WARNHINWEISE 151
Allgemeine Sicherheitshinweise 151
Zweck des Gerätes 156
Dieses Bedienungshandbuch 157
Haftung des Herstellers 157
Typenschild 157
Entsorgung 157
Leitfaden für europäische Kontrollstellen 157
Technische Daten zur Energieeffizienz 157
So können Sie Energie sparen 158
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modus 158
Leuchtquellen 158
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss 158
BESCHREIBUNG 159
Allgemeine Beschreibung 159
Bedienblende 160
Weitere Teile 160
Zubehör 161
Extra-Zubehör (separat zu beziehen) 162
Vorteile des unterstützten Dampfgarens 162
GEBRAUCH 163
Vorhergehende Eingriffe 163
Gebrauch der Zubehörteile 163
Digital-Zeitschaltautomatik 163
Erster Gebrauch 163
Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen) 172
Ratschläge zum Garen 174
Mini-Anleitung für Zubehör 176
Unsere Rezepte 176
Angaben für die Aufsichtsbehörden 176
Sonderprogramme 176
Sekundäre Funktionen 181
Einstellungen 181
Weitere Einstellungen 185
REINIGUNG UND WARTUNG 185
Reinigung des Gerätes 185
Reinigung der Backofentür 185
Reinigung des Backraums 187
Sonderreinigungsprogramme 188
Vapor Clean (nur bei einigen Modellen) 188
Pyrolyse (nur bei einigen Modellen) 190
Entkalkung 191
Reinigung des Behälters und des Wasserkreislaufs 195
Außergewöhnliche Wartung 196
INSTALLATION 197
Elektrischer Anschluss 197
Positionierung 198

DE

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

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

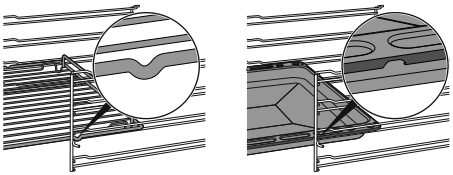
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: Kinder immer fernhalten.
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: die Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen

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

Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen könnten. Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Backraums zurücklassen.
- DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Bedarf kann das Rost für das Backblech (das je

anch Modell zul Lieferumfang gehört oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

Für pyrolytische Geräte

- Während der Pyrolyse können die Oberflächen außergewöhnlich hohe Temperaturen erreichen. Kinder fernhalten.
- Vor dem Start der Pyrolyse, alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen aus dem Backraum entfernen.
- Vor dem Start der Pyrolyse alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Vor dem Start der Pyrolyse alle Brenner oder elektrischen Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern diese auf dem Backofen installiert sind.

Installation und Wartung

- DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von

mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- ACHTUNG: Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- ACHTUNG: Vor dem Auswechseln von Leuchtmittel der Innenbeleuchtung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist bzw. die allgemeine Stromversorgung abgeschaltet wurde.
- Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel für Haushaltsgeräte und sind nicht für die Hausbeleuchtung zu verwenden.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

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 B&Bs.

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

Dieses Bedienungshandbuch

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

Haftung des Herstellers

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

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

Typenschild

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

Entsorgung

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

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

Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Um das Gerät zu entsorgen:

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

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.

Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

Leitfaden für europäische Kontrollstellen

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

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

Technische Daten zur Energieeffizienz

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

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

So können Sie Energie sparen

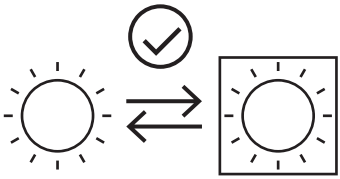
- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird. Die Vorheizphase kann in allen Funktionen (siehe Kapitel „Vorheizphase“) mit Ausnahme der Funktion PIZZA (Vorheizen nicht aussetzbar) und ECO (Vorheizen nicht möglich) ausgesetzt werden.
- In allen Funktionen (einschließlich der Funktion ECO) das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs vermeiden.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.

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

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

Leuchtquellen

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



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

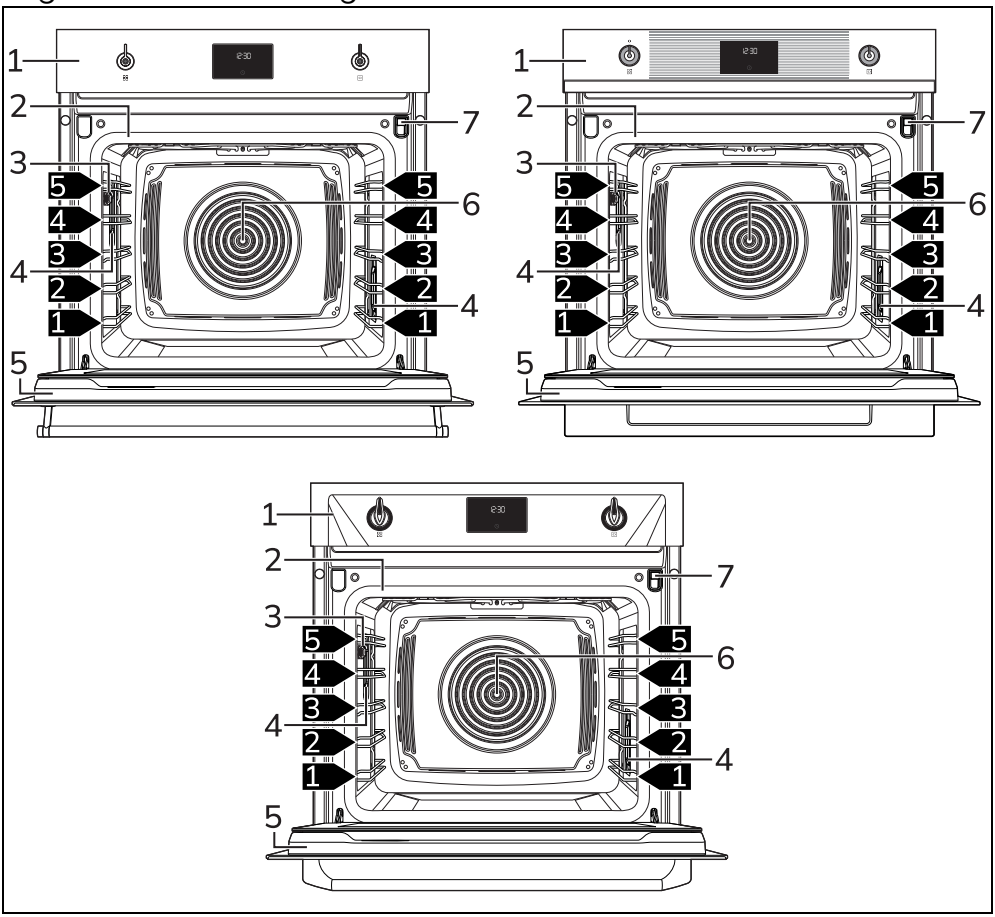
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

	Warnung/Achtung
	Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung

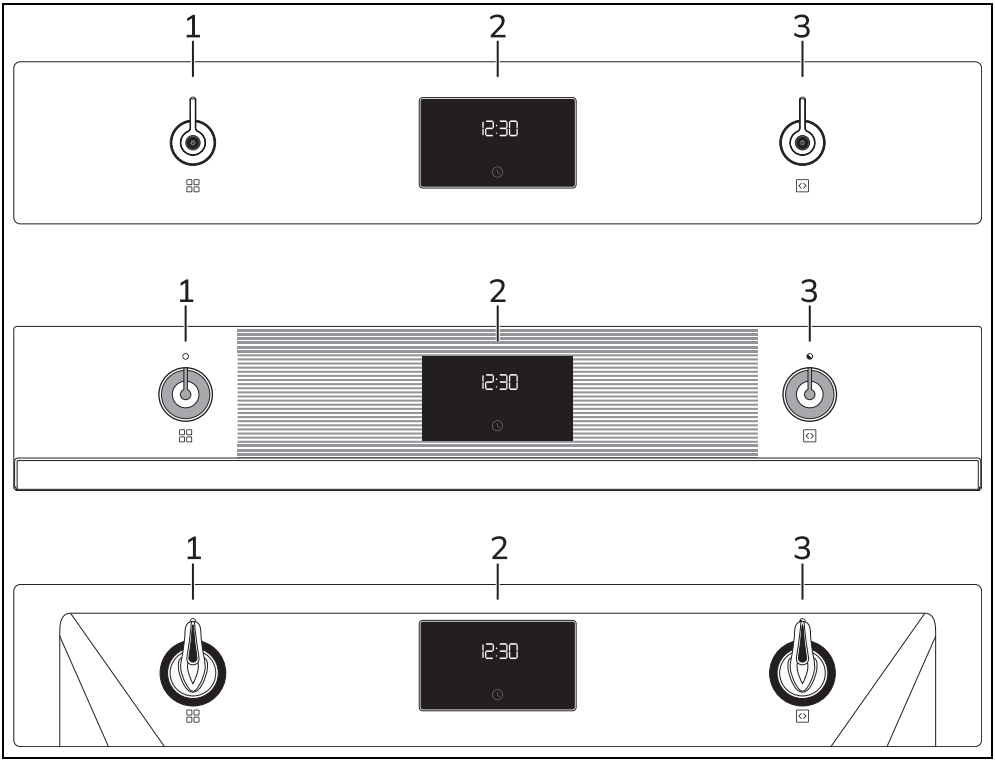


1 Bedienblende
2 Dichtung
3 Anschluss für Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)
4 Lampe
5 Tür
6 Kühlgebläse
7 Ladeschublade

1,2,3... Schiene des Rahmens

DE

Bedienblende



1 Funktionsknebel

Mit diesem Drehknebel kann man:

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

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

2 Digital-Zeitschaltautomatik

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

3 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann Folgendes eingestellt werden:

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

Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

Lüfter

Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Lüfterbetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

Beleuchtung des Backraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

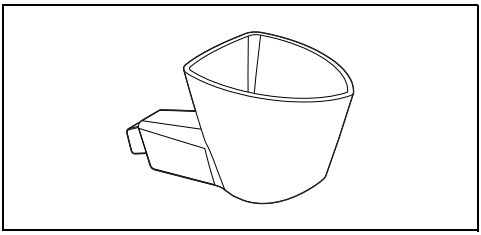
- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn die Taste am Display gedrückt wird;
- wenn eine beliebige Funktion mit Ausnahme der Funktionen - -

P - (je nach Modell) ausgewählt wird.

Zubehör

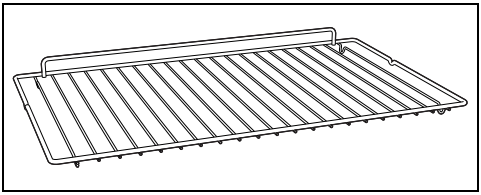
- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den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

Trichter



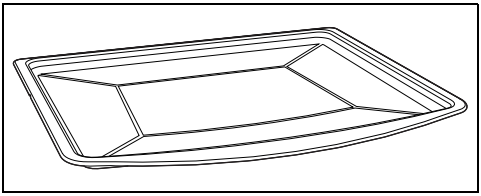
Zum Füllen des Behälters mit Wasser nützlich.

