

WARNHINWEISE	159	Erster Gebrauch	171
Allgemeine Sicherheitshinweise	159	Gebrauch des Backofens	172
Zweck des Gerätes	164	Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)	181
Dieses Bedienungshandbuch	164	Ratschläge zum Garen	183
Haftung des Herstellers	165	Mini-Anleitung für Zubehör	185
Typenschild	165	Unsere Rezepte	185
Entsorgung	165	Angaben für die Aufsichtsbehörden	185
Leitfaden für europäische Kontrollstellen	165	Sonderprogramme	185
Technische Daten zur Energieeffizienz	165	Sekundäre Funktionen	190
So können Sie Energie sparen	165	Einstellungen	191
Leuchtquellen	166	REINIGUNG UND WARTUNG	194
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	166	Reinigung des Gerätes	194
BESCHREIBUNG	166	Reinigung der Backofentür	195
Allgemeine Beschreibung	166	Reinigung des Backraums	196
Bedienblende	167	Spezielle Reinigungsfunktionen	197
Weitere Teile	167	Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	197
Zubehör	168	Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	199
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)	169	Entkalkung	200
Vorteile des Dampfgarens	169	Reinigung des Tanks und des Wasserkreislaufs	204
GEBRAUCH	170	Außergewöhnliche Wartung	206
Vorhergehende Eingriffe	170	INSTALLATION	207
Gebrauch der Zubehörteile	170	Elektrischer Anschluss	207
Digital-Zeitschaltautomatik	171	Positionierung	207

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.

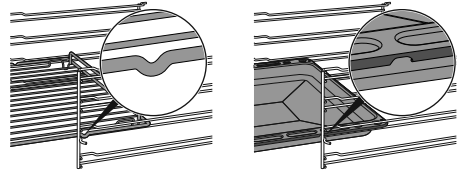
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür einige Sekunden lang 5 cm geöffnet halten, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAUHAUM 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 nach Modell zum 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.
 - 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.
 - Lassen Sie das Gerät nach der Installation mit Hilfe eines zugänglichen Steckers oder Schalters im Falle einer festen Verbindung vom Netz trennen.
 - An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.
 - **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.

Für dieses Gerät

- **ACHTUNG:** Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um Stromschläge zu vermeiden.
- Man darf sich nicht an die offene Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
- (nur bei einigen Modellen) Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Beim Garen mit der Direct-Steam-Funktion darauf achten, die maximale Kapazität der Schale (250 ml) nicht zu überschreiten.

Temperatursonde (wo vorhanden)

- Den Stab oder die Spitze der Sonde nach deren Verwendung nicht berühren.
- Während der Verwendung der Temperatursonde die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die emaillierten oder verchromten Oberflächen nicht mit der Spitze oder dem Verbindungsstecker der Temperatursonde zerkratzen oder beschädigen.
- Die Temperatursonde nicht in die Öffnungen und Löcher des Gerätes einführen.
- Bei Nichtgebrauch der Temperatursonde sicherstellen, dass die Metallschutzabdeckung fest verschlossen ist.
- Nicht am Kabel ziehen, um die Temperatursonde aus dem Anschluss oder dem Gargut zu entfernen.
- Darauf achten, dass die Temperatursonde oder ihr Kabel nicht in der Tür hängen bleiben.
- Darauf achten, dass die Temperatursonde oder ihr Kabel nicht mit den Heizelementen im Innern des Backraums in Berührung kommen.
- Kein Teil der Temperatursonde darf mit den Backraumwänden, den Heizelementen, den

Rosten oder den Backblechen in Berührung kommen, wenn diese noch heiß sind.

- Die Temperatursonde darf nicht im Innern des Gerätes aufbewahrt werden.
- Die Temperatursonde nicht während der Pyrolyse verwenden.

Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Zudem darf es nicht verwendet werden:

- im Küchenbereich für Angestellte in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen.
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in Bed and Breakfasts.

Dieses Bedienungshandbuch

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

Haftung des Herstellers

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

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

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

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



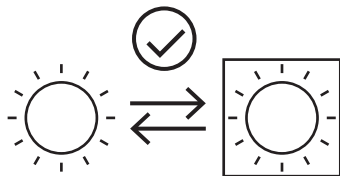
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

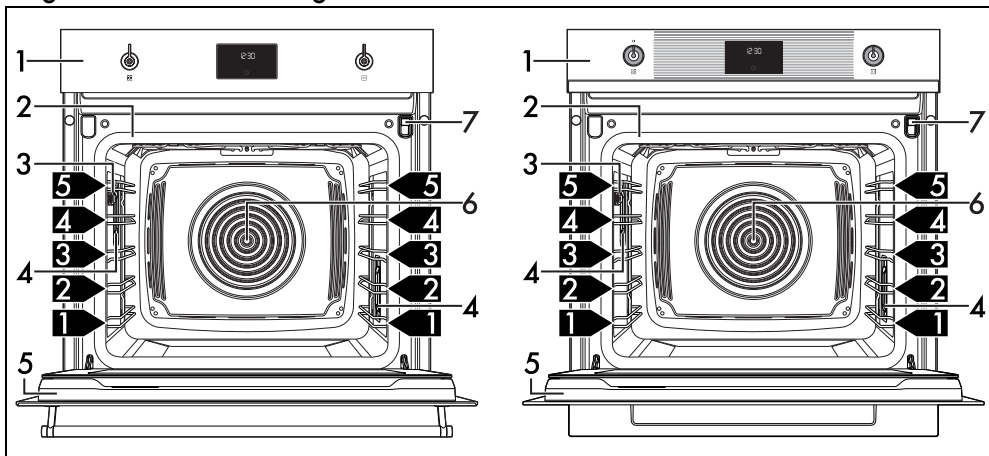
Leuchtquellen

- Dieses Gerät weist Lichtquellen auf, dessen Leuchtelemente vom Benutzer ausgetauscht werden können.



BESCHREIBUNG

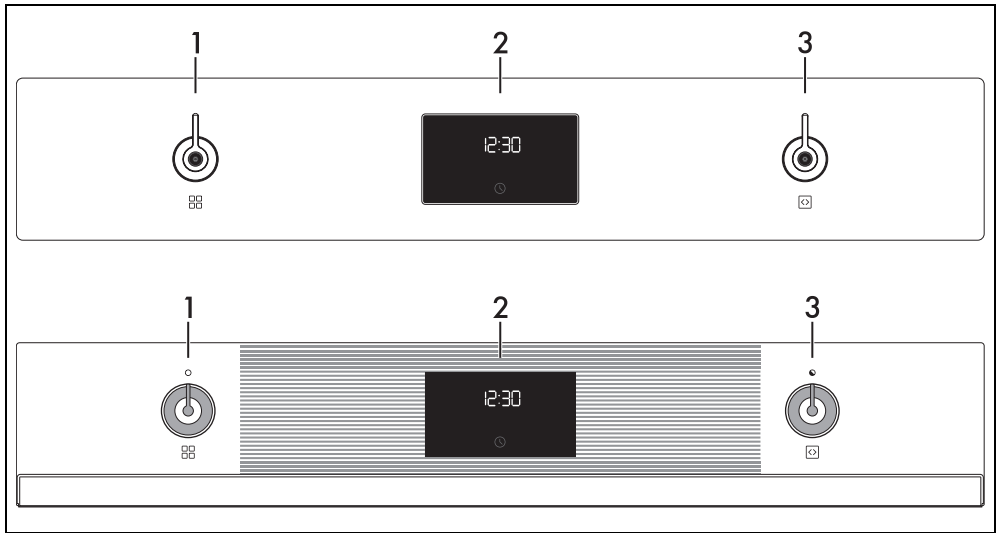
Allgemeine Beschreibung



- 1 Bedienblende
- 2 Dichtung
- 3 Anschluss für Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)
- 4 Lampe
- 5 Tür
- 6 Kühlgebläse
- 7 Ladeschublade

1,2,3... Schiene des Rahmens

Bedienblende



DE

1 Funktionsknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

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



Den Funktionsknebel auf 0 stellen, um einen Garvorgang sofort zu unterbrechen.

2 Digital-Zeitschaltautomatik

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

3 Temperaturknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

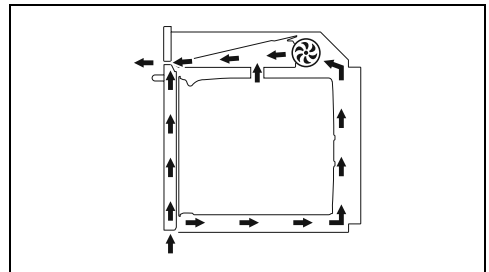
- die Gartemperatur,
- die Programmdauer,
- programmierte Garvorgänge,
- die aktuelle Uhrzeit einstellen;
- eine Funktion vorläufig aktivieren oder ausschalten.

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 eine beliebige Funktion, mit Ausnahme

der Funktionen **e - V - P** -



ausgewählt wird (je nach Modell).

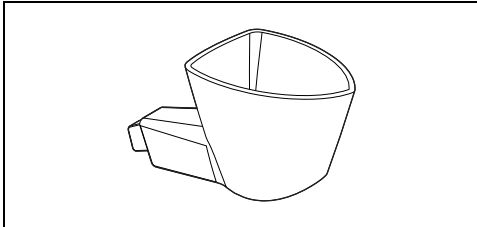


Wenn die Tür offen steht kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.

Zubehör

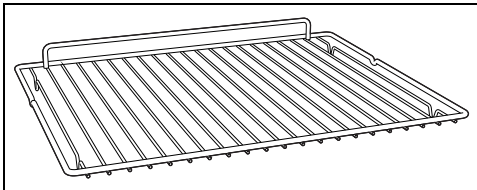
- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den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

Trichter



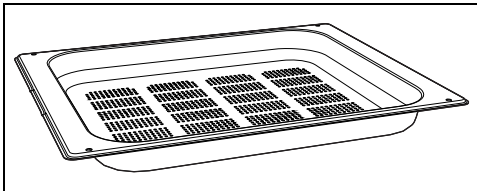
Zum Füllen des Behälters mit Wasser nützlich.

Rost



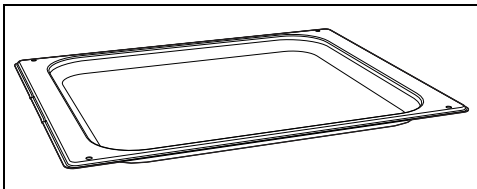
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Gelochtes Backblech



Für das Dampfgaren von Fisch und Gemüse.

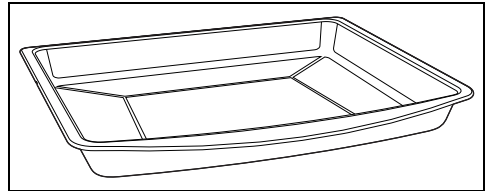
Stahlbackblech



Zum Backen von Kuchen und Gebäck (mit einer Dauer von weniger als 25 Minuten oder

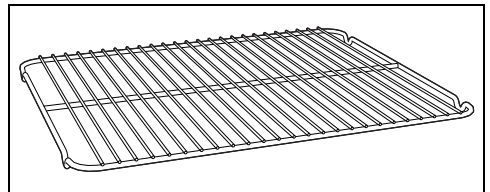
Dampfgaren), Reis, Hülsenfrüchten und Getreide. Es ist zudem notwendig für das Auffangen von Flüssigkeiten, die sich beim Dampfgaren oder beim Auftauen von Lebensmitteln auf dem darüber liegenden gelocherten Backblech bilden.

Tiefes Backblech



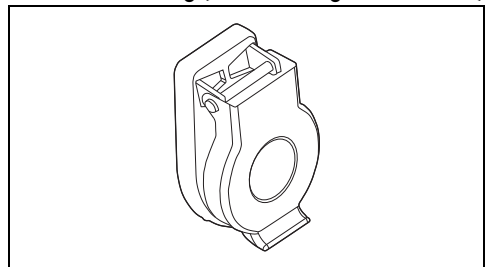
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza, Ofengebäck, Keksen...

Rost für Backblech



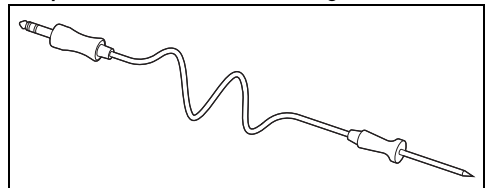
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

Schutzabdeckung (nur bei einigen Modellen)



Dient dazu, den Anschluss für die Temperatursonde bei deren Nichtgebrauch zu verschließen und zu schützen.

Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)

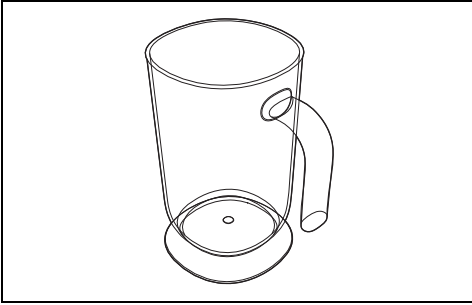


Mit der Temperatursonde kann ein Garvorgang

auf Grundlage der Temperatur durchgeführt werden, die von diesem im Kern des Garguts gemessen wird.

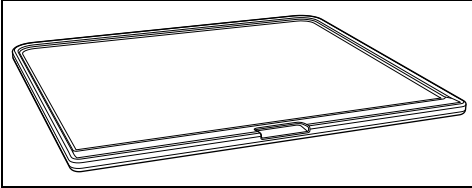
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

Karaffe



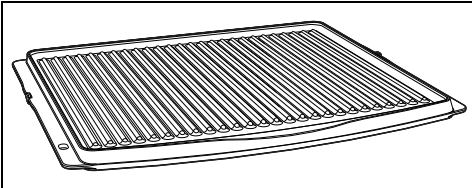
Für die Aufnahme von Flüssigkeiten während der Befüllung und Entleerung des Behälters.

PPR2 oder STONE (feuerfester Stein)



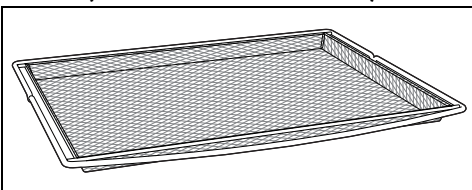
Ideales Zubehör zum Backen von Lebensmitteln (Pizza, Brot, Focaccia...), aber es auch für empfindlichere Zubereitungen wie Kekse.

