WARNHINWEISE 115
Allgemeine Sicherheitshinweise 115
Für dieses Gerät 122
Zweck des Gerätes 122
Dieses Bedienungshandbuch 122
Haftung des Herstellers 122
Typenschild 122
Entsorgung 122
So können Sie Energie sparen 123
Leuchtquellen 123
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss 123
BESCHREIBUNG 124
Allgemeine Beschreibung 124
Bedienblende 124
Weitere Teile 125
Zubehör 125
Extra-Zubehör (separat zu beziehen) 126
Mikrowelle 126
GEBRAUCH 126
Vorhergehende Eingriffe 126
Mikrowellengeeignete Materialien 127
Gebrauch der Zubehörteile 127
Digital-Zeitschaltautomatik 128
Erster Gebrauch 128
Gebrauch des Backofens 129
Ratschläge zum Garen 135
Mini-Anleitung für Zubehör 136
Unsere Rezepte 136
Sonderprogramme 136
Sekundäre Funktionen 142
Weitere Einstellungen 145
REINIGUNG UND WARTUNG 145
Reinigung des Gerätes 145
Reinigung des Backraums 145
Spezielle Reinigungsfunktionen 147
Vapor Clean (nur bei einigen Modellen) 147
Außergewöhnliche Wartung 148
INSTALLATION 148
Elektrischer Anschluss 148
Positionierung 149

DE

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com

WARNHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: Kinder immer fernhalten.
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: die Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern

ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.

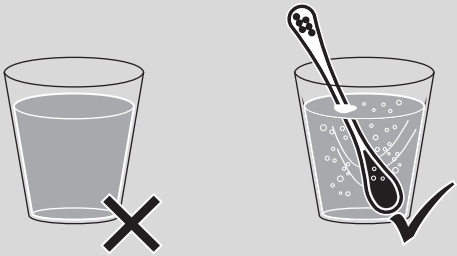
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür einige Sekunden lang 5 cm geöffnet halten, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAURAUM ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.

- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

Für Mikrowellengeräte

- ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch zuständiges Personal nicht benutzt werden.
- ACHTUNG: Die Ausführung eines beliebigen Wartungs- oder Reparatureingriffs, bei dem die Schutzvorrichtung gegen die Mikrowellen entfernt werden muss, ist für alle, mit Ausnahme des zuständigen Personals, ausgesprochen gefährlich.
- ACHTUNG: Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da diese explodieren können.
- Wenn eine kombinierte Funktion verwendet wird, sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Das Gerät beim Garen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern niemals unbeaufsichtigt lassen.

Unsachgemäße Verwendung
Explosionsgefahr



- Während der Verwendung des Mikrowellenherds zum Erwärmen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten kann eine Verzögerung im Aufkochvorgang auftreten und die Kochtemperatur wird ohne die üblichen Blasen erreicht.
- Die Verzögerung des Aufkochvorgangs kann eine Explosion im Ofeninneren verursachen oder die kochende Flüssigkeit kann beim Herausziehen des Behälters austreten.
- Um diese Gefahr zu vermeiden, muss während dem Erhitzen immer eine Kochstange (oder ein Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff) in den Behälter gesteckt werden.

- Die Mikrowellen ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr bestimmt sind, verwenden. Weitere Verwendungen werden

DE

ausdrücklich untersagt (z.B. Trocknen von Kleidern, Wärmen von Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä., Austrocknen von Speisen) und können Verletzungen oder Brände zur Folge haben.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten eruptiven Siedvorgang führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuelle Speiserückstände entfernen.
- Wird der Garraum nicht gereinigt, fördert dies die Beschädigung der Oberfläche, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Die Speisen nicht mithilfe von Mikrowellen trocknen.
- Die Mikrowellen nicht zum Erwärmen oder Frittieren von Ölen verwenden.
- Das Gerät nicht zum Erwärmen von alkoholhaltigen Speisen oder Getränken verwenden.
- Eier in der Schale oder ganze gekochte Eier nicht erwärmen, da diese auch nach dem Erwärmen explodieren können.
- Keine Speisen, die in Lebensmittelverpackungen enthalten sind, erwärmen.
- Keine kombinierte Programme zum Erwärmen oder Kochen von Flüssigkeiten verwenden.
- Säuglingsnahrung darf nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden. Den Deckel oder Schnuller (bei einer Babyflasche) abnehmen. Nach erfolgtem Garvorgang immer die Temperatur überprüfen, da diese nicht zu hoch liegen darf. Den Inhalt gut vermischen oder schütteln, um die Temperatur darunter gut zu verteilen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Vor dem Garen von Speisen mit harter Haut oder Schale (z. B.: Kartoffeln, Äpfel, usw.) muss die Schale angestochen werden.
- Die Mikrowellen-Funktionen nicht bei leerem Garraum verwenden.
- Nur Geschirr und Küchenhelfer, die für den Mikrowellenherd geeignet sind, verwenden.
- Keine Aluminiumbehälter zum Garen von Speisen verwenden.
- Zum Kochen von Speisen oder Getränken keine Metallbehälter verwenden.
- Kein Geschirr mit Metallverzierungen verwenden (Gold-/Silberverzierungen).
- Falls vorhanden, das Backblech und/oder die tiefe Backform nicht zum reinen Garen in der Mikrowelle

benutzen.
- Bei Rauchentwicklung das Gerät ausschalten oder den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Tür geschlossen halten, um Flammen zu ersticken.
- Dieses Gerät ist konform mit den aktuell geltenden Normen und Richtlinien zur Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Personen mit Herzschrittmachern wird geraten, einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen dem in Betrieb stehenden Mikrowellenherd und dem Herzschrittmacher einzuhalten. Für nähere Informationen konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers.
- Das Gerät arbeitet im 2,4 GHz ISM-Frequenzband.
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Gerät der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

Unsachgemäße Verwendung
Gefahr von Schäden am Gerät



Unsachgemäße Verwendung
Gefahr von Schäden am Gerät

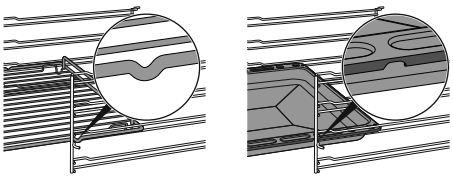
- Bei der Verwendung der Mikrowelle darf das Gericht (oder sein Behälter) nicht auf den Boden des Garraums gestellt werden. Das mitgelieferte Zubehör, das in die für das jeweilige Rezept geeigneten Schienen eingesetzt wird, benutzen.
- KEINE BEHÄLTER/ KÜCHENUTENSILIEN (Töpfe, Glasbackblech usw.) DIREKT AUF DEN GARBODEN STELLEN.

- Wenn das Gerät in einem Schrank installiert ist, muss es bei geöffneter Schranktür betrieben werden.

Schäden am Gerät

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

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



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Backraums zurücklassen.
- DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Bedarf kann das Rost für das Backblech (das je anch Modell zul Lieferumfang gehört oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes

verwenden.

Installation und Wartung

- DIESES GERÄT **DARF NICHT** AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- 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.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

- Man darf sich nicht an die offene Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
- (nur bei einigen Modellen) Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.

Zweck des Gerätes

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

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

Dieses Bedienungshandbuch

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

Haftung des Herstellers

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

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

Typenschild

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

Entsorgung



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

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



Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

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

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem

Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.

Verpackungen aus Plastik
Erstickungsgefahr

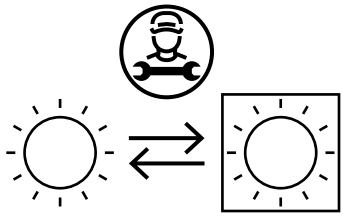
- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

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.

Leuchtquellen

- Dieses Gerät enthält Lichtquellen, die nicht vom Benutzer ausgetauscht werden können und nur durch den technischen Kundendienst ersetzt werden dürfen.



