WARNHINWEISE 172
Allgemeine Sicherheitshinweise 172
Für dieses Gerät 176
Zweck des Gerätes 177
Dieses Bedienungshandbuch 177
Haftung des Herstellers 177
Typenschild 178
Entsorgung 178
Leitfaden für europäische Kontrollstellen 178
Technische Daten zur Energieeffizienz 178
So können Sie Energie sparen 178
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modus 179
Leuchtquellen 179
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss 179
BESCHREIBUNG 179
Allgemeine Beschreibung 179
Bedienblende 180
Weitere Teile 180
Zubehör 180
Extra-Zubehör (separat zu beziehen) 181
Vorteile der befeuchteten und der Dampfgarfunktionen 182
GEBRAUCH 183
Vorhergehende Eingriffe 183
Gebrauch der Zubehörteile 183
Display 183
Erster Gebrauch 185
Gebrauch des Backofens 186
Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen) 190
Ratschläge zum Garen 197
Smart Cooking 200
Multistep-Garen 201
Chronologie 202
Mini-Anleitung für Zubehör 203
Unsere Rezepte 203
Angaben für die Aufsichtsbehörden 203
Meine Rezepte 203
Weitere Funktionen 205
Im Falle eines Stromausfalls 210
Einstellungen 210
REINIGUNG UND WARTUNG 215
Reinigung des Gerätes 215
Reinigung der Backofentür 215
Reinigung des Backraums 217
Vapor Clean (nur bei einigen Modellen) 218
Pyrolyse (nur bei einigen Modellen) 219
Decalcificazione 220
Manuelle Reinigung von Behälter und Hydraulikkreislauf 222
Außergewöhnliche Wartung 224
INSTALLATION 225
Elektrischer Anschluss 225
Positionierung 226

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

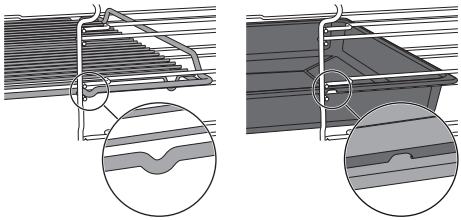
Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt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

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

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

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.

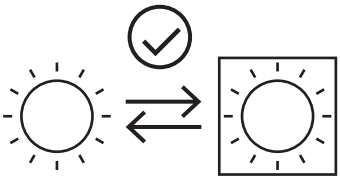
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.

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

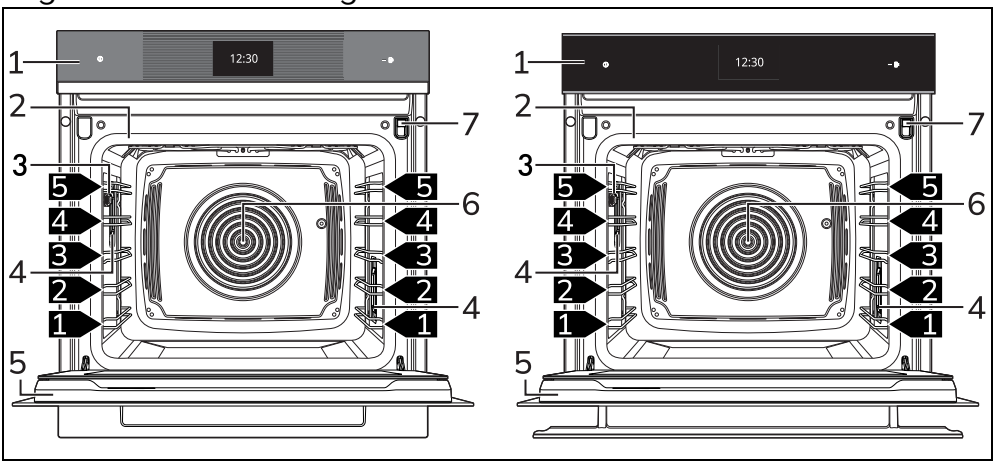
In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