BBQ (Teflon-Grillpfanne für Barbecue)



Doppelt verwendbares Zubehör: die gestreifte Seite wird zum Grillen von Fleisch (Filets, Hamburger...) empfohlen, während die glatte Oberfläche zum Garen von Gemüse, Obst, Fisch... verwendet werden kann.

AIRFRY (Grill für Frittieren ohne Öl)



Empfohlenes Zubehör zum Frittieren mit heißer

Luft von zuvor panierten, vorgegarten und/oder tiefgefrorenen Lebensmitteln (Pommes Frites, Kartoffel- oder Fleischkroketten, Mozzarelline...).

Vorteile des Dampfgarens

Das System des Dampfgarens gart jede Art von Lebensmittel auf sanftere und schnellere Weise und kommt insbesondere für folgende Anwendungen zum Einsatz:

- Braten und Schmoren
- Zubereiten von Saucen
- Gratiniere
- Braten
- Garen bei niedriger Temperatur
- Regeneration
- Multifunktionsgaren

Veränderungen von Temperatur und Dampfmenge ermöglichen, das gewünschte gastronomische Ergebnis zu erzielen.

Die Dampfzufuhr ermöglicht die Verwendung von weniger Fetten, für eine gesündere und natürlichere Küche. Darüber hinaus wird der Gewichts- und Volumenverlust der Speisen während des Garens minimiert.

Das Dampfgaren ist besonders zum Garen von Fleisch geeignet: Dieses wird nicht nur butterzart, sondern behält auch seinen Glanz bei und wird saftiger.

Empfohlen auch zum Backen von Hefeteigen und Backwaren. Die Feuchtigkeit ermöglicht dem Teig zu gehen und während des Backvorgangs aufzugehen, bevor sich die äußere Kruste bildet. Das Ergebnis ist ein leichter und besser verdaulicher Teig, der durch die größeren Poren erkennbar ist.

Es eignet sich zum schnellen Auftauen, zum Erwärmen von Speisen, ohne diese hart werden oder austrocknen zu lassen, und zum natürlichen Entsalzen von in Salz eingelegten Lebensmitteln.

Es ist nicht für kurze Garvorgänge oder für Lebensmittel, die während des Garvorgangs viel Feuchtigkeit erzeugen, geeignet.

Garbehälter

- Bei Garvorgängen im Backofen können andere hochtemperaturbeständige Behälter verwendet werden.
- Für das Dampfgaren werden hingegen Metallbehälter empfohlen. Das Metall begünstigt eine bessere Wärmeverteilung auf alle Speisen.

- Eine Verformung der Metallbehälter während der Garvorgänge bei hoher Temperatur ist normal, doch sie nehmen nach Abkühlung wieder ihre ursprüngliche Form an.

- Dickere Keramikteller erfordern mehr Wärme als andere Behälter. Daher könnte eine längere Garzeit erforderlich sein.

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Erstes Aufwärmen

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

Während der Erwärmung des Geräts

- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

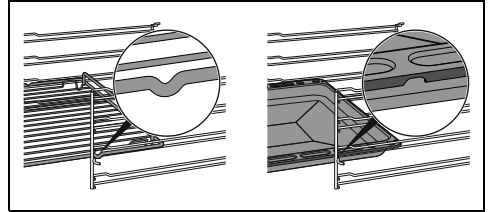
Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

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

sein.

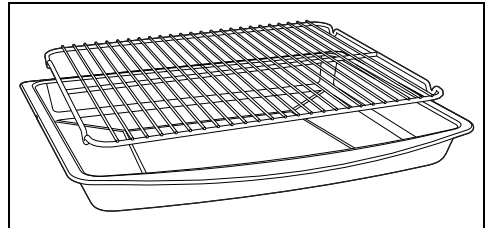


Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



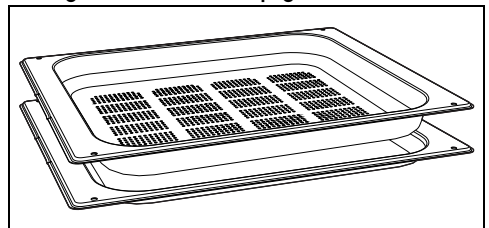
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Rost für Backblech



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

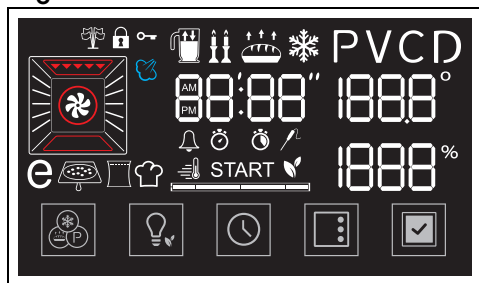
Konfiguration zum Dampfgaren



Wenn das gelochte Backblech für das Dampfgaren verwendet werden soll, muss es in die gewünschte Schiene eingesetzt werden, während das Stahlbackblech auf die darunter

liegendes Ablage gestellt werden muss. Auf diese Weise können die Flüssigkeiten getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangan werden.

Digital-Zeitschaltautomatik

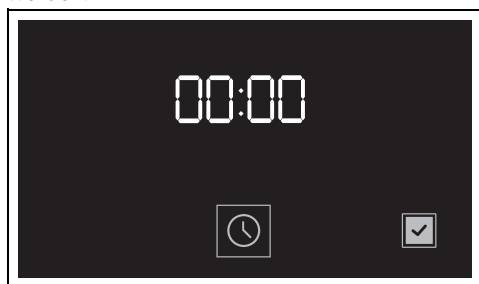


Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Um die Automatik zu nutzen, die Funktions- und Temperaturknebel drehen oder die Taste im unteren Teil des Displays betätigen, je nach den Funktionen, die das Gerät durchführen soll.

Erster Gebrauch

Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

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



Einstellung der Uhrzeit

1. Die Taste drücken.

2. Drehen Sie den Temperaturknebel, um das anzuzeigende Zeitformat auszuwählen (**12h** oder **24h**).

Wenn die Version **12h** gewählt wird, erscheint **AM** (Vormittag) oder **PM** (Nachmittag) auf dem Display.

- Die Taste zur Bestätigung drücken und zur Zeiteinstellung übergehen.
- Den Temperaturknebel drehen, um die Uhrzeit einzustellen.
- Die Taste drücken, um die Stunden einzustellen und auf die Minutenanzeige wechseln.
- Mit dem Temperaturknebel die Minuten einstellen.
- Zur Bestätigung die Taste drücken.

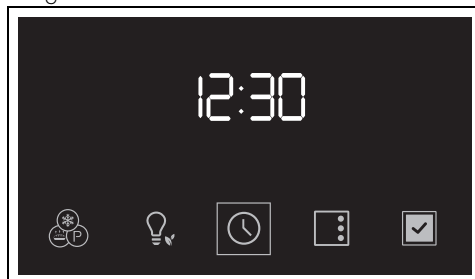
Es kann notwendig sein die Uhrzeit, z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit, neu einzustellen.

Wenn die aktuelle Uhrzeit sichtbar ist, wechselt die Anzeige 2 Minuten nach der letzten Betätigung der Knebel auf die Anzeige mit niedriger Helligkeit.

Um den Vorgang abzubrechen, den Funktionsknebel drehen oder 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. Ändern Sie die Uhrzeit wie unter Punkt 2 des vorgehenden Abschnitts beschrieben.

Gebrauch des Backofens



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Dampfgaren



Wenn zuvor ein Garvorgang bei Temperaturen von über 100°C durchgeführt worden ist, muss sich der Backraum zunächst abkühlen, damit ein Dampfgarvorgang gestartet werden kann.

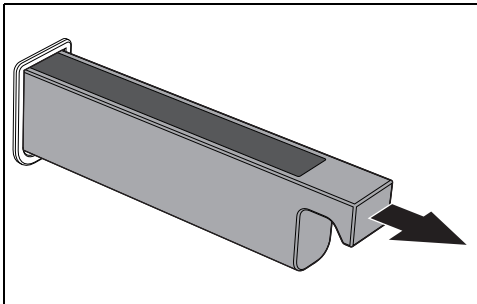
1. Den Drehknebel auf die Funktion

Dampfgaren  +  drehen. Die

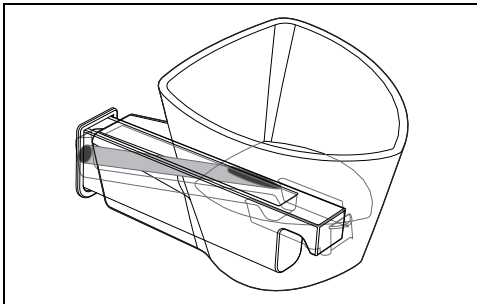
Kontrolllampe  blinkt.

Laden des Behälters

2. Die Tür öffnen und die Ladeschale aus ihrem Gehäuse ziehen.



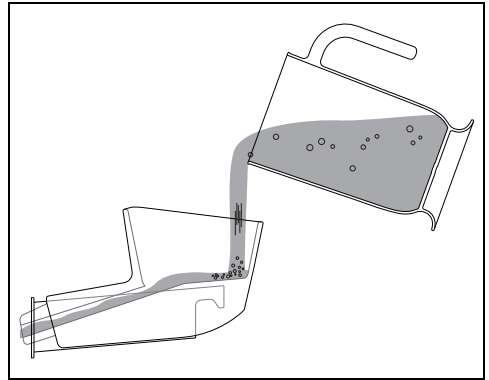
3. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.



4. Das Wasser (mit einer Flasche oder einem Messbecher) eingießen, bis die

Höchststandsanzeige aufleuchtet 

(der Behälter hat eine Inhaltsvermögen von etwa 800 ml Wasser).

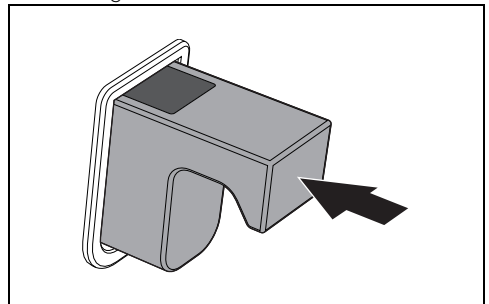


Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.



Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chloridgehalt (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.

5. Danach den Trichter entfernen und die Ladeschale wieder an ihrem Platz anbringen.



Wenn sich zu viel Wasser im Behälter befindet, läuft das überschüssige Wasser in den Garraum ab:

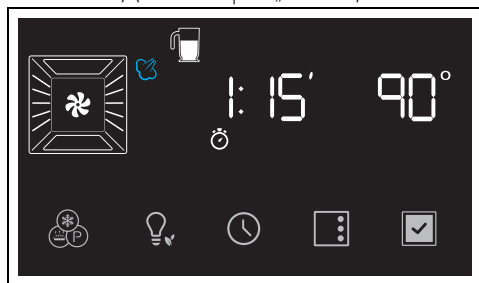
- in diesem Fall mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen, bevor man weiterkocht.
 - Es wird die Entleerung des Behälters zu 200 ml über die Entladefunktion des Tanks empfohlen.
6. Die Tür schließen.

Die Anzeige **START** und die Taste  blinken, um anzuzeigen, dass die Funktion

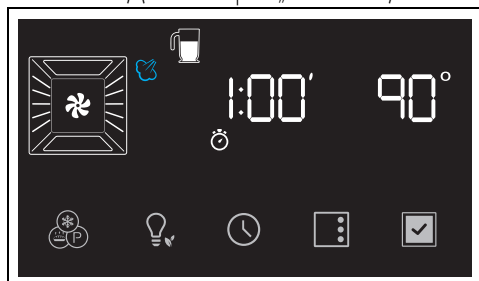
gestartet werden kann.

Einstellung des Dampfgarens


1. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur einzustellen (von 30°C bis 100°C) (Zum Beispiel „90°C“).




2. Die Taste  auf dem Display drücken. Die Kontrolllampe  blinkt.
3. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „1 Stunde“).




4. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

 Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang unterbrochen. Die Funktion wird automatisch fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen wird.

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 Vorheizphasen-Anzeige

 angezeigt.

 Beim Dampfgaren kann die Vorheizstufe nicht ausgeschlossen werden.


Nach der Vorheizstufe:


- Die Kontrolllampe  geht aus;
- Es ertönt ein akustisches Signal;
- Der Garvorgang beginnt automatisch.

Kochzone

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

oder

- Wenn sich das Gericht bereits im Garraum befindet, die Taste  drücken, um der Garvorgang zu beginnen.
4. Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.

Die Garzeit wird durch die fortschreitende Abnahme der Zeit auf der numerischen Anzeige und die fortschreitende Abnahme der Segmentleiste  angezeigt.


Ende des Garvorgangs

Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige



1. Den Drehknebel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.
2. Die Tür öffnen.
3. Die Speise aus dem Backraum nehmen.
4. Die Tür schließen.

Entleerung des Behälters

 Warten Sie vor dem Entleeren des Behälters, bis der Ofen abgekühlt ist, und lassen Sie die Tür offen. Um sicherzustellen, dass das im Behälter verbleibende Wasser nicht zu heiß ist, warten Sie mindestens 40 Minuten.

Nach dem Garen:

1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.

3. Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach links drehen. Die Taste



blinkt.

Das Gerät schlägt die Tankleerungsfunktion vor.



4. Um die Funktion zu bestätigen, die Taste

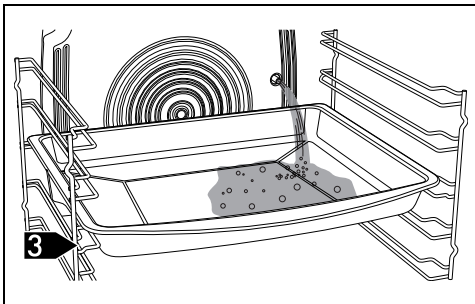


drücken.

5. Die Taste  erneut drücken, um die Funktion zu starten.



Das Wasser beginnt aus dem Abflussrohr an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in die tiefe Pfanne zu fließen.



6. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.

Nach Abschluss ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige

End.

7. Den Drehknebel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.



Es wird empfohlen, am Ende jedes Kochvorgangs das Wasser abzulassen, um zu vermeiden, dass ein Rest von unbenutztem Wasser im Behälter zurückbleibt.



Nach einer langen Zeit der Inaktivität wird empfohlen, einen Tankbe- und -entladezyklus durchzuführen, um den Dampfkreislauf zu spülen.

8. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.



Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.



Das abgelassene Wasser kann nicht für anderes Kochen verwendet werden.

Der Garvorgang Sous Vide



SOUS VIDE

Dampffunktion für ein perfektes Vakuumgaren der Speisen. Sie hebt den Geschmack der Speisen hervor und erhält ihr Aussehen und ihre Nährwerte aufrecht.



Das in den Beutel eingelegte Lebensmittel kann auf dem gelochten Backblech oder auf dem Rost auf der ersten oder zweiten Schiene angeordnet werden.

Das Vakuumgaren (Sous Vide), die unter Verwendung eines Dampf-Backofens erfolgt, stellt die beste Methode dar, um Lebensmittel zu garen, ohne ihre Nährwerte oder Qualität zu beeinträchtigen. Zudem erweist sich diese Art von Garen als ausgesprochen gesund und natürlich.

- Die Gartechnik Sous Vide ermöglicht es der Hitze, auf wirksame Weise vom Dampf auf die Speise übertragen zu werden, wodurch ein Geschmacksverlust durch Oxidation und Verdampfen der Nährwerte und Feuchtigkeit während des Garvorgangs ausgeschlossen wird.
- Der Garvorgang Sous Vide erlaubt zudem eine eingehendere Kontrolle des Garvorgangs im Vergleich zu traditionellen Methoden und gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis.

- Darüber hinaus sind Garvorgänge mit niedrigeren Temperaturen als bei den traditionellen Garvorgängen möglich.

Für das Vakuumgaren ist es erforderlich:

- Über einen Kammer-Vakuierer zu verfügen, der eine hochwertigere und sicherere Vakuumierung von festen und flüssigen Lebensmitteln ermöglicht.
- Sicherzustellen, dass der Bereich des zu versiegelnden Beutels sauber und frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Das Lebensmittel in einem gegen die Gartemperatur beständigen Beutel luftdicht zu verpacken.
- Ein Vakuum von mindestens 99,8 % im Beutel zu erzeugen, um zu vermeiden, dass Luftblasen im Beutel bleiben, die den Garvorgang beeinträchtigen können.
- Steht eine Vakuuierschublade von Smeg zur Verfügung, sollte die Höchst-Vakuurstufe (Stufe 3) verwendet werden.

Nach erfolgtem Garvorgang sollte das Produkt aus dem Beutel genommen werden, um es in der Pfanne oder auf dem Grill fertig zu braten.



Hinweise:

- Vorzugsweise frische, hochwertige und bis zum Garvorgang ordnungsgemäß aufbewahrte Rohzutaten verwenden.
- Um das Garergebnis zu verbessern, können Gewürze in das Innere des Beutels gegeben werden.
- Die Speisen sorgfältig von Knochen oder Gräten befreien, die den Beutel durchbohren und den Garvorgang beeinträchtigen könnten.
- Die zu garenden Speisen nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen lassen, da sich der Beutel während des Garvorgangs aufblähen könnte und dadurch alle Vorteile des Vakuums verloren gehen.
- Die Speisen, die für den Garvorgang Sous Vide oder zum Aufbewahren vakuumiert werden sollen, müssen Kühlschranktemperatur haben (von 3 °C bis 7 °C) und dürfen nie heiß sein.
- Die vakuumierten Produkte (gegart und dann gekühlt) bei einer konstanten Temperatur nicht über 3 °C im Kühlschrank aufbewahren.
- Für einen gleichmäßigen Garvorgang die Beutel nicht zu sehr füllen und die Speisen bestmöglich in nur einer Schicht anordnen.
- Beim gleichzeitigen Garen von mehreren

Beuteln, die Beutel auf die gleiche Schiene und nicht übereinander legen.

- Die Beutel nach dem Garen nicht wiederverwenden.

Zur Auswahl des Garvorgangs Sous Vide:

1. Den Drehknebel auf die Funktion  +  +  drehen.
2. Für die Einstellungen bitte die Hinweise ab dem Absatz „Dampfgaren“ beachten.

Ratschläge zum Dampfgaren

- **Teigwaren und Reis:** Nach Erreichen einer Temperatur von 100 °C, entspricht die Garzeit der für einen Garvorgang auf einem Kochfeld vorgesehenen Garzeit. Die Teigwaren oder den Reis in eine Metallform geben und mit etwa einem Zentimeter Wasser bedecken. Für ein optimales Ergebnis während des Reisgarens sollte der Behälter mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt werden. Dieser Vorgang ermöglicht, dass der Reis das gesamte Wasser aufsaugt und direkt serviert werden kann.
- **Eier:** Für **hartgekochte Eier**, **Rührei** oder **pochierte Eier** mit der Dampffunktion bei 100 °C. Um perfekte **hartgekochte Eier** zu erhalten, diese auf das gelochte Backblech legen und für weiche Eier 4-6 Minuten und für harte Eier 8-10 Minuten kochen lassen. Zum Garen von **Rühreiern** die gerührten Eier zusammen mit Milch, Butter und Gewürzen in die Metallform gießen. Das Ganze mit Alufolie abdecken. Alle zwei Minuten die Eiermasse mit einer Gabel umrühren. Zum Garen von **pochierten Eiern** kochendes, mit einem Tropfen Essig vermisches Wasser in die Metallform gießen und 4-5 Minuten lang Dampfgaren lassen.
- **Gemüse:** mit Dampf wird es perfekt gegart. Es bewahrt die Farbe, den Geschmack und die Nährwerte. Festes Gemüse wie Kartoffeln, Rüben und Pastinake bei 100 °C so lange wie beim Kochen auf einem Kochfeld garen. Brokkoli und Karotten 6 Minuten lang garen, um ein bissfestes Ergebnis zu erhalten, und 10 Minuten, um sie weich zu kochen.
- **Fisch:** Aufgrund seiner Zartheit wird das Dampfgaren empfohlen. Fette Fische, wie

Lachs oder Forelle, 5 Minuten bei 100°C garen. Weißfische, wie Kabeljau oder Schellfisch, 5 Minuten bei 80°C garen. Beim Garen von mehreren Fischen müssen diese auf das gelochte Backblech auf der unteren Schiene des Backraums gelegt werden, um zu vermeiden, dass die Flüssigkeiten des Fisches auf andere Speisen fallen.

- **Fleisch:** Schmorfleisch und Curry sind für einen Dampfvorgang perfekt. Das Schmorfleisch wie für einen normalen Garvorgang im Backofen vorbereiten. In eine Metallform geben; mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und, je nach Fleischdicke, zwischen 45 Minuten und 3 Stunden lang garen.
- **Eintöpfe:** Das Dampfgaren begünstigt einen intensiven Geschmack und garantiert eine Mindestkontrolle für ein eventuelles Überlaufen der Flüssigkeiten. Für einen Eintopf von richtiger Konsistenz das Gemüse zuerst dampfgaren, dann Brühe hinzugeben und das Ganze bei 100°C dampfgaren. Die Dampf-Funktion ist auch für die Zubereitung von Vorräten geeignet.
- **Suppen:** einfach und schnell zuzubereiten. Die Suppe in eine Metallform geben, mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und bei 100°C für die in einer Mikrowelle vorgesehenen Zeit dampfgaren. Um eine cremige Suppe zu erhalten, diese bei halber Garzeit umrühren.
- **Aufgewärmte Speisen:** Die Dampf-Funktion trocknet die Speisen nicht aus und kann deren Feuchtigkeitsgrad verbessern. Ein zuvor zubereitetes und mit Alufolie abgedecktes Gericht erfordert circa 10-12 Minuten Garzeit. Bei Fertiggerichten muss die auf der Verpackung angegebene Garzeit etwa verdoppelt werden.
- **Auftauen:** Die Dampffunktion kann auch zum Auftauen von Speisen verwendet werden. Die Zeiten sind unterschiedlich, doch das Auftauen mit Dampf nimmt circa die Hälfte der Zeit in Anspruch, die für das Auftauen von abgedeckten und an einem Platz in der Küche aufbewahrten Speisen benötigt wird.
- **Enthäuten von Tomaten und Paprika:** Durch die Verwendung der Dampffunktion erweist sich dieser Vorgang als besonders einfach. Mit einem Messer ein kleines Kreuz in die Tomatenhaut ritzen und 1 Minute lang

dampfgaren. Paprikas haben eine dickere Haut und demnach sind bis zu 4 Minuten nötig, um sie ausreichend weich für das Enthäuten zu bekommen.

- **Schokolade:** Kann mit der Dampffunktion geschmolzen werden. Die Schokolade in einen Metallbehälter geben, mit Alufolie abdecken und 1 Minute lang dampfgaren. Es besteht kaum eine Möglichkeit, die Schokolade anbrennen zu lassen.
- **Warme Handtücher:** Die für die Gesichtspflege, als Vorbehandlung für das Rasieren oder nach dem Essen nützlichen Handtücher können mit der Dampf-Funktion einfach vorbereitet werden. Ein Handtuch mit Wasser befeuchten, aufrollen und mit Dampf 1 Minute lang aufwärmen.

Kombi-Garen mit Dampf



25% - Torten und Brot
 30% - Ente
 40% - Rind-, Kalbs- und Lammfleisch
 50% - Huhn
 70% - Ganzer Fisch

1. Den Drehknäbel auf die gewünschte Dampfgarfunktion drehen (zum Beispiel



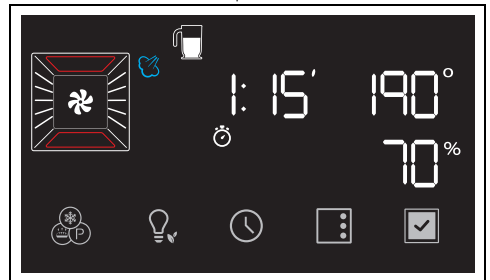
blinkt.



2. Den Tank wie oben beschrieben füllen.

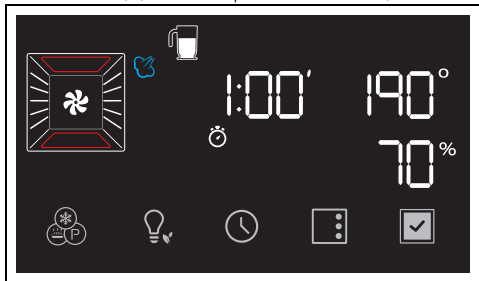
Einstellung eines Kombi-Garvorgangs mit Dampf



1. Den Temperaturnäbel drehen, um die Gartemperatur einzustellen (von 100°C bis 250°C) (Zum Beispiel „190°C“).

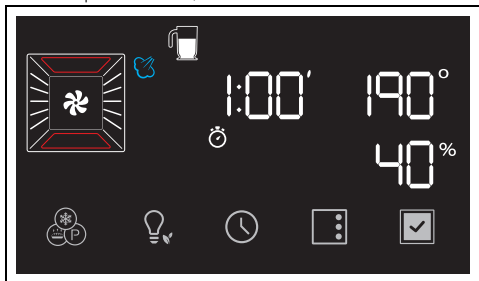



2. Die Taste  auf dem Display drücken. Die Kontrolllampe  blinkt.


- Den Temperaturknobbel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „1 Stunde“).





- Die Taste  auf dem Display drücken. Die Kontrolllampe  blinkt.
- Den Temperaturknobbel drehen, um die Dampfmenge für den Garvorgang einzustellen (von 20% bis 70%) (Zum Beispiel „40%“).





- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

 Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang unterbrochen. Die Funktion wird automatisch fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen wird.

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.

Kochzone

- Die Tür öffnen.
 - Die Speise in den Backraum geben.
 - Die Tür schließen.
- oder
- Wenn sich das Gericht bereits im Garraum befindet, die Taste  drücken, um der Garvorgang zu beginnen.
- Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.

Die Garzeit wird durch die fortschreitende Abnahme der Zeit auf der numerischen Anzeige und die fortschreitende Abnahme der Segmentleiste  angezeigt.

Ende des Garvorgangs


Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige

End


- Den Drehknobbel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.
- Die Tür öffnen.
- Die Speise aus dem Backraum nehmen.
- Die Tür schließen.
- Den Tank wie oben beschrieben entleeren.

Liste der Kombi-Backofenfunktionen Garen

DAMPF+UMLUFT

 Intensives und gleichmäßiges Garen. Die Zugabe von Dampf ermöglicht es, die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel bestmöglichst zu erhalten. Ideal für Kalbsbraten, Bratente und das Garen von ganzen Fischen.

DAMPF + UMLUFT

 Die Kombination von Dampfgaren und Heißluft ermöglicht es, die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel bestmöglichst zu erhalten. Ideal für die Zubereitung von Braten, Hähnchen und Ofenprodukten, wie Hefegebäck und Brot.


Traditioneller Garvorgang



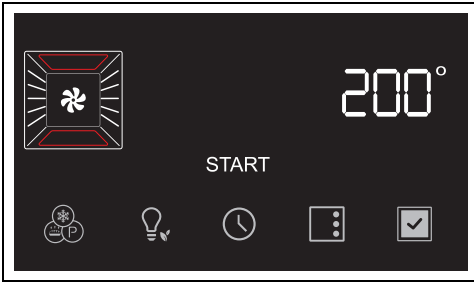
Es besteht die Möglichkeit, einen Garvorgang in jedem beliebigen Moment zu unterbrechen, indem der Funktionsknebel auf 0 gedreht wird.


1. Den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Funktion anzuwählen (zum Beispiel

„UMLUFT“ ).

Die Taste  und die Anzeige **START** beginnen zu blinken.

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





3. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.




Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang unterbrochen. Die Funktion wird automatisch fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen wird.

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.

Kochzone

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
oder
- Wenn sich das Gericht bereits im Garraum befindet, die Taste  drücken, um der Garvorgang zu beginnen.
4. Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.


