WARNHINWEISE 99
Allgemeine Sicherheitshinweise 99
Für dieses Gerät 103
Zweck des Gerätes 104
Dieses Bedienungshandbuch 104
Haftung des Herstellers 104
Typenschild 104
Entsorgung 104
Leitfaden für europäische Kontrollstellen 105
Technische Daten zur Energieeffizienz 105
So können Sie Energie sparen 105
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modus 105
Leuchtquellen 105
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss 105
BESCHREIBUNG 106
Allgemeine Beschreibung 106
Bedienblende 106
Weitere Teile 106
Zubehör 107
GEBRAUCH 107
Vorhergehende Eingriffe 107
Gebrauch der Zubehörteile 108
Digital-Zeitschaltautomatik 108
Erster Gebrauch 108
Ratschläge zum Garen 113
Mini-Anleitung für Zubehör 114
Angaben für die Aufsichtsbehörden 114
Sonderprogramme 114
Sekundäre Funktionen 118
Einstellungen 119
Weitere Einstellungen 121
REINIGUNG UND WARTUNG 121
Reinigung des Gerätes 121
Reinigung der Backofentür 122
Reinigung des Backraums 123
Sonderreinigungsprogramme 124
Pyrolyse (nur bei einigen Modellen) 124
Außergewöhnliche Wartung 126
INSTALLATION 127
Elektrischer Anschluss 127

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

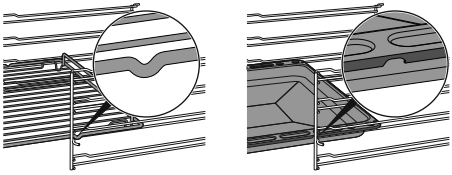
Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht 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.

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.
- 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 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

DE

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 die mitgelieferte oder

eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden (nur bei einigen Modellen).

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 B&Bs.



Die Installation und Verwendung dieses Geräts ist ausschließlich in Innenräumen gestattet.

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.

Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- 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.

Conventional heating mode

Um die Funktion STATIC auszuführen, muss die Vorwärmphase übersprungen werden (siehe Abschnitt „Vorwärmphase“ im Kapitel BENUTZUNG).

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. Die Vorheizphase kann in allen Funktionen (siehe Kapitel „Vorheizphase“) mit Ausnahme der Funktion PIZZA (Vorheizen nicht aussetzbar) und ECO (Vorheizen nicht möglich) ausgesetzt werden.
- In allen Funktionen (einschließlich der Funktion ECO) das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs vermeiden.
- 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.

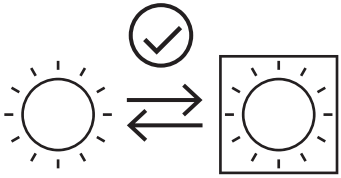
DE

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

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

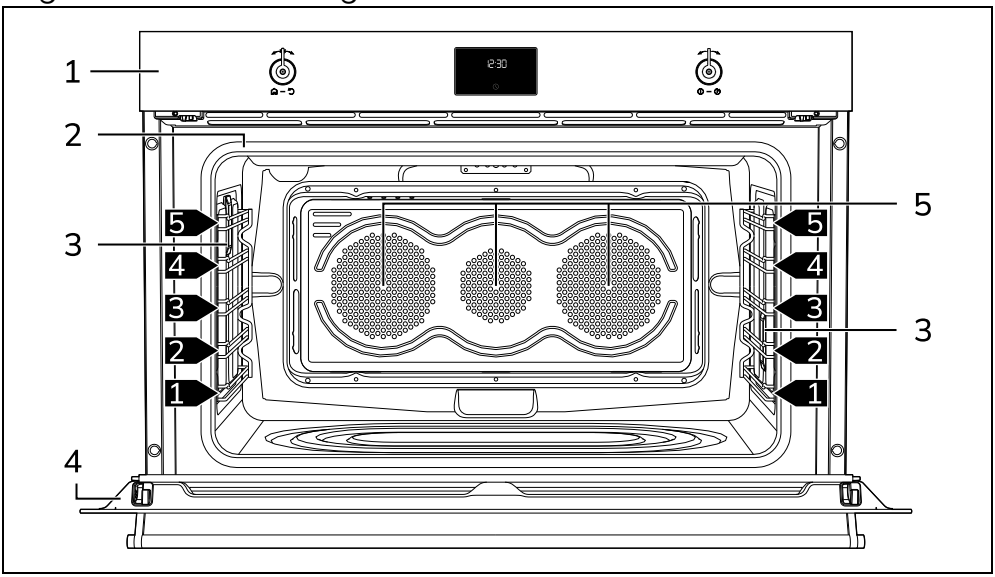
In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Warnung/Achtung

Informationen/Tipps

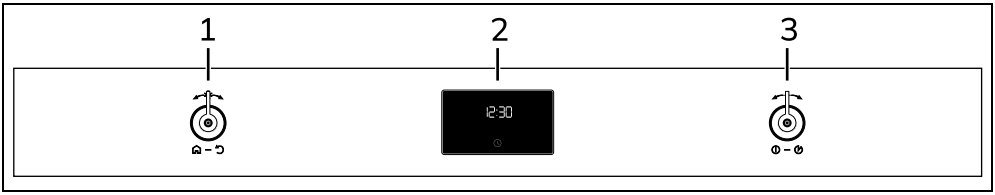
BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende
2 Dichtung
3 Lampe
4 Tür
5 Kühlgebläse
1,2,3... Schiene des Rahmens

Bedienblende



1 Funktionsknebel

Mit diesen Touch-Tasten oder diesem Drehknebel kann man:

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

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

2 Digital-Zeitschaltautomatik

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

3 Temperaturknebel

Mit diesen Touch-Tasten oder diesem Drehknebel kann Folgendes eingestellt werden:

- die Gartemperatur;
- die Programmdauer;
- programmierte Garvorgänge;
- Minutenzähler;
- Das Menü der Sonderprogramme durchlaufen.

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

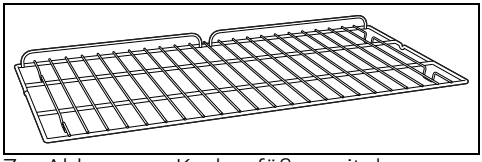
Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn die Taste  am Display gedrückt wird;
- wenn eine beliebige Funktion mit Ausnahme der Funktionen -  -  -  (je nach Modell) ausgewählt wird.

Zubehör

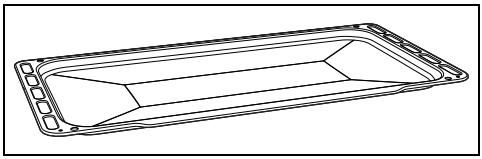
- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Rost



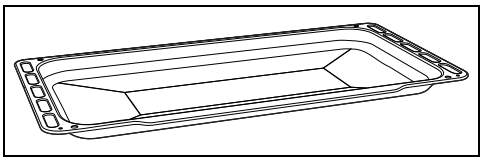
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Backblech



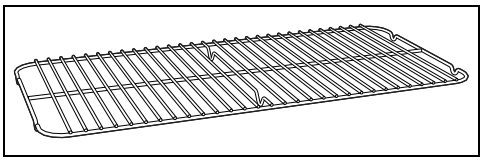
Zum Backen von Kuchen, Pizza, Gebäck, Kekse.

Tiefe Backform



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

Rost für Backblech



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

DE

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;

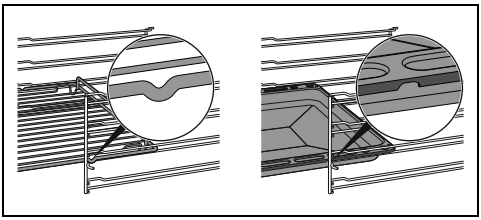
- sich nicht darin aufhalten.

Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

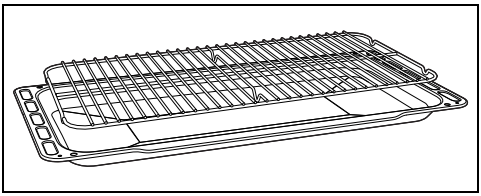
- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



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

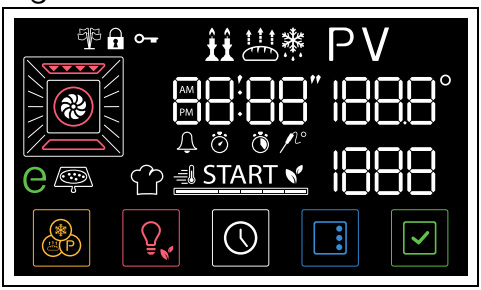
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Rost für Backblech



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

Digital-Zeitschaltautomatik

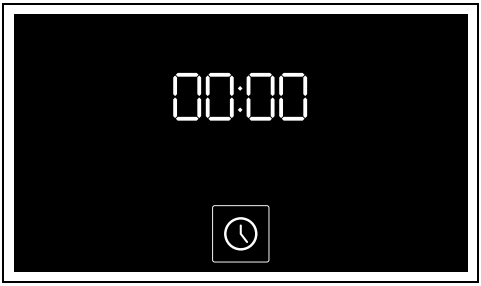


Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Um die Automatik zu nutzen, die Funktions- und Temperaturknebel drehen oder die Taste im unteren Teil des Displays betätigen, je nach den Funktionen, die das Gerät durchführen soll.

Erster Gebrauch

Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Ofen nicht eingeschaltet werden.

Beim ersten Gebrauch oder nach einem längeren Stromausfall erscheinen am Display die blinkende Anzeige 00:00 und die Taste . Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.



Einstellung der Uhrzeit

1. Die Taste drücken.
2. Den Temperaturknebel drehen, um das anzuzeigende Format der Uhrzeit auszuwählen (12h oder 24h).

Wenn die Version 12h ausgewählt wird, erscheinen am Display die Anzeigen AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag).

3. Die Taste drücken, um den Vorgang zu bestätigen und auf die Einstellung der Uhrzeit überzugehen.
4. Den Temperaturknebel drehen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
5. Die Taste drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und auf die Auswahl der Minuten überzugehen.
6. Den Temperaturknebel drehen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit einzustellen.

7. Zur Bestätigung die Taste drücken.

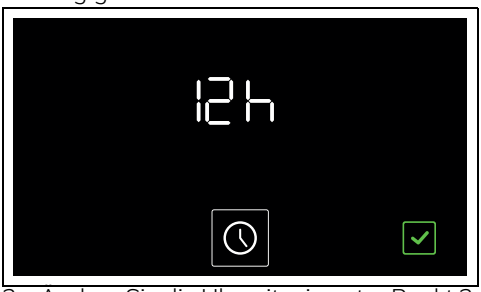
Es kann erforderlich sein, die aktuelle Uhrzeit z. B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/ Winterzeit neu einzustellen.

Wenn die aktuelle Uhrzeit sichtbar ist, geht das Display 2 Minuten nach der letzten Betätigung der Drehknebel oder der Tasten am Display auf die Anzeige mit niedriger Helligkeit über.

Zum Löschen des Vorgangs die Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.

Änderung der Uhrzeit

1. Drücken Sie im Hauptmenü die Taste und halten Sie sie einige Sekunden lang gedrückt.



2. Andern Sie die Uhrzeit wie unter Punkt 2 des vorgehenden Abschnitts beschrieben.

Niedrige Helligkeit

Nach 2 Minuten Nichtnutzung zeigt das Display auf der Bildschirmseite der Uhr die Taste und die aktuelle Uhrzeit mit niedriger Helligkeit an.



Das Display wechselt nur dann in den Modus mit niedriger Helligkeit, wenn im Inneren des Backraums keine Wärme vorhanden ist. Bei jedem Druck der Touch-Tasten löst das Gerät eine akustische Warnung aus und die Anzeige „Hot“ wird eingeblendet

Reaktivierung des Displays

Zur Aktivierung des Displays:

- Die Taste am Display ca. 1 Sekunde lang gedrückt halten oder den Funktionsknebel drehen.

Gebrauch des Ofens

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Wenn das Gerät länger als zwanzig Minuten auf eine Bedienung durch den Benutzer wartet, wird die Anzeige auf der Bildschirmseite des Displays angezeigt. In diesem Fall ist es nicht möglich, mit dem Vorgang fortzufahren, und es ist notwendig, den Funktionsknebel auf 0 zurückzusetzen.

Klassischer Garvorgang

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

1. Den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen (zum Beispiel „UMLUFT “).

Die Taste und die Anzeige START

DE

beginnen zu blinken.

2 Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen (zum Beispiel „200 °C“).



3. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.

Wenn die Tür geöffnet wird, wird die laufende Funktion unterbrochen. Die Funktion nimmt bei Schließen der Tür ihren Betrieb automatisch wieder auf.

Vorheizphase

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

Diese Phase wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe und die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.

Die Vorwärmphase überspringen, indem die Schaltfläche einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Nach der Vorheizstufe:

- Die Kontrolllampe geht aus;
- Es ertönt ein akustisches Signal;
- Die Meldung START und die Taste blinken und melden dass das Gericht in den Garraum eingeführt werden kann.

Garphase

In dieser Phase wird ein „Count-up“ angezeigt, der die seit Beginn des Garvorgangs verstrichene Zeit misst.

1. Die Tür öffnen
2. Die zu garende Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.

oder

- Wenn sich die Speise bereits im Backraum befindet, die Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

4. Den Garzustand der Speise durch Einschalten der Innenbeleuchtung überprüfen.

Ende des Garvorgangs

5. Den Funktionsknebel auf 0 stellen, um den Garvorgang zu beenden und die Funktion abzubrechen.

Zeitgesteuerter Garvorgang

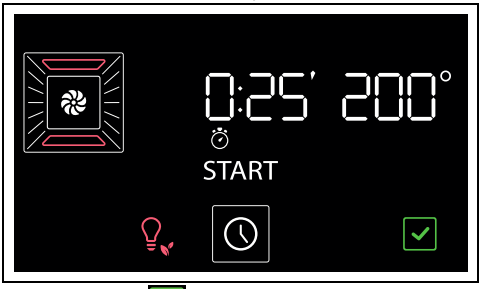
Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

Wenn die Tür geöffnet wird, wird die laufende Funktion unterbrochen. Die Funktion nimmt bei Schließen der Tür ihren Betrieb automatisch wieder auf.

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

2. Den Temperaturknebel drehen, um die Garzeit einzustellen (von 1 Minute bis 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



3. Die Taste drücken, um die Garzeit zu bestätigen.

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

4. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.

Am Ende der Vorheizphase:

5. Die Speise in den Backraum stellen.
6. Die Tür schließen, der Garvorgang startet automatisch.

Der Garzeit wird durch die progressive Verringerung der Zeit am numerischen Display und von der progressiven Verringerung der Segmentleiste angezeigt.

Am Ende des Garvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst und am Display erscheint die Anzeige End.

7. Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

Wenn die Taste gedrückt wird, wird die Funktion mit denselben Parametern wie die gerade beendete Funktion erneut vorgegeben.

Löschen eines zeitgesteuerten Garvorgangs

1. Die Taste kurz drücken.
2. Den Temperaturknebel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Garzeit auf Null zurückgesetzt ist.
3. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Programmierter Garvorgang

Der programmierte Garvorgang ist eine Funktion, mit der ein zeitgesteuerter Garvorgang automatisch zu einer vom Benutzer festgelegten Uhrzeit beendet werden kann, woraufhin das Gerät automatisch abgeschaltet wird.

