

1	GEBRAUCHSHINWEISE .....	88
2	SICHERHEITSHINWEISE.....	90
3	SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE .....	92
4	INSTALLATION .....	93
5	BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE .....	95
6	GEBRAUCH DES BACKOFENS.....	101
7	MITGELIEFERTES ZUBEHÖR .....	103
8	RATSCHLÄGE ZUM GAREN.....	104
9	REINIGUNG UND WARTUNG .....	110
10	AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG .....	112



**ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER:** Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes.



**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR:** Sie sind für den **qualifizierten Techniker** bestimmt, der die Installation, die Inbetriebsetzung und die Abnahmeprüfung des Gerätes ausführen muss.



Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com) verfügbar.

**1. GEBRAUCHSHINWEISE**

Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und an einem sicheren Ort aufzubewahren.

Dieses Handbuch und alle darin enthaltenen Hinweise sind vor dem ersten Gebrauch des Gerätes unbedingt aufmerksam durchzulesen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen und entspricht den geltenden EWG-Richtlinien. Das Gerät hat folgende Zweckbestimmung: Kochen von Speisen. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.

Der Hersteller lehnt bei unsachgemäßem Gebrauch jede Haftung ab.



Dieses Gerät ist für das Garen von Speisen bestimmt und darf nicht zum Beheizen von Räumen benutzt werden.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Besagte Richtlinie legt die für die Mitgliedsländer der Europäischen Union geltenden Normen zur Sammlung und Wiederverwertung von Altgeräten fest.



Decken Sie Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht ab.



Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür des Gerätes anzulehnen oder darauf zu setzen.



Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.  
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



Vor der Inbetriebnahme alle Schutzfolien im Innen- und Aussenbereich des Gerätes entfernen.



Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände in der Ofentür verfangen.



Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Daher empfiehlt es sich, bei allen Handgriffen stets Wärmeschutzhandschuhe zu tragen.



Verwenden Sie niemals Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Fensterleder trocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z.B. Marmelade). Diese Art von Speisen kann bei längerem Antrocknen die emaillierte Innenbeschichtung des Backofens beschädigen.



Kein Geschirr oder Behälter aus Kunststoff verwenden. Aufgrund der hohen Temperaturen, die im Innern des Ofens erreicht werden, könnte dieses Material schmelzen und das Gerät somit beschädigen.



Keine geschlossene Dosen oder Behälter im Gerät verwenden. Während des Garvorgangs kann sich ein Überdruck in den Behältern bilden und eine Explosionsgefahr hervorrufen.



Das Gerät während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.

Die Fette und Öle können sich entzünden.



Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden.



Während des Garvorgangs und wenn die Oberflächen noch sehr heiß sind, kein Wasser direkt auf die Fettpfannen gießen. Der Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen und die emaillierte Beschichtung der Oberflächen beschädigen.



Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitsnormen für elektrische oder gasbetriebene Geräte und die Lüftungsfunktionen sind in den Installationshinweisen zu finden.

Zur Wahrung ihrer Interessen und ihrer Sicherheit wurde gesetzlich festgelegt, dass die Installation und die Wartung von elektrischen Geräten von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden müssen.

Unsere anerkannten Installationstechniker gewährleisten fachgerechte Arbeit.

Die Deaktivierung von elektrischen und gasbetriebenen Geräten ist von kompetenten Personen vorzunehmen.



Vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz muss sichergestellt werden, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes selbst übereinstimmen.



Vor dem Ausführen von Installations-/Wartungstätigkeiten sicherstellen, dass die Stromversorgung des Gerätes abgeschaltet ist.



Beim Anschluss an das Stromnetz mittels Stecker:

Der Ausführungstyp des am Versorgungskabel angeschlossenen Netzsteckers und der Steckdose müssen identisch sein und den geltenden Normen entsprechen.

Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei eingebautem Gerät gewährleistet sein.

Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.



Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen vorzunehmen.