Rost



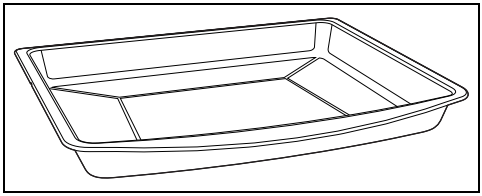
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Backblech



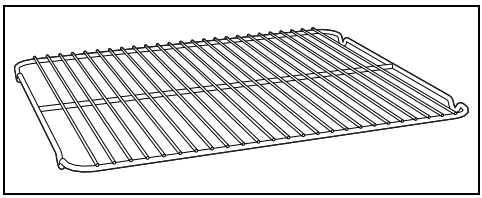
Zum Backen von Kuchen, Pizza, Gebäck, Kekse.

Tiefes Backblech



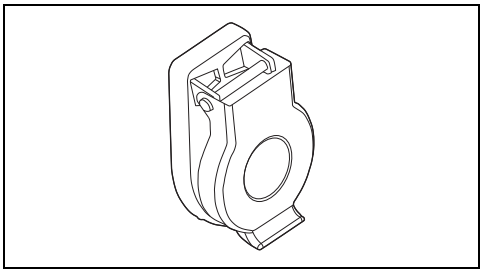
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza, Ofengebäck, Keksen...

Rost für Backblech



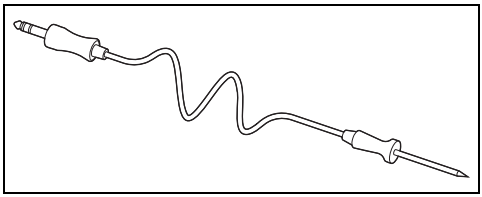
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

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)

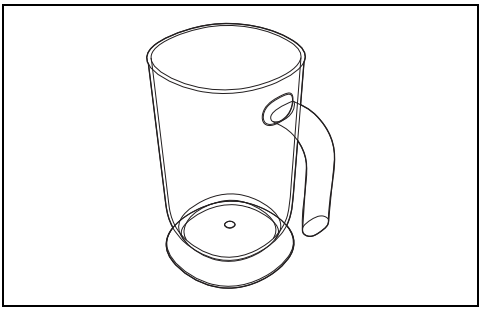


Mit der Temperatursonde kann ein Garvorgang auf Grundlage der Temperatur durchgeführt werden, die von diesem im Kern des Garguts gemessen wird.

DE

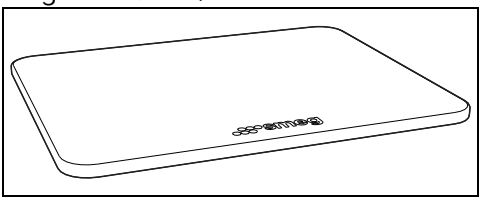
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

Karaffe



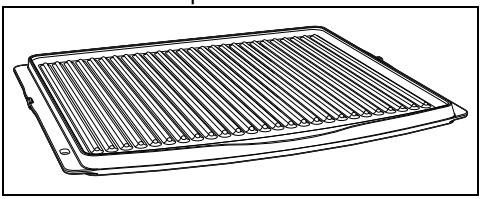
Für die Aufnahme von Flüssigkeiten während der Befüllung und Entleerung des Behälters.

STONE2 oder feuerfester Stein (nur bei einigen modellen)



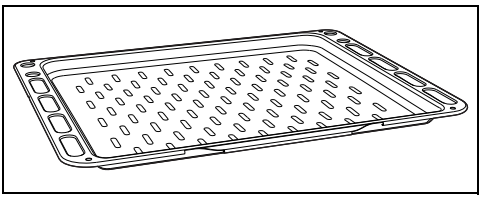
Ideales Zubehör zum Backen von Lebensmitteln (Pizza, Brot, Focaccia...), aber es auch für empfindlichere Zubereitungen wie Kekse.

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 (Rost für ölfreies Frittieren)



Empfohlenes Zubehör zum Heißluftfrittieren von zuvor panierten, vorgekochten und/oder tiefgefrorenen Speisen (Pommes Frites, Kartoffel- oder Fleischkroketten, Mozzarella-Bällchen...).

Vorteile des unterstützten Dampfgarens

Das System des unterstützten 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
- Gratinieren
- Braten
- Garen bei niedriger Temperatur
- Regeneration
- Multifunktionsgaren

Veränderungen von Temperatur und Feuchtigkeitsniveau 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 Garen mit Dampfstoßfunktionen 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 leichterer und besser verdaulicher Teig, der durch die größeren Poren erkennbar ist.

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

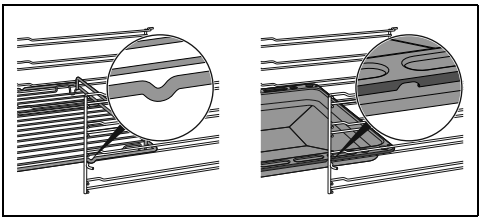
- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

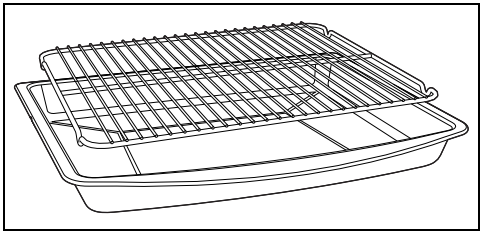
- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



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

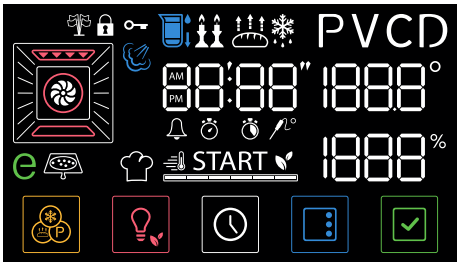
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

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.

Digital-Zeitschaltautomatik



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

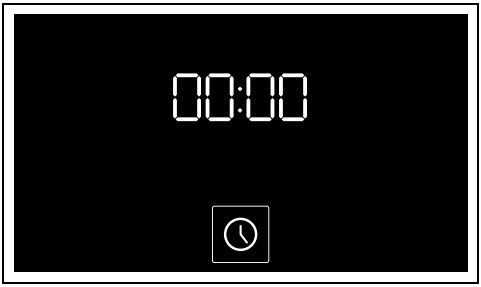
Erster Gebrauch

Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Ofen nicht eingeschaltet werden.

Beim ersten Gebrauch oder nach einem längeren Stromausfall erscheinen am Display die blinkende Anzeige 0:00 und die Taste . Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die aktuelle Uhrzeit eingestellt

DE

werden.



Einstellung der Uhrzeit

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

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

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

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

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

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

Niedrige Helligkeit

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



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

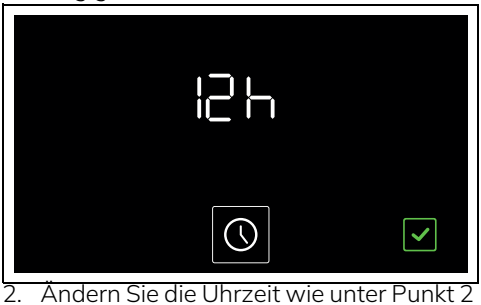
Reaktivierung des Displays

Zur Aktivierung des Displays:

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

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 Ofens

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

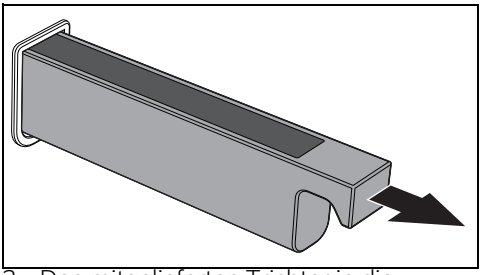
Wenn das Gerät länger als zwanzig Minuten auf eine Bedienung durch den Benutzer wartet, wird die Anzeige  auf der Bildschirmseite des Displays angezeigt. In diesem Fall ist es nicht möglich, mit dem Vorgang fortzufahren, und es ist notwendig, den Funktionsknebel auf 0 zurückzusetzen.

Garen mit Dampfstoßfunktionen

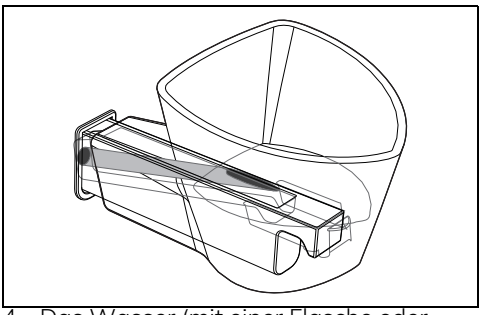
1. Den Bedienknebel auf die Funktion Dampfgaren drhen (z. B  + ). Die Kontrolllampe  blinkt.

Laden des Behälters

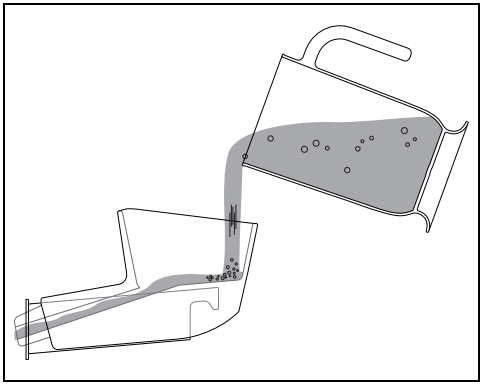
2. Die Tür öffnen und die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.



3. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.



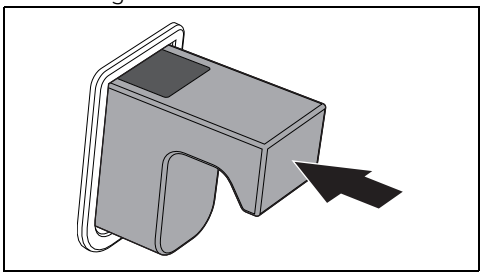
4. Das Wasser (mit einer Flasche oder einem Messbecher) eingießen, bis die Höchststand-Anzeigeleuchte  aufleuchtet.



Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden. Immer nur Trinkwasser benutzen.

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

5. Danach den Trichter entfernen und die Ladeschublade 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 Beschreibung START und die Taste  blinken, was bedeutet, dass die Funktion gesartet werden kann.

DE

Einstellung eines Garvorgangs mit Dampfstoß

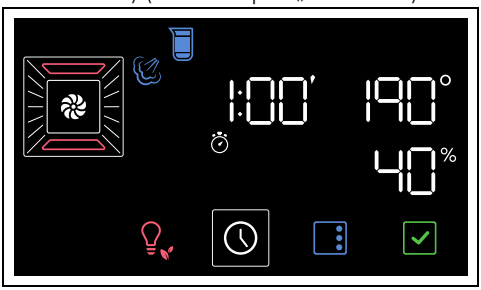
1. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur einzustellen.



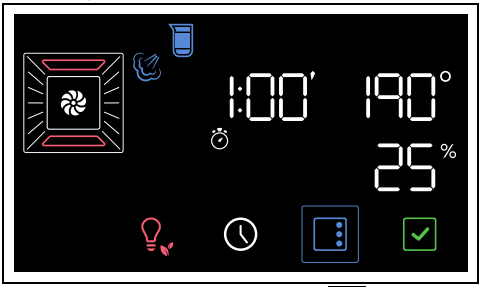
2. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

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



4. Zur Bestätigung die Taste drücken.
5. Die Taste auf dem Display drücken.
   Die Kontrolllampe blinkt.
6. Den Temperaturknebel drehen, um den Dampfgehalt des Garvorgangs einzustellen (von 20 % bis 40 %) (zum Beispiel „25 %“).



7. Zur Bestätigung die Taste drücken.
8. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.

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

Vorheizphase

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.
Diese Phase wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe und die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.