	Warnung/Achtung
	Informationen/Tipps

DE

BESCHREIBUNG

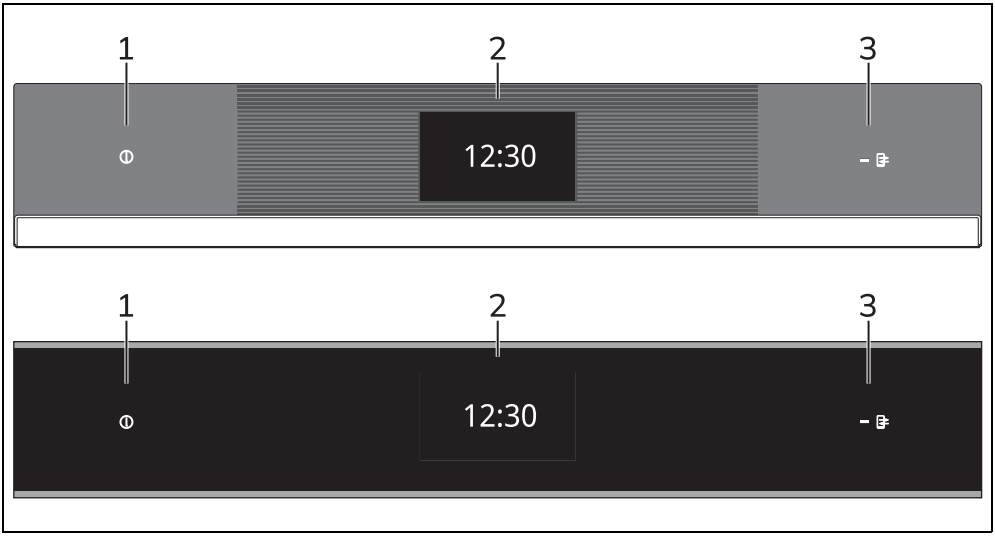
Allgemeine Beschreibung



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

1,2,3.. Schiene des Rahmens

Bedienblende



1 ON/OFF-Taste

Die ON/OFF-Taste ermöglicht es, das Gerät ein- oder auszuschalten.

2 Display

Mittels des Touchscreen-Displays ist es möglich, mit dem Gerät zu interagieren. Die Symbole berühren, um auf die verfügbaren Funktionen zuzugreifen. Das Display zeigt alle dem Betrieb entsprechenden Parameter an.

3 Kontrolllampe Fernsteuerung (nur bei einigen Modellen)

Die aufleuchtende Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät über Smartphone oder Tablet ferngesteuert werden kann (siehe Gebrauchsanweisung „**Vernetzung Einbaubackofen**").

SmegConnect (nur bei einigen Modellen)

Das Gerät ist mit der SmegConnect-Technologie ausgestattet, die es dem Benutzer erlaubt, den Betrieb des Geräts über eine App auf dem Smartphone oder Tablet anzusteuern.

Weitere Informationen sind der mitgelieferten Broschüre enthalten oder können auf der folgenden Webseite eingelesen werden:

www.smeg.com

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 Garraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- während eines Programms das Symbol Lampe  berühren, um die Beleuchtung des Backraums per Hand zu aktivieren oder zu deaktivieren, mit Ausnahme der Funktionen  -  (je nach Modell) und .

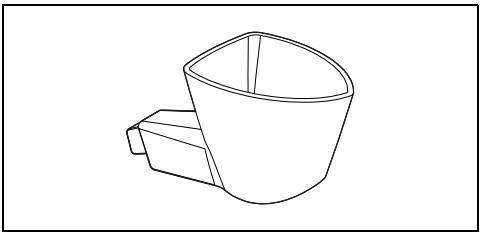
Zur Stromeinsparung schaltet sich die Lampe etwa eine Minute nach jedem Garbeginn oder bei jeder Türöffnung aus (diese Funktion kann über das Untermenü deaktiviert werden).

Zubehör

- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den

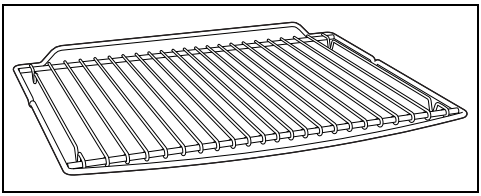
Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Trichter



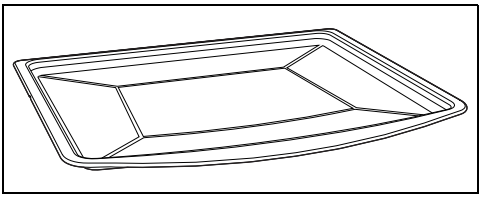
Zum Füllen des Behälters mit Wasser nützlich.

Rost



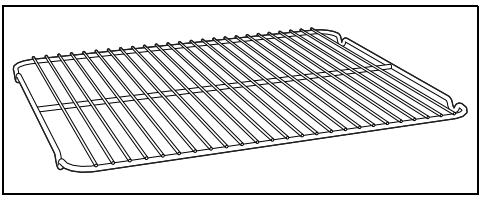
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Backblech



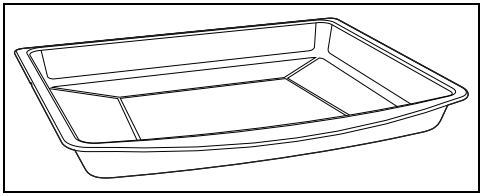
Zum Backen von Kuchen, Pizza, Gebäck, Kekse.