Unmittelbar nach der Installation eine kurze Prüfung des Gerätes unter Einhaltung der nachfolgenden Anweisungen durchführen. Bei nicht ordnungsgemäßem Betrieb muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate gezogen werden.

Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren.



Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder im Warmhaltefach aufbewahren bzw. benutzen.



Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie darauf, die Heizwiderstände im Inneren des Backofens nicht zu berühren.



Die Verwendung dieses Gerätes ist Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten (sowie Kindern) oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, nicht erlaubt, es sei denn, sie werden von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen und beaufsichtigt.



Halten Sie Kinder vom Gerät fern und Verhindern Sie, Dass sie während des Betriebs damit spielen.



Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.



Sollte das Gerät auf Schiffen oder Wohnwagen installiert werden, darf es nicht als Raumheizer benutzt werden.



Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.  
Der Dampf könnte die elektrischen Elemente beschädigen und Kurzschlüsse verursachen.



Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.



Keine Spray-Produkte in der Nähe des Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.

Keine Spray-Produkte verwenden, solange das Gerät noch heiss ist.



*Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.*



### 3. SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE

#### 3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz



Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen, gibt das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt sowie Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

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

#### 3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.



*Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Erstickungsgefahr für Kinder darstellen.*

Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

**Wichtig:** Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.



# Anweisungen für den Installateur



## 4. INSTALLATION

### 4.1 Elektrischer Anschluss



Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Abmessungen der Speisung den Angaben des Typenschildes entsprechen, das sich am Rahmen der Backofentür befindet. **Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.**



Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen vorzunehmen.



Beim Anschluss über Stecker/Steckdose sicherstellen, dass der Ausführungstyp identisch ist. Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

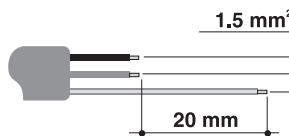


Beim fixen Anschluss an das Netz muss auf der Speiseleitung des Gerätes eine allpolige Sperrvorrichtung mit einem Mindestkontaktabstand von **3 mm** in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden.



**Betrieb bei 220-240V~:** Ein dreipoliges Kabel des Typs H05RR-F / H05V2V2-F (Kabel: 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) verwenden.

*Der Erdungsleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, um mindestens 20 mm länger sein.*

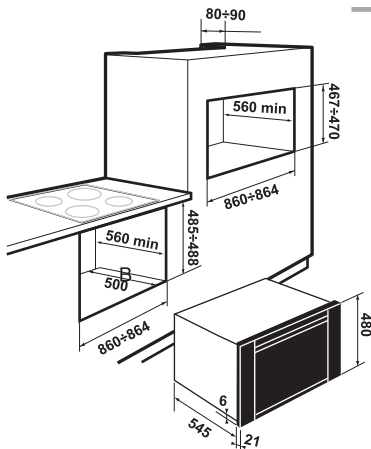


**Der Hersteller haftet nicht** für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten verursacht werden.

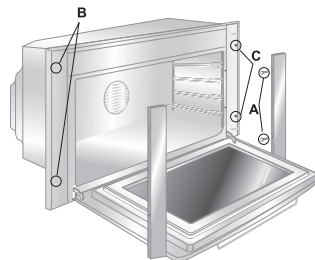


## 4.2 Positionierung des Backofens

Das Gerät ist für Einbaumöbel jeglichen Materials vorgesehen – Voraussetzung ist, dass diese hitzebeständig sind. Die in den Abbildungen 1 und 2 angegebenen Abmessungen einhalten.



Nach der Demontage der seitlichen Ofenwände, die durch die Schrauben „A“ und die Halterungen „B“ befestigt sind, (siehe Abbildung 3), erfolgt die Befestigung durch 4 Schrauben in den Ecken „C“ des Backofentürrahmens. Bei der erneuten Montage der seitlichen Ofenwände ist sicherzustellen, dass die Stifte, die sich im Innern der Ofenwände befinden, mit den Halterungen „B“ korrekt eingesteckt werden; danach sind die Schrauben „A“ wieder anzuziehen.