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

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

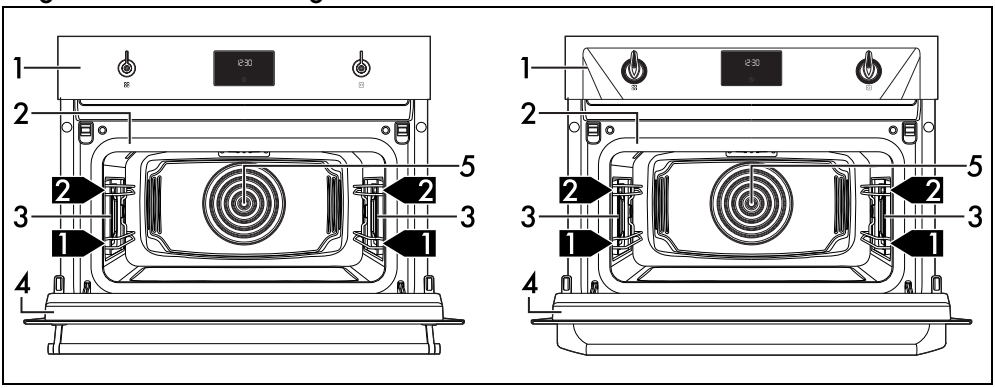
Warnung/Achtung

Informationen/Tipps

DE

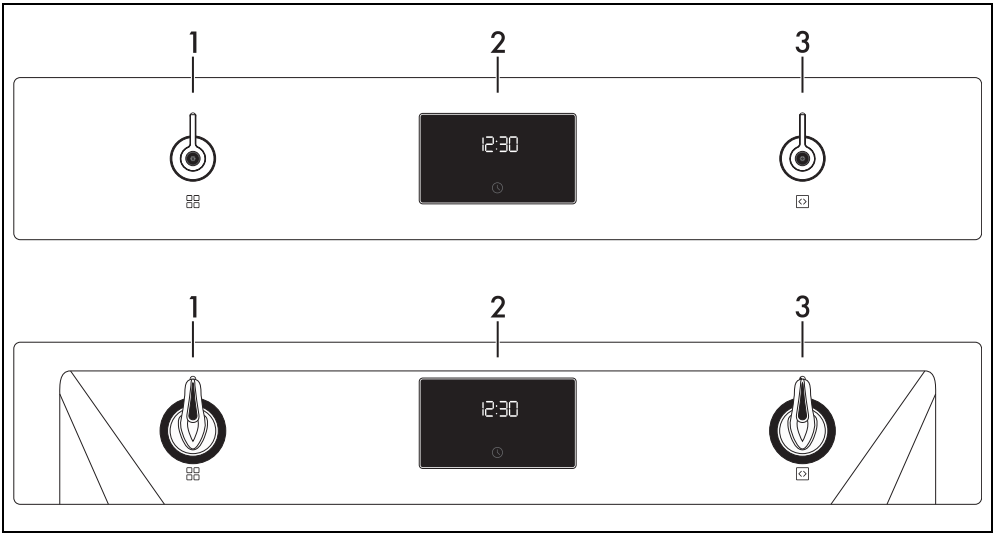
BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



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

Bedienblende



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:

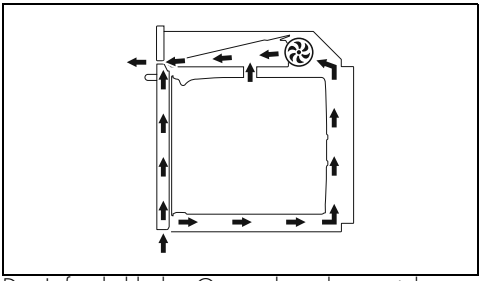
- die Gartemperatur,
- die Programmdauer,
- programmierte Garvorgänge,
- die aktuelle Uhrzeit einstellen;
- eine Funktion vorläufig aktivieren oder ausschalten.

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

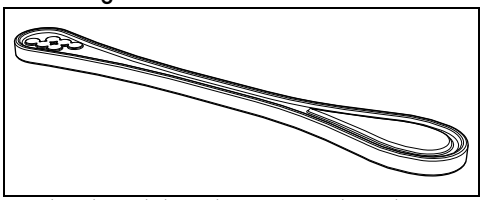
Zubehör

- 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.
- Es wird empfohlen, die ausziehbaren Führungen auf die erste Schiene der Rahmen zu bauen. Auf diese Weise ist es möglich, den Garraum mit einer Zwischenebene zwischen der ersten und der zweiten Schiene zu optimieren.

In diesem Handbuch beziehen sich die Vorschläge für die zweite oder mittlere Schiene auf die Verwendung von Auszugsschienen.

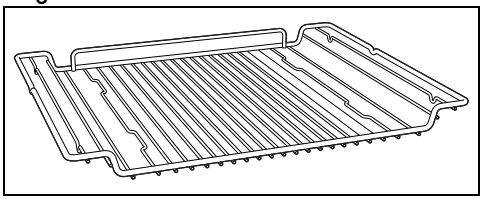
DE

Kochstange



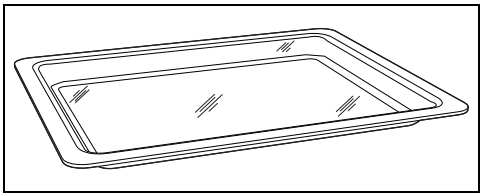
Wird während des Erhitzens von Flüssigkeiten in einem Behälter verwendet und ist notwendig, um eine Verzögerung des Aufkochvorgangs zu vermeiden.

Abgesenktes Rost



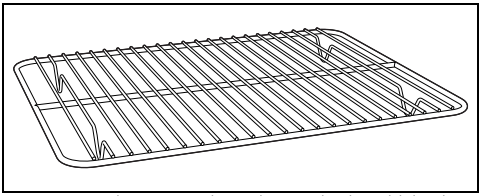
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Glasbackblech



Für jede Art von Garvorgang und zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden. Auf dem abgesenkten Grill eignet es sich besonders für das Garen in der Mikrowelle.

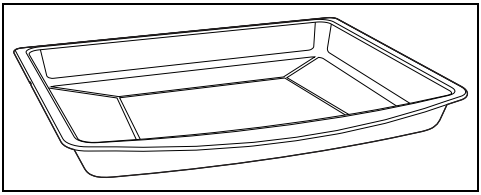
Rost für Backblech



Setzt man den Rost über dem Glasbackblech ein, kann er zum Garen von Speisen verwendet werden, die tropfen können.

Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

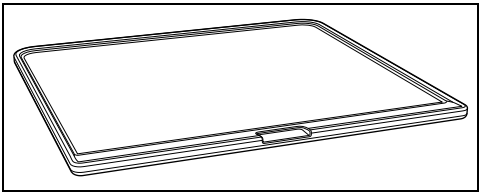
Tiefes Backblech



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

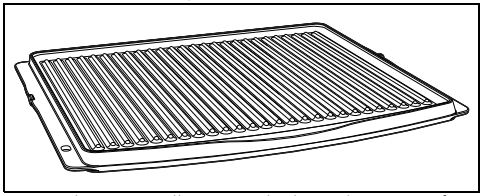
ACHTUNG: Die tiefe Backform kann für Kombi-Garvorgänge mit Mikrowellen benutzt werden. Nicht für Garvorgänge mit AUSSCHLIESSLICH Mikrowellen geeignet.

PPR2 oder STONE (feuerfester Stein)



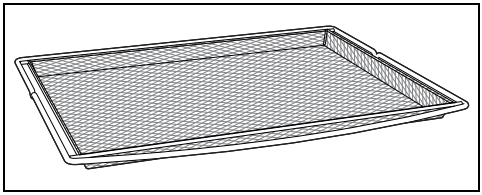
Ideales Zubehör zum Backen von Lebensmitteln (Pizza, Brot, Focaccia...), aber es auch für empfindlichere Zubereitungen wie Kekse.

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...).

Mikrowelle

Das Gerät ist mit einem Mikrowellenerzeuger, dem so genannten Magnetron, ausgestattet. Die erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig in den Garraum geleitet, um die Speisen zu erwärmen.

Der Aufheizvorgang erfolgt mittels Reibung der im Inneren der Speisen enthaltenen Moleküle (hauptsächlich Wassermoleküle), was eine Wärmeerzeugung zur Folge hat.

Die direkt im Inneren der Speisen erzeugte Wärme ermöglicht, in kürzerer Zeit als bei einem traditionellen Garvorgang, die Speisen aufzutauen, aufzuwärmen oder zu kochen.

Die Verwendung von Behältern, die für das Garen in der Mikrowelle geeignet sind, erleichtert die gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen in den Speisen.

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.

Mikrowellengeeignete Materialien

Allgemein müssen die für das Garen in der Mikrowelle verwendeten Materialien den Mikrowellen ermöglichen, sie zu durchdringen und die Speisen zu erreichen.

Im Folgenden ist eine Tabelle der zu verwendenden oder nicht zu verwendenen Materialien angeführt:

ZU VERWENDENDE MATERIALIEN:

- Glas (immer Deckel entfernen)*
  - Feuerfeste Formen
  - Gläser
  - Behälter
- Porzellan
- Ton
- Kunststoff (nur, sofern mikrowellengeeignet)
  - Dosen
  - Kunststofffolien (dürfen aber nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt geraten)

*nur, sofern hitzebeständig.

NICHT ZU VERWENDENDE MATERIALIEN:

- Metall (kann Lichtbögen oder Funken erzeugen)
  - Aluminiumfolie
  - Aluminiumformen
  - Teller
  - Metallküchenhelfer
  - Bänder für Gefrierbeutel
- Holz
- Kristallgläser
- Papier (Brandgefahr)
- Styroporbehälter (Verderbgefahr der Speisen)

Das Geschirr darf keine Metallverzierungen besitzen.