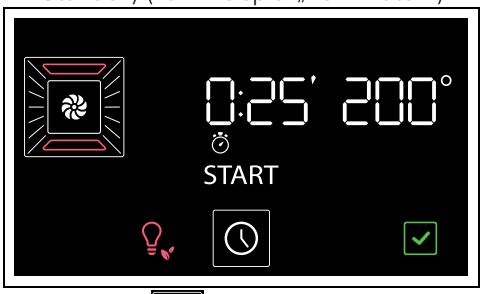
Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Garzeitende ohne die Garzeit einzustellen.

Der programmierte Garvorgang startet nicht, wenn die vorgegebene Uhrzeit für das Garzeitende beibehalten wird, es muss mindestens eine Minute hinzugefügt werden

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

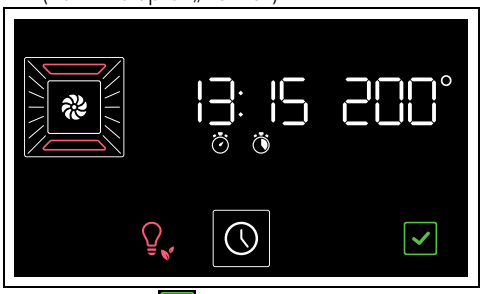
2. Den Temperaturknebel drehen, um die Garzeit einzustellen (von 1 Minute bis 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



3. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

4. Den Temperaturknebel drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen (zum Beispiel „13:15“).



5. Das Taste drücken, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu bestätigen.
6. Nach Bestätigung der Uhrzeit startet die Funktion automatisch.

Es wird die verbleibende Zeit bis zum Beginn der Funktion angezeigt.

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

Am Ende des Garvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst und am Display erscheint die Anzeige End.

7. Den Funktionsknebel wieder auf die 0 stellen.

Löschen eines programmierten Garvorgangs

1. Die Taste kurz drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen

DE

und .

2. Die Taste kurz drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen

und .

3. Den Temperaturknebel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die einstellbare Mindestuhrzeit für das Garzeitende erreicht ist
4. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Auf diese Weise wird nur der programmierte Garvorgang gelöscht. Der zeitgesteuerte Garvorgang startet sofort mit der Vorheizphase.

Zur Unterbrechung eines jeden Garvorgangs den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

Minutenzähler während eines Garvorgangs

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

1. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen

und .

2. Die Taste drücken.

Am Display erscheinen die Ziffern 00:00

und die Kontrolllampe blinkt.

3. Zum Einstellen der Dauer des Minutenzählers den Temperaturknebel drehen (von 1 Minute bis 23 Stunden).
4. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Nach Ablauf des Minutenzählers wird ein akustisches Signal ausgelöst und am Display blinkt die Kontrolllampe .

5. Eine der Tasten am unteren Rand des Displays drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.

Liste der traditionellen Garfunktionen

Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

OBERHITZE + UNTERHITZE



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

UMLUFT



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

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.

TURBO



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

GRILL



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

GRILL + UMLUFT



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

UNTERHITZE



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

UNTERHITZE HEISSLUFT



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

PIZZA



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

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 und kann von der Menge der Speisen abhängen, die in den Backraum geschoben werden.



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

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

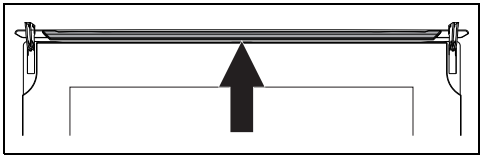
- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene zu legen und ein Backblech auf die erste Schiene 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.

Garen bei niedriger Temperatur

Zubereitungen bei niedriger Temperatur erfordern lange Garzeiten (mindestens 3 Stunden). Wird ein Topf mit Wasser zum Auffangen des Bratfetts in den Backofen gestellt, kommt es zu einer erheblichen Dampferzeugung und damit zur Kondensation.
Um zu vermeiden, dass die Tropfschale unten an der Backofenfront überläuft, wird empfohlen, sie alle 2-3 Stunden mit einem Schwamm zu trocknen.



Mini-Anleitung für Zubehör

 Rost	Wir empfehlen die Verwendung des Grills als Auflagefläche für Backformen/-bleche. Der Rost kann als Unterlage zum Grillen verwendet werden, wobei das tiefe Backblech auf ein darunter liegendes Regal gelegt wird, um die Säfte aufzufangen.
 Backblech	Verwenden Sie das Backblech für die Zubereitung von Gebäck, für das Backen mit geringer Dicke und für das Garen ohne Flüssigkeitszugabe. Es wird der Einsatz der STATISCHEN  Funktion auf der gewünschten Ablage empfohlen.
 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. Stellen Sie die tiefe Backform von unten auf die 2. oder 3. Ablage, wenn Sie die Funktion STATISCH verwenden . 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.

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.

Sonderprogramme

- Von der Position 0 aus den Funktionsknebel um eine Position nach links drehen. Die Taste  erscheint auf der Bildschirmseite unten links.

Zum Durchlaufen der verfügbaren Funktionen den Temperaturknebel drehen, bis das gewünschte Sonderprogramm ausgewählt ist.

Zum Abbrechen der ausgewählten Funktion die Taste gedrückt halten.

STONE

Zum Kochen auf Stein. Zur Verwendung mit dem separat erhältlichen Zubehör PPR2 oder STONE.

Auf die Anweisungen und Anwendungsempfehlungen Bezug nehmen, die in der Dokumentation des Zubehörs beschrieben sind.

1. Die Tür öffnen.
2. Das Zubehör PPR2 oder STONE in den Backraum einführen (siehe spezifisches Handbuch des Zubehörs).
3. Die Tür schließen
4. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion St On ausgewählt ist.



5. Zur Bestätigung die Taste drücken.



6. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
7. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.

Wie bei den normalen Garfunktionen ist es möglich, die Vorheizphase zu überspringen und einen zeitgesteuerten und programmierten Garvorgang einzustellen.

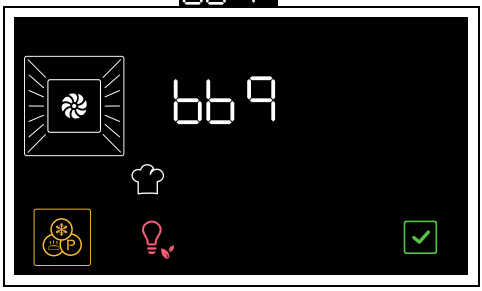
8. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör legen.
9. Die Tür schließen.
10. Den Funktionsknebel am Ende des Garvorgangs auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

BBQ (Barbecue)

Geeignet zum Grillen. Zur Verwendung mit dem separat erhältlichen BBQ-Zubehör.

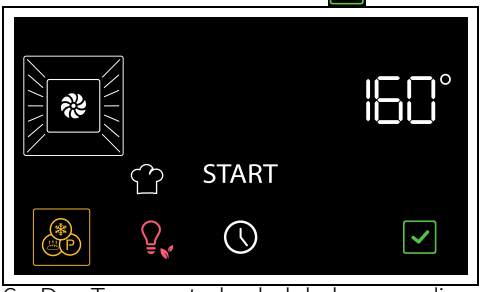
Auf die Anweisungen und Anwendungsempfehlungen Bezug nehmen, die in der Dokumentation des Zubehörs beschrieben sind.

1. Die Tür öffnen.
2. Das BBQ-Zubehör in den Backraum einfügen.
3. Die Tür schließen
4. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion bb9 ausgewählt ist.



DE

5. Zur Bestätigung die Taste ✓ drücken.



6. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
7. Die Taste ✓ drücken, um die Funktion zu starten.

Wie bei den normalen Garfunktionen ist es möglich, die Vorheizphase zu überspringen und einen zeitgesteuerten und programmierten Garvorgang einzustellen.