3.



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







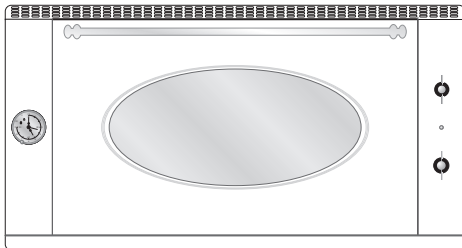
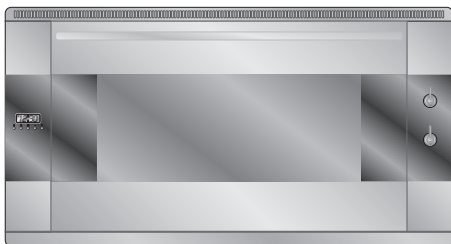
# Anweisungen für den Benutzer



## 5. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

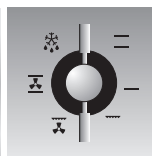
### 5.1 Bedienblende

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Kochfeldes befinden sich auf der Bedienblende.



### FUNKTIONS- WAHLSCHALTER

Den Schalter nach rechts oder links drehen, um eine der folgenden Funktionen auszuwählen:



### FUNKTIONEN (nur bei einigen Modellen)



KEINE FUNKTION EINGESTELLT



OBER-UND UNTERHITZE



UNTERHITZE



BREITES GRILLELEMENT



GRILLELEMENT + UMLUFT



OBER-UND UNTERHITZE +  
UMLUFT



AUFTAUEN (KEIN HEIZELEMENT  
EINGESCHALTET)

# Anweisungen für den Benutzer



## FUNKTIONEN (nur bei einigen Modellen)

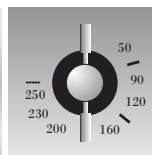
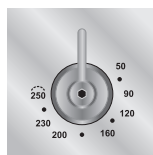
	KEINE FUNKTION EINGESTELLT		GRILLELEMENT + UMLUFT
	OBER-UND UNTERHITZE		OBER-UND UNTERHITZE + UMLUFT
	UNTERHITZE		AUFTAUEN (KEIN HEIZELEMENT EINGESCHALTET)
	BREITES GRILLELEMENT		

## FUNKTIONEN (nur bei einigen Modellen)

	KEINE FUNKTION EINGESTELLT		RUNDES HEIZELEMENT + UMLUFT + UNTERHITZE
	OBERHITZE + UNTERHITZE		RUNDES HEIZELEMENT + UMLUFT
	BREITES GRILLELEMENT		OBER- UND UNTERHITZE + UMLUFT
	KLEINES GRILLELEMENT		UNTERHITZE + UMLUFT
	GRILLELEMENT + UMLUFT		

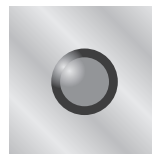
## THERMOSTAT-SCHALTER

Die gewünschte Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen **50°** und **250°C** festgelegt.



## THERMOSTAT-KONTROLLLAMPE

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass sich der Ofen in der Vorheizphase befindet. Das Erlöschen zeigt an, dass die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens auf dem eingestellten Wert gehalten wird.





## Anweisungen für den Benutzer



### 5.2 Elektronische Zeitschaltautomatik (nur bei einigen Modellen)



#### VERZEICHNIS DER FUNKTIONEN



TASTE KURZZEITWECKER



TASTE GARZEIT



TASTE GARENDE





TASTE WERTREDUZIERUNG



TASTE WERTERHÖHUNG

#### 5.2.1 Einstellung der Uhrzeit

Bei der ersten Inbetriebnahmen des Backofens oder nach einem Stromausfall, blinkt das Display in regelmäßigen Abfolgen und zeigt **0:00** an. Die Tasten  und  sowie die Tasten zur Wertabänderung **+** oder **-** gleichzeitig drücken: Der Wert wird bei jedem Drücken um jeweils 1 Minute erhöht bzw. reduziert.