Backbleche aus Metall nicht mit den Funktionen Mikrowelle oder Mikrowelle kombiniert verwenden.

Geschirrtest

Nur für diesen Test darf die Mikrowellenfunktion ohne Einführen von Speisen ins Innere des Gerätes verwendet werden.

Zur Prüfung, ob das Geschirr für das Mikrowellengaren geeignet ist, kann ein einfacher Test vorgenommen werden:

1. Alle Zubehörteile aus dem Backraum herausnehmen.
2. Das zu überprüfende Geschirr auf den in die erste Schiene eingeschobenen Rost stellen.
3. Die Mikrowellenfunktion auf die Höchstleistung stellen (z.B. 1000 W).
4. Eine Gardauer von 30 Sekunden einstellen.
5. Den Garvorgang starten.

Nicht geeignetes Geschirr
Gefahr von Schäden am Gerät

- Den Test unverzüglich unterbrechen, wenn Funken sichtbar sind oder das Geschirr ein knackendes Geräusch von sich gibt. In diesem Fall ist das Geschirr nicht für das Mikrowellengaren geeignet.

Am Testende muss das Geschirr kalt oder lauwarm sein. Sollte es heiß sein, ist es für das Mikrowellengaren nicht geeignet.

Gebrauch der Zubehörteile

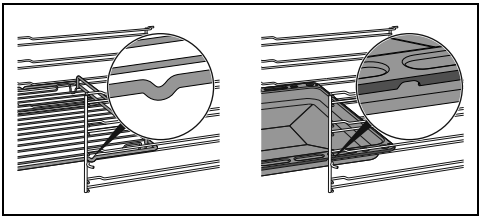
Roste und Backbleche

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

DE

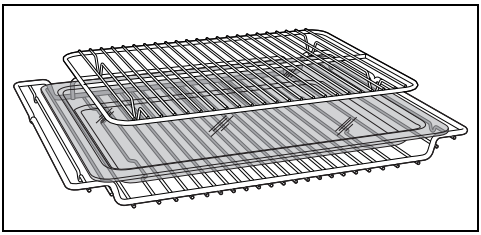
sein.



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.

Grillroste und Glasbackbleche



Das Glasbackblech muss auf den abgesenkten Rost gestellt werden.

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

Kochstange

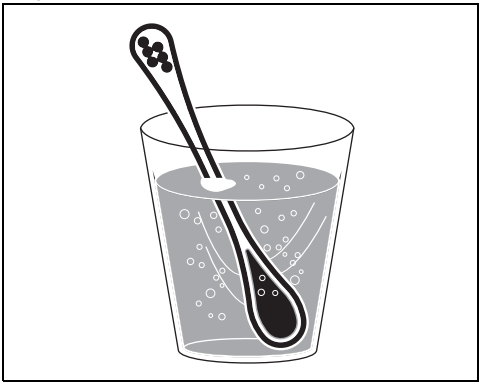
Unsachgemäße Verwendung
Explosions-/Verbrennungsgefahr

- Um eine Explosion im Inneren des Gerätes oder ein plötzliches Austreten der kochenden Flüssigkeit zu vermeiden, muss die Kochstange immer in die zu erhitzende Flüssigkeit gesteckt werden.

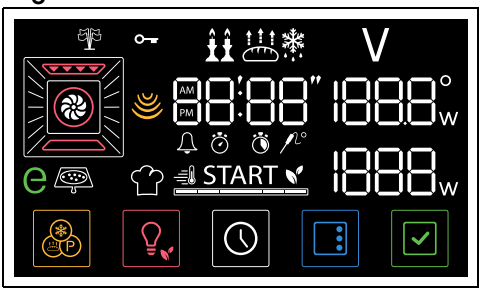
Sehr hohe Temperatur
Gefahr von Schäden am Zubehör

- Die Kochstange nur bei Mikrowellenfunktionen verwenden. Die Stange darf nicht bei Kombi- oder traditionellen Funktionen verwendet werden.

Während der Verwendung der Mikrowellen zum Erwärmen oder Erhitzen von Flüssigkeiten kann eine Verzögerung des Aufkochvorgangs auftreten. Um dieses Phänomen zu vermeiden, muss während der Aufheizphase die mitgelieferte Kochstange (oder ein Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff) in den Behälter eingeführt werden.



Digital-Zeitschaltautomatik



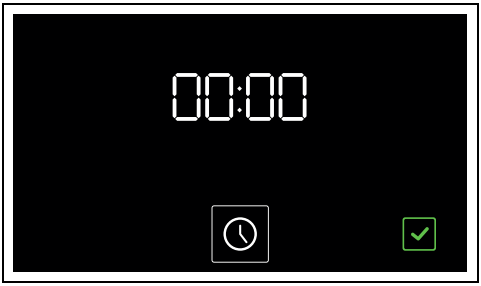
Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Um die Automatik zu nutzen, die Funktions- und Temperaturknebel drehen oder die Taste im unteren Teil des Displays betätigen, je nach den Funktionen, die das Gerät durchführen soll.

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 0:00 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.

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.

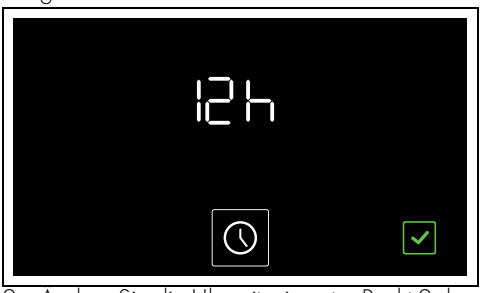
Es kann notwendig sein die Uhrzeit, z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/ Winterzeit, neu einzustellen.

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

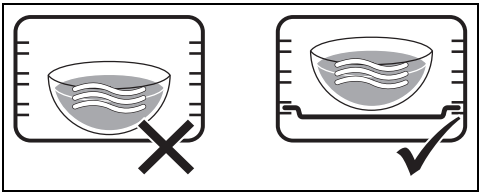
Gebrauch des Backofens

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Garung in der Mikrowelle

Die direkt in die Speisen eindringenden Mikrowellen ermöglichen, die Speisen in nur kurzer Zeit und mit einer beachtlichen Stromeinsparung zu garen. Diese Geräte sind für fettfreies Garen, zum Auftauen und Erwärmen von Speisen geeignet und lassen das Aussehen und den Duft derselben unverändert.

Bei der Verwendung der Mikrowelle darf das Gericht (oder sein Behälter) nicht auf den Boden des Garraums gestellt werden. Das mitgelieferte Zubehör, das in die für das jeweilige Rezept geeigneten Fächer eingesetzt wird, benutzen.

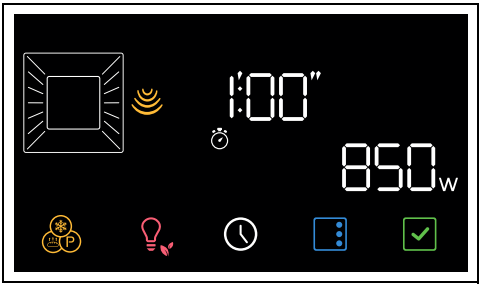


KEINE BEHÄLTER/ KÜCHENUTENSILIEN (Töpfe, Glasbackblech usw.) DIREKT AUF DEN GARBODEN STELLEN.

1. Die Tür öffnen.

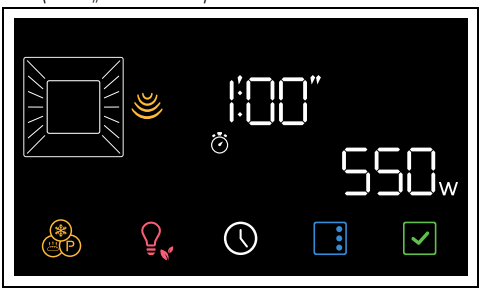
DE

2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach rechts drehen, um die Funktion MIKROWELLE anzuwählen.



Die Taste und die Anzeige START beginnen zu blinken.

5. Den Temperaturknebel drehen, um den Leistungswert zwischen 150W und 850W (z.B. „550 watt“) zu verstellen.

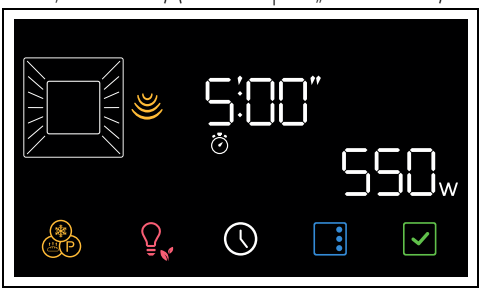


Eine Angabe zu den empfohlenen Leistungsstufen für Mikrowelle finden Sie im Abschnitt Mikrowellenleistung.

6. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Leuchten und .

7. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 5 Sekunden bis zu 1,5 Stunden) (zum Beispiel „5 Minuten“).