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

Nach der Vorheizstufe:

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

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.

Der Garvorgang 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.

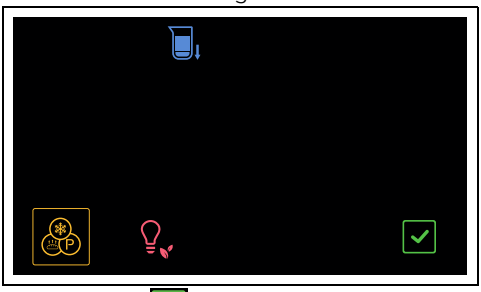
1. Den Drehknebel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.

2. Die Tür öffnen.
3. Das Gericht aus dem Garraum nehmen.
4. Die Tür schließen.

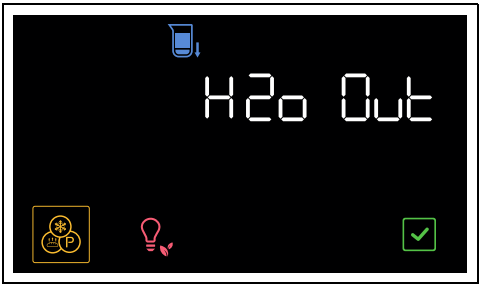
Entleerung des Behälters

Vor dem Entleeren des Behälters mit offener Tür warten, bis der Ofen abgekühlt ist. Um sicher zu sein, dass das restliche Wasser im Behälter nicht zu heiß ist, mindestens 40 Minuten warten.

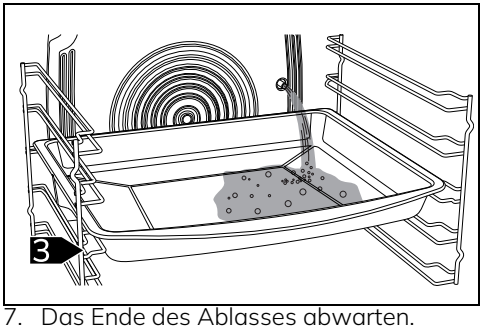
Nach dem Garvorgang:
1. Die Tür öffnen
2. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Diese gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Von der Position 0 aus den Funktionsknebel um eine Position nach links drehen. Die Taste  erscheint auf der Bildschirmseite unten links.
4. Den Temperaturknebel auf die Funktion Behälterentleerung drehen.



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



Das Wasser beginnt durch die Ablassleitung an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in das tiefe Blech abzufließen.



7. Das Ende des Ablasses abwarten.

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

8. Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.

Es empfiehlt sich, den Behälter nach jedem Garvorgang zu entleeren, um zu vermeiden, dass restliches unverbrauchtes Wasser im Behälter bleibt.

Bei längerer Nichtnutzung empfiehlt es sich, den Behälter zu befüllen und zu entleeren, um den Dampfkreislauf zu spülen.

9. Das Wasser im tiefen Blech entleeren.

Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.

Das abgelassene Wasser nicht für weitere Garvorgänge verwenden.

Trocknen nach dem Garen mit Dampf

Beim Garen mit Dampf 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. Den Garraum und das verwendete Zubehör gründlich mit einem weichen Lappen oder saugfähigen Papiertüchern trocknen;
3. Die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

Liste der Garfunktionen mit Dampfstoß

Dampfstoßfunktion 40%: Der Dampf wird während der gesamten Garzeit konstant abgegeben und empfiehlt sich für langes Garen von Fleisch, Fisch, Timbale, Torten, Lasagne usw. Die Funktion eignet sich besonders für das Garen von sehr fettem Fisch oder Fleisch. Der Dampf lässt das Fett schmelzen, so bleibt die Speise weich und wird leichter verdaulich und an der Oberfläche schön gebräunt.

Dampfstoßfunktion 20%: Der Dampf wird in kurzen Stößen abgegeben. Sie werden für das Backen von Kuchen und Backwaren (Brot, Focaccia usw....) empfohlen, bei denen die Dampfmenge minimal sein muss, damit die Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln entweichen kann und diese innen garen können. Der Dampf erleichtert das Aufgehen in den ersten Minuten des Backens, wodurch eine glänzende, knusprige Oberfläche entsteht.
Es wird empfohlen, nur für die ersten 5–10 Minuten Garen mit Dampfstoßfunktionen zu verwenden und dann auf die entsprechende Funktion ohne Dampf umzuschalten, um das Kochen abzuschließen.
Diese Funktion ist auch für die Zubereitung von panierten Produkten mit Ei und Paniermehl angezeigt, da sie den Paniermehl wieder knusprig macht und so das Ergebnis des Frittierens simuliert, aber besser verdaulich ist.

MIT UMLUFT UND DAMPFSTOSSFUNKTION



Der Betrieb des Kühlgebläses in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Garen. Ideal für Braten.

HEISSLUFT UND DAMPFSTOSSFUNKTION



Die Kombination aus Lüfter, Heißluftbeheizung und Dampf eignet sich insbesondere zum Garen von Braten, Huhn und Backwaren, wie Hefekuchen und Brot.

TURBO UND DAMPFSTOSSFUNKTION



Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.
Um einen Grilleffekt zu erhalten, die Temperatur auf den Höchstwert einstellen. Nach Erreichen der Höchsttemperatur das Gerät auf die normale Temperatur zurückstellen. Dieser Vorgang ermöglicht, alle im Fleisch enthaltenen Flüssigkeiten zu versiegeln und das Schrumpfen des Fleisches zu vermeiden.

GRILL MIT UMLUFT UND DAMPFSTOSSFUNKTION



Die vom Lüfter produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Fleischstücke, wie Steaks, Schweinekoteletts usw. optimal zu grillen.

Klassischer Garvorgang

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

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

Die Taste ✓ und die Anzeige START beginnen zu blinken.

2 Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte

Temperatur einzustellen (zum Beispiel „200 °C“).



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

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

Vorheizphase

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.
Diese Phase wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe und die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.

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

Nach der Vorheizstufe:

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

Garphase

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

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

oder

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

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

Ende des Garvorgangs

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

Zeitgesteuerter Garvorgang

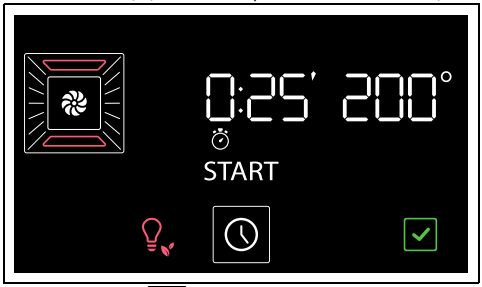
Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

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

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

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

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



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

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

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

Am Ende der Vorheizphase:

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

DE

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

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

7. Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

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

Löschen eines zeitgesteuerten Garvorgangs

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

Programmierter Garvorgang

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

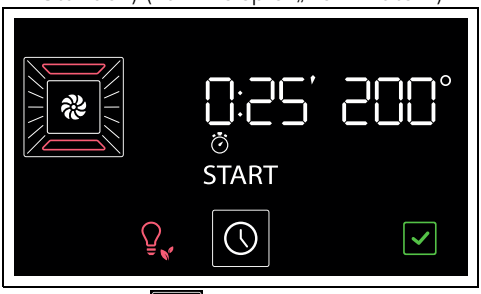
Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Garzeitende ohne die Garzeit einzustellen.

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

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

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

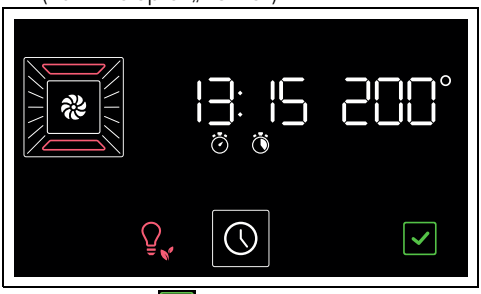
2. Den Temperaturknebel drehen, um die Garzeit einzustellen (von 1 Minute bis 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



3. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

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



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

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

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

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

7. Den Funktionsknebel wieder auf die 0 stellen.

Löschen eines programmierten Garvorgangs

1. Die Taste kurz drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen

und .

2. Die Taste kurz drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen

und .

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

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

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

Minutenzähler während eines Garvorgangs

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

1. Die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen

und .

2. Die Taste drücken.

Am Display erscheinen die Ziffern 00:00

und die Kontrolllampe blinkt.

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

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

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

Liste der traditionellen Garfunktionen

Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

OBERHITZE + UNTERHITZE

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

UMLUFT

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

HEISSLUFT

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

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.

DE

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)

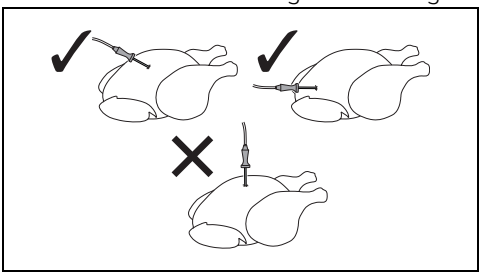
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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.

Eventuelle Teleskopschienen nicht auf der vierten Ablage von unten montieren, da sie keinen Zugang zur seitlichen Buchse der Temperatursonde ermöglichen würden.

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 Temperaturfühler einstellen

Achtung: Zugängliche Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Beim Anschließen des Temperaturfühlers und der Handhabung 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 Ofentemperatur 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.

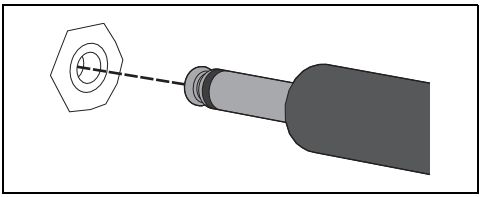
Wenn es während eines Garvorgangs mit Fühler aus irgendeinem Grund notwendig ist, den Fühler zu trennen, ohne auf die Drehknebel oder das Display einzuwirken, wird die Funktion wie bei einem normalen Garvorgang fortgesetzt.

Der Fühler kann nicht mit den folgenden Funktionen verwendet werden: Pizza, Eco, Hefestufe, Auftauen, Sabbath und Pyrolyse.

Bei kaltem Ofen:

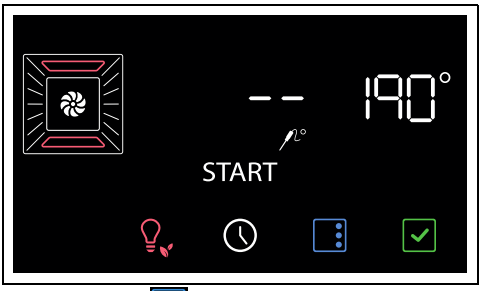
1. Eine Garfunktion einstellen (zum Beispiel „UMLUFT “).

2. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „190 °C“) einzustellen.
3. Die Gerätetür öffnen.
4. Das Backblech mit der Speise in die entsprechenden Schienen schieben.
5. Den Verbindungsstecker des Temperaturfühlers in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei den Fühler selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.

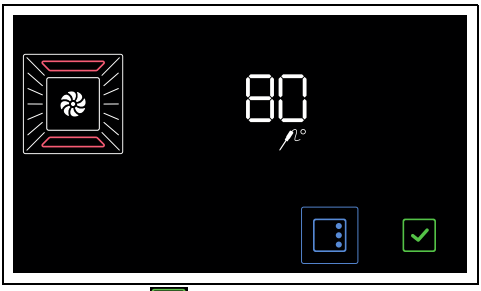


Am Display leuchtet die Kontrolllampe auf.