Rost für Backblech



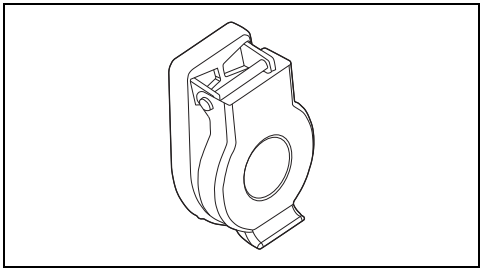
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

Tiefes Backblech



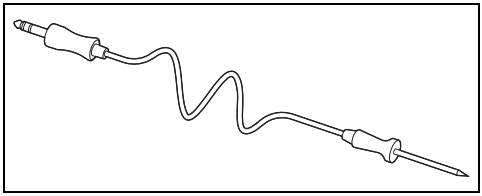
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza, Ofengebäck, Keksen...

Schutzabdeckung (nur bei einigen Modellen)



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

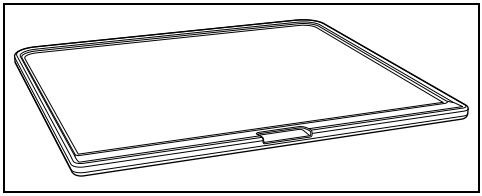
Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



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

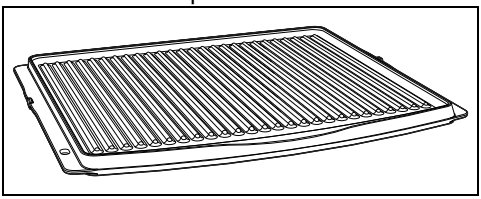
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

PPR2 oder STONE (feuerfester Stein)



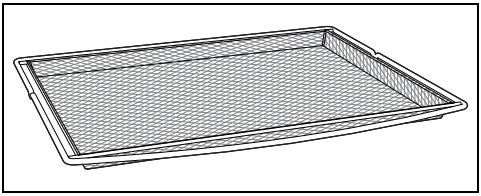
Ideales Zubehör zum Backen von Lebensmitteln (Pizza, Brot, Focaccia...), aber es auch für empfindlichere Zubereitungen wie Kekse.

BBQ (Teflon-Grillpfanne für Barbecue)



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

AIRFRY (Grill für Frittieren ohne Öl)



Empfohlenes Zubehör zum Frittieren mit heißer Luft von zuvor panierten, vorgegarten und/oder tiefgefrorenen Lebensmitteln (Pommes Frites, Kartoffel- oder Fleischkroketten, Mozzarelline...).

Vorteile der befeuchteten und der Dampfgarfunktionen

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

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

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

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

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

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

(gilt nur für das Dampfgaren)

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

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

Garbehälter

- Bei Garvorgängen im Backofen können andere hochtemperaturbeständige Behälter verwendet werden.
- Für das Dampfgaren werden hingegen Metallbehälter empfohlen. Das Metall begünstigt eine bessere Wärmeverteilung auf alle Speisen.
- Eine Verformung der Metallbehälter während der Garvorgänge bei hoher Temperatur ist normal, doch sie nehmen nach Abkühlung wieder ihre ursprüngliche Form an.
- Dickere Keramikteller erfordern mehr Wärme als andere Behälter. Daher könnte eine längere Garzeit erforderlich sein.

Entfernbare Leisten (nur bei einigen Modellen)

Das Gerät verfügt über entfernbare Leisten. Es ist möglich, die Zierleisten des Geräts in einer der verfügbaren Farben auszutauschen. Hierzu sind die Anweisungen des separat erhältlichen Kits zu befolgen.

Das Extra-Zubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

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

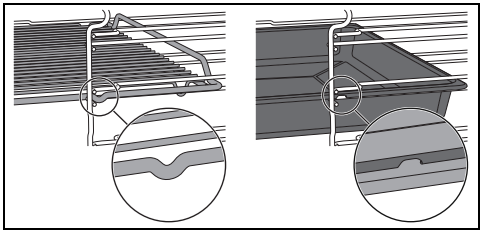
- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

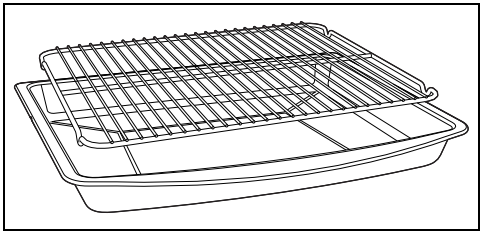
- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Garraums gerichtet sein.