Die Taste drücken, um die Gardauer zu bestätigen.

Um die Funktion zu starten, die Taste drücken.

8. Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.

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

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

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

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

Mikrowellenleistung

Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen angeführt:

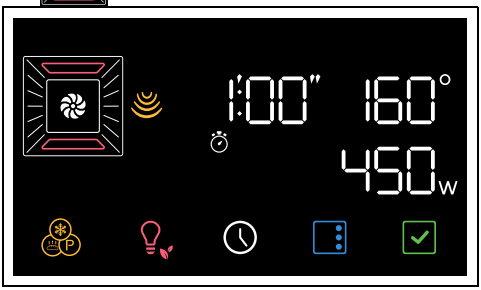
Leistung (W)	Nutzung
150	Lebensmittel auftauen
250	
350	
450	Schonende Beheizung
550	
650	Lebensmittel aufwärmen oder garen
750	
850	Aufwärmen von Flüssigkeiten

Kombi-Garvorgänge

Unter kombiniertem Garprogramm versteht man einen traditionellen Garvorgang, der mit einem Mikrowellenprogramm kombiniert ist. Diese Funktionen werden durch das Aufleuchten des Symbols für die Mikrowellenfunktion und das Symbol einer herkömmlichen Funktion gekennzeichnet.

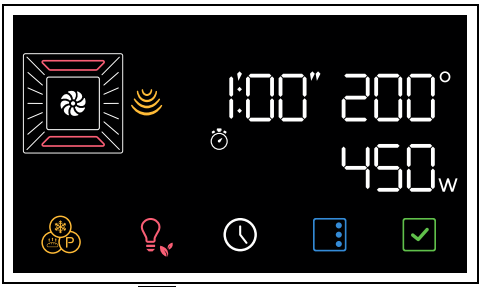
1. Den Drehknebel der Funktionen aus der Position 0 bis zu einer Kombifunktion drehen

(z.B MIKROWELLE UND UMLUFT +).

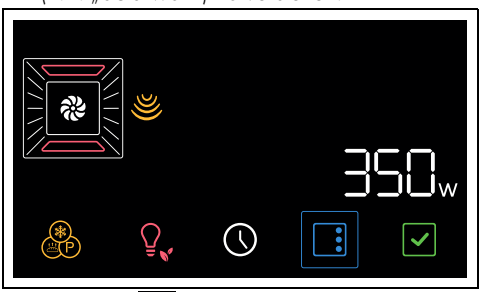


Die Taste und die Anzeige START beginnen zu blinken.

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



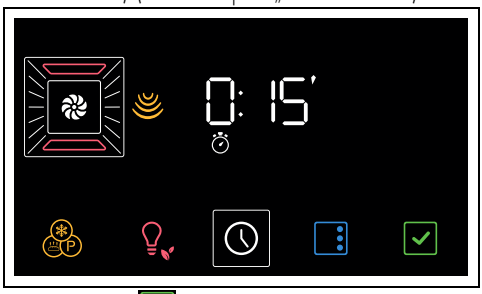
3. Die Taste drücken.
4. Den Temperaturknebel drehen, um den Leistungswert zwischen 150W und 450W (z.B. „350 watt") zu verstellen.



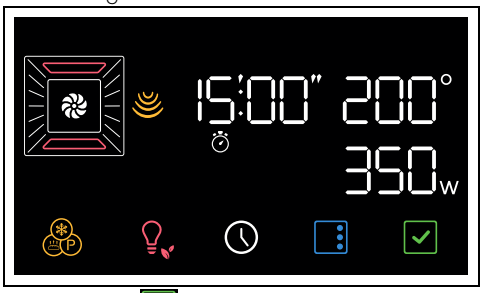
5. Die Taste drücken, um die Leistung der Mikrowelle zu bestätigen.
6. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Leuchten und .

7. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „15 Minuten").



8. Die Taste drücken, um die Gardauer zu bestätigen.



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

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

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

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

Liste der Kombi-Backofenfunktionen Garen

MIKROWELLE + UMLUFT

Der Betrieb des Kühlgebläses in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Garen. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht hingegen ein schnelles Garen des Speiseninneren.

MIKROWELLE + THERMO-UMLUFT

Programm für kombiniertes Garen mit zirkulierender Heißluft, das die Speisen dank der Zirkulation der Heißluft und der Mikrowellen in nur kurzer Zeit grat.

MIKROWELLE + GRILL

Die Verwendung des Grills erzeugt eine perfekte Bräunung der Oberfläche der einzelnen Speisen. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht hingegen ein schnelles Garen des Speiseninneren.

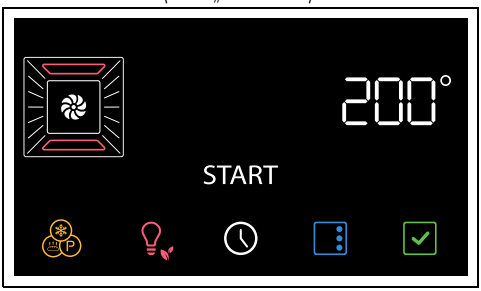
Traditioneller Garvorgang

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.

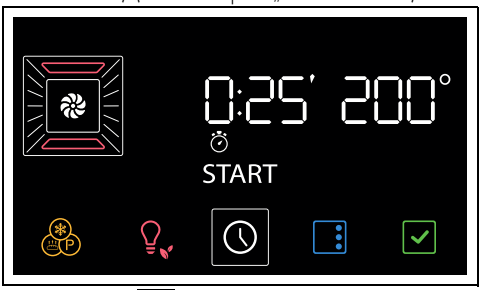
Zeitgesteuerter Garvorgang

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.

Am Display blinken die Leuchten und .

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



3. 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.

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

Nach der Vorheizstufe:

5. Die Speise in den Backraum einführen.
6. 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.

7. Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

Um einen zeitgesteuerter Garvorgang zu löschen:

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

Programmierter Garvorgang

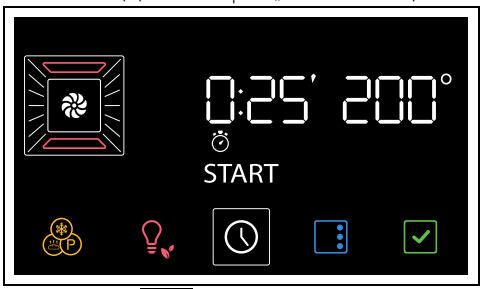
Der programmierte Garvorgang ist eine Funktion, die es ermöglicht, einen zeitgesteuerten Garvorgang um eine bestimmte vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

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

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

Am Display blinken die Leuchten und .

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

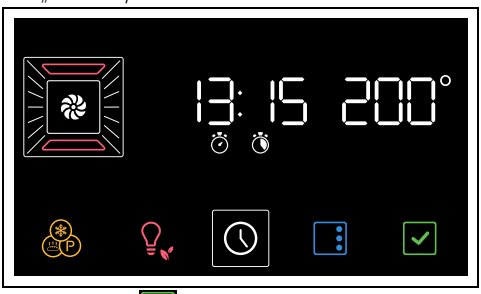


3. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Leuchten und .

DE

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



5. Die Taste drücken, um die Uhrzeit des Endes des Garvorgangs zu bestätigen.
6. 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.

7. Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

Um einen programmierten Garvorgang zu löschen

1. Die Taste einige Sekunden lang drücken.

Am Display blinken die Leuchten und .

2. Erneut kurz die Taste drücken.

Am Display blinken die Leuchten und .

3. Den Temperaturknebel 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 Funktionsknebel auf 0 stellen.

Minutenzähler während eines Garvorgangs

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

1. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Leuchten und .

2. Die Taste drücken.

Im Display erscheinen die Ziffern und und die Kontrolllampe blinkt.

3. Zum Einstellen der Gardauer den Temperaturknebel drehen (von 1 Minute bis 13 Stunden).
4. Zur Bestätigung die Taste drücken.

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.

OBERHITZE + UNTERHITZE



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

UMLUFT



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

HEISSLUFT



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

GRILL



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

UNTERHITZE



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

ECO



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



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



Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger und kann von der Menge der Speisen abhängen, die in den Backraum geschoben werden.



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

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeit en hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurück federt, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

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

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

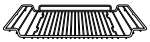
DE

kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.