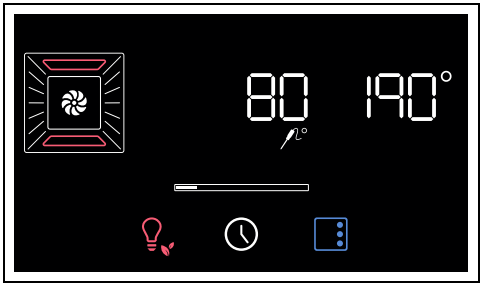
6. Die Tür schließen.



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



Bei gestartetem Garvorgang:

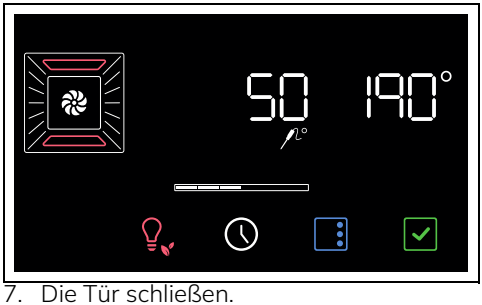
1. Eine Garfunktion einstellen (zum Beispiel „UMLUFT “).
2. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „190 °C“) einzustellen.
3. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.

Das Gerät startet die Vorheizphase.

Am Ende der Vorheizphase:

4. Die Gerätetür öffnen.
5. Das Backblech mit der Speise in die entsprechenden Schienen schieben.
6. Den Verbindungsstecker des Temperaturfühlers in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei den Fühler selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.

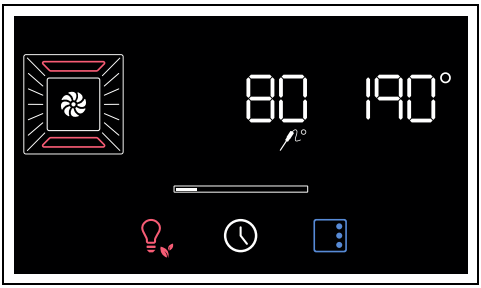
Am Display leuchtet die Kontrolllampe auf.



7. Die Tür schließen.
8. Die Taste am Display drücken, um die Zieltemperatur zu ändern.
9. Den Temperaturknebel drehen, um die Zieltemperatur (zum Beispiel „80 °C“) einzustellen.

DE

10. Die Taste ✓ drücken, um die eingestellte Zieltemperatur zu bestätigen.
11. Die Taste ✓ drücken, um die Funktion zu starten.



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 End.

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 .

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.

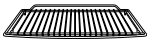
So können Sie Energie sparen

- 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:

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.


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 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 .


Backblech

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

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


Tiefes Backblech

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

Stellen Sie die tiefe Backform auf die mittlere Ablage, wenn Sie die belüfteten Funktionen verwenden. 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

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

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

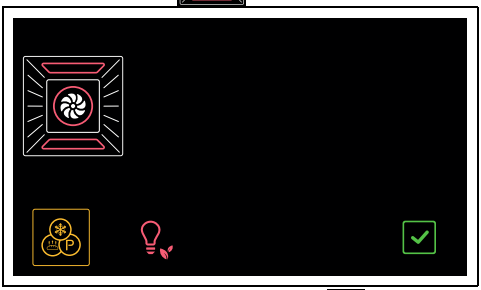
Zum Abbrechen der ausgewählten Funktion die Taste  gedrückt halten.

TURBO-HEISSLUFT

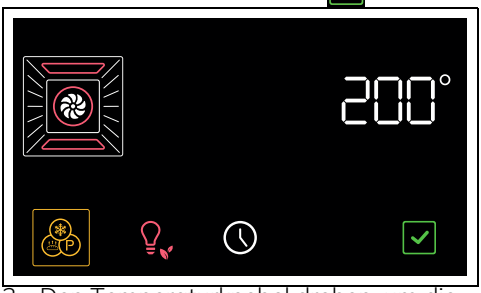

Ermöglicht ein schnelles Garen auf mehreren Ebenen, ohne die Aromen zu vermischen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den

Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion  ausgewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste drücken.



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

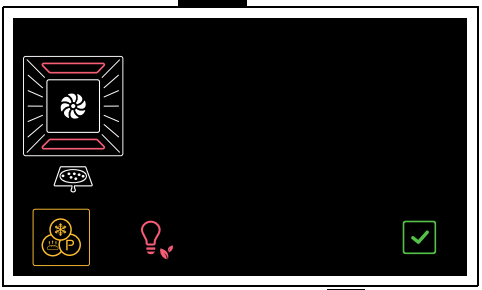
Wie bei den normalen Garfunktionen ist es möglich, die Vorheizphase zu überspringen und einen zeitgesteuerten und programmierten Garvorgang einzustellen.

5. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und die zu garende Speise in den Garraum schieben.
6. Die Tür schließen.
7. Den Garzustand der Speise durch Einschalten der Innenbeleuchtung überprüfen.
8. Den Funktionsknebel am Ende des Garvorgangs auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

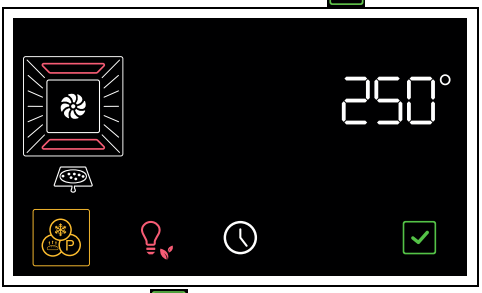
PIZZA

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

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



2. Zur Bestätigung die Taste drücken.



3. Die Taste drücken, um die Funktion

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

zu starten.

Bei dieser Funktion kann die Vorheizphase nicht übersprungen werden.

4. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und die zu garende Speise in den Garraum schieben.
5. Die Tür schließen.
6. Den Garzustand der Speise durch Einschalten der Innenbeleuchtung überprüfen.
7. Den Funktionsknebel am Ende des Garvorgangs auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

STONE



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

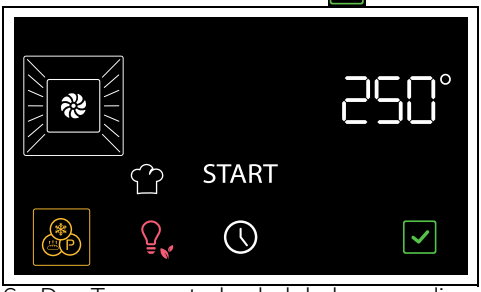
DE

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

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



5. Zur Bestätigung die Taste ✓ drücken.



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

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

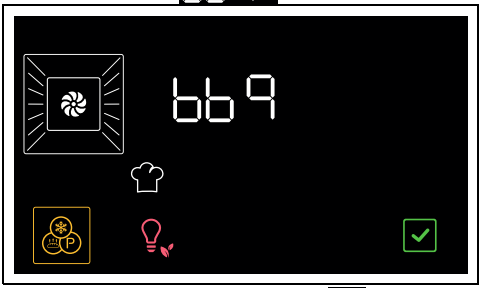
8. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör legen.
9. Die Tür schließen.
10. Den Funktionsknebel am Ende des Garvorgangs auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

BBQ (Barbecue)

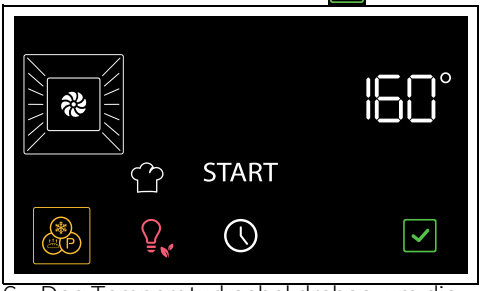
bb9 Geeignet zum Grillen. Zur Verwendung mit dem separat erhältlichen BBQ-Zubehör.

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

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



5. Zur Bestätigung die Taste ✓ drücken.



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

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

8. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör legen.
9. Die Tür schließen.

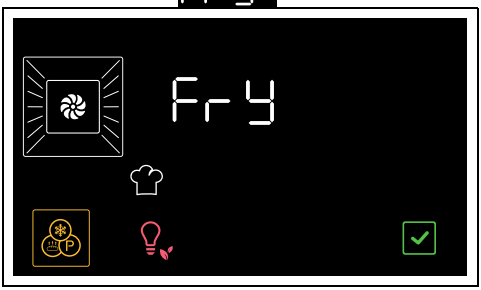
10. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.

AIRFRY

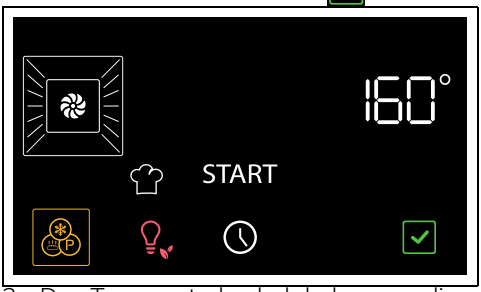
Zum ölfreien Frittieren. Zur Verwendung mit dem separat erhältlichen AIRFRY-Zubehör.

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

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



2. Zur Bestätigung die Taste drücken.



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

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

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

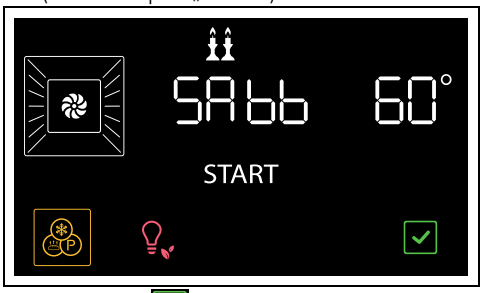
SABBAT-FUNKTION

Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

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

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

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



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

DE

HEFESTUFE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teigwaren.

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

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

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



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

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

a

AUFTAUSTUFE

Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit aufzutauen.

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

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

2. Die Tür öffnen.
3. Die aufzutauende Speise in den Garraum geben.
4. Die Tür schließen.
5. Zur Bestätigung die Taste drücken.
6. Den Temperaturknebel drehen, um die Auftaudauer einzustellen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „1:30“).



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

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

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

9. Nachfolgend ist eine Referenztabelle mit den Auftauzeiten nach Speisearten angeführt.

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

Sekundäre Funktionen

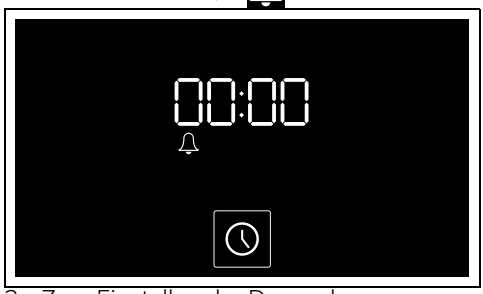
Die Tasten am unteren Rand der Anzeige haben einige sekundäre Funktionen:

MINUTENZÄHLER

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

1. Im Hauptmenü die Taste drücken.

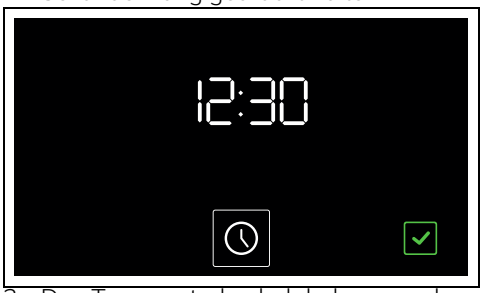
Am Display erscheinen die Ziffern 00:00 und die Kontrolllampe blinkt.