Ende des Garvorgangs

5. Um den Garvorgang abzuschließen, den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

Zeitgesteuerter Garvorgang

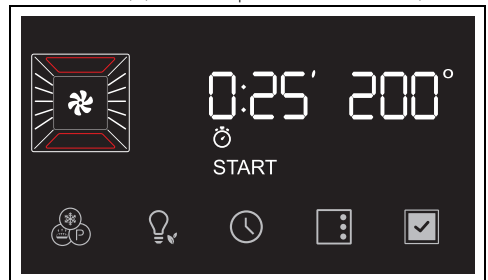


Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.


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

Auf dem Display blinkt die Leuchte .

2. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



- Die Taste  drücken, um die Gardauer zu bestätigen.


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

- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

Nach der Vorheizstufe:

- Die Speise in den Backraum einführen.

- Die Taste  drücken, um den Garvorgang zu starten.



Die Garzeit wird durch die fortschreitende Abnahme der Zeit auf der numerischen Anzeige und die fortschreitende Abnahme der Segmentleiste  angezeigt.

Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige


End


- Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.


Um einen zeitgesteuerter Garvorgang zu löschen:

- Die Taste  einige Sekunden lang drücken.
- Den Temperaturknebel entgegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Gardauer nullgestellt ist.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Programmierter Garvorgang

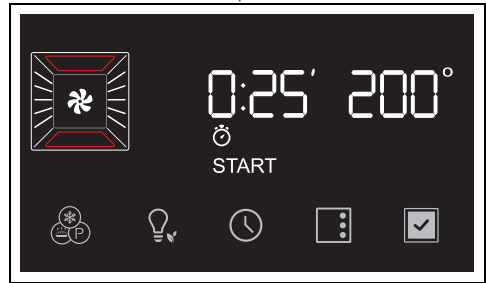
 Der programmierte Garvorgang ist eine Funktion, die es ermöglicht, einen zeitgesteuerten Garvorgang um eine bestimmte vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

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

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

Auf dem Display blinkt die Leuchte .

- Den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).





- Die Taste  drücken.


Auf dem Display blinkt die Leuchte .

- Den Temperaturknebel drehen, um das Ende der Garzeit einzustellen (z.B. „13:15“).



- Die Taste  drücken, um die Uhrzeit des Endes des Garvorgangs zu bestätigen.
- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

Das Gerät bleibt im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Garbeginns.




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

Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige

End

- Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

Um einen programmierten Garvorgang zu löschen

1. Die Taste  einige Sekunden lang drücken. Auf dem Display blinkt die Leuchte .
2. Erneut kurz die Taste  drücken. Auf dem Display blinkt die Leuchte .
3. Den Temperaturknob entgegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Gardauer nullgestellt ist.
4. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



Auf diese Weise wird nur der programmierte Garvorgang abgebrochen. Der zeitgesteuerte Garvorgang beginnt sofort mit der Vorheizstufe.



Um einen Garvorgang zu unterbrechen, den Funktionsknob 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. Auf dem Display blinkt die Leuchte .
1. Die Taste  drücken. Im Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  blinkt.
2. Zum Einstellen der Gardauer den Temperaturknob drehen (von 1 Minute bis 13 Stunden).
3. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
4. Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein akustisches Signal und am Display leuchtet die Kontrolllampe .
5. Die Taste  drücken, um die Funktion zu verlassen.

Liste der traditionellen Garfunktionen



Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

STATISCH



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

UMLUFT



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

Thermo-Umluft



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.

GRILL



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

UNTERHITZE



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

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 Feuchtigkeit erzeugen (z. B. Gemüse). Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



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



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



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

Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)

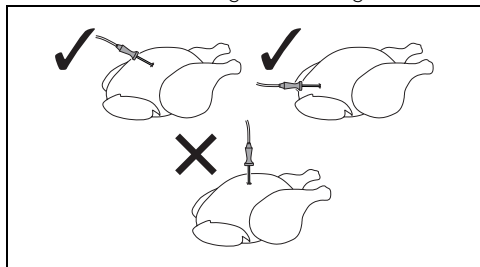


Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Mit dem Temperatursensor können Braten, Lendenbraten, Fleisch in verschiedenen Teilstücken und Größen präzise zubereitet werden. Die Sonde ermöglicht tatsächlich ein perfektes Garen von Speisen dank der präzisen Steuerung der Temperatur im Herzen des Gerichts. Die Kerntemperatur der Lebensmittel wird durch einen speziellen Sensor im Inneren der Spitze gemessen.

Korrekte Anwendung der Sonde

1. Das Gargut auf ein Backblech legen.
2. Die Spitze der Sonde außerhalb des Backraums in das Gargut einführen.
3. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sicherstellen, dass die Temperatursonde in den dicksten Teil des Garguts und für mindestens 3/4 seiner Länge in das Gargut eingeführt wurde, jedoch nicht das darunterliegende Backblech berührt und nicht aus dem Gargut herausragt.



Für eine genaue Messung der Kerntemperatur der Speisen darf die Spitze der Temperatursonde nicht mit Knochen oder Fett in Berührung kommen.



Die für das Sondengaren empfohlene Mindestofentemperatur beträgt 120 °C, mit Ausnahme des Niedertemperaturgarens.

Einen Garvorgang mit Temperatursonde einstellen



Achtung: Die zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Beim Anschließen der Temperatursonde und beim Bewegen von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.



Der auswählbare Temperaturbereich bewegt sich zwischen 50°C Minimum und 90 °C Maximum.



Wenn die Backofentemperatur auf einen zu niedrigen Wert eingestellt wird, stellt das Gerät automatisch die erforderliche Mindesttemperatur ein, um die ausgewählte Zieltemperatur zu erreichen.




Für eine bessere Garleistung empfiehlt es sich, die Gartemperatur stets höher als die Zieltemperatur einzustellen.

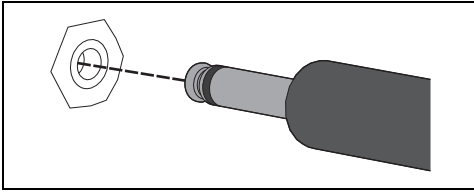


Falls während eines Garvorgangs mit Sonde aus irgendeinem Grund die Sonde getrennt werden muss, ohne dass über die Knebel oder das Display etwas eingestellt wird, wird die Funktion als normaler Garvorgang fortgesetzt.

Bei kaltem Ofen:

1. Die Garfunktion auswählen (zum Beispiel „UMLUFT“ ).
2. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „190°C“) einzustellen.
3. Die Gerätetür öffnen.
4. Das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
5. Den Verbindungsstecker der Temperatursonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken

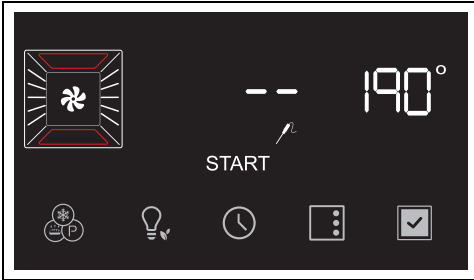
und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.



Auf dem Display leuchtet die Kontrolllampe

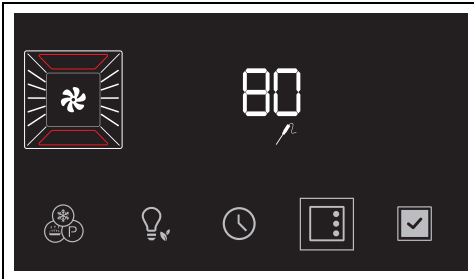



6. Die Tür schließen.




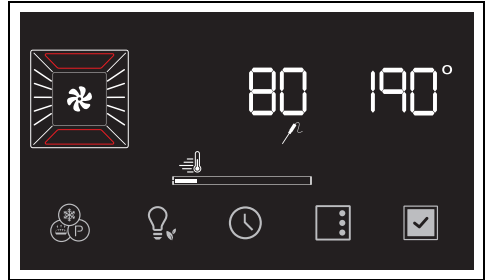
7. Die Taste  auf dem Display drücken, um die Zieltemperatur zu ändern.

8. Den Temperaturknebel drehen, um die Zieltemperatur (zum Beispiel „80°C“) einzustellen.





9. Die Taste  drücken, um die eingestellte Zieltemperatur zu bestätigen.

10. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.




Das Gerät beginnt die Vorheizphase.

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

Nach Beginn des Garvorgangs:

1. Die Garfunktion auswählen (zum Beispiel „UMLUFT“ ).

2. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „190°C“) einzustellen.

3. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

Das Gerät beginnt die Vorheizphase.

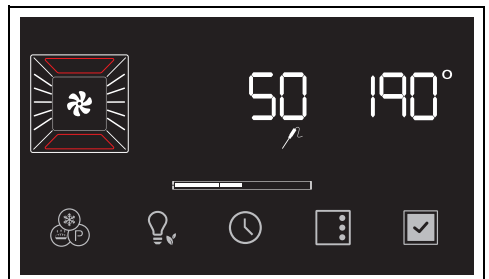
Nach der Vorheizstufe:




4. Die Gerätetür öffnen.

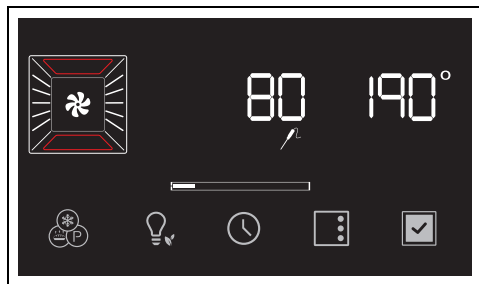
5. Das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.

6. Den Verbindungsstecker der Temperatursonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.

Auf dem Display leuchtet die Kontrolllampe



7. Die Tür schließen.
8. Die Taste  auf dem Display drücken, um die Zieltemperatur zu ändern.
9. Den Temperaturknobler drehen, um die Zieltemperatur (zum Beispiel „80°C“) einzustellen.
10. Die Taste  drücken, um die eingestellte Zieltemperatur zu bestätigen.
11. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.



Einen Garvorgang mit Temperatursonde beenden

Wenn die Momentantemperatur die vom Benutzer eingestellte Zieltemperatur erreicht, ist der Garvorgang beendet.

Die Heizelemente werden deaktiviert, es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige .

1. Die Tür öffnen.
2. Die Sonde aus dem Gargut und dem Anschluss herausziehen.
3. Das Gargut aus dem Backraum nehmen.
4. Sicherstellen, dass die Schutzabdeckung richtig geschlossen ist.
5. Die Tür schließen.

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Defaultfunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeit en können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom

individuellen Geschmack ab.

- Drehen Sie das Lebensmittel so, dass es auf beiden Seiten braun wird.
- 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

- 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 (falls vorhanden) 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 Garvorgänge auf zwei Einlegeböden:

- Wir empfehlen 2 Roste (bei zugelassenen Kundendienststellen zu bestellen).
- Zur Erleichterung des Luftstroms, die Backformen/-bleche in die Mitte der Roste stellen und sicherstellen, dass ihr Durchmesser oder ihre Breite nicht mehr als

30 cm beträgt.

- Die zwei Roste so positionieren, dass dazwischen eine Ebene leer bleibt.
- Je nach Lebensmittel und der erhöhten Belastung im Raum kann das Garen auf zwei Ebenen einige Minuten länger dauern als auf einer einzigen Ebene.
- Die für das Garen auf zwei Ebenen gelieferten Funktionen sind HEISSLUFT und UNTERHITZE HEISSLUFT.

1. Die Temperatursonde in die zu garende Speise einfügen und an den entsprechenden Stecker anschließen.
2. Die Taste  drücken und die Temperatur der Speise mittels dem in der **Momentantemperatur** angezeigten Wertes überprüfen.

Ratschläge zum Dampfgaren

- Für Backwaren (Brot, Focaccia, usw....) und tiefgefrorenes Gebäck, bei denen Dampf während der ersten Minuten des Garens nützlich ist, empfehlen wir, eine Dampffunktion für die ersten 5 - 10 Minuten einzustellen und dann auf die FAN-Funktion umzuschalten und das Garen zu beenden.
- Zur Dampfbeheizung den Garvorgang in kaltem Ofen beginnen.

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.

Tipps zur Verwendung der Sonde (sofern vorhanden)

Die Sonde kann auch während der normalen Garvorgänge nach Zeit verwendet werden:

Mini-Anleitung für Zubehör

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

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



Rost

Für auf verschiedenen Ebenen durchzuführende Garvorgänge, müssen zwei Roste so positioniert werden, dass dazwischen eine Ebene leer bleibt und mit der Funktion

HEISSLUFT  oder UNTERHITZE HEISSLUFT .

Verwenden Sie das Backblech für die Zubereitung von Gebäck, für das Backen mit geringer Dicke und für das Garen ohne Flüssigkeitszugabe.



Backblech

Es wird der Einsatz der STATISCHEN  Funktion auf der gewünschten Ablage empfohlen.

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



Tiefe Backform

verwenden. Wenn die Funktion STATISCH  benutzt wird, muss die tiefe Backform auf die gewünschte Ablage gelegt werden.

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

 zu garen.



Rost für Backblech

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

Unsere Rezepte

Verschiedene Rezepte und mehr Tipps und Hinweise zum Garen finden Sie auf der Seite www.smeg.com, die auch mit dem QR-Code in der Broschüre, die dem Gerät beiliegt, aufgerufen werden kann.

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

- Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach links drehen. Die Taste



blinkt.

Das Gerät schlägt die Tankentleerungsfunktion

vor  (zur Vorgehensweise siehe Kapitel „Bedienung des Ofens“).



Um die verfügbare Funktionen

abzurollen, die Taste  solange drücken, bis die gewünschte Funktion gewählt wurde.





Um die angewählte (noch nicht gestartete) Funktion zu verlassen, die

Taste  gedrückt halten.


AUFTAUSTUFE




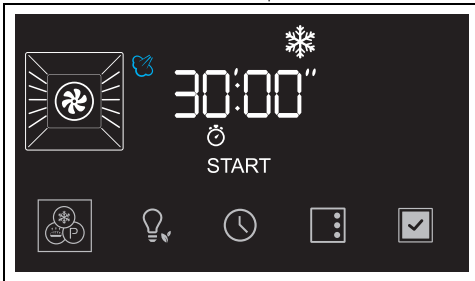
Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einer einstellbaren Zeit aufzutauen.


- Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.



Ist die Innentemperatur höher als erwartet, wird die Funktion nicht aktiviert, und jedes Mal, wenn die Taste  gedrückt wird, gibt das Gerät eine akustische Warnung aus. Das Gerät vor der Aktivierung der Funktion auskühlen lassen.

- Die Tür öffnen.
- Die aufzutauende Speise in den Backraum geben.
- Die Tür schließen.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.
- Den Temperaturknebel zur Einstellung der Auftaudauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „01:30“).



- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

Am Ende blinkt im Display die Anzeige **End** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.

- Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

- Den Drehknebel der Funktionen auf 0



- Es folgt eine Tabelle mit der Angabe der Auftaudauer je nach Lebensmittel.

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


HEFESTUFE




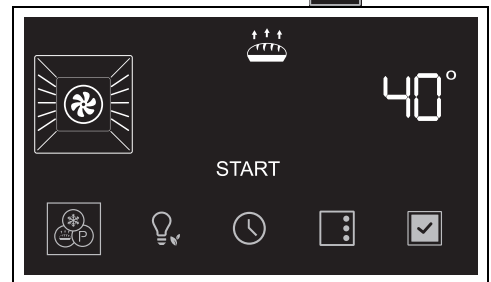
Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.

- Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.



Ist die Innentemperatur höher als erwartet, wird die Funktion nicht aktiviert, und jedes Mal, wenn die Taste  gedrückt wird, gibt das Gerät eine akustische Warnung aus. Das Gerät vor der Aktivierung der Funktion auskühlen lassen.

- Die Tür öffnen.
- Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
- Die Tür schließen.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



Den Temperaturknebel drehen, um den Wert Temperatur (25°C bis 40°C) zu verändern

- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

drehen, um die Funktion zu verlassen.



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

SABBATH-FUNKTION






Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

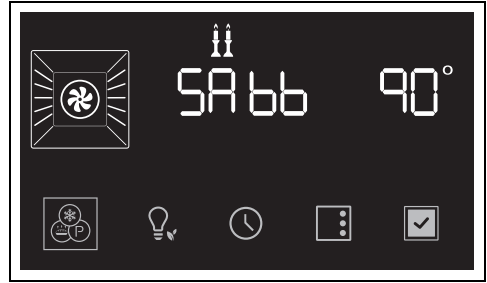
- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-150 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebigen Eingriff, wie das Öffnen der Tür (wo vorhanden) 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 eines beliebigen Drehknebels bzw. einer beliebigen Taste ist wirkungslos. Nur der Funktionsknebel bleibt aktiv, um zum Hauptmenü zurückkehren zu können.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.
2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

3. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „90°C“) einzustellen.



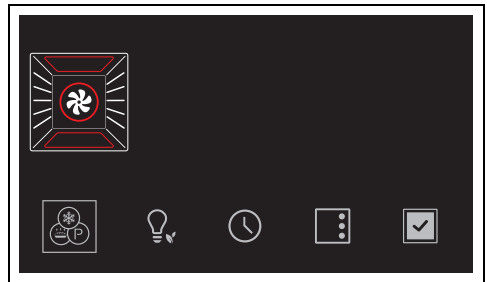
4. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.
5. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

TURBO



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


1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  angewählt ist.




2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.




3. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).


4. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

 Wie bei den normalen Garfunktionen kann das Vorheizen übersprungen und ein zeitgesteuertes und programmiertes Garen eingestellt werden.

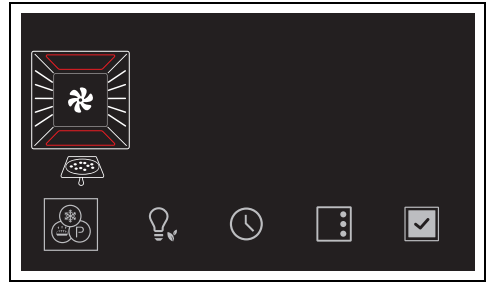
5. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Gargut in den Garraum einführen.
6. Die Tür schließen.
7. Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.
8. Nach den Garvorgang, den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.


PIZZA

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


1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange


drücken, bis die Funktion  angewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.





3. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

 In dieser Funktion kann die Vorheizphase nicht übersprungen werden.

4. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Gargut in den Garraum einführen.
5. Die Tür schließen.
6. Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.
7. Nach den Garvorgang, den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

STONE

 Für Garvorgänge auf Stein geeignet. Mit dem separat zu beziehenden Zubehör PPR2 oder STONE einzusetzen.


 Querverweis auf die Anleitungen und Ratschläge für die Benutzung in den Unterlagen des Zubehörs.

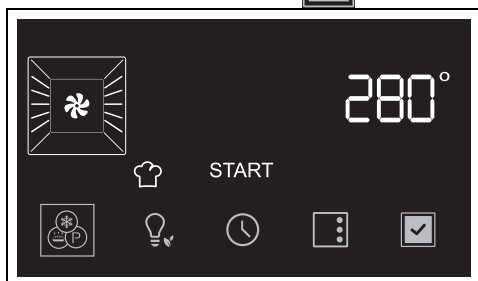
1. Die Tür öffnen.


- Das Zubehör PPR2 oder STONE in den Garraum einführen (siehe spezifische Anleitung des Zubehörs)
- Die Tür schließen
- Nach dem Aufrufen des Menüs


Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.



- Zur Bestätigung die Taste  drücken.






- Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 280°C).
- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.



 Wie bei den normalen Garfunktionen kann das Vorheizen übersprungen und ein zeitgesteuertes und programmiertes Garen eingestellt werden.

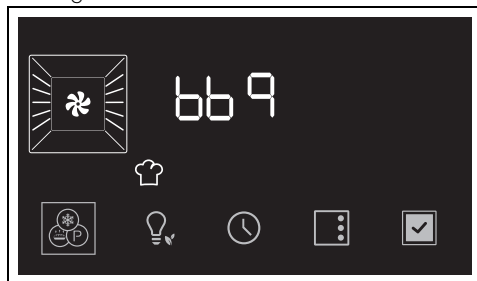
- Am Ende der Vorheizstufe, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
- Die Tür schließen.
- Nach den Garvorgang, den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.


BBQ (Barbecue)

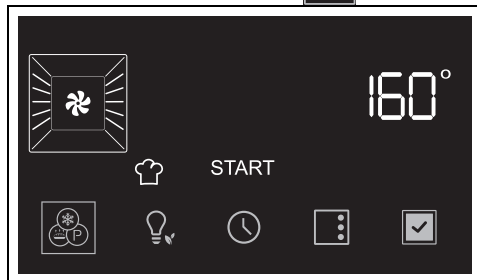
 Für Barbecue-Garvorgänge geeignet.
 Mit dem separat zu beziehenden Zubehör BBQ einzusetzen.


 Querverweis auf die Anleitungen und Ratschläge für die Benutzung in den Unterlagen des Zubehörs.


- Die Tür öffnen.
- Das Zubehör BBQ in den Garraum einführen.
- Die Tür schließen
- Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.



- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



- Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).
- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

 Wie bei den normalen Garfunktionen kann das Vorheizen übersprungen und ein zeitgesteuertes und programmiertes Garen eingestellt werden.

DE

8. Am Ende der Vorheizstufe, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
9. Die Tür schließen.
10. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

AIRFRY



Für das Frittieren ohne Öl geeignet. Mit dem separat zu beziehenden Zubehör AIRFRY einzusetzen.



Querverweis auf die Anleitungen und Ratschläge für die Benutzung in den Unterlagen des Zubehörs.


1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



3. Den Temperaturnebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).

4. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.



Wie bei den normalen Garfunktionen kann das Vorheizen übersprungen und ein zeitgesteuertes und programmiertes Garen eingestellt werden.

5. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und das AIRFRY-Zubehör mit dem Gericht in den Garraum einführen.
6. Die Tür schließen.
7. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

Sekundäre Funktionen

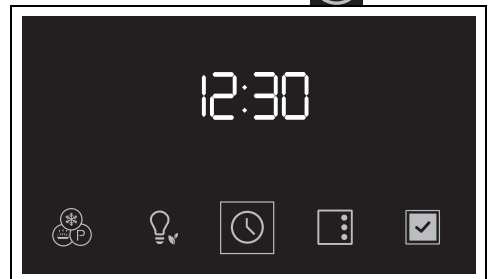
Die Tasten am unteren Rand der Anzeige haben einige sekundäre Funktionen:






Minutenzähler




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

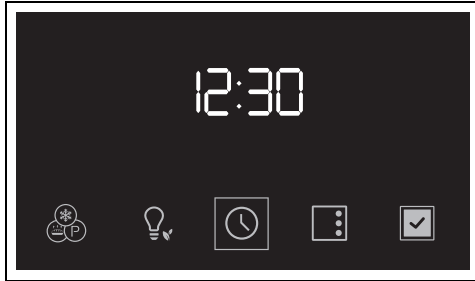
1. Im „Hauptmenü“ die Taste  drücken. Im



- Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  blinkt.
2. Zum Einstellen der Gardauer den Temperaturnebel drehen (von 1 Minute bis 13 Stunden).
 3. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
 4. Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein akustisches Signal und am Display leuchtet die Kontrolllampe .
 5. Die Taste  drücken, um die Funktion zu verlassen.




UHRZEIT



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




2. Drehen Sie den Temperaturknebel, um das anzuzeigende Zeitformat auszuwählen (**12h** oder **24h**).

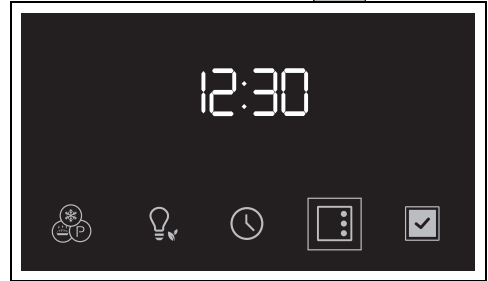
 Wenn die Version **12h** gewählt wird, erscheint **AM** (Vormittag) oder **PM** (Nachmittag) auf dem Display.



3. Die Taste  zur Bestätigung drücken und zur Zeiteinstellung übergehen.
4. Den Temperaturknebel drehen, um die Uhrzeit einzustellen.
5. Die Taste  drücken, um die Stunden einzustellen und auf die Minutenanzeige wechseln.
6. Mit dem Temperaturknebel die Minuten einstellen.
7. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

 Um den Vorgang abzubrechen, den Funktionsknebel drehen oder die Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten.


Einstellungen


- Im „Hauptmenü“ die Taste  drücken.

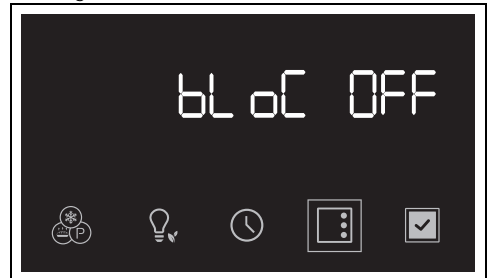


 Drücken Sie im Menü der Einstellungen die Taste  und halten Sie sie einige Sekunden lang gedrückt.

Sperrung der Bedienelemente (Kindersperre)



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



1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange drücken, bis die Funktion Bediensperre angewählt ist.




2. Den Temperaturknebel drehen, um die Bediensperre zu aktivieren.



3. Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.


 Beim normalen Betrieb, wird die Bediensperre durch die Aktivierung der Bediensperrenleuchte  angezeigt.

 Werden die Displaytasten berührt oder wird die Position der Knebel verändert, erscheint auf dem Display zwei Sekunden lang die Anzeige **Loch**.

Um die Bediensperre vorübergehend aufzuheben:


1. während des Garvorgangs Temperaturknebel drehen oder eine Taste auf dem Display drücken.




2. Wird am Display „Loch On“ angezeigt, einige Sekunden lang die Taste  drücken.

Zwei Minuten nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.

Show Room (nur für Aussteller)

 Bei Aktivierung dieses Modus deaktiviert der Ofen alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.



1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange



drücken, bis die Funktion Show Room angezeigt wird.




2. Den Temperaturknebel drehen, um die Funktion Show Room zu aktivieren.





3. Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.

 Eine aktive Show Room-Funktion wird am Display durch die Leuchte  angezeigt.

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

Wasserhärtegrad

 Dieser Modus ermöglicht es, den Wasserhärtegrad um das Verfahren der Entkalkung zu optimieren.

 Das Gerät wird werkseitig auf einen der mittleren Wasserhärte (3) eingestellt.



1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen, drehen Sie den

Temperaturnebel, bis Wasserhärtegrad gewählt ist.



2. Drehen Sie den Temperaturnebel, um die Wasserhärte (Werte 1 bis 5) einzustellen (z.B. „1“).



3. Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.



Ist das Leitungswasser zu kalkhaltig, wird die Verwendung von enthärtetem Wasser empfohlen.



Informieren Sie sich bitte bei Ihrem Wasserwerk über den Wasserhärtegrad.

Je nach Wasserhärtegrad (°dH oder °dF) ist die Anzahl der Stunden, nach denen eine Entkalkung erforderlich ist, wie folgt:

Wert	°dH	°dF	Stunden
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Temperatur halten





Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell unterbrochen wird), die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu verändern.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange drücken, bis die Funktion Wärme angezeigt wird.



2. Den Temperaturnebel drehen, um die Funktion Wärme halten zu aktivieren.



3. Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.




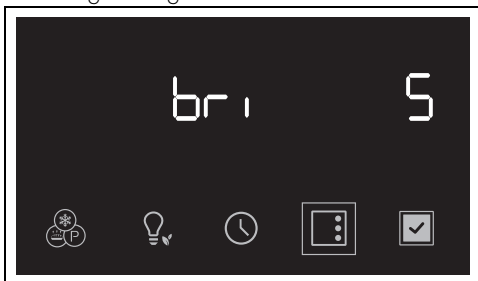
Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss diese Funktion auf OFF gestellt werden.