Mini-Anleitung für Zubehör

 Abgesenktes Rost	Wir empfehlen die Verwendung des Grills als Auflagefläche für Backformen/-bleche. Wenn der Backblechrost fehlt, kann der Rost als Unterlage zum Grillen verwendet werden, wobei das tiefe Backblech auf ein darunter liegendes Regal gelegt wird, um die Säfte aufzufangen. Für das Garen auf mehreren Ebenen positionieren Sie zwei Roste mit einer leeren Ebene dazwischen und verwenden Sie die Funktion HEISSLUFT  .
 Glasbackblech	Glasbackblech auf das Rost  legen. Für Mikrowelle und das kombinierte Garen in der Mikrowelle geeignet.
 Rost für Backblech	Wir empfehlen, den Backblechrost als Unterlage für die zu grillenden Speisen zu verwenden. Das darunter liegende Blech fängt den Saft vom Grillen auf.
 Tiefes Backblech	Wir empfehlen die Verwendung der tiefen Backform nur zum Kochen auf einer Ebene. Stellen Sie die tiefe Backform auf die mittlere Ablage, wenn Sie die belüfteten Funktionen verwenden. Wenn die Funktion STATISCH  benutzt wird, muss die tiefe Backform auf die gewünschte Ablage gelegt werden. Die Backform mit dem Backblechrost auf die letzte Ablage legen, um im GRILL-Modus  zu garen. ACHTUNG: Die tiefe Backform kann für Kombi-Garvorgänge mit Mikrowellen benutzt werden. Nicht für Garvorgänge mit ausschließlich Mikrowellen geeignet.

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.

Sonderprogramme

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



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.

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

2. Die Tür öffnen.
3. Die aufzutauende Speise in den Backraum geben.

Es wir empfohlen, die aufzutauenden Lebensmittel auf die erste Ablage von unten zu stellen.

4. Die Tür schließen.
5. Zur Bestätigung die Taste drücken.
6. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Auftaudauer drehen (von 1 Minute bis zu 30 Minuten) (zum Beispiel „15': 00").



In der Auftaufunktion kann die Mikrowellenleistung nicht verändert werden.

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

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, die Speisen nach der Hälfte des Vorgangs um 180° zu drehen.

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

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

Die Speisen einige Minuten ruhen lassen, bevor man sie aus dem Garraum nimmt.

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

Typologie	Gewicht (Kg)	Zeit
Fleisch	0.4	0h 23m
Fisch	0.5	0h 10m
Brot	0.3	0h 15m
Gebäck	1.0	0h 02m

HEFESTUFE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.

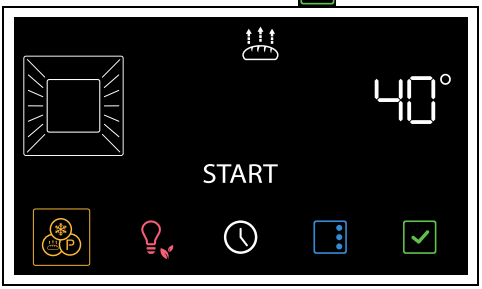
1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste solange drücken, bis die Funktion angewählt ist.

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.

2. Die Tür öffnen.
3. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
4. Die Tür schließen.

DE

5. Zur Bestätigung die Taste drücken.



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

6. Um die Funktion zu starten, die Taste drücken.
7. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 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.

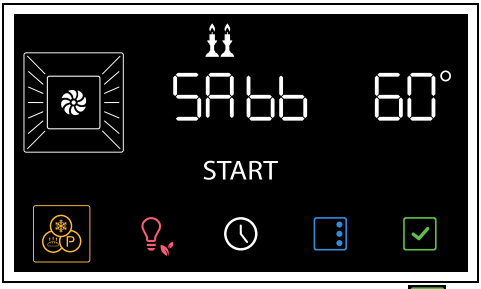
SABBATH-FUNKTION

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 beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür (wo vorhanden) oder die manuelle Aktivierung mittels Drehknebel aktiviert die Lampe nicht.
- Internes Kühlgebläse deaktiviert.
- Beleuchtung der Drehknebel und die akustischen Anzeigen deaktiviert.

Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden. Die Betätigung 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 angewählt ist.
2. Zur Bestätigung die Taste drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „90°C") einzustellen.

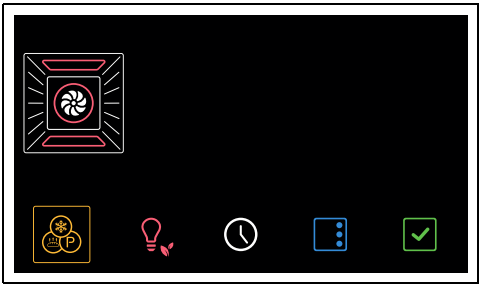


4. Um die Funktion zu starten, die Taste drücken.
5. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

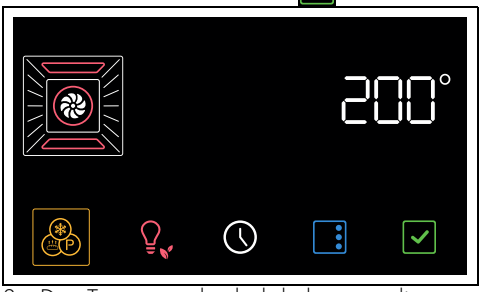
TURBO

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.

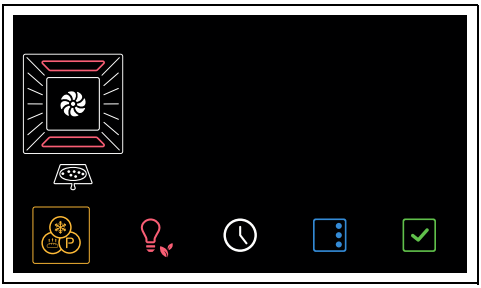
Wie bei den normalen Garfunktionen kann das Vorheizen übersprungen und ein zeitgesteuertes und programmiertes Garen eingestellt werden.

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.

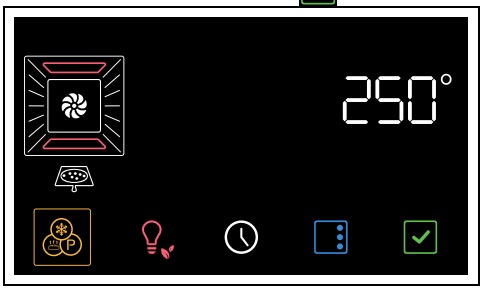
PIZZA

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.

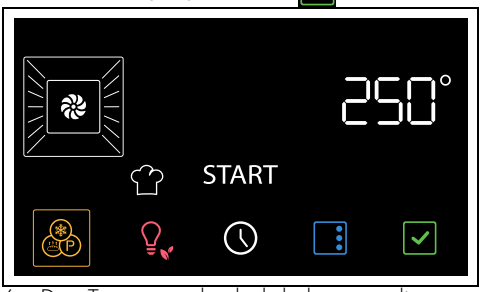
1. Die Tür öffnen.
2. Das Zubehör PPR2 oder STONE in den Garraum stellen (bitte Anleitung des Zubehörs beachten).
3. Die Tür schließen
4. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste solange

DE

drücken, bis die Funktion St On angewählt ist.



5. Zur Bestätigung die Taste drücken.



6. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).
7. 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.

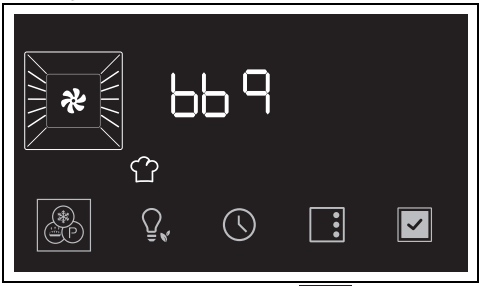
8. Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
9. Die Tür schließen.
10. Nach den Garvorgang, den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

BBQ (Barbecue)

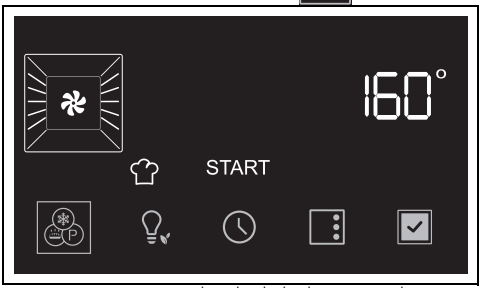
Für Barbecue-Garvorgänge geeignet. Mit dem separat zu beziehenden Zubehör BBQ einzusetzen.

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

1. Die Tür öffnen.
2. Das Zubehör BBQ in den Garraum einführen.
3. Die Tür schließen
4. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste solange drücken, bis die Funktion bb9 angewählt ist.



5. Zur Bestätigung die Taste drücken.



6. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).
7. 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.