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

UHRZEIT

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



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

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

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

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

Einstellungen

- Im Hauptmenü die Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.

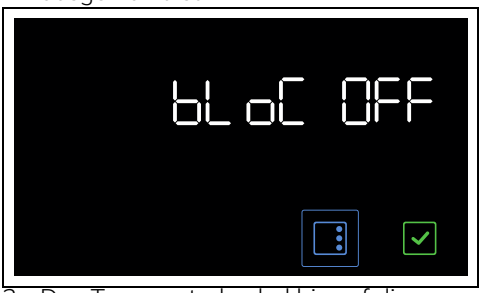
Zum Verlassen des Einstellungsmenüs und zum Löschen der vorgenommenen Änderungen die Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.

DE

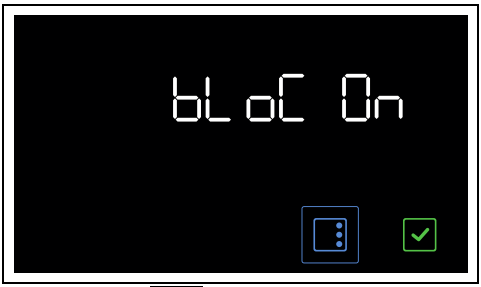
Bediensperre (Kindersicherung)

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

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



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



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

Nach zwei Minuten Nichtnutzung wird die Sperre aktiviert.

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

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

Zur vorläufigen Deaktivierung der Sperre:

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



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

Nach zwei Minuten Nichtnutzung wird die Sperre wieder aktiviert.

Zur Deaktivierung der Sperre:

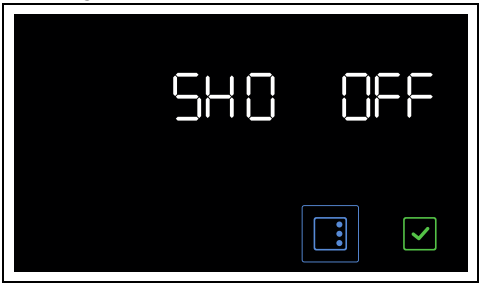
1 Während eines Garvorgangs den Temperaturknebel drehen oder eine Taste am Display drücken.

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

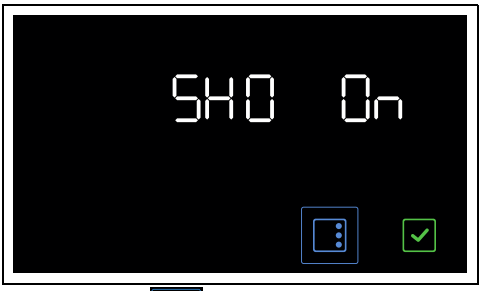
Show Room (nur für Aussteller)

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

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



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



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

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

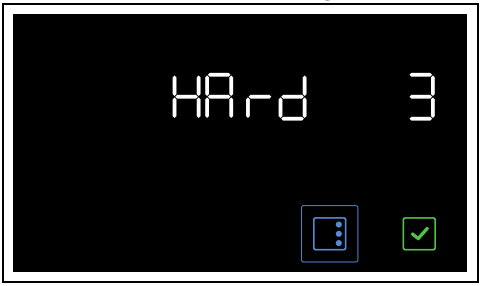
Um das Gerät für den normalen Betrieb verwenden zu können, muss diese Funktion auf OFF gestellt werden.

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 Öffnen des Menüs der Einstellungen den Temperaturknebel auf die Funktion Wasserhärtegrad drehen.



2. Den Temperaturknebel drehen, um den Wasserhärtegrad einzustellen (Werte zwischen 1 und 5) (zum Beispiel „1“).



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

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

Informieren Sie sich bitte bei Ihrem Wasserwerk über den Wasserhärtegrad.

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

Wert	°dH	°dF	Stunden
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	50
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	45
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	35
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

Temperatur halten

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

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Einstellungen die Taste drücken,

DE

bis die Funktion Temperatur halten ausgewählt ist.



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



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

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

Display-Helligkeit

Dieser Modus ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.

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



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

Bedientöne

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

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



2. Den Temperaturknebel drehen, um den Bedienton zu deaktivieren, der der

Berührung der Symbole am Display zugeordnet ist.



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

Weitere Einstellungen

Eco-Light

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

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

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

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

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

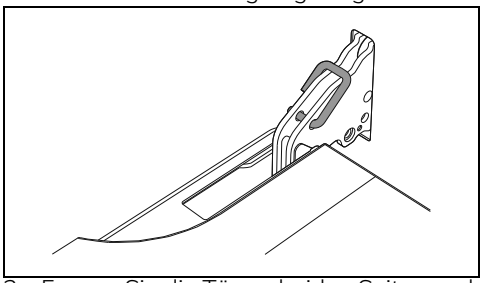
Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.
Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.
Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

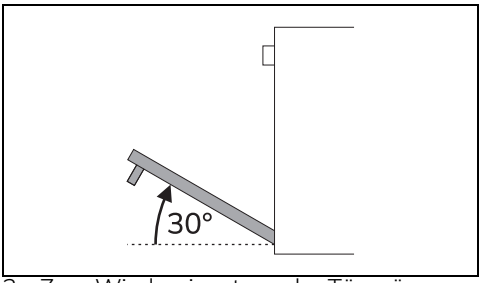
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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

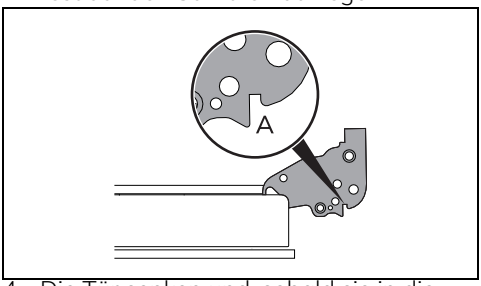


2. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere, heben Sie sie bei einem

Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen A fest auf den Schlitzen aufliegen.



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

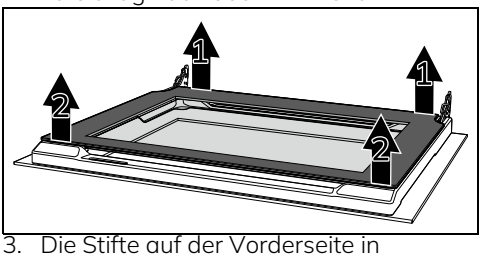
Reinigung der Türverglasung

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

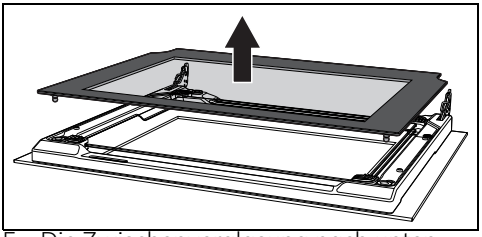
Ausbau der Innenverglasung

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

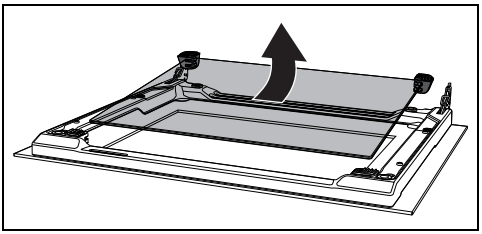
1. Die Klappe mit den entsprechenden Stiften absichern.
2. Die Stifte auf der Rückseite der Innenverglasung lösen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



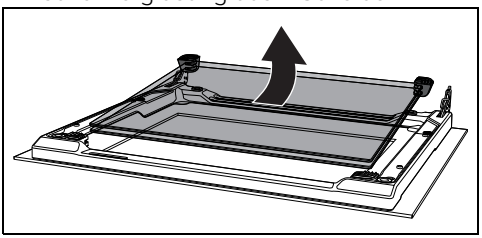
3. Die Stifte auf der Vorderseite in Pfeilrichtung 2 lösen.
4. Danach die Innenverglasung aus dem vorderen Profil entfernen.



5. Die Zwischenverglasung nach unten von der Tür schieben und dann nach oben ziehen.

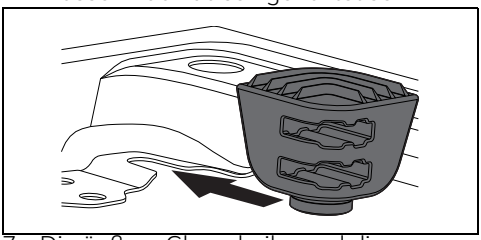


Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.

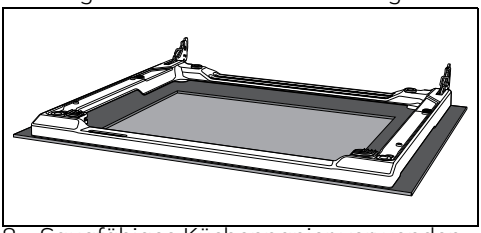


In dieser Phase kann es passieren, dass sich die oberen Gummis aus ihrem Sitz lösen.

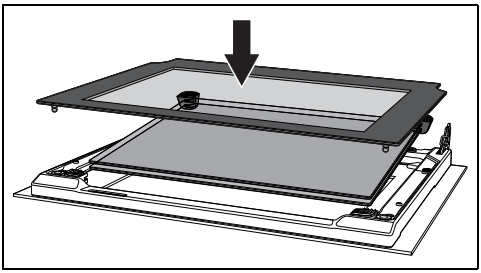
6. Die vorderen Gummi in die Aufnahmen bauen. Die Unterteile des Gummis müssen nach außen gerichtet sein.



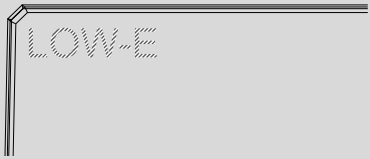
7. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.



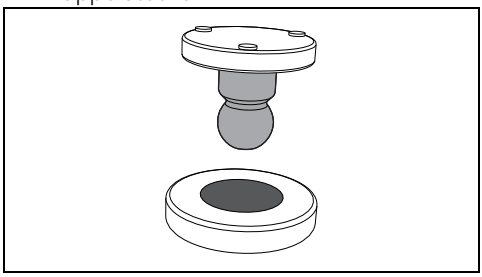
8. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.
9. Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



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



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



DE

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 (nur bei einigen Modellen)

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.

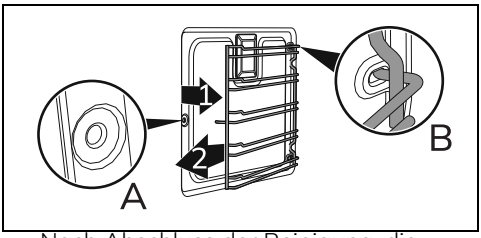
Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.

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.

Sonderreinigungsprogramme

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

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.

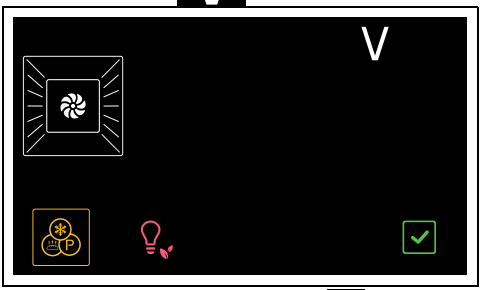
Sollte die Umlenkplatte mit selbstreinigendem Material beschichtet sein, diese nicht besprühen.

