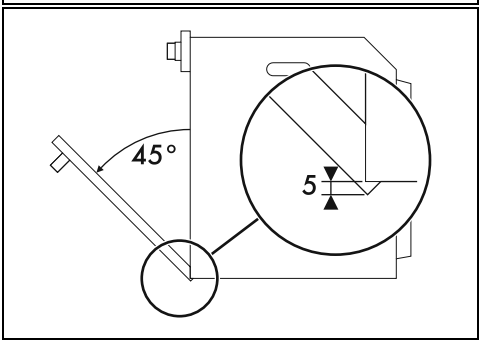
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

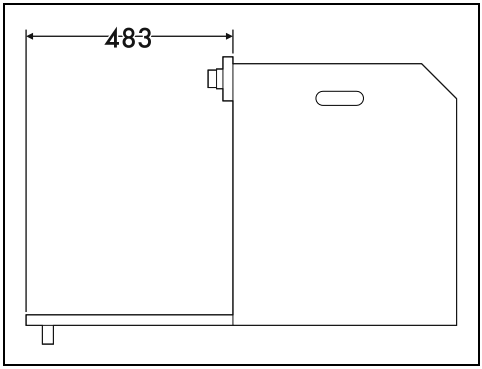
Abmessungen des Gerätes (mm)



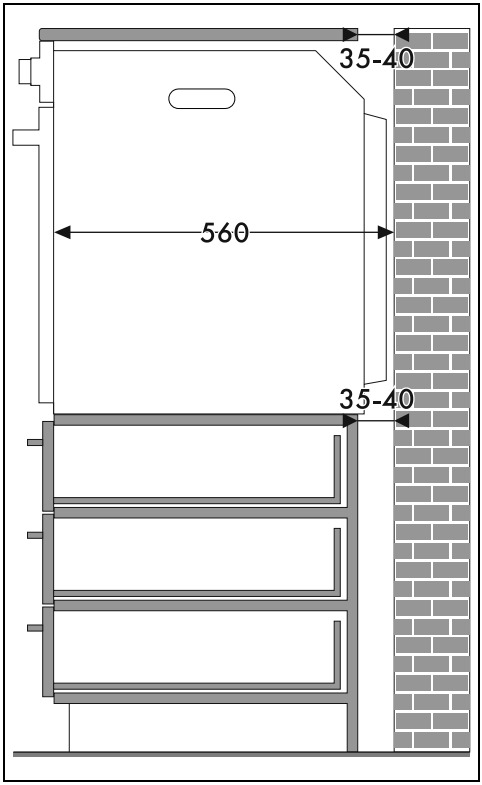






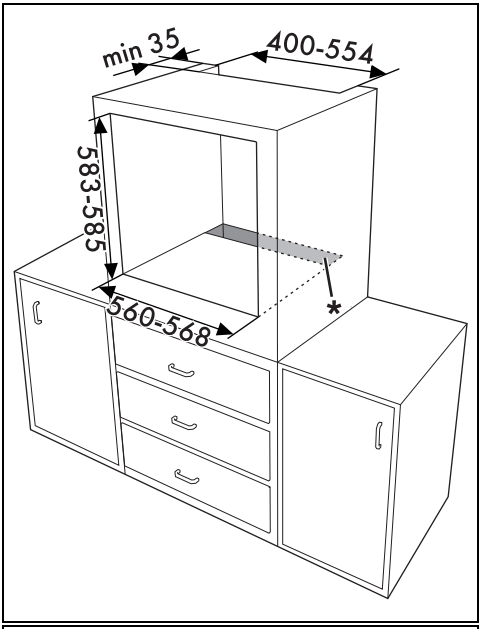


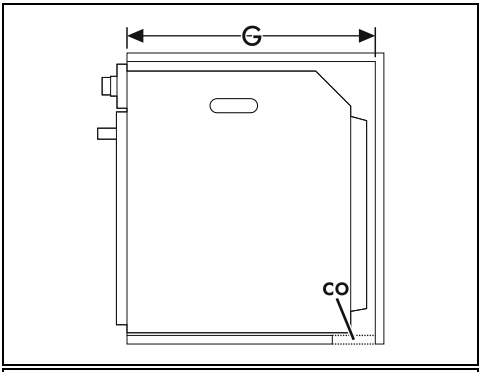
oioiEinbau in einen Hochschrank (mm)