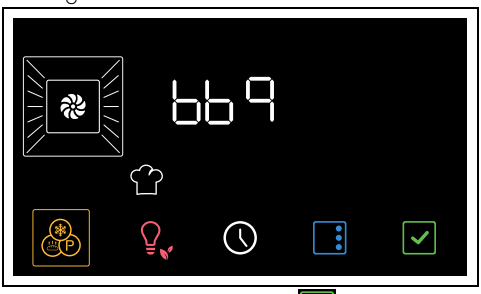
8. Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
9. Die Tür schließen.
10. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

BBQ (Barbecue)

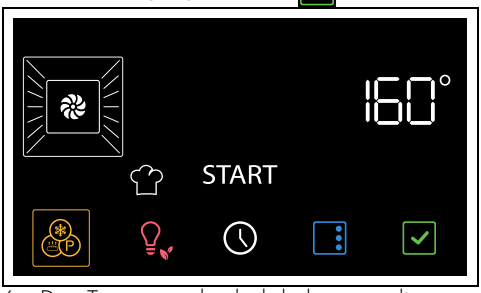
Für Barbecue-Garvorgänge geeignet. Mit dem separat zu beziehenden Zubehör BBQ einzusetzen.

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

1. Die Tür öffnen.
2. Das Zubehör BBQ in den Garraum einführen.
3. Die Tür schließen
4. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste solange drücken, bis die Funktion bb9 angewählt ist.



5. Zur Bestätigung die Taste drücken.



6. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).
7. 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.

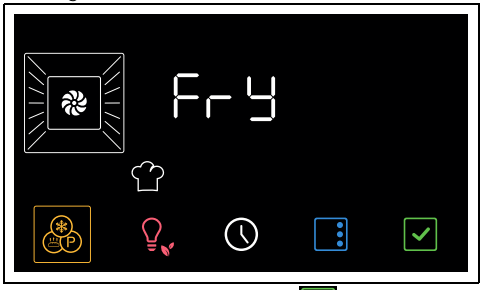
8. Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
9. Die Tür schließen.
10. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

AIRFRY

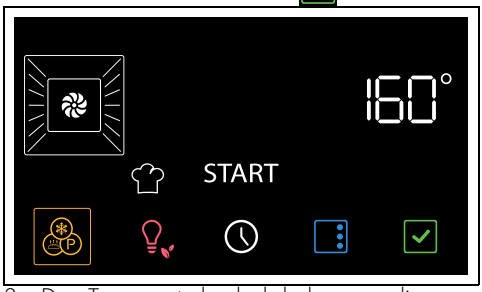
Für das Frittieren ohne Öl geeignet Mit dem separat zu beziehenden Zubehör AIRFRY einzusetzen.

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 Fry 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. 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.

DE

Sekundäre Funktionen

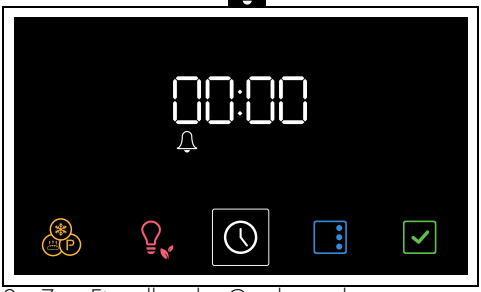
Die Tasten am unteren Rand der Anzeige haben einige sekundäre Funktionen:

MINUTENZÄHLER

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

1. Im „Hauptmenü" die Taste drücken.

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



2. Zum Einstellen der Gardauer den Temperaturknebel 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.

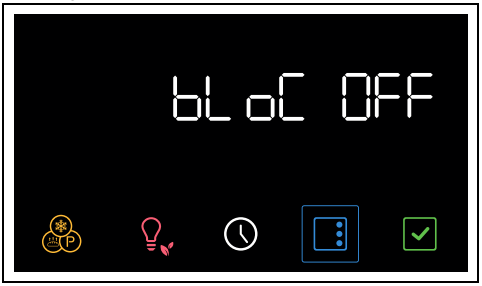
3. Die Taste zur Bestätigung drücken und zur Zeiteinstellung übergehen.
4. Den Temperaturknebel drehen, um die Uhrzeit einzustellen.
5. Die Taste drücken, um die Stunden einzustellen und auf die Minutenanzeige wechseln.
6. Mit dem Temperaturknebel die Minuten einstellen.
7. Zur Bestätigung die Taste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

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

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.



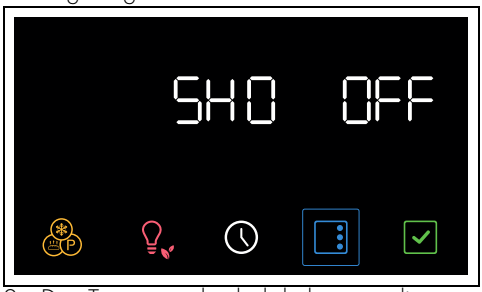
2. Wird am Display „Loch On" angezeigt, einige Sekunden lang die Taste drücken.

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

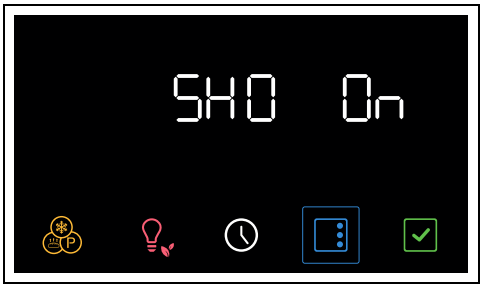
Show Room (nur für Aussteller)

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.

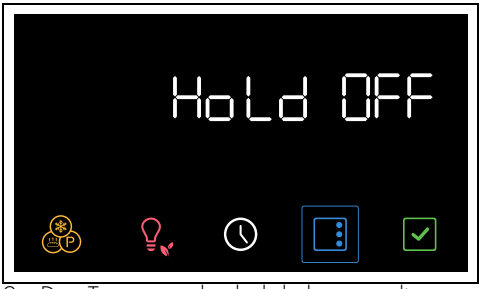
Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss diese Funktion auf OFF gestellt werden.

Temperatur halten

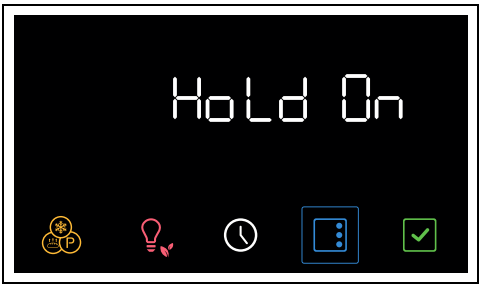
Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell unterbrochen wird), die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu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

DE

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



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



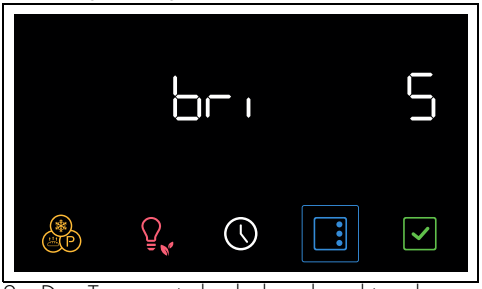
3. Die Taste drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste zur Bestätigung drücken.

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 angewählt 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 Drücken eines Symbols 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.

Weitere Einstellungen

Eco-Light

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

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

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

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

DE

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 des Backraums

Der Backraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.
Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Backraums antrocknen, da diese die emaillierte Beschichtung beschädigen können.
Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.
Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;

- die Halterahmen für Roste/Backbleche.

Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

Trocknung

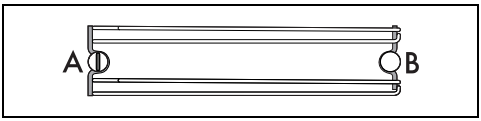
Beim Garen der Speisen wird im Inneren des Backraums Feuchtigkeit erzeugt. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

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

Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

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



A = Vordere Aufnahme

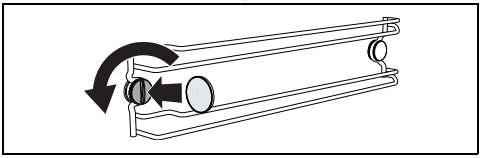
B = Hinterer Stift

Bei einigen Modellen kann der hintere Bolzen B auf die gleiche Weise wie der vordere Sitz A ausgebaut und wieder eingebaut werden.

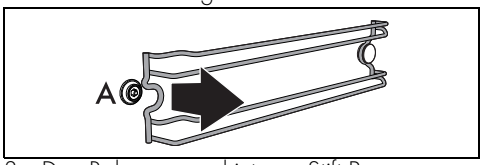


Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche:

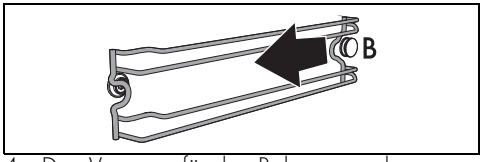
1. Den vorderen Befestigungsstift, der sich an der Seitenwand in der Nähe der Garraumöffnung befindet, herausdrehen (mit einem Werkzeug oder einer Münze).