*Vor dem Einstellen der Zeitschaltautomatik die gewünschte Funktion und Temperatur festlegen.*



### 5.2.2 Halbautomatischer Garvorgang

Mit dieser Einstellung wird der Backofen am Ende des Garvorgangs automatisch ausgeschaltet.

Durch das Drücken der Taste leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern an. Die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Tasten zur Wertabänderung oder zur Einstellung der Garzeit drücken.

Sobald die Taste losgelassen wird, beginnt die Zählung der programmierten Garzeit. Das Display gibt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **A** und wieder.

### 5.2.3 Automatischer Garvorgang

Diese Einstellung aktiviert und deaktiviert den Backofen automatisch.

Durch das Drücken der Taste leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern an. Die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Tasten zur Wertabänderung oder zur Einstellung der Garzeit drücken.

Wenn die Taste gedrückt wird, zeigt das Display die Summe der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit an: Die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Tasten zur Wertabänderung oder drücken, um die Uhrzeit für das Garende einzustellen.

Nach Loslassen der Taste beginnt die programmierte Zählung. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und die Symbole **A** und an.



*Zur Anzeige der verbleibenden Garzeit nach Abschluss der Einstellung, die Taste drücken. Die Uhrzeit des Garendes wird hingegen über die Taste eingeblendet.*

*Die Logik verhindert die Eingabe nicht kompatibler Werte (die Zeitschaltautomatik lässt beispielsweise keine Garzeit zu, die das Garende übersteigt).*

### 5.2.4 Garende

Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber. Nachdem man den Signalgeber ausgeschaltet hat, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit zusammen mit dem Symbol an, das signalisiert, dass der Backofen nun wieder im manuellen Betrieb betrieben wird.



## Anweisungen für den Benutzer



### 5.2.5 Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

Die Lautstärke des Signalgebers kann geändert werden (3 Stufen); hierzu müssen Sie, während er in Betrieb ist, die Taste drücken.

### 5.2.6 Ausschaltung des Signalgebers

Der Signalgeber schaltet sich nach sieben Minuten automatisch aus. Die manuelle Deaktivierung ist durch das gleichzeitige Drücken der Tasten und möglich.

### 5.2.7 Kurzzeitwecker

Die Zeitschaltautomatik kann auch als einfacher Kurzzeitwecker verwendet werden. Durch das Drücken der Taste blendet das Display die Ziffern ein. Die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Tasten zur Wertabänderung oder drücken. Löst man die Taste , beginnt die programmierte Zählung und auf dem Display erscheinen die aktuelle Uhrzeit und das Symbol .



*Wenn Sie nach der Einstellung die verbleibende Zeit anzeigen wollen, drücken sie die Taste .*

*Bei Verwendung der Zeitschaltautomatik als Kurzzeitwecker wird der Backofen am Ende der eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.*

### 5.2.8 Löschung der eingestellten Daten

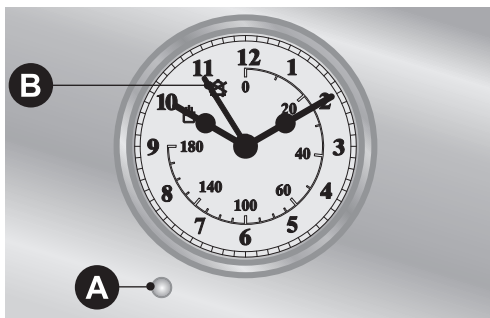
Bei eingestellter Zeitschaltautomatik die Taste der zu löschenden Funktion drücken und gleichzeitig den Wert mit der Taste zur Wertabänderung oder einstellen. Das Löschen des Garzeitwerts wird von der Zeitschaltautomatik als Garzeitende interpretiert.