Display-Helligkeit






Diese Betriebsart ermöglicht die Einstellung der Display-Helligkeit.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange drücken, bis die Funktion der Display-Helligkeit ausgewählt ist.





2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Helligkeit auszuwählen, Wert 1 (schwache Helligkeit) Wert 5 (starke Helligkeit).

3. Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.

 Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf Hoch eingestellt.

Bedientöne



 Bei jedem Druck der Symbole löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange drücken, bis die Funktion Bedientöne angezeigt wird.




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



3. Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung 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.

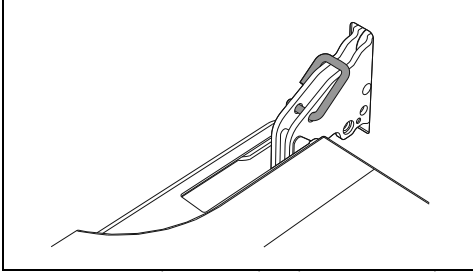
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

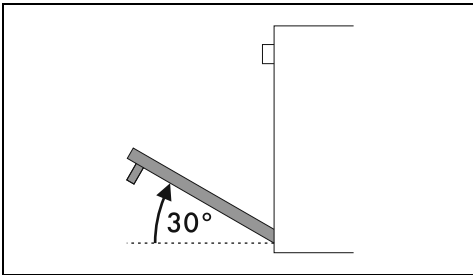
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

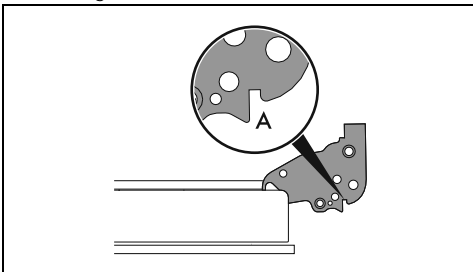
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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 Schlitz am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitz aufliegen.



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

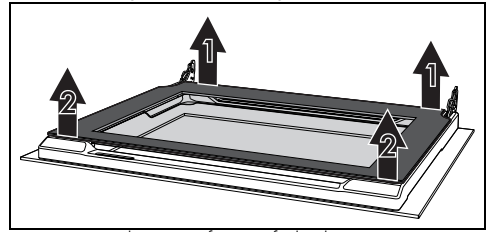
Reinigung der Türverglasung

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.

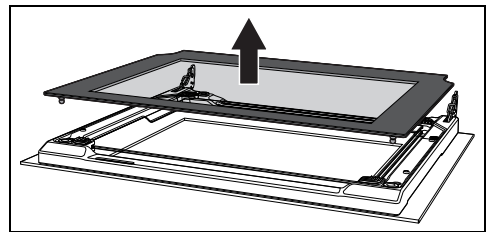
Ausbau der Innenverglasung

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

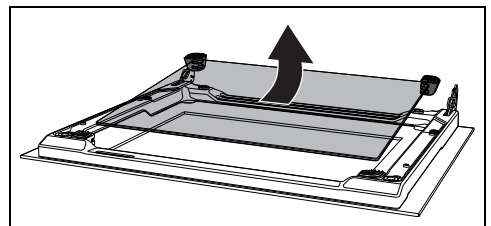
1. Die Tür mit den entsprechenden Stiften blockieren.
2. Die hinteren Stifte der Innenverglasung aushaken, indem man sie auf der Rückseite vorsichtig in Pfeilrichtung 1 nach oben zieht.



3. Die vorderen Stifte in Pfeilrichtung 2 aushaken.
4. Die Innenverglasung dann aus dem vorderen Profil herausziehen.

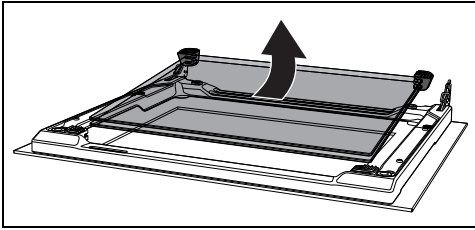


5. Die Zwischenverglasung in Richtung Türunterseite herausziehen und danach anheben.



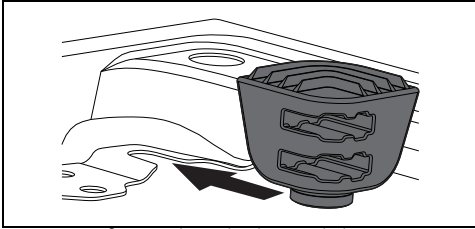
Hinweis: Bei einigen Modellen besteht die

Zwischenverglasung aus zwei Scheiben.

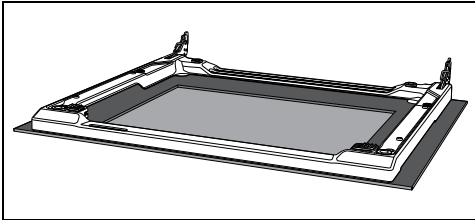


In dieser Phase kann es vorkommen, dass die oberen Gummielemente herausfallen.

6. Die vorderen Gummielemente anbringen. Die Füße der Gummielemente müssen in Richtung der äußeren Scheibe zeigen.

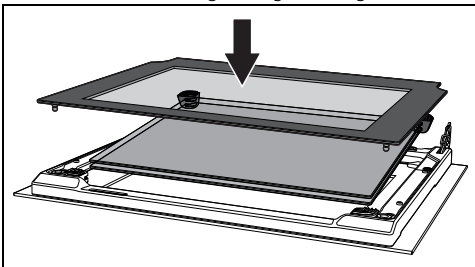


7. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.

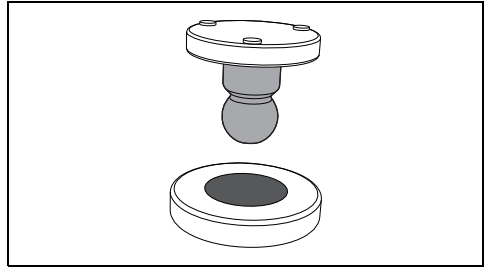


8. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.

9. Die Zwischenverglasung wieder einlegen und die Innenverglasung anbringen.



10. Sicherstellen, dass die 4 Stifte der Innenverglasung gut in ihren Sitzen an der Tür 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.

Reinigung der Sonde

Nach jedem Gebrauch muss die Temperatursonde nach Abkühlen gereinigt werden. Die Spitze der Temperatursonde (Metallteil) mit Wasser, neutralem Spülmittel und

einem weichen Schwamm reinigen. Den restlichen Teil der Sonde mit einem weichen und mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen.

Nicht im Geschirrspüler spülen, da die elektrischen Bauteile des Steckers beschädigt werden könnten.

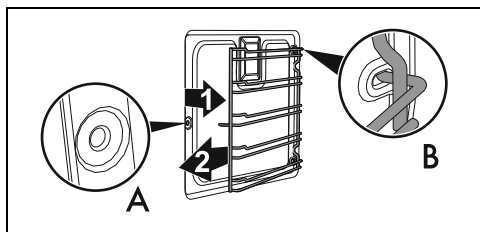
Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.

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.

Spezielle Reinigungsfunktionen

- Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach links drehen. Die Taste



blinkt.

Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



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

DE

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde herausnehmen.
- Falls vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen.
- Rund 120 ml Wasser auf den Backraumboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.
- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in den Backraum sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenkplatte richten.



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



Sollte die Umlenkplatte mit selbstreinigendem Material beschichtet sein, diese nicht besprühen.

- Die Tür schließen.
- Während des unterstützten Reinigungszyklus müssen die vorher ausgebauten selbstreinigenden Platten (wo vorhanden) mit lauwarmem Wasser und wenig Reinigungsmittel separat gespült werden.

Einstellung des Vapor Clean

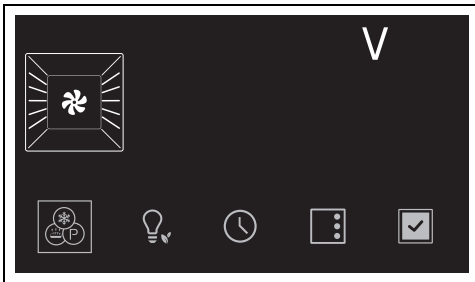


Ist die Innentemperatur höher als erwartet, wird die Funktion nicht aktiviert, und jedes Mal, wenn die Taste

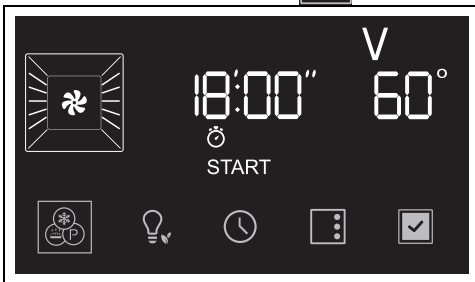


gedrückt wird, gibt das Gerät eine akustische Warnung aus. Das Gerät vor der Aktivierung der Funktion auskühlen lassen.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.




2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



3. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.




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

Am Ende blinkt im Display die Anzeige  und ein akustisches Signal wird ausgelöst.

4. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.


Programmierter Vapor Clean Reinigungszyklus

Man kann die Uhrzeit für den Beginn FUNKTION des Vapor Clean wie die anderen Garfunktionen einstellen.

1. Nach Einstellung der Vapor Clean Funktion, die Taste  drücken.

Auf dem Display blinkt die Leuchte .

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 Vapor Clean Funktion.

Ende der Vapor Clean-Funktion

1. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.
2. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
3. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
4. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
5. Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.
6. Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten und die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einsetzen.

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

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



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

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

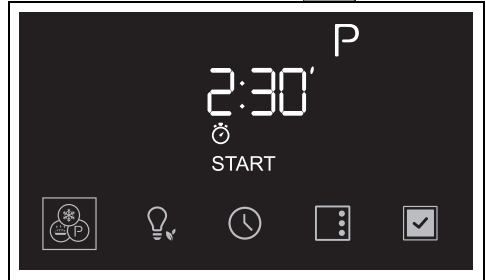
1. Nach dem Aufrufen des Menüs

Sonderfunktionen die Taste  solange

drücken, bis die Funktion  angewählt ist.



1. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



Das Display zeigt die Pyrolysedauer an (werkseitig auf 2:30 Stunden eingestellt).

2. Drehen Sie den Temperaturnebel, um die Pyrolysedauer von einem Minimum von 2:30 Stunden bis zu einem Maximum von 3:30 Stunden einzustellen.




Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

- Wenig verschmutzt: 2:30
- Mittelmäßig verschmutzt: 3:00
- Stark verschmutzt: 3:30

3. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



Wenn die Temperatursonde (falls vorhanden) in den entsprechenden Anschluss eingesteckt ist, kann die Pyrolyse nicht gestartet werden.

4. 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 blinkt im Display die Anzeige **End** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.

5. Den Drehknopf der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.



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



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

- 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.

Entkalkung



Das Vorkommen von Kalk, das auf eine nicht durchgeführte Entkalkung zurückzuführen ist, kann im Laufe der Zeit den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.


In bestimmten Abständen wird auf dem Display eine Aufforderung zum Entkalken des Kessels angezeigt.



Es wird empfohlen, die Entkalkung bei jeder Anzeige im Display vorzunehmen, um den Kessel in bestem Betriebszustand zu erhalten.



Der Entkalkungsvorgang kann dreimal nacheinander durch Drücken der Taste

 oder Drehen des Funktionswählers abgebrochen werden.


Danach unterbindet das Gerät die Ausführung eines jeden Programms, bis der Entkalkungsvorgang vorgenommen wird.

Vorhergehende Eingriffe

- Die Tür öffnen.
- Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.

Programmierte Pyrolyse

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

- Nach Einstellung der Pyrolysefunktion, die Taste  drücken.

Auf dem Display blinkt die Leuchte .

- Den Temperaturnebel drehen, um die Uhrzeit für das Ende der Funktion einzustellen.

- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann die Pyrolysefunktion.




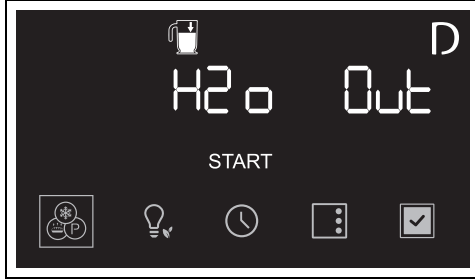
Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Zum Ausschalten des Gerätes kann der Funktionsnebel jederzeit auf 0 gestellt werden.


Ende der Pyrolyse

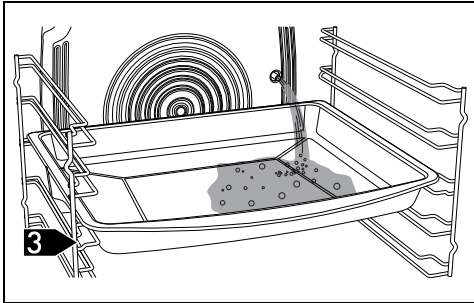
- Den Drehnebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

3. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  angewählt ist.

4. Zur Bestätigung die Taste  drücken. Das Gerät schlägt die Tankentleerungsfunktion vor.




5. Zur Bestätigung die Taste  drücken. Das Wasser beginnt aus dem Abflussrohr an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in die tiefe Pfanne zu fließen.




6. Abwarten, bis alles abgeflossen ist. Nach Abschluss ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige **End**.

7. Das Wasser (oder das Reinigungsmittel) aus dem tiefen Blech entfernen.

Um die Funktion fortzusetzen, die Taste  drücken.


drücken. Die Kontrolllampe  blinkt.



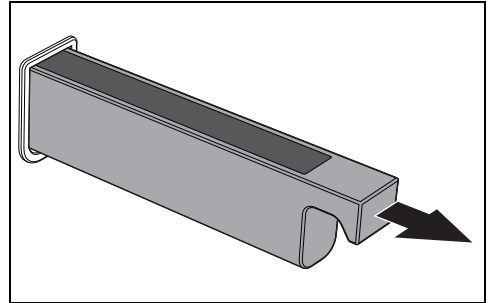
 Von diesem Moment an wird es nicht mehr möglich sein, den Entkalkungsprozess abzubrechen.