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

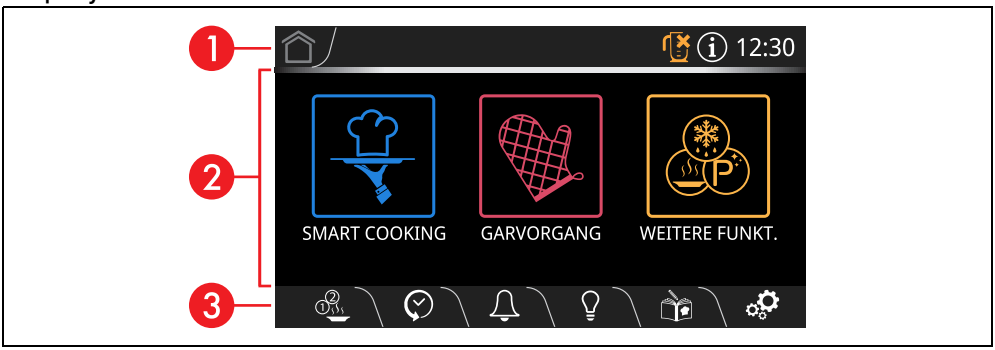
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

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.

Display

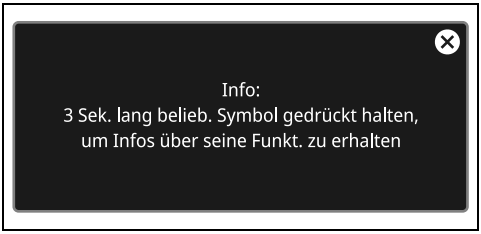


Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Um es zu benutzen, einfach die „virtuellen“ Tasten berühren und/oder durch die angezeigten Werte (das Bild zeigt den Hauptmenübildschirm) blättern

1 Info-Bereich

In diesem Bereich werden die Informationen der Menüs und Untermenüs der im Hauptbereich laufenden Vorgänge angezeigt.
In diesem Bereich befinden sich zudem:

- Die HOME-Taste : Diese Taste berühren, um zum Hauptmenü zurückzukehren;
- die Behälterleuchte ;
- Die Taste INFORMATIONEN : Diese Taste berühren, um die nachfolgende Bildschirmseite anzuzeigen:



Die INFORMATIONTASTE wird durch das Symbol ersetzt, um darauf hinzuweisen, dass die Tür geöffnet ist.

- Die Anzeige der aktuellen Uhrzeit.

2 Hauptbereich

In diesem Bereich ist es möglich, die verschiedenen Vorgänge des Gerätes einzustellen. Die Tasten und die Werte berühren, um das gewünschte Programm einzustellen.
Außerdem können je nach Bildschirm unten in diesem Bereich Punkte erscheinen, die darauf hinweisen, dass es weitere Funktionsseiten gibt, die durch horizontales Scrollen erreicht werden können.

Titelseite,

zweite Seite,

usw...

3 Unterbereich

In diesem Bereich sind einige Tasten für die Direktauswahl der Funktionen angeordnet, die je nach den im Hauptbereich eingestellten Vorgängen variieren:

MULTISTEP

CHRONOLOGIE

MINUTENZÄHLER

LAMPE

MEINE REZEPTE

EINSTELLUNGEN

Je nach angezeigter Seite sind zudem folgende Tasten vorhanden:

ZURÜCK

BESTÄTIGEN

START

REPLAY

STOPP

SPEICHERN

PAPIERKORB

RASCHES VORHEIZEN

SONDE (nur bei einigen Modellen)

Die HOME-Taste oder die ON-OFF-Taste einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

Konnektivität (Nur bei einigen Modellen)
Anforderungen für die Vernetzung:

- Mobiles Smartphone oder PC Tablet mit Betriebssystem iOS oder Android. Die Mindestversionen der Betriebssysteme finden Sie unter folgendem Link:
  www.smeg.com/smegconnect/
- Aktiviertes WLAN-Netz (Frequenzband 2,4 Ghz, Verschlüsselung WPA2), das am Ort, an dem das Gerät installiert ist, verfügbar ist.
- Internetverbindung.
- Name und Passwort des WLAN-Heimnetzwerkes oder verfügbare

WPS-Verbindung (Wi-Fi Protected Setup).

Weitere Informationen finden Sie im Handbuch „Vernetzung Einbaubackofen“.

Erster Gebrauch

Nachfolgende Anweisungen sind auch im Falle eines länger andauernden Stromausfalls gültig.

Einschalten des Geräts:

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.

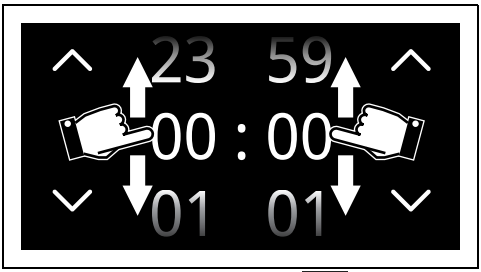
Im Display erscheint einige Sekunden lang das Logo des Herstellers.

Nach dem Einschalten einige Sekunden abwarten, bevor mit der Bedienung des Gerätes fortgefahren wird.

Danach wird auf dem Display die Bildschirmseite für die Einstellung der aktuelle Uhrzeit eingeblendet.

Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

2. Die Stunden- und Minutenwerte vertikal durchlaufen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.



3. Die Taste BESTÄTIGEN (unten rechts 3) berühren, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.

Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern (z. B. Sommerzeit), die Uhrzeit auf dem Display (unten rechts 1) berühren.

Wenn die aktuelle Uhrzeit sichtbar ist, wechselt die Anzeige 2 Minuten nach dem letzten Eingriff durch den Benutzer auf eine Anzeige mit niedriger Helligkeit.

Bei erstmaligen Einsatz des Geräts könnte eventuell eine andere Sprache eingestellt sein. Es empfiehlt sich, die gewünschte Sprache in dieser Phase einzustellen.

4. Auf dem Display die Taste EINSTELLUNGEN (unten rechts 3) berühren.
5. Die Taste Display berühren.
6. Neben dem Menüpunkt Sprache (auf der linken Seite), die verfügbaren Sprachen durchlaufen (auf der rechten Seite), bis die gewünschte Sprache ausgewählt wird.
7. Die Taste BESTÄTIGEN berühren.

Deaktivierung des Displays

Wenn die Einstellung „ Anzeige der Uhrzeit“ auf Off gestellt ist und die Bildschirmseite der Uhr angezeigt wird, schaltet sich das Display 2 Minuten nach der letzten Betätigung durch den Benutzer aus.

Manuelle Deaktivierung des Displays:

- Einige Sekunden lang die ON-OFF-Taste gedrückt halten, bis ein Ton zu hören ist.

Reaktivierung des Displays

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

- Einige Sekunden lang die ON-OFF-Taste gedrückt halten, bis eine Sequenz von Tönen zu hören ist.

Das Display schaltet sich nach wenigen Sekunden ein. Beim erneuten

DE

Einschalten zeigt das Display das Hauptmenü an.

In einigen Fällen deaktiviert die ON-OFF-Taste nicht das Display.

Zum Beispiel, wenn:

- ein Garvorgang läuft (die Taste unterbricht die Funktion);
- die Tür offen steht;
- ein Minutenzähler aktiv ist;
- die Modi Show Room und/oder Demo aktiv sind.

Gebrauch des Backofens

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Traditioneller Garvorgang

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

1. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.



2. Im „Hauptmenü“ die Taste GARVORGANG (im Hauptbereich) berühren.
3. Die Taste MENÜ TRADITIONELLE GARVORGÄNGE berühren.
4. Eine kombinierte Garfunktion auswählen (zum Beispiel HEISSLUFT) um die entsprechende Bildschirmseite des Garvorgangs aufzurufen.
5. Die Taste Start (unten rechts 3) berühren, um die Vorheizphase zu beginnen.

Vorheizphase

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

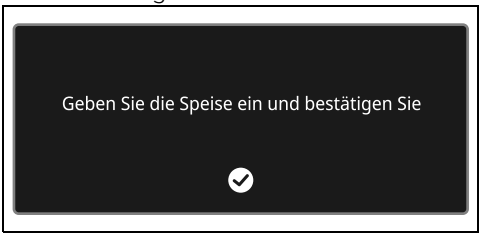
Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.

Sie können die Vorwärmphase überspringen, indem Sie auf die entsprechende Schaltfläche tippen.

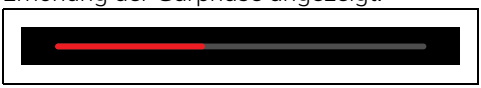
Am Ende der VORHEIZEN wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweist, dass die zu garende Speise in den Backraum eingeführt werden kann.



Kochzone

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. Die BESTÄTIGUNGS-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

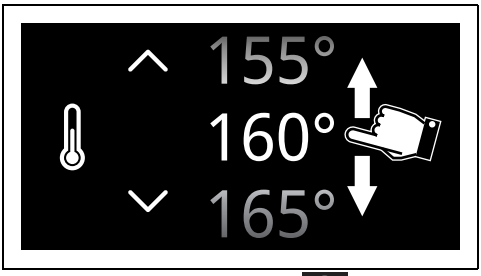
Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.



Änderung der Gartemperatur

Die Abänderung der Temperatur kann in jeder beliebigen Phase des Garvorgangs vorgenommen werden.

1. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.



3. Die Taste BESTÄTIGEN (unten rechts 3) berühren, um die ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.

Ende des Garvorgangs

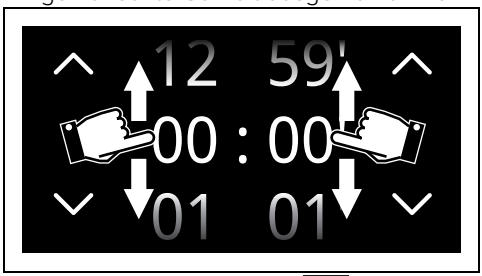
Um den Garvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt abzubrechen:

1. Die STOP-Taste berühren.
2. Die Taste BESTÄTIGEN berühren.

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

1. Nach Auswahl einer Funktion die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.

Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

Die Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden und 59 Minuten.