### 5.2.9 Änderung der eingestellten Werte

Die für das Garen eingestellten Daten können jederzeit geändert werden, indem die Taste der zu ändernden Funktion gedrückt gehalten und der gewünschte Wert durch das gleichzeitige Drücken der Tasten zur Wertabänderung oder festgelegt wird.



### 5.3 Uhr + Kurzzeitwecker mit Garende (nur bei einigen Modellen)



Ermöglicht die Auswahl des manuellen Garvorgangs, des Kurzzeitweckers oder die Garzeit einzustellen.



Die Drehung des Schalters **A** muss immer im **UHRZEIGERSINN** erfolgen.




Die gewünschte Funktion und Temperatur vor der Einstellung der Garzeit aktivieren.

#### 5.3.1 Einstellung der Uhrzeit

Um die richtige Uhrzeit einzustellen, **ZIEHEN** und drehen Sie den kleinen Schalter **A** im Uhrzeigersinn.

#### 5.3.2 Manueller Garvorgang

Um den Backofen mit manuellem Garvorgang zu verwenden, drehen Sie den Schalter **A** im Uhrzeigersinn, bis der Zeiger **B** auf dem Symbol  steht.


#### 5.3.3 Zeitgesteuerter Garvorgang

Zur Einstellung der Garzeit, drehen Sie den Schalter **A** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit (max. 180 Minuten).

#### 5.3.4 Garende

Der Backofen schaltet automatisch aus und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber.

#### 5.3.5 Ausschaltung des Signalgebers

Der Signalgeber kann abgestellt werden, indem der Schalter **A** im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis der Zeiger **B** auf dem Symbol  steht.




# Anweisungen für den Benutzer



## 6. GEBRAUCH DES BACKOFENS



Vor dem Gebrauch des Backofens muss sich die Uhr auf  „Manueller Garvorgang“ befinden. (Siehe Abschnitt 3.3.2.)

### 6.1 Allgemeine Hinweise und Empfehlungen

Der Backofen bei der ersten Verwendung während einer angemessenen Zeit auf die maximale Temperatur (**250°C**) erhitzen, um gegebenenfalls ölhaltige Herstellungsrückstände auszubrennen, die den Speisen schlechte Gerüche verleihen können.



Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden. Wenn Sie Backofenpapier verwenden wollen, müssen Sie es so anordnen, dass es nicht die Zirkulation der Heißluft im Innern des Backofens behindert.



Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst vollständig öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird.

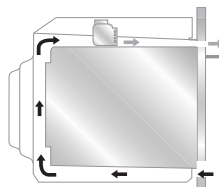




## 6.2 Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das sich wenige Minuten nach dem Einschalten des Backofens aktiviert.

Der Ventilatorbetrieb bewirkt einen normalen Luftstrom, der oben der Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Backofens für kurze Zeit in Betrieb sein kann.



## 6.3 Lampe für die Innenbeleuchtung

Bei den Modellen mit statischer Backofen schaltet sich die Lampe durch das Drehen des Thermostatschalter im Uhrzeigersinn bis zum ersten

Einrasten in der Position ein, die mit dem Symbol (☀️) gekennzeichnet ist und sie bleibt eingeschaltet während der ganzen Benutzungszeit des Backofens.





## Anweisungen für den Benutzer



### 7. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Der Backofen verfügt über **4 Schienen** zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe.



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

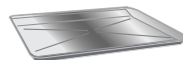
**Rost:** Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen.



**Rost für Fettpfanne:** Dieser wird über einer Fettpfanne angeordnet, um tropfende Speisen zu garen.



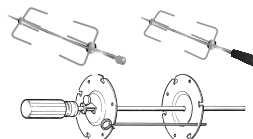
**Fettpfanne:** Fängt das Fett von Speisen auf, die sich auf dem darüber befindlichen Rost befinden.



**Backblech:** Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren.



**Bratendrehspieß:** Zum Braten von Hähnchen, Würstchen und allen Speisen, die eine einheitliche Garung auf der ganzen Oberfläche erfordern.