Laden des Behälters

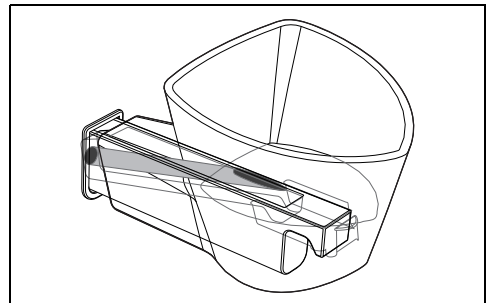
1. In einem Krug, 100 g Zitronensäure in 650 ml Wasser zu lösen.

 Verwenden Sie keine Milchsäure oder andere Entkalkungsmittel.

2. Die Tür öffnen und die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.

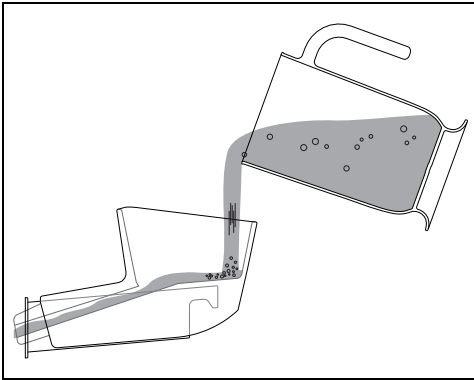


3. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.

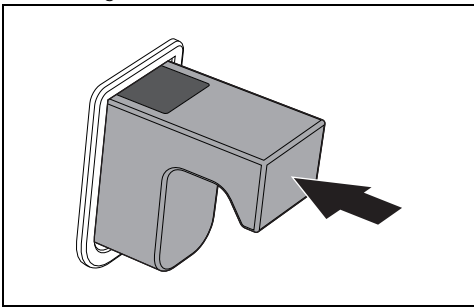


4. Das Entkalkungsmittel eingießen, bis die Höchststandsanzeige  aufleuchtet

(der Behälter hat ein Fassungsvermögen von etwa 800 ml).




5. Danach den Trichter entfernen und die Ladeschale wieder an ihrem Platz anbringen.



Wenn sich zu viel Wasser im Behälter befindet, läuft das überschüssige Wasser in den Garraum ab. In diesem Fall mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen, bevor man fortfährt.

Kessel-Entkalkungsfunktion

1. Die Tür schließen
2. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

3. Die Entkalkung beginnt. Die Heizelemente werden für die ersten 10 Minuten des Prozesses aktiviert.




Bei jedem Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen und nimmt ihren Betrieb nach Schließen der Tür automatisch wieder auf.

4. Nach 10 Minuten schalten sich die Heizelemente aus, während der Entkalkungsvorgang die nächsten 50 Minuten andauert.

Nachdem der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird **End** angezeigt.

Die Kontrollleuchte  leuchtet auf, um zum Ablassen des Entkalkungsmittels aufzufordern.

Entleerung des Behälters

1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Die Taste  erneut drücken, um die Funktion zu starten.

Das Entkalkungsmittel beginnt aus dem Abflussrohr an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in die tiefe Pfanne zu fließen.

4. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.

Nach Abschluss ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige

End.

5. Die Entkalkungslösung aus dem tiefen Blech entfernen.



Achtung: Die Entkalkungslösung kann noch sehr heiß sein.

Spülen

Nach dem Ablassen des Entkalkungsmittels muss der Hydraulikkreislauf mit sauberem Wasser gespült werden.

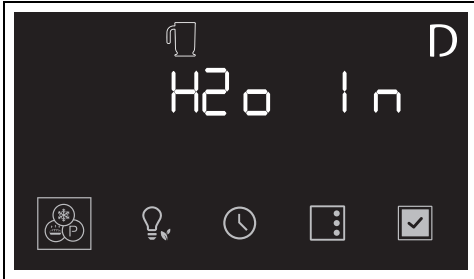


Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.



Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chloridgehalt (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.


Im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.



1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Schieben Sie die Schüssel nach oben gegen die Rückwand des Garraums.
3. Die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.
4. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschale einführen.
5. Gießen Sie mit einer Flasche oder einem Messbecher einen Liter Wasser ein.



Überlaufendes Wasser im Inneren des Kochschanks ist keine Fehlfunktion, sondern Teil des Spülvorgangs.

6. Die Taste  drücken, um die Funktion zu starten, und eine Minute warten.

Am Ende gibt das Gerät ein akustisches Signal ab und auf dem Display erscheint die Aufforderung zur Tankentleerung (die

Kontrollleuchte  leuchtet auf).

7. Die Taste  erneut drücken, um die Funktion zu starten.

8. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.

Nach Abschluss ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige


End

9. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.

Im Display erscheint die neue Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.


- 10 Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.

11. Gießen Sie einen Liter Wasser in den Trichter in der Einfüllschale (mit einer Flasche oder einem Messbecher), bis er bis zum Boden des Hohlraums überfüllt ist.

12. Die Taste  drücken, um die Funktion zu starten, und eine Minute warten.

Am Ende gibt das Gerät ein akustisches Signal ab und auf dem Display erscheint die Aufforderung zur Tankentleerung (die

Kontrollleuchte  leuchtet auf).

13. Erneut die Taste  drücken, um mit dem Ablassen des Wassers aus dem Behälter in das tiefe Blech fortzufahren.

14. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.

Nach Abschluss ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige

End





15. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.


16. Den Funktionsknebel wieder in die Position 0 stellen.


Sanitisierung

Die Sanitisierung mit Dampf erlaubt es, die letzten Rückstände der Entkalkung aus dem Hydraulikkreislauf zu entfernen.


1. Mit dem Funktionswähler eine Kombifunktion mit Dampf oder Funktion mit Dampfstoß (je nach Modell) wählen.
2. Die Tür öffnen.
3. Die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.
4. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.
5. Gießen Sie mit einer Flasche oder einem Messbecher 500 ml Wasser ein.

6. Danach den Trichter entfernen und die Ladeschale wieder an ihrem Platz anbringen.
7. Die Tür schließen.
8. Die Taste  drücken und eine zeitgesteuerte Garzeit von 30 Minuten einstellen.
9. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
10. Die Taste  erneut drücken, um die Funktion zu starten.
11. Einige Sekunden warten.
12. Die Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten, um die Vorheizphase zu überspringen.
13. Warten Sie, bis die Funktion abgeschlossen ist.
14. Nach der Funktion den Funktions- und den Temperaturknebel erneut auf die Position 0 stellen.

 **Achtung:** Warten Sie, bis der Kochraum abgekühlt ist.




15. Die Tür öffnen.
16. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
17. Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach links drehen. Die Taste  blinkt.

Das Gerät schlägt die Tankentleerungsfunktion vor.

18. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
- Das Wasser beginnt aus dem Abflussrohr an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in die tiefe Pfanne zu fließen.
19. Abwarten, bis alles abgeflossen ist. Nach Abschluss ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige **End**.
20. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.
21. Wischen Sie Wasserrückstände im Garraum mit einem Tuch oder Schwamm ab.
22. Die Tür schließen.

Manuelle Entkalkung

Wenn die Entkalkung vorzeitig durchgeführt werden soll, kann diese Funktion manuell vorgenommen werden:

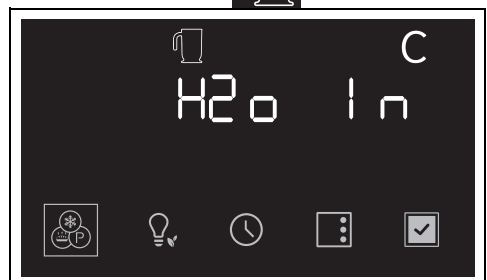
1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.
4. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
5. Den Entkalkungsvorgang wie in den vorherigen Absätzen beschrieben durchführen.

Reinigung des Tanks und des Wasserkreislaufs

Diese Funktion dient zur Reinigung von Tank und Wasserkreislauf des Gerätes.

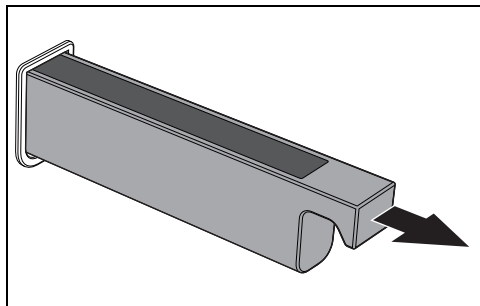
Vorhergehende Eingriffe

1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.
4. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
- Die Kontrolllampe  blinkt.

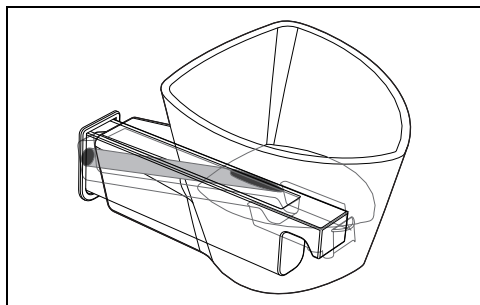



Laden des Behälters

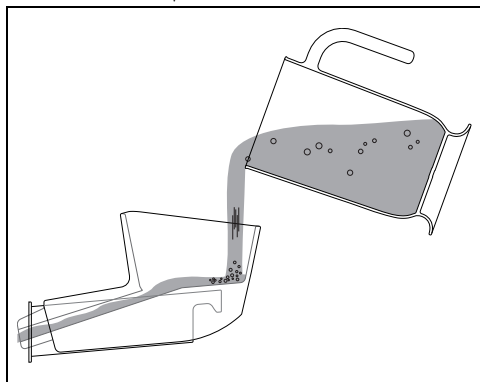
1. Eine Karaffe mit 750 ml sauberem Wasser füllen.
2. Die Tür öffnen und die Ladeschale aus ihrem Gehäuse ziehen.



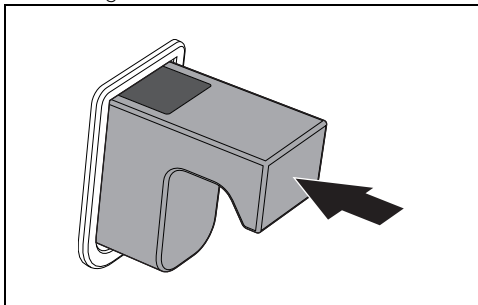
3. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.



4. Das Entkalkungsmittel eingießen, bis die Höchststandsanzeige  aufleuchtet (der Behälter hat ein Fassungsvermögen von etwa 800 ml).




5. Danach den Trichter entfernen und die Ladeschale wieder an ihrem Platz anbringen.



Wenn sich zu viel Wasser im Behälter befindet, läuft das überschüssige Wasser in den Garraum ab. In diesem Fall mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen, bevor man fortfährt.

Wasserkreislauf-Reinigungsfunktion

1. Die Tür schließen
2. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.
3. Die Reinigung des Wasserkreislaufs beginnt.



Bei jedem Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen und nimmt ihren Betrieb nach Schließen der Tür automatisch wieder auf.

Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Die Kontrollleuchte



leuchtet auf, um zum Ablassen des Wassers aufzufordern.

Entleerung des Behälters

1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.

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

Das Wasser beginnt aus dem Abflussrohr an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in die tiefe Pfanne zu fließen.

4. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.
Nach Abschluss ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige

End

5. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.



Es wird empfohlen, den Reinigungsvorgang für Tank und Wasserkreislauf zweimal durchzuführen.



Anstatt Wasser kann auch eine Reinigungslösung verwendet werden. In diesem Fall wird empfohlen, anschließend mindestens zweimal mit Wasser nachzuspülen. Bitte dazu die Anleitungen in diesem Kapitel beachten.

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

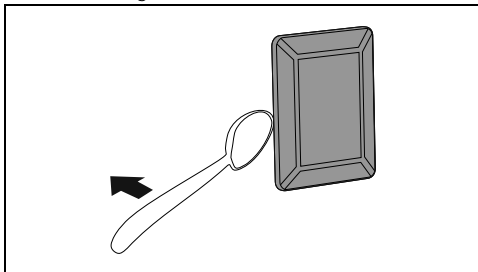


**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

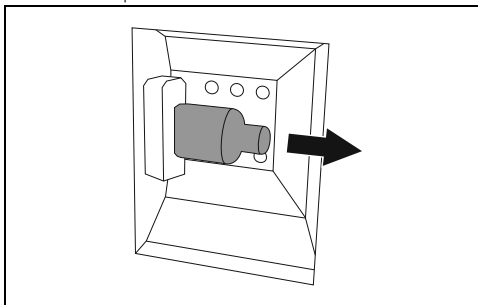
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.

3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Löffel) entfernen.



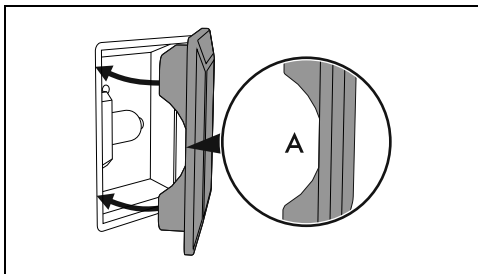
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

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.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

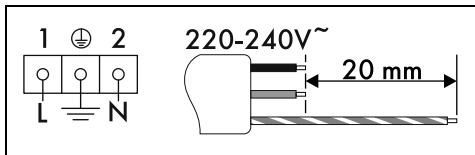
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V~



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

Fixer Anschluss

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

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

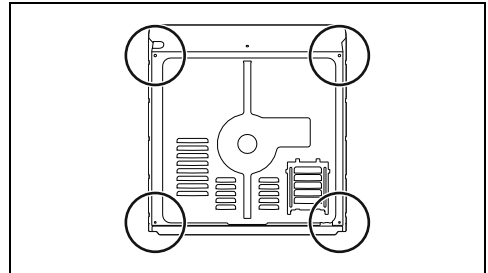
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Austausch des Kabels



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



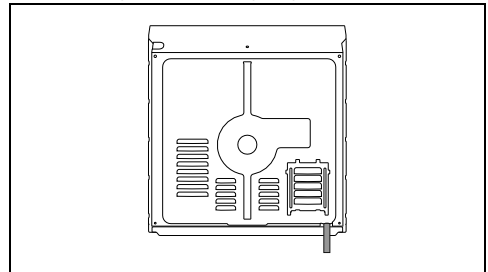
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

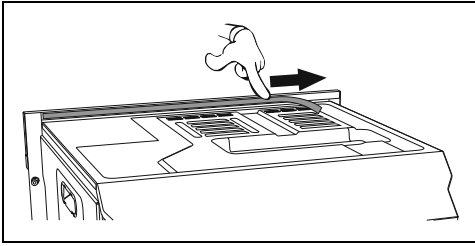
Anordnung des Versorgungskabels



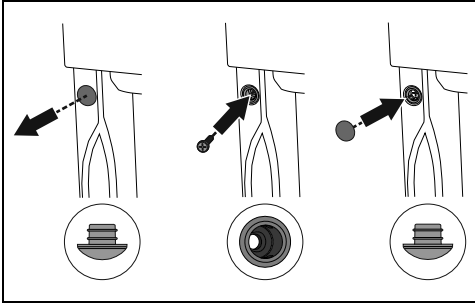
Dichtung der Bedienblende

Die in der Lieferung enthaltene Dichtung auf die Rückseite der Bedienblende kleben, um ein

eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.