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

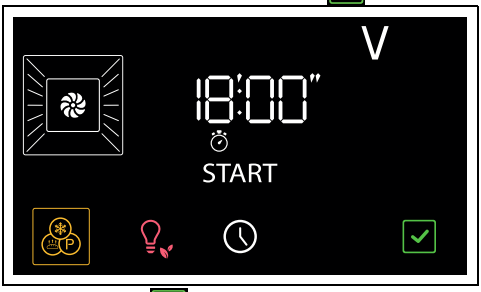
Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

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

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



2. Zur Bestätigung die Taste ✓ drücken.



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

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

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

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

Programmierter Vapor Clean Reinigungszyklus

Die Uhrzeit für den Beginn der Vapor Clean-Funktion kann wie für die anderen Funktionen programmiert werden.

1. Nach Auswahl der Funktion Vapor Clean die Taste 🕒 drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen 🕒 und ⏱.

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

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

DE

Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

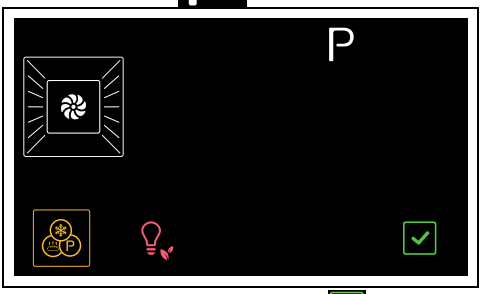
Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken lassen, es abspülen und die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde herausnehmen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die Tür schließen.

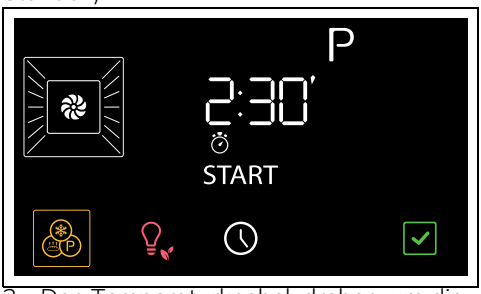
Einstellung der Pyrolyse

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



2. Zur Bestätigung die Taste drücken.

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



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

Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

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

4. Zur Bestätigung die Taste drücken.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Programmierte Pyrolyse

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

1. Nach Auswahl der Funktion Pyrolyse die Taste drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen und .

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

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

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

Ende der Pyrolyse

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

Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.

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

DE

Entkalkung

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

Die Entkalkung ist ein langwieriger Vorgang (mehr als eine Stunde), der die Anwesenheit des Benutzers vor dem Gerät erfordert.

Am Display erscheint regelmäßig die Aufforderung zur Entkalkung des Kessels.



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

Der Entkalkungsvorgang kann 2 Mal hintereinander durch Drücken der Taste oder durch Drehen des Funktionsknebels gelöscht werden. Daraufhin unterbindet das Gerät die Ausführung einer jeden Funktion, so lange der Entkalkungsvorgang nicht vorgenommen wird.

Vorhergehende Eingriffe

1. Die Tür öffnen.

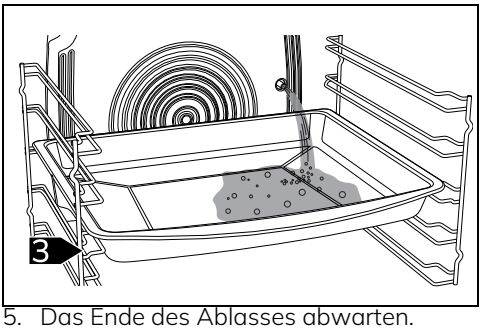
2. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Diese gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Das Gerät bietet die Funktion Entleerung des Behälters.



4. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Das Wasser beginnt durch die Ablassleitung an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in das tiefe Blech abzufließen.

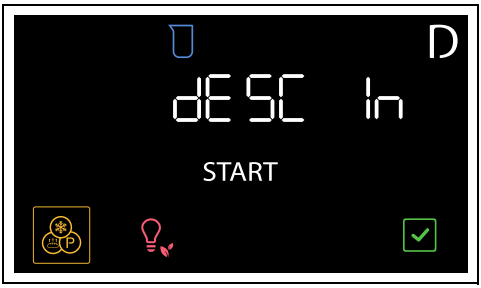


5. Das Ende des Ablasses abwarten.

Am Ende wird ein akustisches Signal ausgelöst.

6. Das Wasser im tiefen Blech entleeren.

Die Taste drücken, um mit der Funktion fortzufahren. Die Kontrolllampe blinkt.



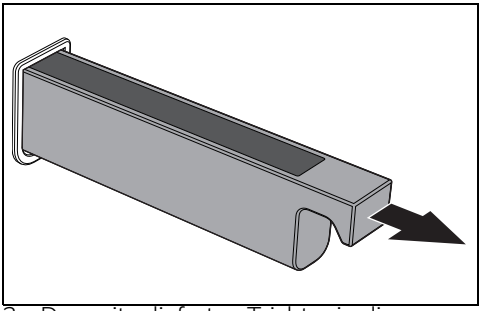
Ab diesem Zeitpunkt kann der Entkalkungsvorgang nicht mehr gelöscht werden.

Wassertank-Befüllung

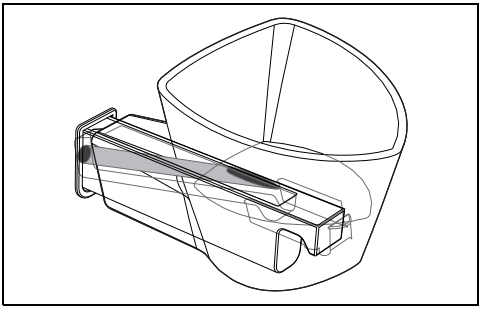
1. In einer Karaffe 100 g Zitronensäure in 650 ml Wasser auflösen.

Keine Milchsäure oder andere Entkalkungsmittel verwenden.

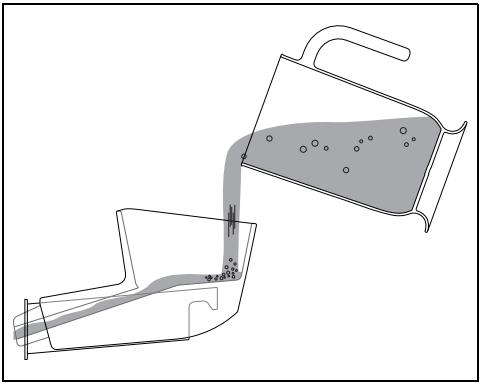
2. Die Tür öffnen und die Füllschublade herausziehen.



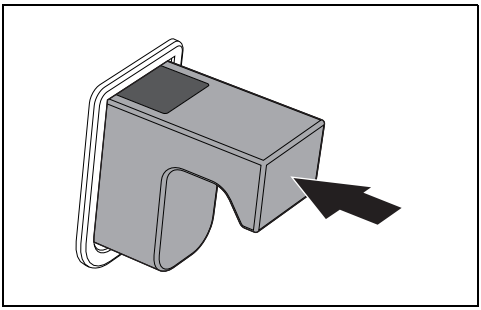
3. Den mitgelieferten Trichter in die Füllschublade stecken.



4. Die Entkalkungslösung einfüllen, bis die Höchstfüllstandanzeige  aufleuchtet.



5. Am Ende den Trichter herausnehmen und die Füllschublade wieder einschieben.



Ist zu viel Wasser im Behälter, fließt das überschüssige Wasser in den Garraum ab. In diesem Fall muss dieser vor dem Fortfahren mit einem Tuch oder Schwamm abgetrocknet werden.

Funktion Kesselentkalkung

1. Die Tür schließen
2. Die Taste ✓ drücken, um die Funktion zu starten.
3. Die Entkalkung beginnt. Die Heizelemente werden in den ersten 10 Minuten des Vorgangs aktiviert.



Beim Öffnen der Tür wird die Funktion unterbrochen und beim Schließen der Tür wird sie fortgesetzt.

4. Nach 10 Minuten werden die Heizelemente deaktiviert, während die nächsten 50 Minuten das Entkalken erfolgt.

Nach erfolgtem Entkalkungsvorgang löst das Gerät ein akustisches Signal aus. Die Kontrolllampe  leuchtet auf, um die Aufforderung zum Ablass der Entkalkungslösung anzuzeigen.

Entleerung des Behälters

1. Die Tür öffnen
2. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Diese gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Die Taste ✓ drücken, um die Funktion zu starten.

Die Entkalkungslösung beginnt durch die Ablassleitung an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in das tiefe Blech abzufließen.

4. Das Ende des Ablasses abwarten.

Am Ende wird ein akustisches Signal ausgelöst.

5. Die Entkalkungslösung im tiefen Blech entleeren.

Achtung: Die Entkalkungslösung könnte noch heiß sein.

Spülvorgang

Nach Ablass der Entkalkungslösung muss der Wasserkreislauf mit sauberem Wasser

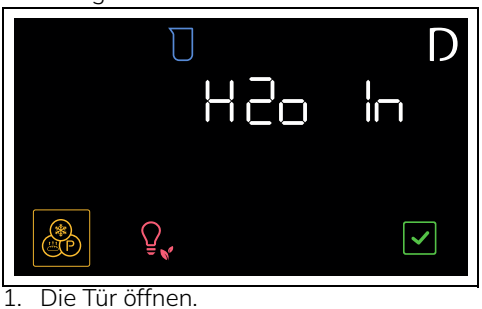
DE

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 Aufforderung zur Befüllung des Tanks mit Wasser.



1. Die Tür öffnen.
2. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Die Schüssel gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Die Füllschublade herausziehen.
4. Den mitgelieferten Trichter in die Füllschublade stecken.
5. Eine ausreichende Menge Wasser mit einer Flasche oder einem Messbecher einfüllen, bis etwas davon in den Garraum überfließt (empfohlen sind ca. 1,2 Liter).

Das Überlaufen des Wassers in den Garraum ist nicht als eine Fehlfunktion zu verstehen, sondern ist Teil des Spülvorgangs.

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

Am Ende löst das Gerät ein akustisches Signal aus und das Display zeigt die Aufforderung zur Entleerung des Behälters an (Die Kontrolllampe leuchtet auf).

7. Die Taste erneut drücken, um die Funktion zu starten.
8. Das Ende des Ablasses abwarten.

Am Ende wird ein akustisches Signal ausgelöst.

9. Das Wasser im tiefen Blech entleeren.

Im Display erscheint die erneute Aufforderung zur Befüllung des Tanks mit Wasser.

10. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Diese gegen die Rückwand des Garraums schieben.
11. Einen Liter Wasser (mit einer Flasche oder einem Messbecher) in den Trichter der Füllschublade einfüllen, bis es auf den Boden des Garraums überläuft.
12. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten, und eine Minute lang abwarten.

Am Ende löst das Gerät ein akustisches Signal aus und das Display zeigt die Aufforderung zur Entleerung des Behälters an (Die Kontrolllampe leuchtet auf).

13. Erneut die Taste drücken, um das Wasser aus dem Behälter in das tiefe Blech zu entleeren.
14. Das Ende des Ablasses abwarten.

Am Ende wird ein akustisches Signal ausgelöst. Das Gerät wechselt automatisch zur Sterilisierung.

Sterilisierung

Die Sterilisierung mit Dampf ermöglicht es, die letzten Entkalkungsrückstände aus dem Wasserkreislauf zu entfernen.

Im Display erscheint die Aufforderung zur Befüllung des Tanks mit Wasser.