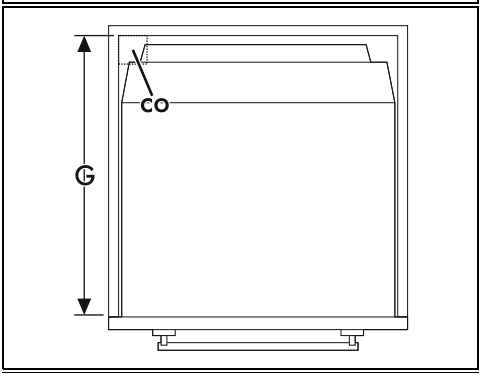


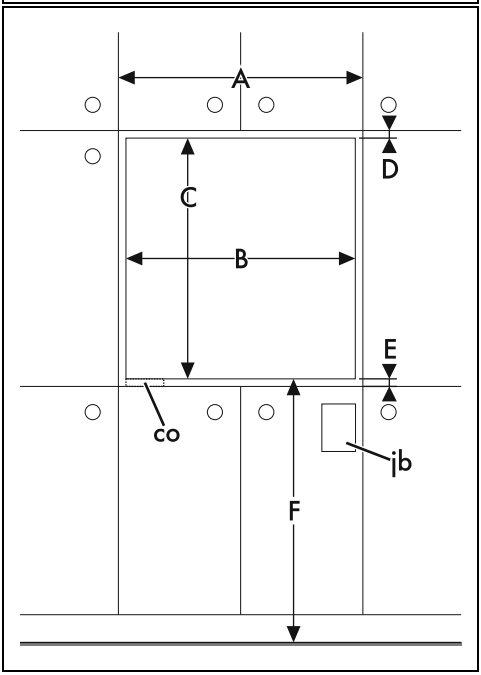
* Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.

DE



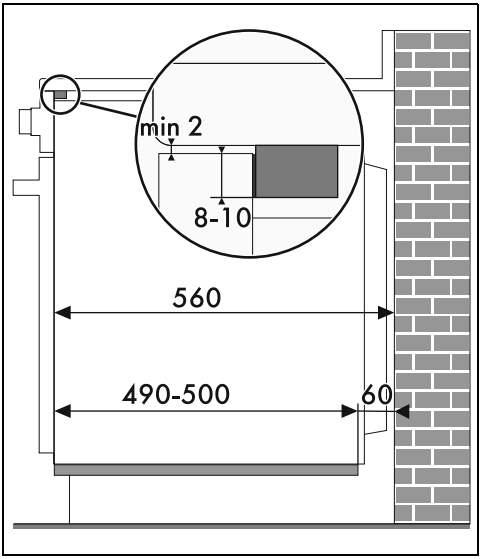




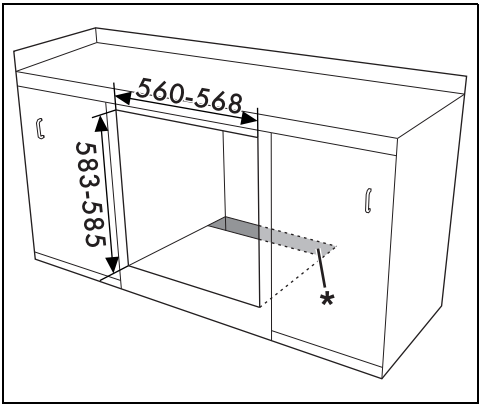


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

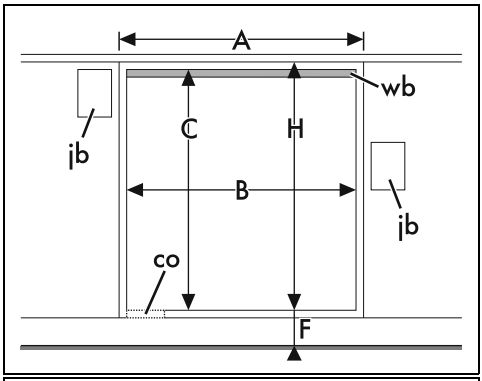
Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

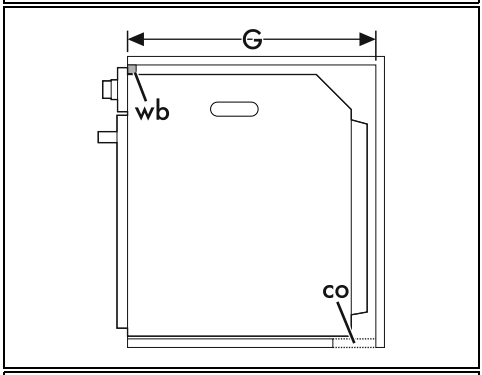


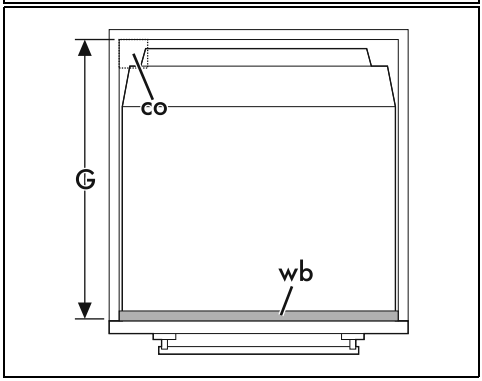
Wenn das Gerät unter einer Arbeitsplatte versenkt werden soll, muss eine Holzleiste installiert werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



* Prüfen, ob die Unter-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 60 mm aufweist.







DE

A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse
wb	Holzleiste (empfohlen)