Unter der Anzeige der Dauer erscheint die für das Ende des Garvorgangs vorgesehene Uhrzeit.

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

Die Zeit beginnt nach Ende der Vorheizstufe abzulaufen oder überspringt die Vorheizstufe (die entsprechende Taste berühren).

4. Die Taste Start berühren, um den zeitgesteuerten Garvorgang zu beginnen.

Ende des Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



- Die Taste HOME berühren, um die Funktion abzubrechen.

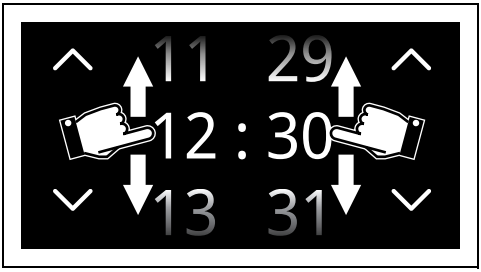
DE

Programmierter Garvorgang

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

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

1. Nach Einstellung eines zeitgesteuerten Garvorgangs die Taste PROGRAMMIERTER GARVORGANG oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende ausgewählt wird.



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Uhrzeit für das Garzeitende zu bestätigen.

Ende des Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



- Die Taste HOME berühren, um die Funktion abzubrechen.

Liste der traditionellen Garfunktionen

Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

STATISCH

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

UMLUFT

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

Thermo-Umluft

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

TURBO

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

GRILL

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

GRILL UMLUFT

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

UNTERHITZE

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

UNTERHITZE HEISSLUFT

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

PIZZA

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

ECO

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

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

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

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

Minutenzähler

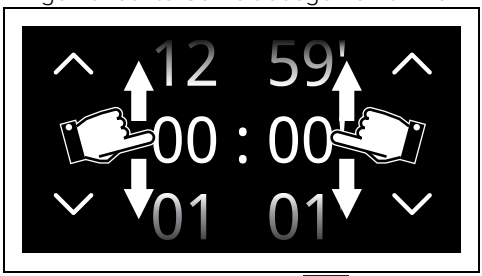
Diese Funktion unterbricht nicht die laufende Funktion, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.

Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.

1. Die Taste MINUTENZÄHLER (im unteren Bereich 3) berühren, um auf das Menü Minutenzähler zuzugreifen.

Es ist möglich, bis zu 2 Minutenzähler einzustellen:

2. Die Taste MINUTENZÄHLER 1 - 2 berühren, die verwendet werden soll.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



4. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.

Im unteren Bereich 3 erscheint die Taste PAPIERKORB, die für das eventuelle Löschen des ausgewählten Minutenzählers nützlich ist.

5. Den Vorgang für die anderen Minutenzähler, die verwendet werden sollen, wiederholen.
6. Am Ende erneut die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählten Minutenzähler zu bestätigen.

Zum Löschen des Vorgangs die Taste ZURÜCK berühren.

Um den Minutenzähler zu löschen, muss die Zählung auf Null gestellt werden.

Wenn ein Minutenzähler aktiv ist, kann das Display nicht mit der ON-OFF-Taste ausgeschaltet werden..

Auf der folgenden Bildschirmseite zeigt die eingeschaltete Taste MINUTENZÄHLER an, dass ein oder mehrere Minutenzähler aktiviert wurden.

7. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist.

DE

Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)

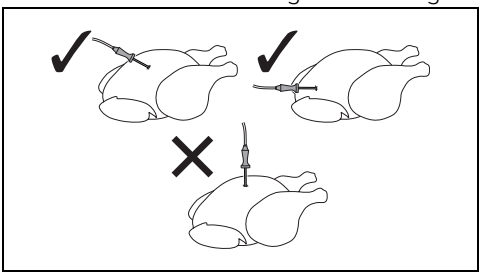
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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.

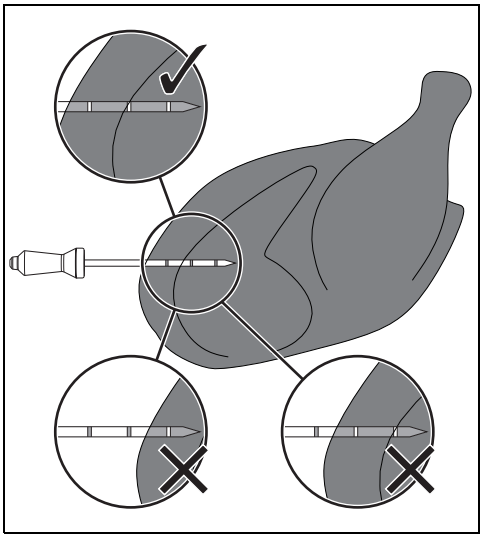
Eventuelle Teleskopschienen nicht auf der vierten Ablage von unten montieren, da sie keinen Zugang zur seitlichen Buchse der Temperatursonde ermöglichen würden.