1. Die Tür öffnen.
2. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Diese gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Die Füllschublade herausziehen.
4. Den mitgelieferten Trichter in die Füllschublade stecken.
5. Ausreichend Wasser mit einer Flasche oder einem Messbecher eingießen, bis der Behälter gefüllt ist (dies wird durch die Kontrolllampe am Display angezeigt).
6. Die Taste drücken, um die Funktion zu starten.

Das Gerät beginnt den 30-minütigen Sterilisierungsvorgang.

7. Abwarten, bis die Funktion beendet ist.

Achtung: Das Abkühlen des Garraums abwarten.

Am Ende der Funktion bietet das Gerät die Funktion Entleerung des Behälters.

8. Die Tür öffnen.
9. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Diese gegen die Rückwand des Garraums schieben.
10. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Das Wasser beginnt durch die Ablassleitung an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in das tiefe Blech abzufließen.

11. Das Ende des Ablasses abwarten.

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

12. Das Wasser im tiefen Blech entleeren.
13. Eventuelle Wasserreste im Garraum mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen.
14. Die Tür schließen.

Manuelle Entkalkung

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

1. Die Tür öffnen.
2. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Diese gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion ausgewählt ist.
4. Zur Bestätigung die Taste drücken.
5. Den Entkalkungsvorgang wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben durchführen.

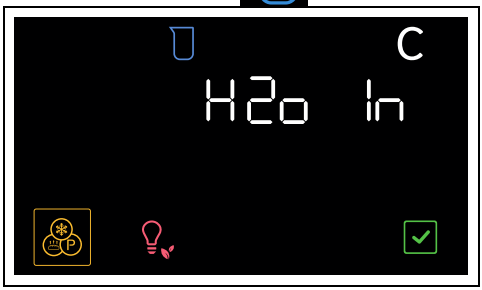
Reinigung des Behälters und des Wasserkreislaufs

Diese Funktion ermöglicht die Reinigung des Behälters und des Wasserkreislaufs des Gerätes.

Vorhergehende Eingriffe

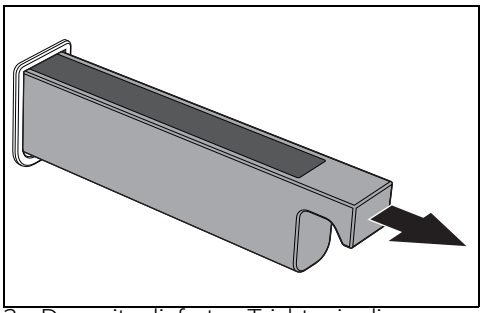
1. Die Tür öffnen.
2. Nach dem Zugriff auf das Menü der Sonderprogramme den Temperaturknebel so lange drehen, bis die Funktion ausgewählt ist.
3. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Die Kontrolllampe blinkt.

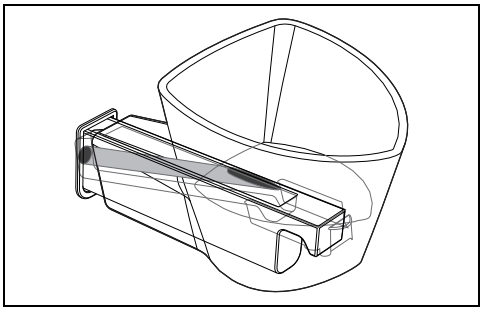


Wassertank-Befüllung

1. Eine Karaffe mit 1 Liter sauberem Wasser füllen.
2. Die Tür öffnen und die Füllschublade herausziehen.

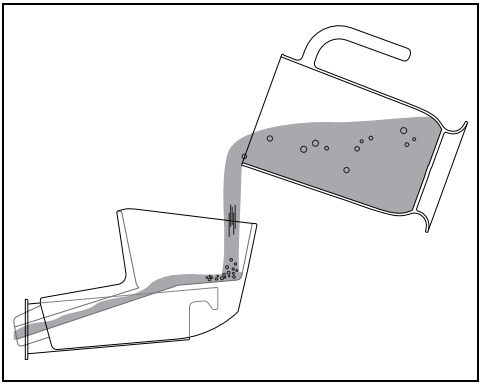


3. Den mitgelieferten Trichter in die Füllschublade stecken.

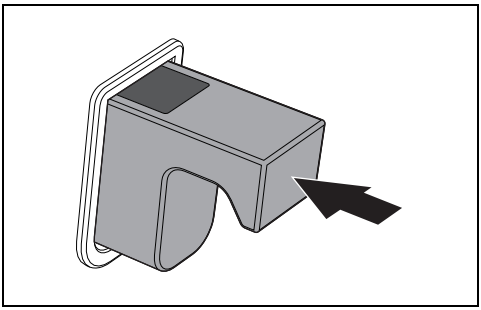


DE

4. Das Wasser einfüllen, bis die Höchstfüllstandanzeige aufleuchtet.



5. Am Ende den Trichter herausnehmen und die Füllschublade wieder einschieben.



Ist zu viel Wasser im Behälter, fließt das überschüssige Wasser in den Garraum ab. In diesem Fall muss dieser vor dem Fortfahren mit einem Tuch oder Schwamm abgetrocknet werden.

6. Die Taste drücken.

Die Kontrolllampe leuchtet auf, um die Aufforderung zum Wasserablass anzuzeigen.

Entleerung des Behälters

1. Die Tür öffnen
2. Das tiefe Blech über die dritte Schiene von unten schieben. Diese gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Die Taste erneut drücken, um die Funktion zu starten.

Das Wasser beginnt durch die Ablassleitung an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in das tiefe Blech abzufließen.

4. Das Ende des Ablasses abwarten.

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

5. Das Wasser im tiefen Blech entleeren.

Es wird empfohlen, den Behälter und den Wasserkreislauf ein paar Mal zu reinigen.

Es kann auch eine Reinigungslösung anstelle von Wasser verwendet werden. In diesem Fall wird empfohlen, danach mindestens ein paar Spülungen mit Wasser durchzuführen und dabei die Anweisungen in diesem Kapitel zu befolgen.

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

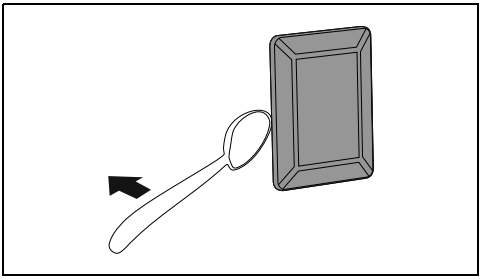
- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung

Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

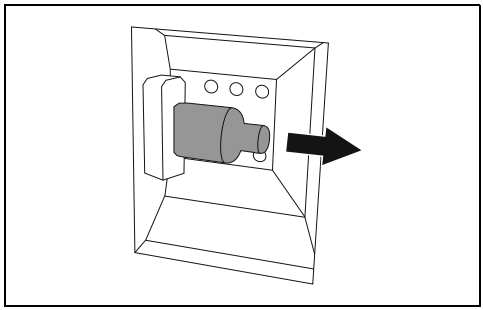
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

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



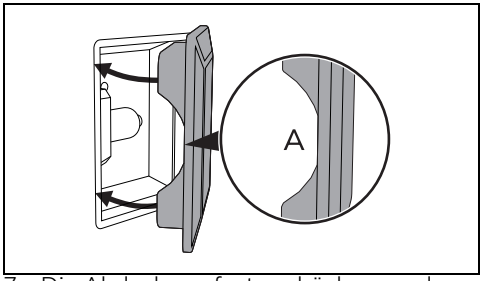
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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

DE

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

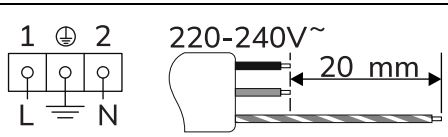
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V~



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².

Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

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

Fixer Anschluss

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

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

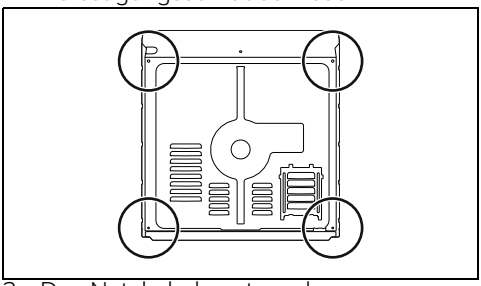
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Austausch des Kabels

Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

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

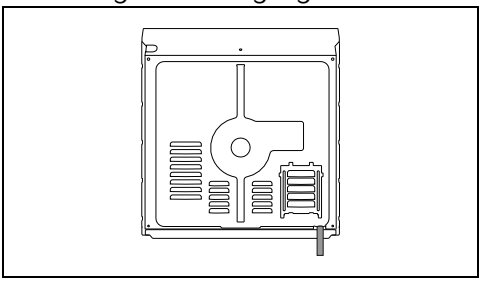


2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung

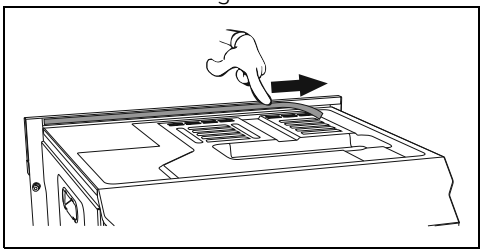
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Anordnung des Versorgungskabels

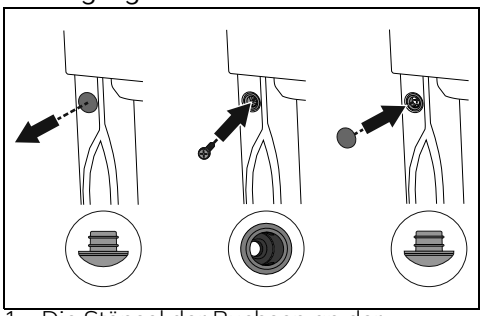


Dichtung der Bedienblende

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

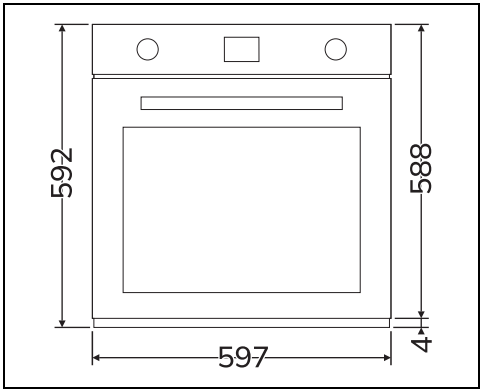


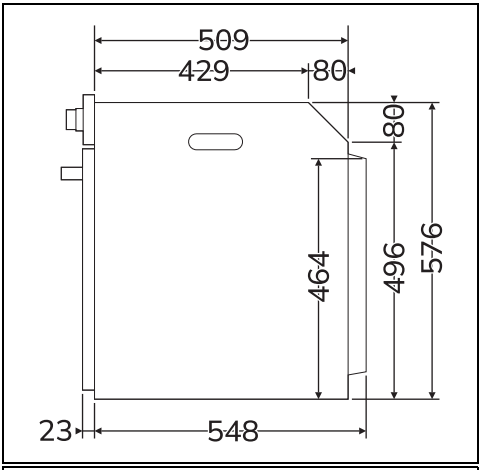
Befestigungsbuchsen

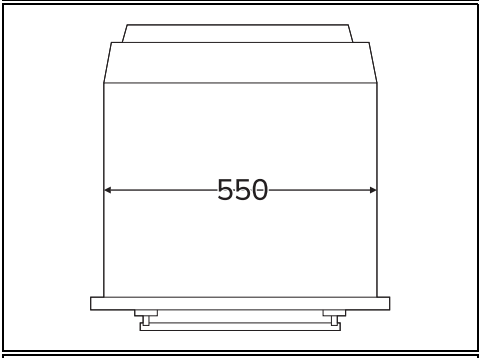


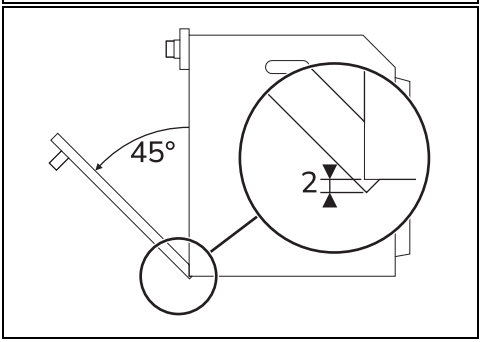
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