2. Den Rahmen vorsichtig zum Inneren des Garraums ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst.



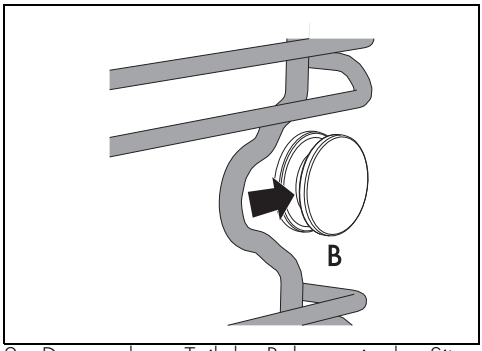
3. Den Rahmen vom hinteren Stift B herausziehen, der sich unten an der Seitenwand befindet.



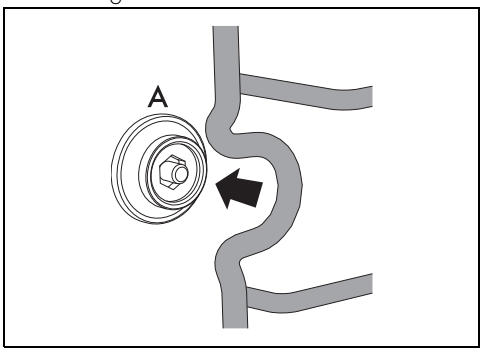
4. Den Vorgang für den Rahmen an der anderen Seitenwand wiederholen.

Für den Einbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche:

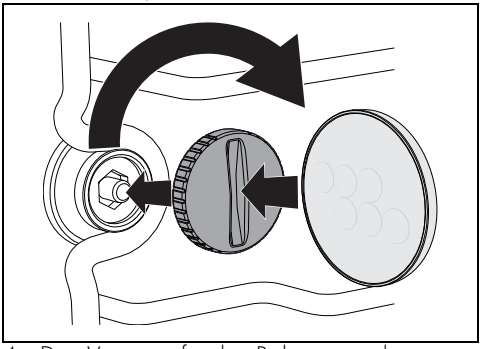
1. Die Rückseite des Rahmens in den Schlitz unter Stift B schieben, der sich unten an der Seitenwand befindet.



2. Den vorderen Teil des Rahmens in den Sitz A an der Seitenwand in der Nähe der Öffnung des Garraums einführen.



3. Den vorderen Befestigungsstift einschrauben (Werkzeug oder Münze benutzen).



4. Den Vorgang für den Rahmen an der anderen Seitenwand wiederholen.

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.

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.

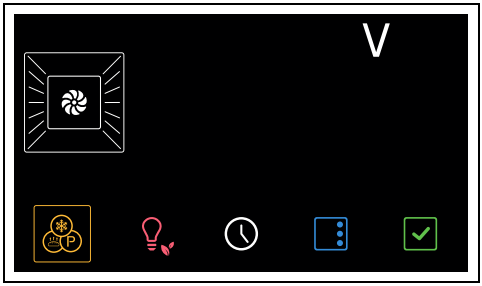
Sollte die Umlenkplatte mit selbstreinigendem Material beschichtet sein, diese nicht besprühen.

- 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

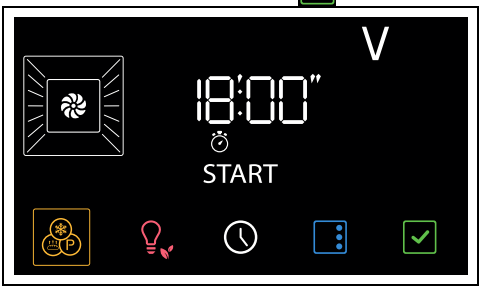
Ist die Innentemperatur höher als erwartet, wird die Funktion nicht aktiviert, und jedes Mal, wenn die Taste  gedrückt wird, gibt das Gerät eine akustische Warnung aus.
Das Gerät vor der Aktivierung der Funktion auskühlen lassen.

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



DE

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 abgeändert werden.

Am Ende blinkt im Display die Anzeige End 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.

Am Display blinken die Leuchten und .

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

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

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.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

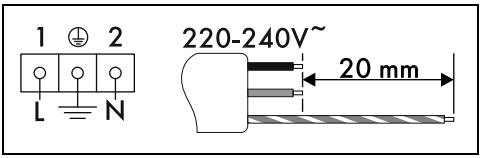
Allgemeine Informationen

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.

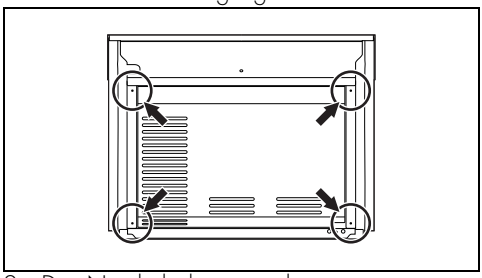
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

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.

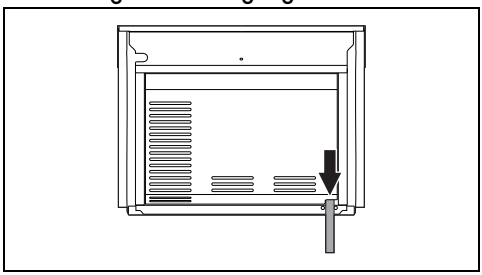


2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung

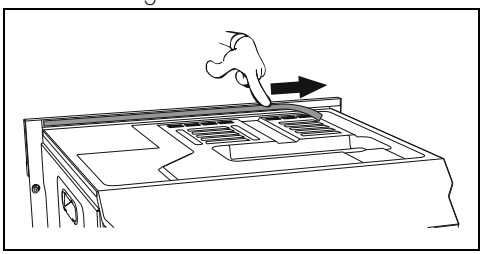
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Anordnung des Versorgungskabels



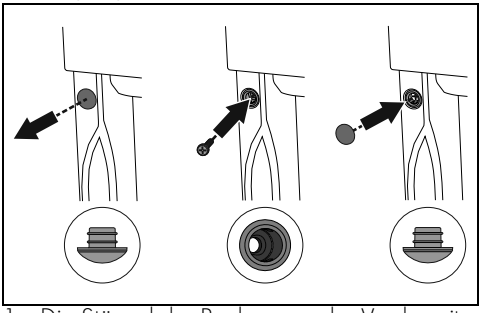
Dichtung der Bedienblende

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



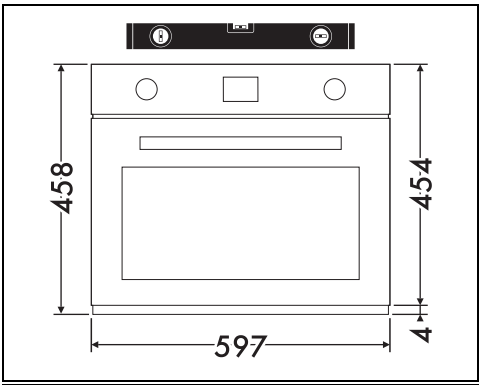
DE

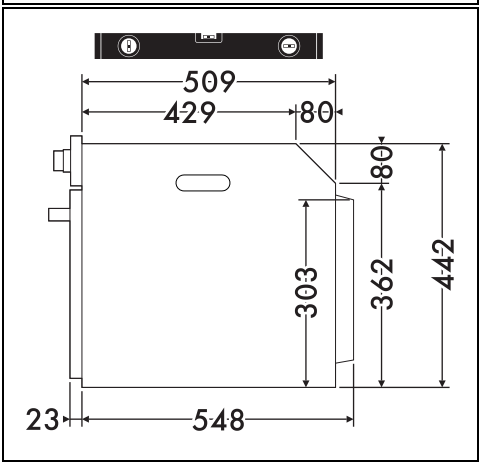
Befestigungsbuchsen

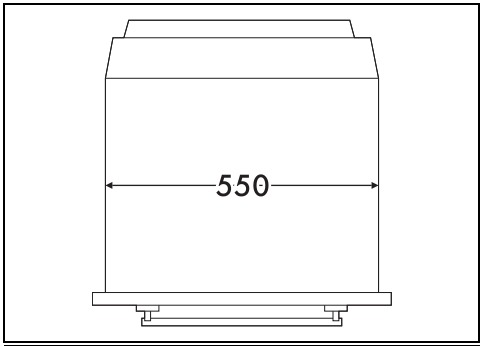


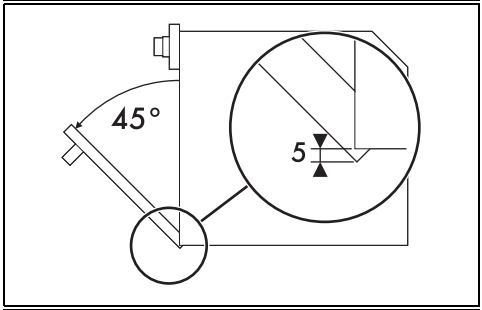
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