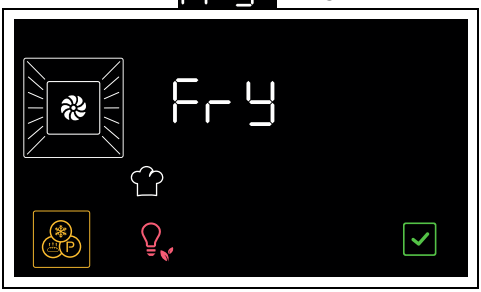
8. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör legen.
9. Die Tür schließen.
10. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

AIRFRY

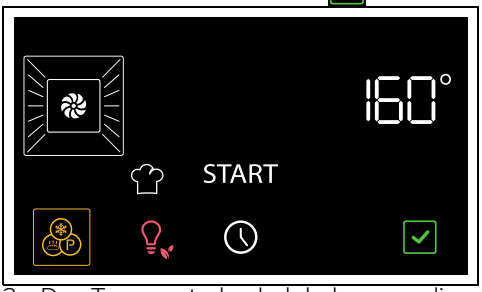
Zum ölfreien Frittieren. Zur Verwendung mit dem separat erhältlichen AIRFRY-Zubehör.

Auf die Anweisungen und Anwendungsempfehlungen Bezug nehmen, die in der Dokumentation des Zubehörs beschrieben sind.

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion Fry ausgewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste ✓ drücken.



3. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
4. Die Taste ✓ drücken, um die Funktion zu starten.

Wie bei den normalen Garfunktionen ist es möglich, die Vorheizphase zu überspringen und einen zeitgesteuerten und programmierten Garvorgang einzustellen.

5. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Zubehör AIRFRY mit dem Gargut in den Backraum geben.
6. Die Tür schließen.
7. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

SABBAT-FUNKTION

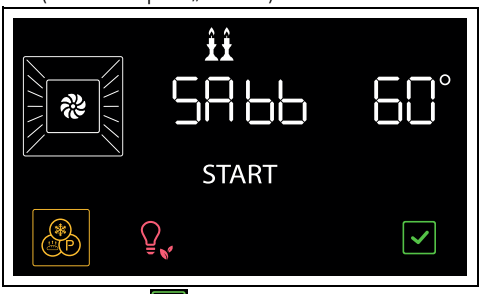
Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Garzeit kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-150 °C.
- Ofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür (wo vorhanden) oder die manuelle Aktivierung mittels Drehknebel aktiviert die Lampe nicht.
- Internes Kühlgebläse deaktiviert.
- Beleuchtung der Drehknebel und die

akustischen Anzeigen deaktiviert.

Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden. Die Betätigung der Drehknebel und/oder der Tasten am Display ist wirkungslos. Nur der Funktionsknebel bleibt aktiv, um zum Hauptmenü zurückkehren zu können.

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion ausgewählt ist.
2. Zur Bestätigung die Taste drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen (zum Beispiel „90 °C“).



4. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.
5. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

HEFESTUFE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teigwaren.

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion ausgewählt ist.

Wenn die Innentemperatur höher als die vorgesehene Temperatur ist, wird die Funktion nicht aktiviert und bei jedem Druck der Taste gibt das Gerät eine akustische Warnung aus und die Anzeige „Hot“ wird eingeblendet
Das Gerät vor der Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus auskühlen lassen.

2. Die Tür öffnen.
3. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
4. Die Tür schließen.
5. Zur Bestätigung die Taste drücken.



6. **Den Temperaturknebel drehen, um den Temperaturwert zu ändern (von 25 °C auf 40 °C).**
7. Die Taste drücken
8. Den Temperaturknebel drehen, um die Dauer der Hefestufe einzustellen.
9. Zur Bestätigung die Taste drücken.
10. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.
11. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

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

a

AUFTAUSTUFE

Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit aufzutauen.

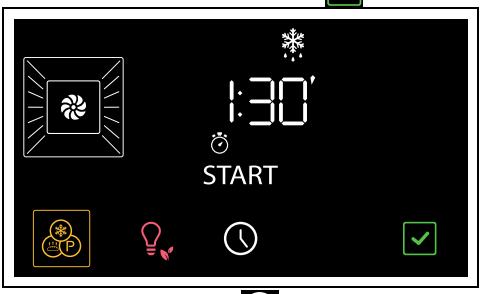
1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion ausgewählt ist.

Wenn die Innentemperatur höher als die vorgesehene Temperatur ist, wird die Funktion nicht aktiviert und bei jedem Druck der Taste gibt das Gerät eine akustische Warnung aus und die Anzeige „Hot“ wird eingeblendet
Das Gerät vor der Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus auskühlen lassen.

2. Die Tür öffnen.

DE

3. Die aufzutauende Speise in den Backraum geben.
4. Die Tür schließen.
5. Zur Bestätigung die Taste drücken.



6. Die Taste drücken
7. Den Temperaturknebel drehen, um die Auftaudauer einzustellen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „1:30“).
8. Zur Bestätigung die Taste drücken.
9. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.

Am Ende erscheint am Display die blinkende Anzeige End und es wird ein akustisches Signal ausgelöst.

10. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.
11. Nachfolgend ist eine Referenztabelle mit den Auftauzeiten nach Speisearten angeführt.

Typologie	Gewicht (Kg)	Zeit
Fleisch	0,5	1h 45m
Fisch	0,4	0h 40m
Brot	0,3	0h 20m
Gebäck	1,0	0h 45m

Sekundäre Funktionen

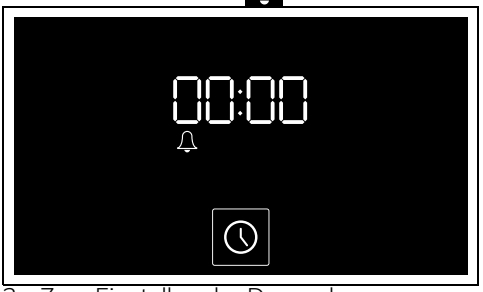
Die Tasten am unteren Rand der Anzeige haben einige sekundäre Funktionen:

MINUTENZÄHLER

Der Minutenzähler signalisiert dem Benutzer nur, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Im Hauptmenü die Taste drücken.

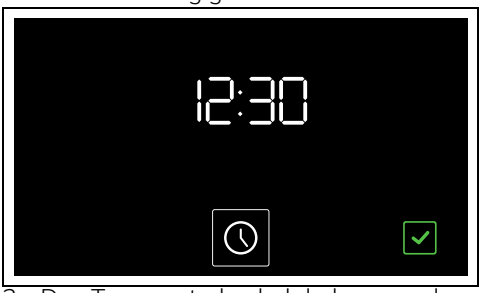
Am Display erscheinen die Ziffern 00:00 und die Kontrolllampe blinkt.



2. Zum Einstellen der Dauer des Minutenzählers den Temperaturknebel drehen (von 1 Minute bis 23 Stunden).
3. Zur Bestätigung die Taste drücken.
4. Nach Ablauf des Minutenzählers wird ein akustisches Signal ausgelöst und am Display blinkt die Kontrolllampe .
5. Eine der Tasten am unteren Rand des Displays drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.

UHRZEIT

1. Im Hauptmenü die Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.



2. Den Temperaturknebel drehen, um das anzuzeigende Format der Uhrzeit auszuwählen (12h oder 24h).

Wenn die Version 12h ausgewählt wird, erscheinen am Display die Anzeigen AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag).

3. Die Taste drücken, um den Vorgang zu bestätigen und auf die Einstellung der Uhrzeit überzugehen.
4. Den Temperaturknebel drehen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.

5. Die Taste drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und auf die Auswahl der Minuten überzugehen.
6. Den Temperaturknebel drehen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit einzustellen.
7. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Zum Löschen des Vorgangs die Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.