Korrekte Anwendung der Sonde

1. Das Gargut auf ein Backblech legen.
2. Die Spitze der Sonde außerhalb des Backofens 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.



4. Die 3 Kerben der Temperatursonde müssen in das Lebensmittel eingeführt werden.



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

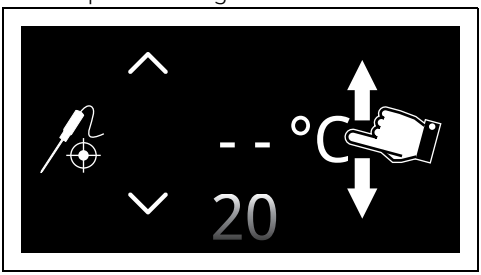
Die für das Sondengaren empfohlene Mindestofentemperatur beträgt 120 °C, mit Ausnahme des Niedertemperaturgarens.

In dem Fall, in dem die Sonde die Temperatur der Speise nicht richtig erfasst, erscheinen auf dem Display 2 (zu bestätigende) Fehlermeldungen, daraufhin setzt das Gerät seinen Betrieb automatisch mit einem zeitgesteuerten Garvorgang fort.

Einen Garvorgang mit Temperatursonde einstellen

1. Einen Garvorgang auswählen.
2. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.
4. Die Taste BESTÄTIGEN berühren.

5. Die Taste SONDE im unteren Bereich berühren 3.
6. Die Werte der Zieltemperatur durchlaufen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt wird.



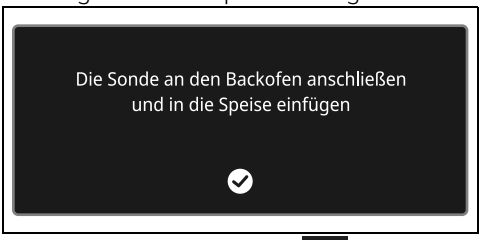
Der auswählbare Temperaturbereich bewegt sich zwischen 20 °C Minimum und 90 °C Maximum.

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

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

7. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Temperatur der Sonde zu bestätigen.

Im Display erscheint eine Meldung, die das Einfügen der Sonde in die entsprechenden Öffnung und in die Speise anzeigt.



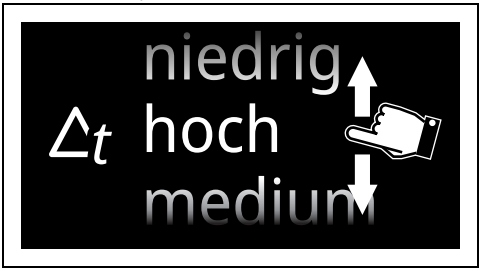
8. Die Taste BESTÄTIGEN berühren.

Garvorgang Δt

Das Gerät stellt automatisch die Temperatur des Garraums auf einen vorbestimmten Wert (Δt), die höher ist als die von der Sonde erfasste Kerntemperatur.
Wenn die Sonde ein Grad mehr im Vergleich zur Kerntemperatur ermittelt, erhöht das Gerät automatisch auch seine Innentemperatur um ein Grad.
Das Gerät bietet die Wahl zwischen drei verschiedenen Garmodi (langsam, mittel und schnell) und die Möglichkeit, jede gewünschte Kerntemperatur einzustellen.
Ein Konzentrat an Technologie, das es ermöglicht, zarte, saftige, gesunde und qualitativ hochwertige Produkte zu erhalten.

Diese Option stellt automatisch die ideale Temperatur im Garraum ein, basierend auf der vom Benutzer eingestellten Zieltemperatur.

1. Nachdem die gewünschte Zieltemperatur eingestellt wurde, die Taste Δt (unten rechts 3) berühren.
2. Den Temperaturdifferenzwert wählen.



Δt Langsam
Stellt die kleinste Differenz zwischen der Sondentemperatur und der Temperatur des Garraums ein. Dies führt zu einer längeren Garzeit.

Δt Mittel
Stellt eine durchschnittliche Differenz zwischen der Sondentemperatur und der Temperatur des Garraums ein. Daraus folgt ein mittlere Garzeit.

Δt Schnell
Stellt die größte Differenz zwischen der Sondentemperatur und der Temperatur des Garraums ein. Dies führt zu einer kürzeren Garzeit.

DE

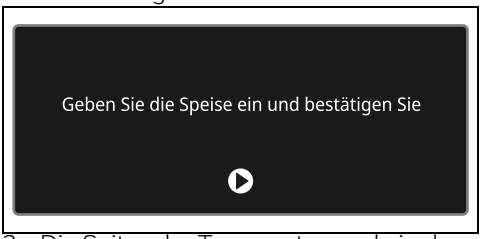
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Temperatur der Sonde zu bestätigen.