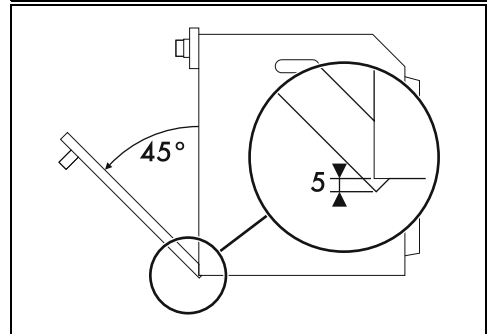
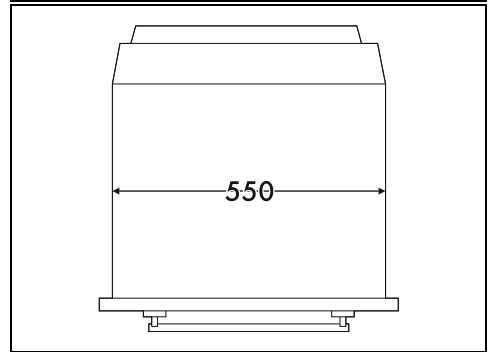
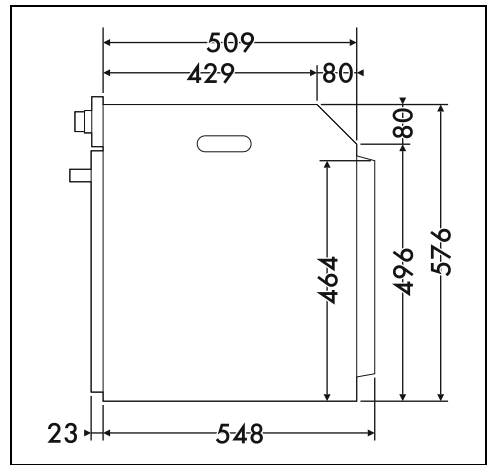
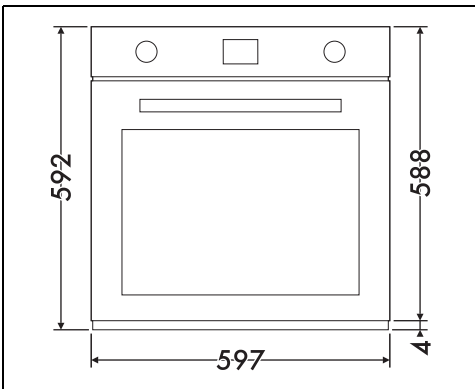


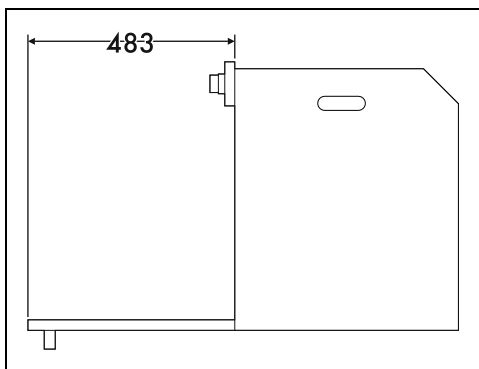
Befestigungsbuchsen



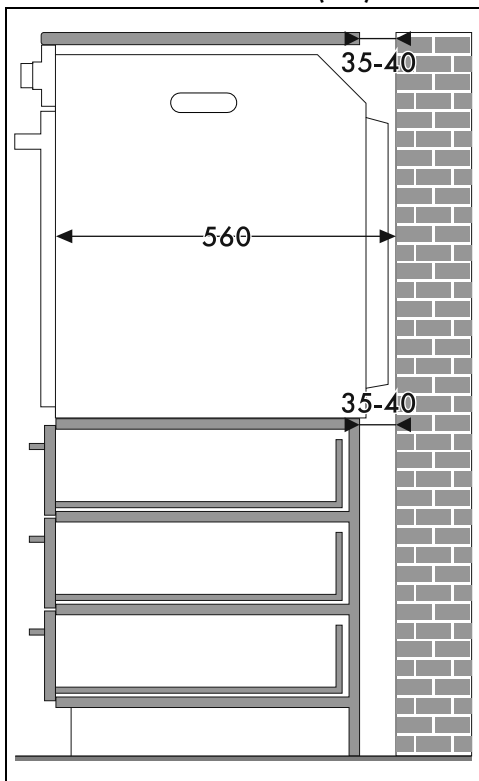
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

Abmessungen des Gerätes (mm)

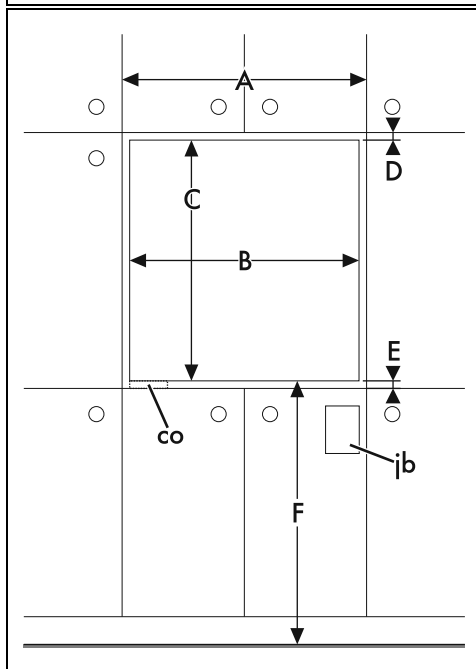
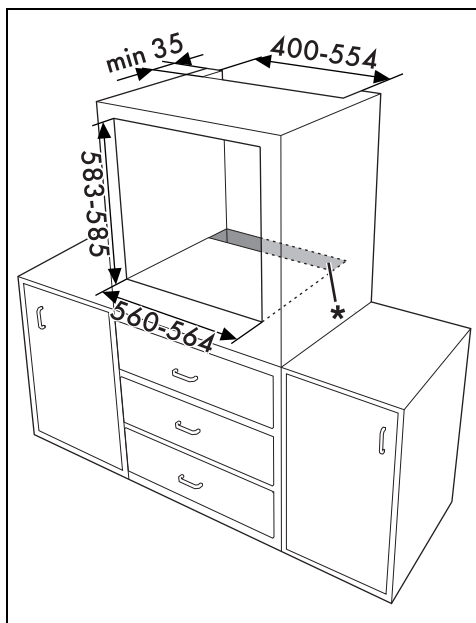




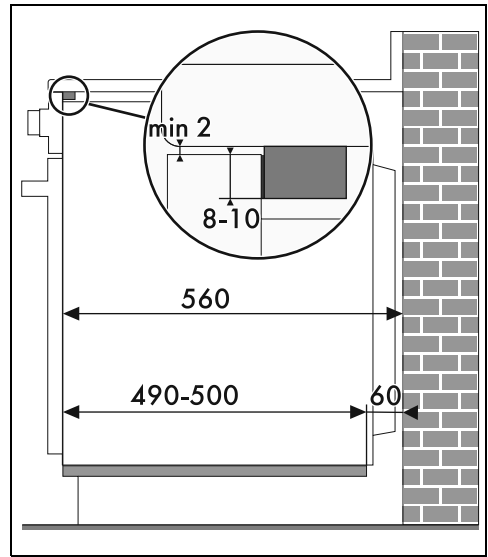
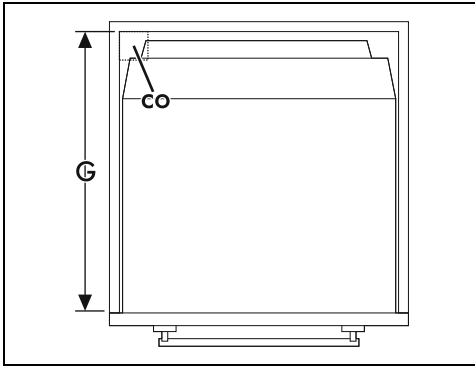
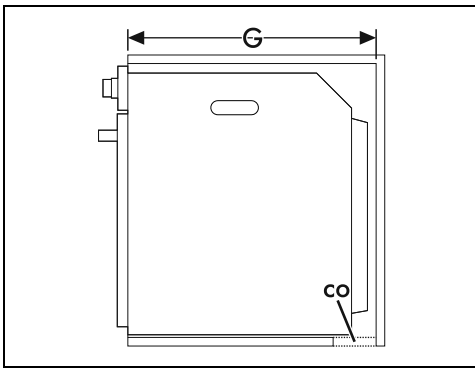
Einbau in einen Hochschrank (mm)



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



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.

A min. 603 mm

B 560 - 564 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

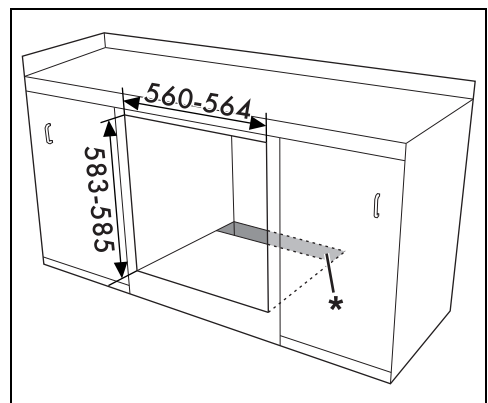
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

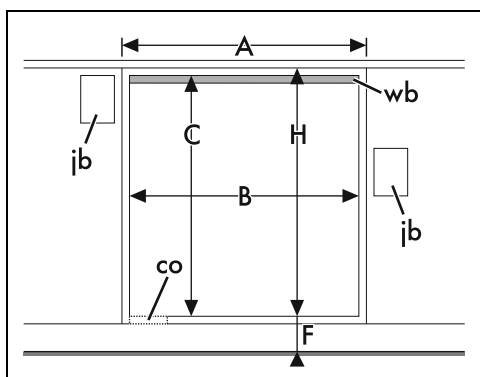
H min. 594 mm

co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm²)

jb Gehäuse der elektrischen Anschlüsse



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



A min. 603 mm

B 560 - 564 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

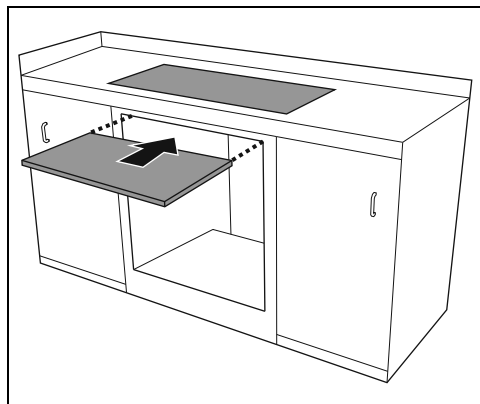
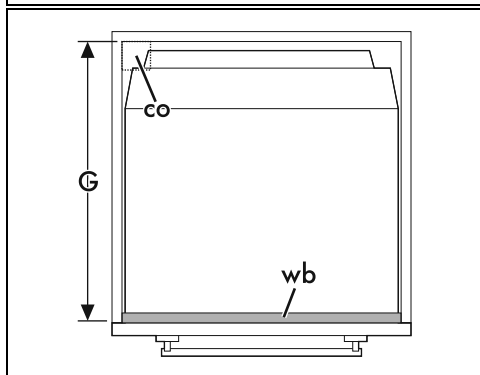
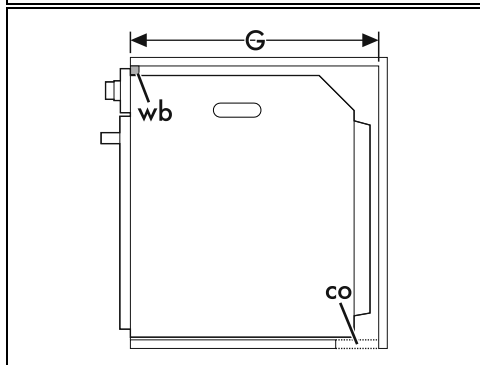
co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm²)

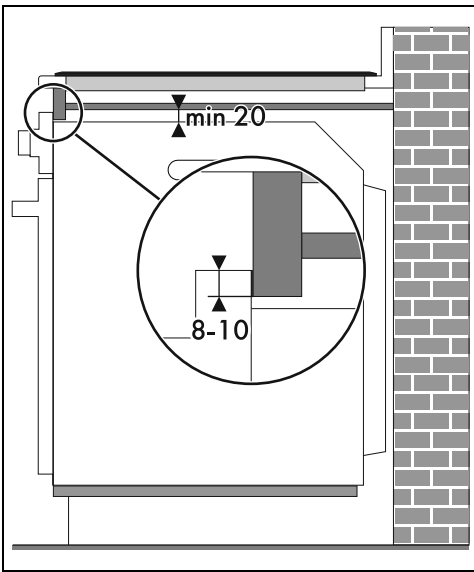
ib Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

wb Holzleiste (empfohlen)

Einbau unter Kochfeldern (mm) (nur bei Pyrolysemodellen)

Wenn ein Kochfeld über dem Backofen 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.





Mit der Holzscheidewand muss eine Holzleiste unter der Arbeitsplatte angebracht 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.