Einstellungen

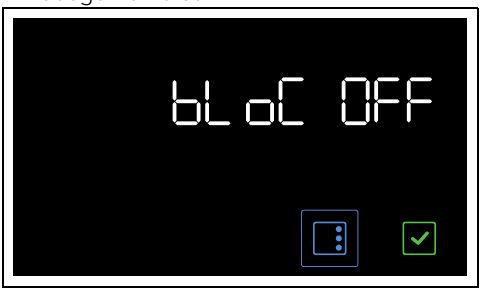
- Im Hauptmenü die Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.

Zum Verlassen des Einstellungsmenüs und zum Löschen der vorgenommenen Änderungen die Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.

Bediensperre (Kindersicherung)

Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieses Modus 2 Minuten lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienelemente automatisch.

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Einstellungen die Taste drücken, bis die Funktion Bediensperre ausgewählt ist.



2. Den Temperaturknebel bis auf die Auswahl der Funktion Bediensperre drehen.



3. **Die Taste drücken, um auf die nächste Einstellung überzugehen, oder die Taste drücken, um den Vorgang zu bestätigen.**

Nach zwei Minuten Nichtnutzung wird die Sperre aktiviert.

Im normalen Betrieb wird die Bediensperre durch das Aufleuchten der Kontrolllampe angezeigt

Werden die Tasten des Displays berührt oder die Positionen der Drehknebel verändert, erscheint am Display zwei Sekunden lang die Anzeige Loch.

Zur vorläufigen Deaktivierung der Sperre:

1. Während eines Garvorgangs den Temperaturknebel drehen oder eine Taste am Display drücken.



2. Wenn das Display „Loch On“ anzeigt, einige Sekunden lang die Taste drücken.

Nach zwei Minuten Nichtnutzung wird die Sperre wieder aktiviert.

Zur Deaktivierung der Sperre:

1 Während eines Garvorgangs den Temperaturknebel drehen oder eine Taste am Display drücken.

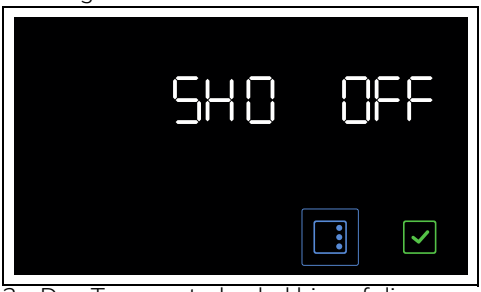
DE

2. Einige Sekunden lang die Taste drücken
3. Die oben beschriebenen Anweisungen befolgen, um den „Bloc OFF“ einzustellen.

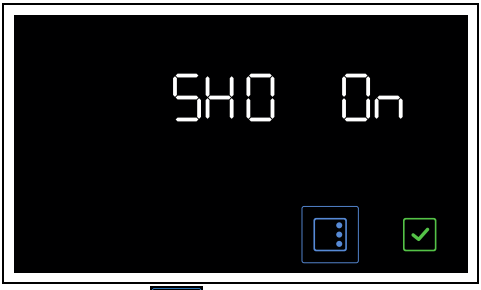
Show Room (nur für Aussteller)

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

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Einstellungen die Taste drücken, bis die Funktion Show Room ausgewählt ist.



2. Den Temperaturknebel bis auf die Auswahl der Funktion Show Room drehen.



3. Die Taste drücken, um auf die nächste Einstellung überzugehen, oder die Taste drücken, um den Vorgang zu bestätigen.

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

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

Temperatur halten

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

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Einstellungen die Taste drücken, bis die Funktion Temperatur halten ausgewählt ist.



2. Den Temperaturknebel bis auf die Auswahl der Funktion Temperatur halten drehen.



3. Die Taste drücken, um auf die nächste Einstellung überzugehen, oder die Taste drücken, um den Vorgang zu bestätigen.

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

Display-Helligkeit

Dieser Modus ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Einstellungen die Taste drücken, bis die Funktion Helligkeit des Displays ausgewählt ist.



2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Helligkeit auszuwählen, vom Wert 1 (niedrige Helligkeit) bis zum Wert 5 (hohe Helligkeit).
3. Die Taste drücken, um auf die nächste Einstellung überzugehen, oder die Taste drücken, um den Vorgang zu bestätigen.

Bedientöne

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

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Einstellungen die Taste drücken, bis die Funktion Bedientöne ausgewählt ist.



2. Den Temperaturknebel drehen, um den Bedienton zu deaktivieren, der der Berührung der Symbole am Display zugeordnet ist.



3. Die Taste drücken, um auf die nächste Einstellung überzugehen, oder die Taste drücken, um den Vorgang zu bestätigen.

Weitere Einstellungen

Eco-Light

Für eine größere Stromeinsparung werden die Lampen im Backraum etwa eine Minute nach Beginn des Garvorgangs oder nach Öffnen der Tür automatisch ausgeschaltet.

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

Die Funktion Eco-Light ist werkseitig auf „On“ eingestellt.

- Um die Funktion Eco-Light zu deaktivieren, einige Augenblicke lang die Taste drücken.
- Um die Funktion Eco-Lightwieder zu aktivieren, einige Augenblicke lang die Taste drücken.

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.

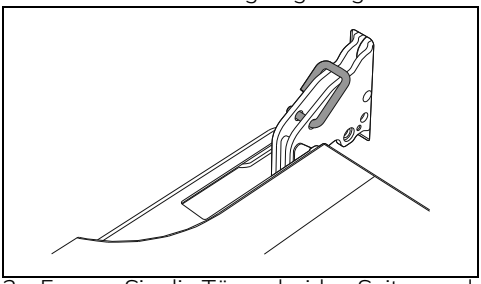
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

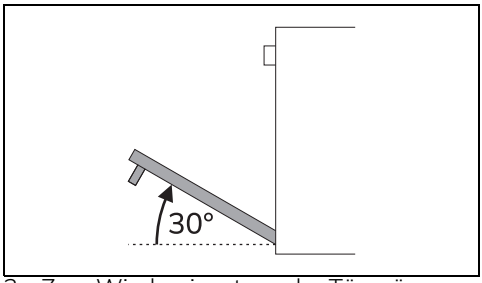
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

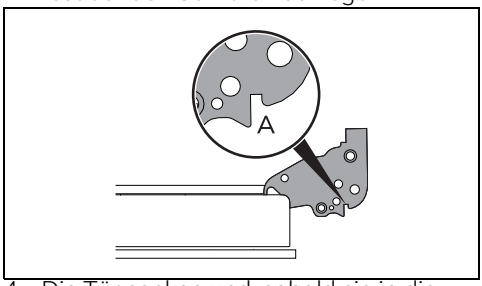
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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

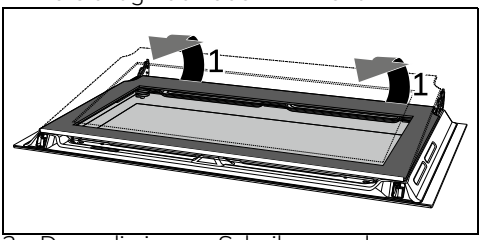
Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

Ausbau der Innenverglasung

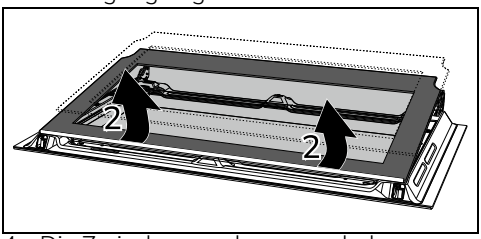
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

1. Die Klappe öffnen und mit den entsprechenden Stiften absichern.
2. Die Stifte auf der Rückseite der Innenverglasung lösen, indem man sie

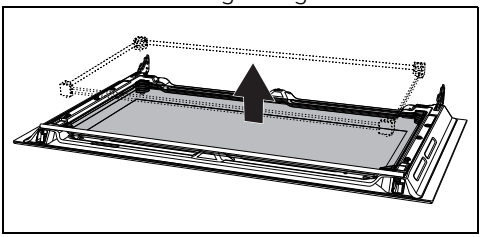
auf der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



3. Dann die innere Scheibe aus dem Frontprofil herausziehen, indem man der durch die Pfeile 2 angezeigten Bewegung folgt.