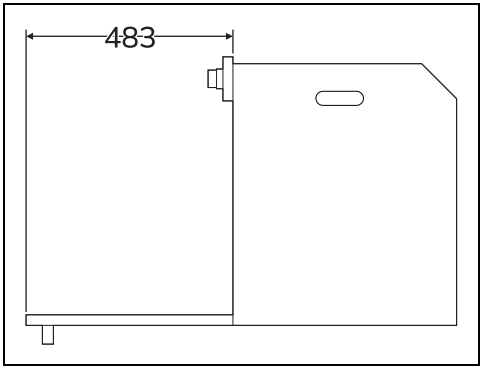
Abmessungen des Gerätes (mm)



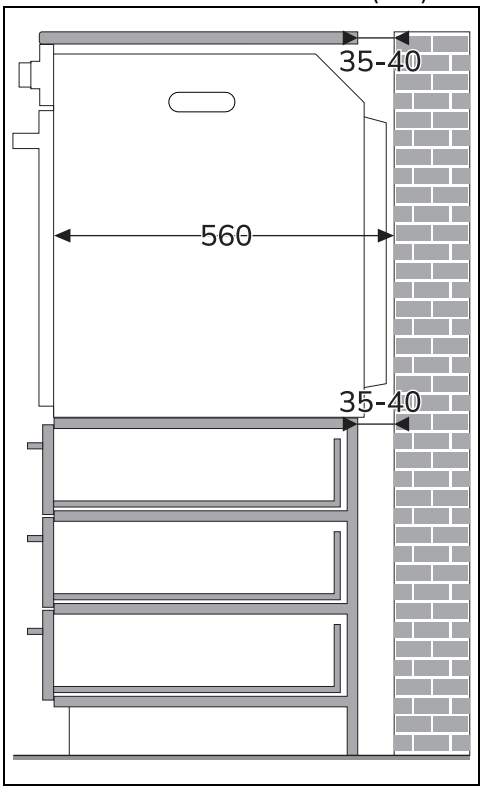




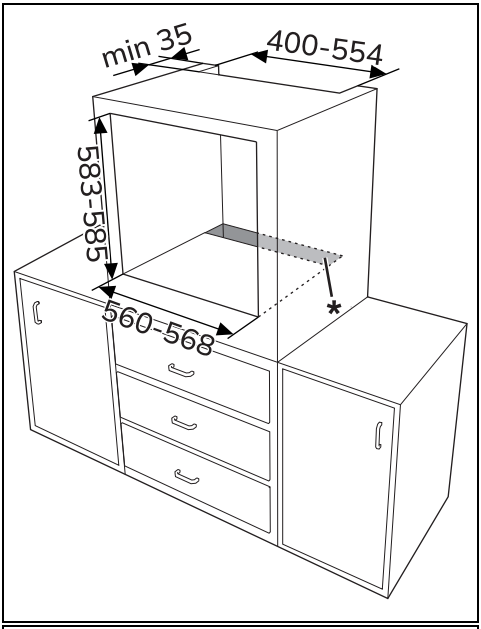


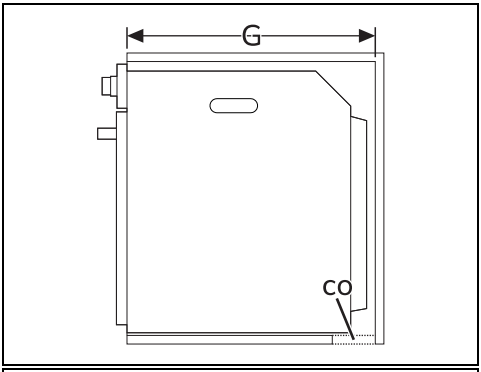


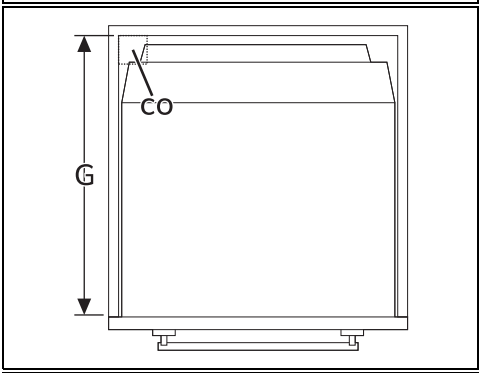
oioiEinbau in einen Hochschrank (mm)

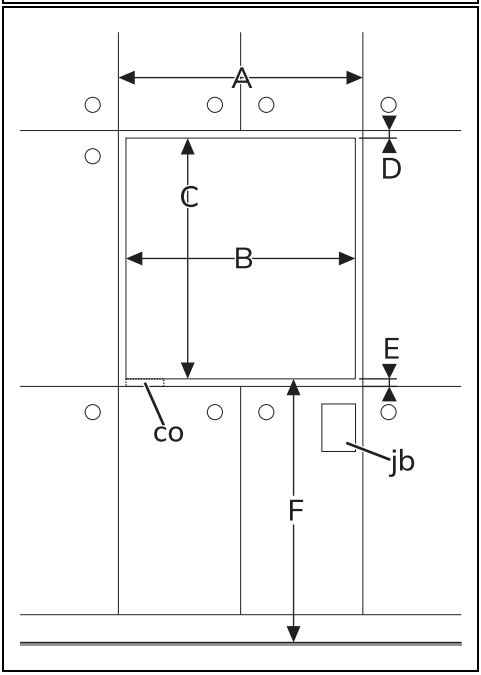


*Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.



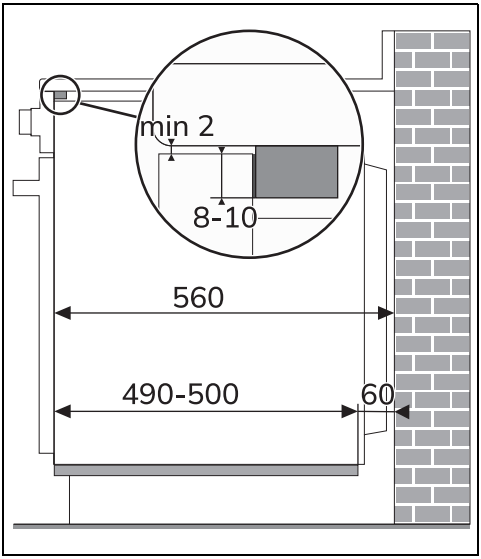




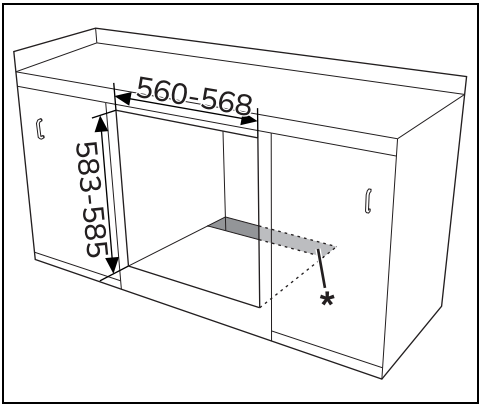


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

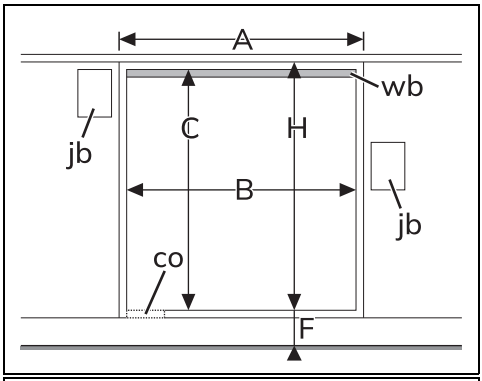
Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

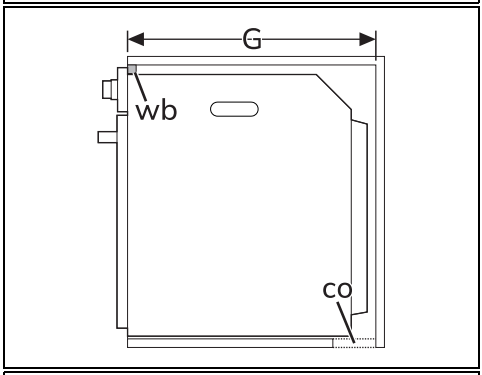


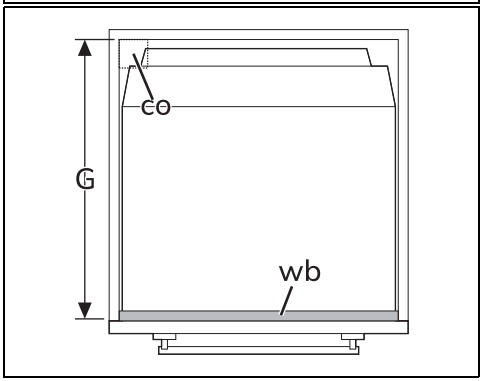
Wenn das Gerät unter einer Arbeitsplatte versenkt werden soll, muss eine Holzleiste installiert werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



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





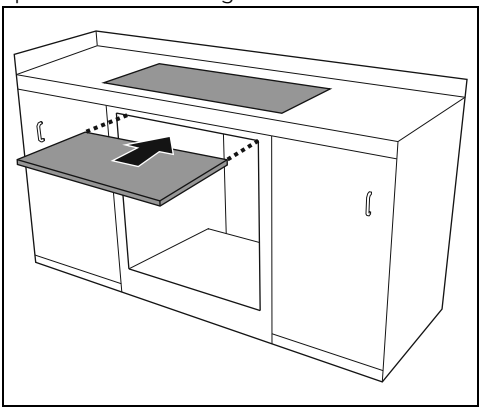


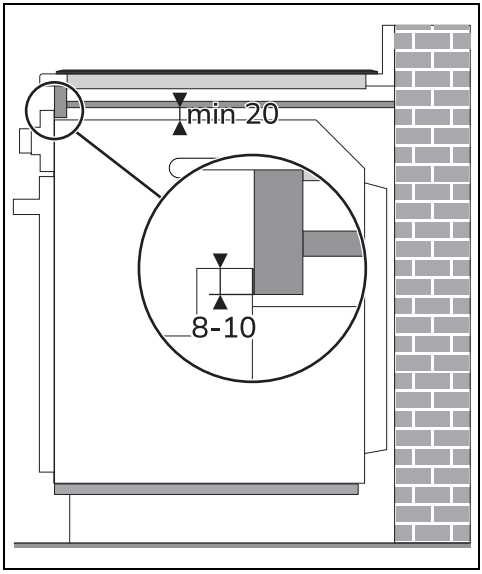
DE

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

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.