**Drehspießrahmen des Hauptofens:** muss in die Öffnungen auf der Fettpfanne eingesetzt werden.



*Zubehör auf Anfrage*

*Das Originalzubehör kann bei den autorisierten Kundendienststellen bestellt werden.*



## 8. RATSCHLÄGE ZUM GAREN



Wir empfehlen, den Backofen immer mit der Funktion „Umluft“ aufzuwärmen, und zwar bei einer Temperatur, die um 30/40°C höher ist als die Gartemperatur. Dieser Vorgang reduziert die Garzeit und den Energieverbrauch beträchtlich, gewährleistet aber auch ein optimales Garergebnis.



**Die Ofentür während des Garvorgangs schließen.**

### 8.1 Traditionelle Garung



FUNKTIONSWAHLSCHALTER



THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Dieses klassische Garsystem mit Ober- und Unterhitze eignet sich zum Garen von Speisen auf einer einzigen Ebene.

Den Backofen solange vorheizen, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Die Speisen erst in den Backofen einführen, wenn sich die Thermostat-Kontrolllampe deaktiviert hat.

Gefrorenes Fleisch direkt in den Ofen einführen und nicht auftauen lassen. Hierbei die Temperatur um ca. 20°C reduzieren und die für frisches Fleisch vorgesehene Garzeit um ca. 25 % erhöhen.



# Anweisungen für den Benutzer



## 8.2 Garung mit Heißluft



FUNKTIONSWAHLSCHALTER



THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Dieses System eignet sich zur Garung von Speisen von auch unterschiedlicher Beschaffenheit (Fisch, Fleisch usw.) auf verschiedenen Ebenen, ohne hierbei den jeweiligen Geschmack und die Gerüche zu übertragen.

Die Umluft im Backofen gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.



*Kombinierte Garvorgänge sind nur dann möglich, wenn die Gartemperaturen der verschiedenen Speisen übereinstimmen.*

## 8.3 Grillen



FUNKTIONSWAHLSCHALTER



THERMOSTAT

225



Ermöglicht eine rasche Bräunung der Speisen. Den Rost für kurze Garzeiten und kleine Mengen in die vierte Schiene von unten einführen. Für längere Garzeiten und die Zubereitung auf dem Grill hingegen den Rost in die unteren Schienen (je nach Größe der Speisen) einführen.

# Anweisungen für den Benutzer



## 8.4 Grillen mit Heißluft



### FUNKTIONSWAHLSCHALTER



### THERMOSTAT

200



Ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung der Hitze mit optimaler Tiefenwirkung. Die Speisen werden außen fein gebräunt und bleiben innen zart.

**Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten. Die Erhitzungszeit darf eine Zeit von 60 Minuten nicht überschreiten.**

## 8.5 Auftauen



### FUNKTIONSWAHLSCHALTER



### THERMOSTAT AUF POSITION

0



Die vom Ventilator erzeugte Luftbewegung gewährleistet ein rascheres Auftauen der Speisen. Die Temperatur der Umluft im Inneren des Backofens entspricht hierbei der Raumtemperatur.



*Das Auftauen bei Raumtemperatur hat den Vorteil, dass der Geschmack und das Aussehen der Speisen nicht beeinträchtigt werden.*



# Anweisungen für den Benutzer



## 8.6 Braten auf dem Drehspeiß



### FUNKTIONSWAHLSCHALTER



### THERMOSTAT AUF POSITION

200

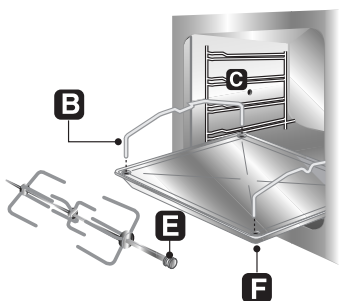
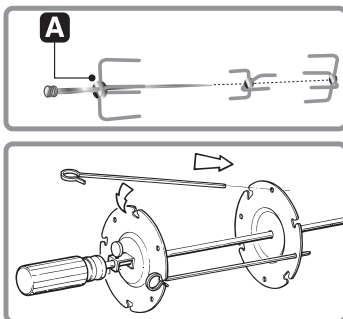