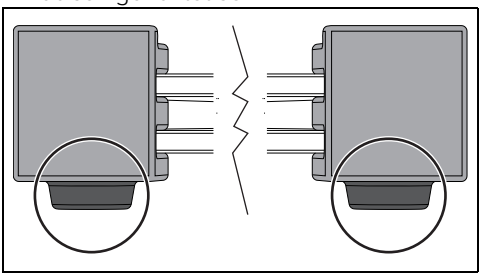
4. Die Zwischenverglasung anheben.



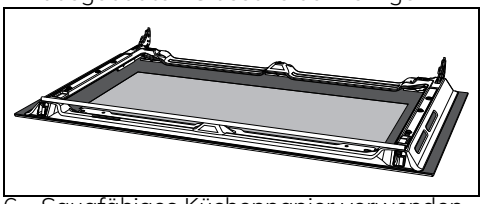
Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.

In dieser Phase kann es passieren, dass sich die Gummis aus ihrem Sitz lösen.

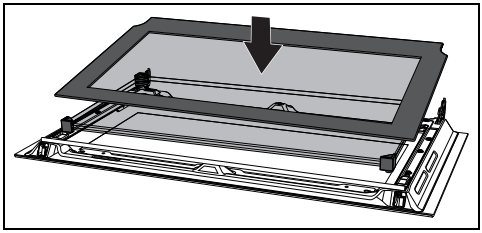
- Die Gummis in die Aufnahmen bauen. Die Unterteile des Gummis müssen nach außen gerichtet sein.



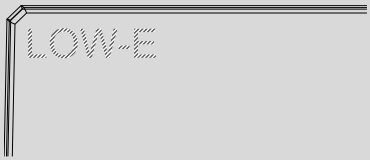
5. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.



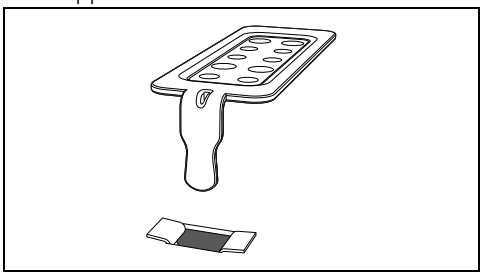
6. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.
7. Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



Die Zwischenverglasung muss so auf die geöffnete Tür aufgesetzt werden, dass das Siebdruckbild in der Ecke von links nach rechts gelesen werden kann (der raue Teil des Siebdruckbildes muss zur Außenseite zeigen).



8. 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.

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:

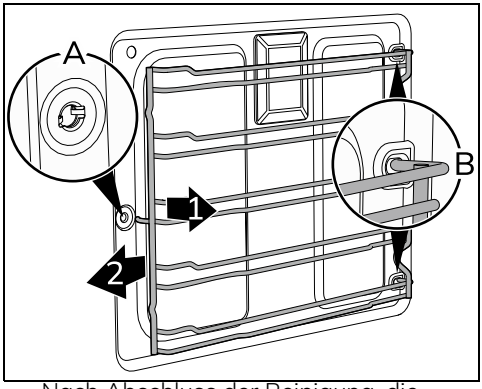
1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

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.

Sonderreinigungsprogramme

- Von der Position 0 aus den Funktionsknebel um eine Position nach links drehen. Die Taste , die auf der Bildschirmseite unten links angezeigt wird.

Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Vorhergehende Eingriffe

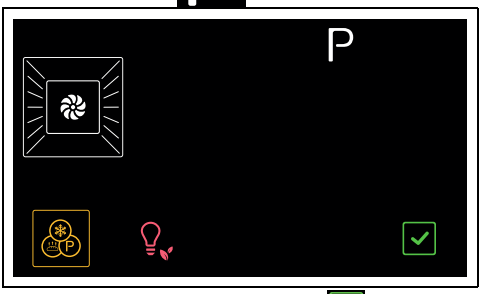
Vor dem Start der Pyrolyse:

- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken

lassen, es abspülen und die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde herausnehmen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die Tür schließen.

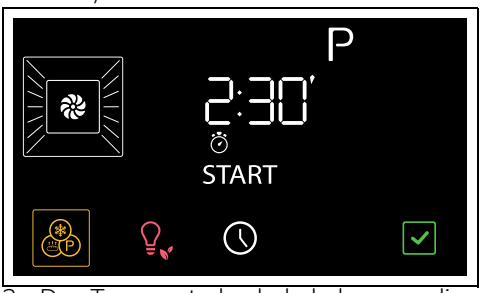
Einstellung der Pyrolyse

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion P ausgewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Am Display erscheint die Dauer der Pyrolyse (Werkeinstellung auf 2:30 Stunden).



3. Den Temperaturknebel drehen, um die Dauer der Pyrolyse zwischen einem Mindestwert von 2:00 Stunden und einem Höchstwert von 3:00 Stunden einzustellen.

Empfohlene Dauer der Pyrolyse:
- Wenig verschmutzt: 2:00
- Mäßig verschmutzt: 2:30
- Stark verschmutzt: 3:00

4. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Wenn der Temperaturfühler (sofern vorhanden) in den entsprechenden Anschluss eingesteckt ist, kann die Pyrolyse nicht gestartet werden.

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

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

Am Ende erscheint am Display die blinkende Anzeige End und es wird ein akustisches Signal ausgelöst.

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

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

Während der Pyrolyse erzeugen die Gebläse aufgrund der schnelleren Drehung ein lauteres 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 Ofenfront zu verhindern.

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

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

Programmierte Pyrolyse

Die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse kann wie die anderen Ofenfunktionen

DE

eingestellt werden.

1. Nach Auswahl der Funktion Pyrolyse die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

2. Den Temperaturknebel drehen, um die Uhrzeit für das Ende der Funktion einzustellen.
3. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann die Pyrolyse-Funktion.

Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Es ist allerdings immer noch möglich, das Gerät auszuschalten, indem man den Funktionsknebel auf 0 stellt.

Ende der Pyrolyse

1. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.
2. Die Tür öffnen und die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

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.

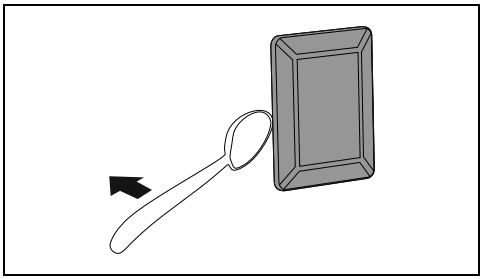
- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung

Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

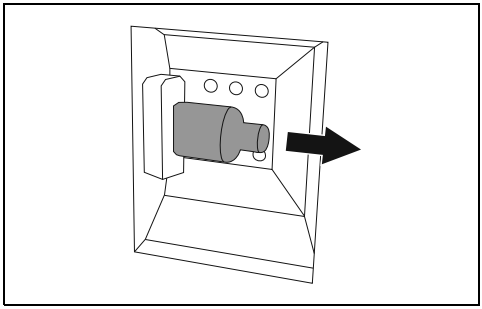
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

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.



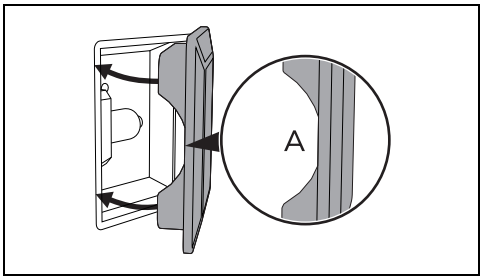
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

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.