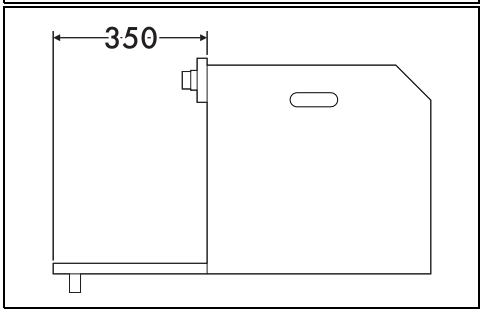
Abmessungen des Gerätes (mm)



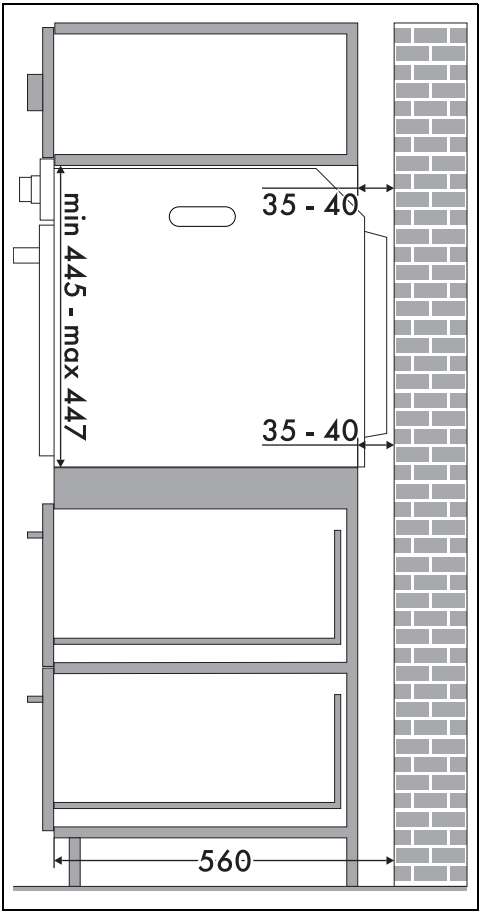


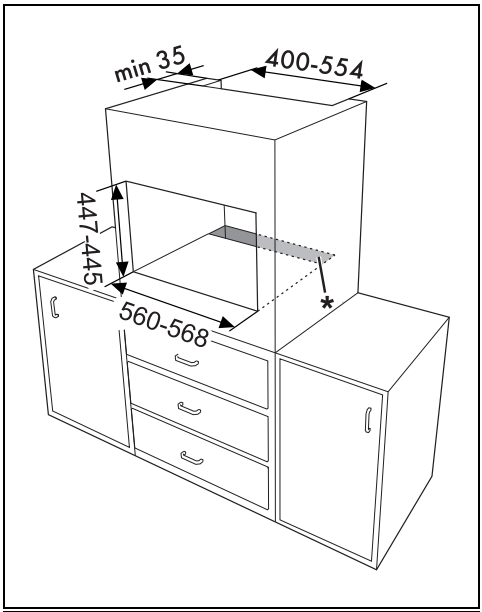


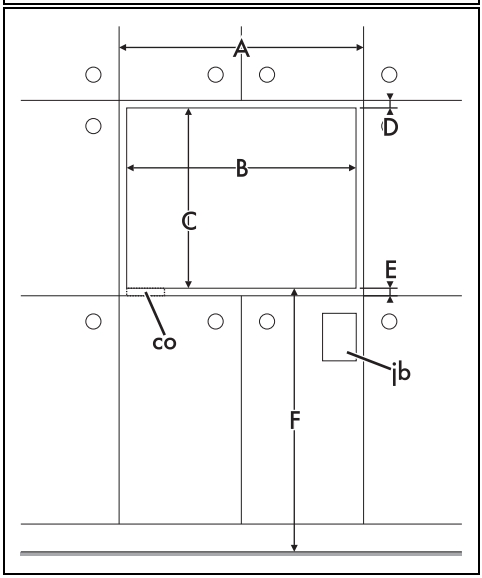




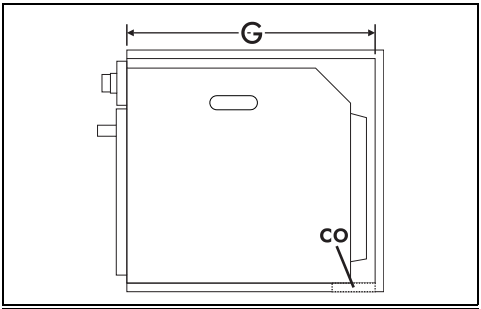
Einbau in einen Hochschrank (mm)

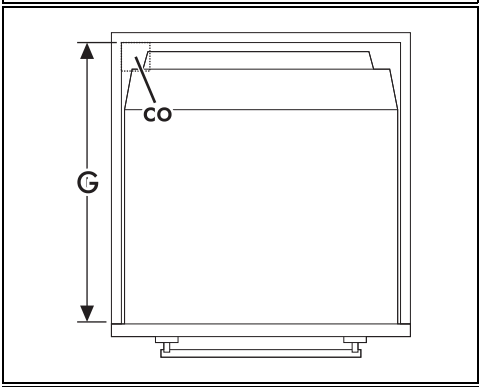






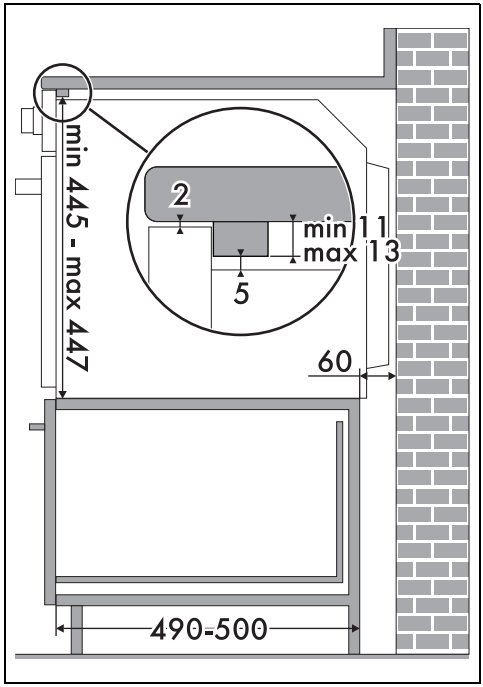
* Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.



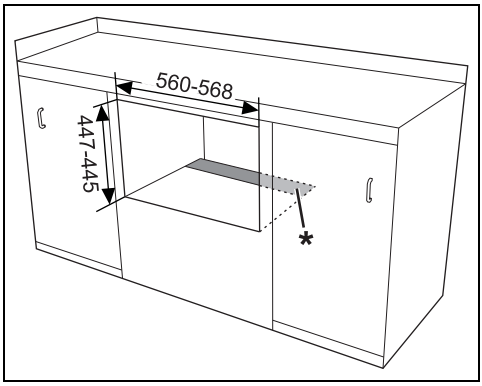


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	445 - 447 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	259 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

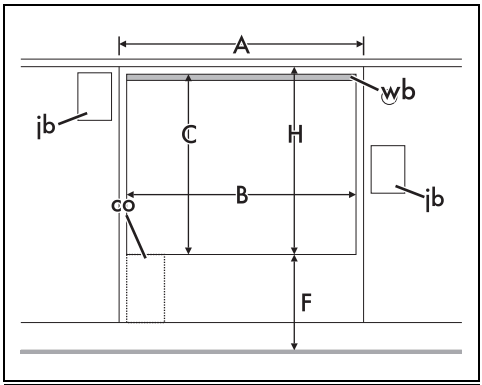
Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

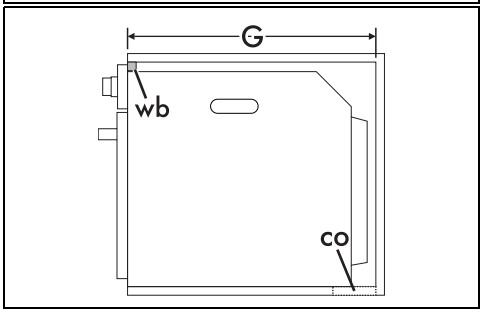


Wenn das Gerät unter einer Arbeitsplatte versenkt werden soll, muss eine Holzleiste installiert werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.

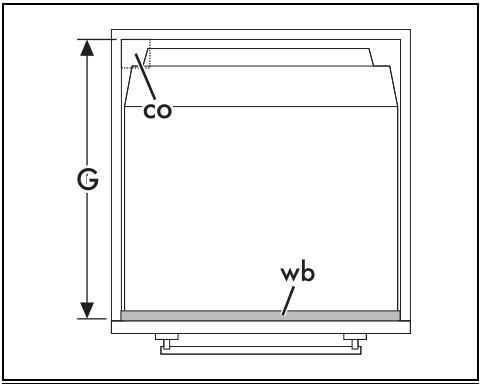


* Prüfen, ob die Unter-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 60 mm aufweist.





DE



A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	445 - 447 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	259 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse
wb	Holzleiste (empfohlen)