Stecken Sie das Grillgut auf den Drehspeiß und ziehen Sie die Schrauben **A** der Gabeln fest. Die Rahmen **B** in die Öffnungen der Fettpfanne **F** einführen. Den Drehspeiß so positionieren, dass die Riemenscheibe **E** im Rahmen **B** eingeführt bleibt auf der rechten Seite. Schieben Sie dann die Fettpfanne vollständig in den Backofen ein, bis die Spitze des Speies in Loch **C** einrastet. Führen Sie dann die Spitze der Drehspeißstange durch eine Kippbewegung der Rahmen **B** auf der Seitenwand des Backofens in die Antriebsfassung **C** des Drehspeißmotors. Ein wenig Wasser auf die Fettpfanne geben, um die Entstehung von Rauch zu verhindern.

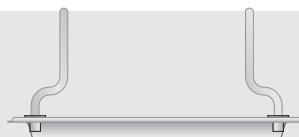
**Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten. Die Erhitzungszeit darf eine Zeit von 60 Minuten nicht berschreiten.**



*Das regelmäßige Blinken der Thermostat-Kontrolllampe beim Garen ist normal und zeigt an, dass die Innentemperatur während des Garens konstant gehalten wird.*



**ACHTUNG:** Die Rahmen **B** sollen so befestigt sein wie in der seitlichen Abbildung.





### 8.7 Tabelle der empfohlenen Garzeiten

Die Garzeiten richten sich insbesondere für Fleisch nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack (bei vorgewärmtem Backofen).

#### TRADITIONELLE GARUNG



	SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR (°C)	ZEIT IN MINUTEN (*)
<b>NUDEL- UND REISGERICHTE</b>			
ÜBERBACKENE NUDELN	2	200	30-35
<b>FLEISCH</b>			
KALBSBRATEN	2	200	60-65
SCHWEINEBRATEN	2	225	70-75
HUHN	2	200	60-65
ENTE	2	200	120-125
KANNINCHEN	2	200	90-95
FISCH	2	200	JE NACH GRÖSSE
PIZZA	2	250	15-20
<b>BACKWAREN</b>			
BAISER	2	125	55-60
KEKSEN	2	200	20-25
MÜRBETEIG	1	200	25-30
KRANZKUCHEN	2	175	35-45
FRÜCHTEKUCHEN	1	200	30-35

#### GRILLEN



	SCHIENENPOSITION VON UNTEN	ZEIT IN MINUTEN JEDE SEITE
TOAST	3	5
HÄHNCHEN	3	30
FISCH	3	18
TOMATEN ODER ZUCCHINI	3	8



# Anweisungen für den Benutzer



## GARUNG MIT HEISSLUFT



	SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR (°C)	ZEIT IN MINUTEN (*)
<b>NUDEL- UND REISGERICHTE</b>			
ÜBERBACKENE NUDELN	2	175	30-35
<b>FLEISCH</b>			
KALBSBRATEN	2	175	60-65
SCHWEINEBRATEN	2	200	70-75
HUHN	2	200	60-65
ENTE	2	175	120-125
KANNINCHEN	2	175	90-95
FISCH	2	175	JE NACH GRÖSSE
PIZZA	2	225	15-20
<b>BACKWAREN</b>			
BAISER	2	125	55-60
KEKSEN	2	175	20-25
MÜRBETEIG	1	175	25-30
KRANZKUCHEN	2	175	35-45
FRÜCHTEKUCHEN	1	175	30-35



## 9. REINIGUNG UND WARTUNG



*Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.*



*Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.*

### 9.1 Reinigung von Edelstahl



*Für einen optimalen Erhalt der Edelstahlteile müssen diese nach jedem Gebrauch, bei abgekühltem Gerät, regelmäßig gereinigt werden.*

#### 9.1.1 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer **nur** spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

**Gebrauchsanweisung:** Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Fensterleder trocknen.

#### 9.1.2 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie niemals Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte für Stahl und gegebenenfalls Utensilien aus Holz oder Kunststoff verwenden.

Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Lappen oder Leder trocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade). Diese Art von Speisen kann bei längerem Antrocknen die emaillierte Innenbeschichtung des Backofens beschädigen.







# Anweisungen für den Benutzer



## 9.2 Reinigung des Backofens



*Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät). Alle abnehmbaren Teile entfernen.*



- Die Backofenroste und seitlichen Schienen mit nicht kratzenden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe Abschnitt „8.2“).
- Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten auf Höchsttemperatur ungefähr 15 bis 20 Minuten einzuschalten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen.

## 9.3 Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.



Verwenden Sie niemals Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.



## 10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

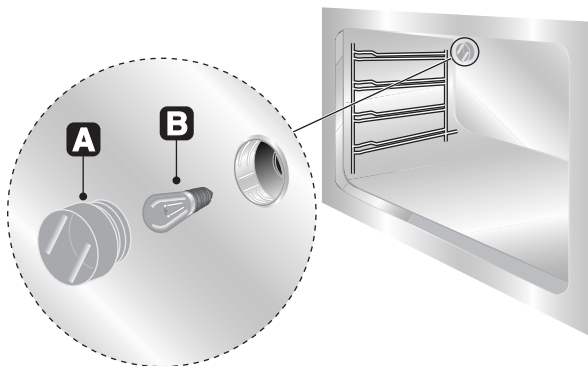
Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Manchmal sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.



**Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.**

### 10.1 Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung

Das Schutzgehäuse **A** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen und Lampe **B** (im 8-Funktionen-Modell mit Glasblende die Halogenlampe **C** ersetzen) durch eine gleichwertige Lampe ersetzen. Das Schutzgehäuse **A** wieder anbringen.



**Nur Backofenlampen verwenden (Temp. 300°C).**

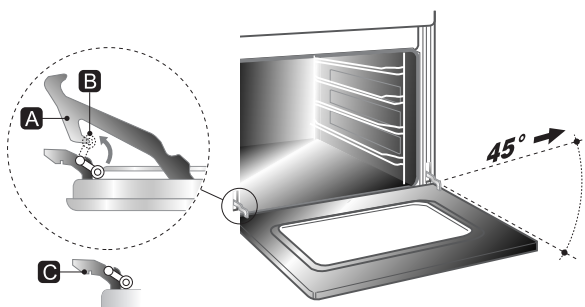


## Anweisungen für den Benutzer



### 10.2 Ausbau der Backofentür

Die Hebel **B** bis zum Anschlag am Scharnier **A** anheben. Die Backofentür an beiden Seiten mit beiden Händen in der Nähe der Hebel festhalten. Die Tür bei einem Winkel von zirka 45° nach oben anheben und entfernen. Zum Wiedereinbauen die Scharniere **A** in die hierfür vorgesehenen Nuten einführen, die Tür nach unten gleiten lassen, sicherstellen, dass sie in den Nuten **C** verankert bleibt, und dann die Hebel **B** nach unten drücken.





## 10.3 Dichtung der Backofentür

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden. Vor dem Entfernen der Dichtung muss die Backofentür wie oben beschrieben abgenommen werden. Nach Ausbau der Tür heben Sie die Zungen an den Ecken an, wie in der Abbildung dargestellt.

Nach beendeter Reinigung die Dichtung wieder montieren, wozu die Längsseite waagrecht gehalten und die Zungen von oben beginnend in die entsprechenden Löcher eingeführt werden.