Was tun, wenn...

Nachdem eine vollständige Pyrolyse durchgeführt oder ein Pyrolysezyklus abgebrochen wurde, bleibt die Tür auch nach dem Ausschalten der Kontrolllampe

 am Display gesperrt:

1. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.
2. Eine Pyrolysefunktion wieder einstellen.
3. Das Programm starten.
4. Beim Einschalten der Kontrolllampe  den Funktionsknebel auf 0 stellen.
5. Ca. 20 Minuten abwarten, bis die Kontrolllampe  erlischt.
6. Einen erneuten Versuch starten, um die Tür zu öffnen.
7. Wenn das Problem weiter besteht, ist der technische Kundendienst zu kontaktieren.

DE

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

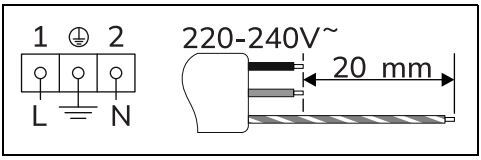
 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

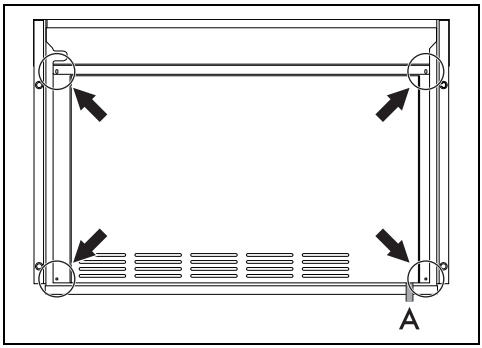
Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Austausch des Kabels

 **Elektrische Spannung Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

1. Die Schrauben des rückseitigen Gehäuses lösen.

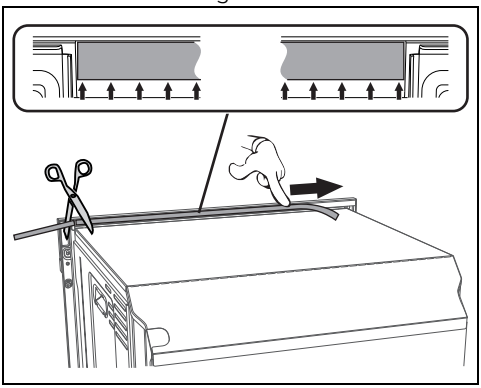


A = Anordnung des Versorgungskabels

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

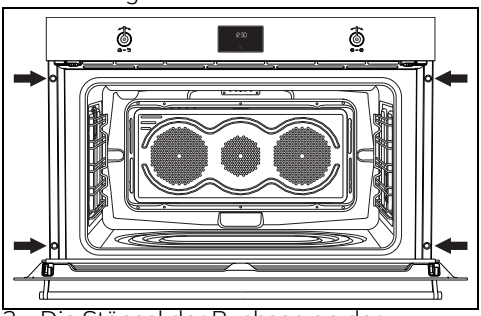
Dichtung der Bedienblende

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

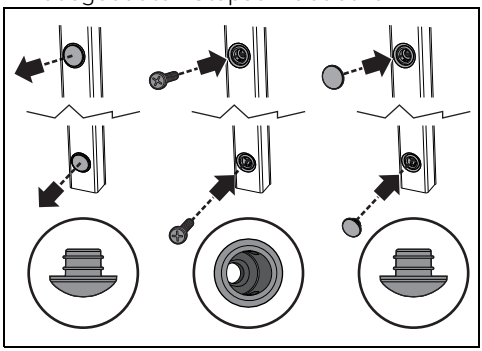


Befestigungsbuchsen

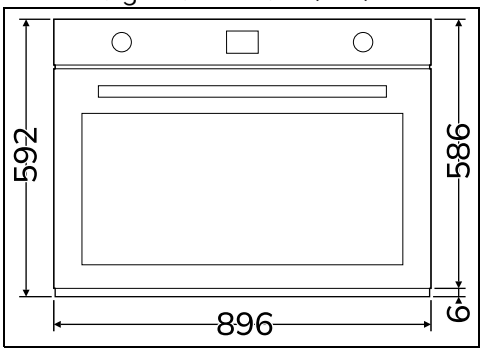
1. Das Gerät einbauen.
2. Die Tür ganz öffnen.

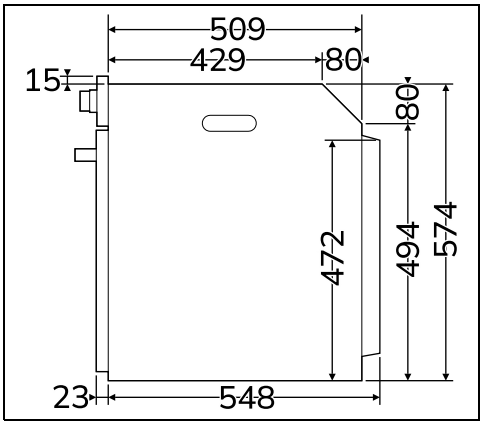


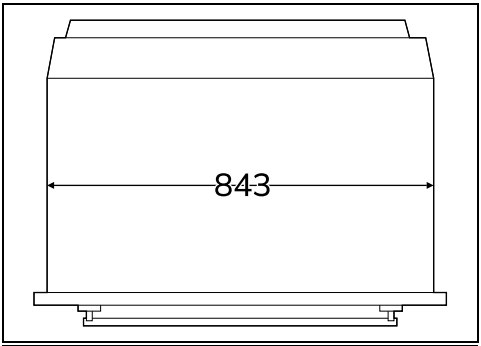
3. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
4. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
5. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

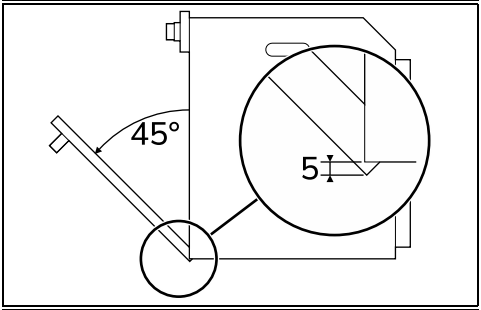


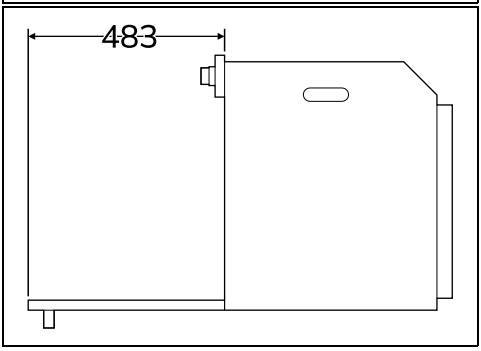
Abmessungen des Gerätes (mm)



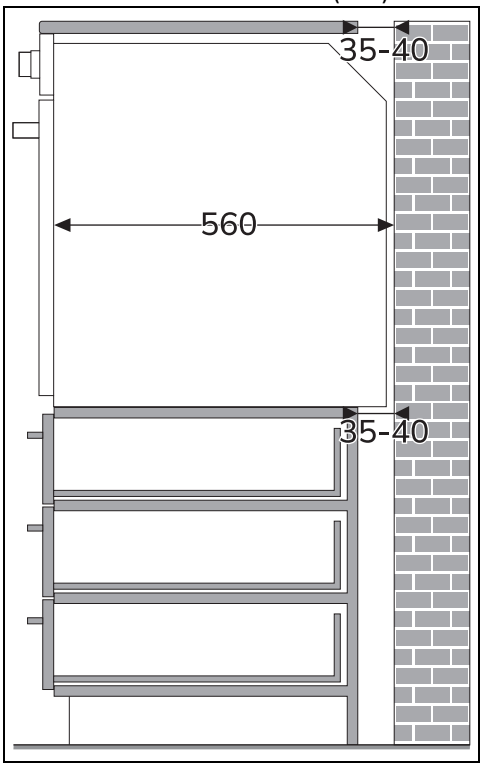






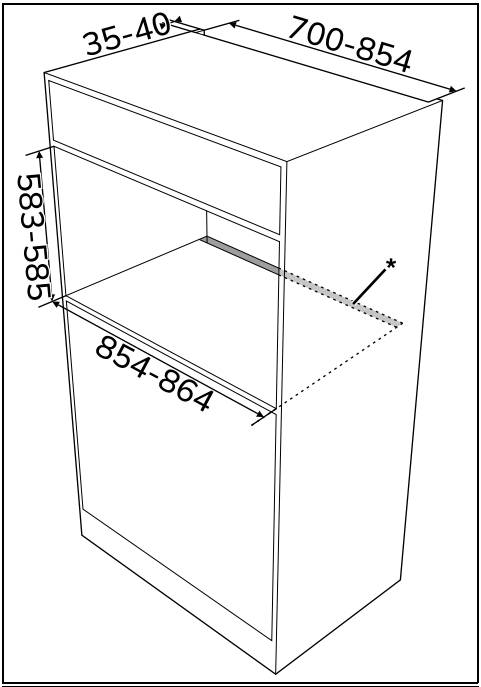


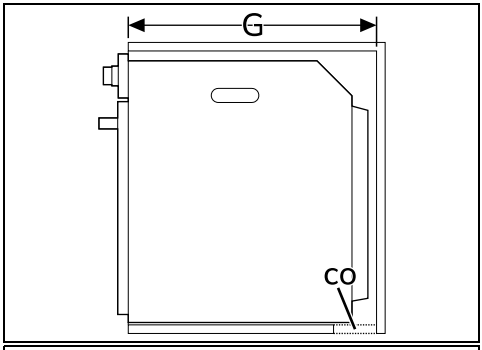
Einbau in einen Hochschrank (mm)

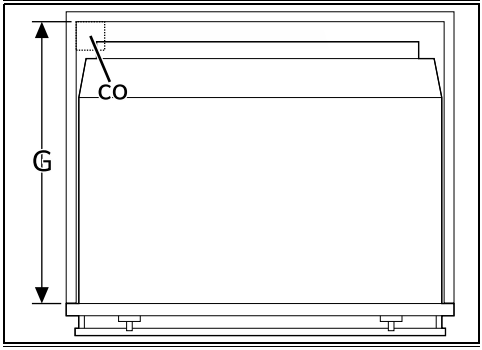


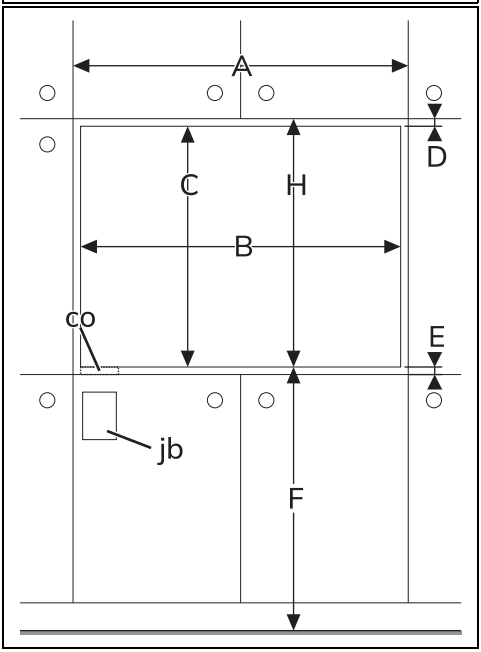
*Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.

DE



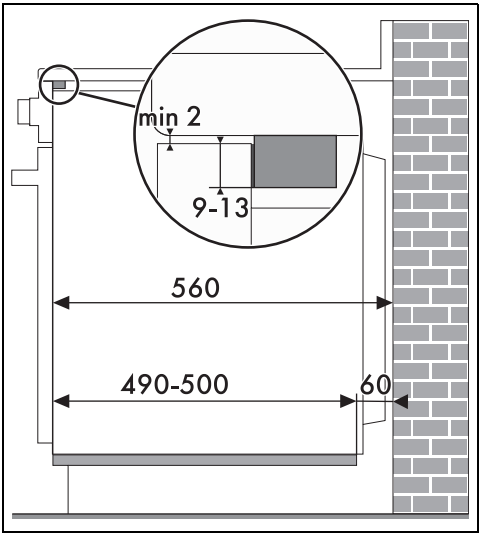




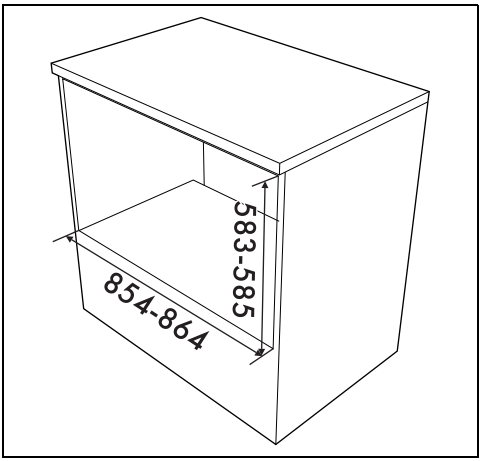


A	min. 900 mm
B	854 - 864 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

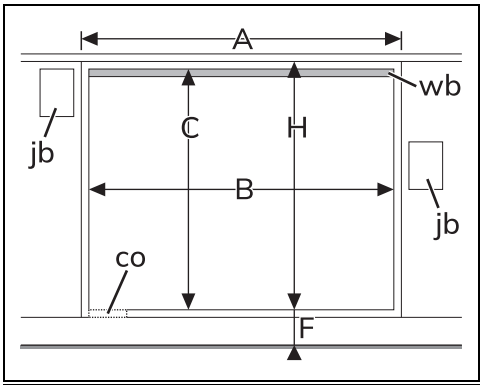
Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

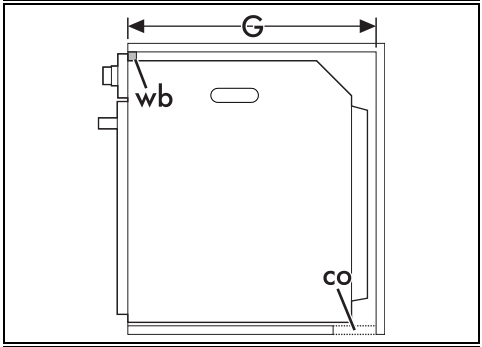


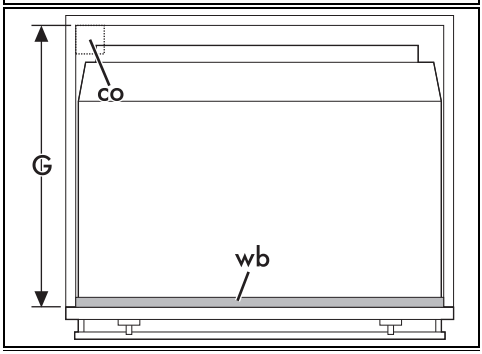
Wenn das Gerät unter einer Arbeitsplatte versenkt werden soll, muss eine Holzleiste installiert werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



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







A	min. 900 mm
B	854 -864 mm
C	583 - 585 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)

Einbau unter Kochfeld (mm)

Wenn ein Kochfeld über dem Backofen

DE

installiert wird, muss eine Holzscheidewand in einem Mindestabstand von 20 mm zur Oberkante des Backofens installiert werden, um eine Überhitzung während des gleichzeitigen Betriebs der beiden Geräte zu verhindern. Die Scheidewand darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.