Um den Garvorgang Δt zu löschen, die Taste Δt drücken.

Mit Vorwärmung:

1. Die **START-Taste** drücken, um die Vorwärmphase zu starten.

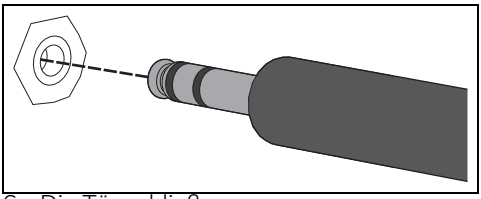
Am Ende der VORHEIZEN wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweist, dass die zu garende Speise in den Backraum eingeführt werden kann.



2. Die Spitze der Temperatursonde in das Gargut einführen.

Für ein optimales Ergebnis sollte sichergestellt werden, dass das Metallteil der Temperatursonde quer und fast vollständig in die Speise eingeführt ist, doch das darunter liegende Backblech nicht berührt.

3. Die Gerätetür öffnen.
4. Das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
5. Den Verbindungsstecker der Temperatursonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.



6. Die Tür schließen.
7. Die **BESTÄTIGUNGS-Taste** drücken, um den Garvorgang mit der Temperatursonde zu starten.

Ohne Vorwärmung:

1. Die Taste VORHEIZEN berühren, um die Vorheizstufe auszuschließen.
2. Die Gerätetür öffnen.
3. Das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
4. Den Verbindungsstecker der Temperatursonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.
5. Die Tür schließen.
6. Die START-Taste berühren, um den Garvorgang mit der Temperatursonde zu beginnen.

Einen Garvorgang mit Temperatursonde beenden

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

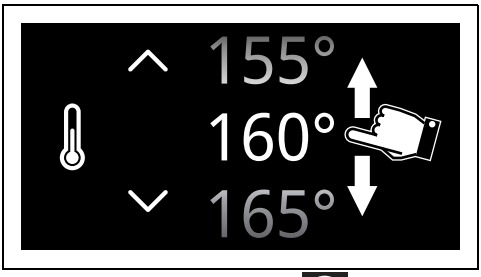
Die Heizelemente werden deaktiviert und das Gerät löst eine Reihe von akustischen Signalen aus.

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

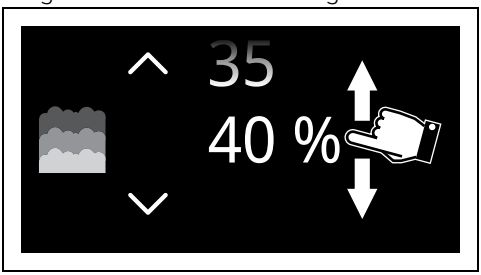
Kombiniertes Garen mit Dampf

1. Im „Hauptmenü“ die Taste GARVORGANG berühren.
2. Die Taste STEAM COOKING MENU drücken.
3. Die kombinierte Garfunktion auswählen (zum Beispiel DAMPF HEISSLUFT), um den entsprechenden Kochbildschirm aufzurufen.
4. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.

5. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.

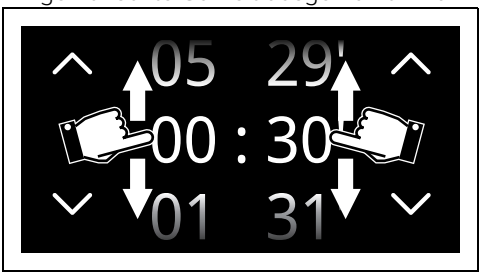


6. Die Taste BESTÄTIGEN (unten rechts 3) berühren, um die ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.
7. Die Taste DAMPFGEHALT oder den entsprechenden Wert berühren.
8. Die Werte durchlaufen, bis der gewünschte Garanteil ausgewählt wird.



20% - Kuchen und Brot
30% - Ente
40% - Rind-, Kalb- und Lammfleisch

9. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den gewählten Dampfanteil zu bestätigen.
10. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
11. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

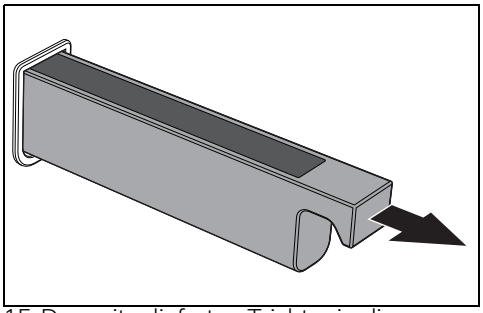
Die Dauer des Dampfgarens liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 und 59 Minuten Stunden.

Unter der Dauer erscheint die voraussichtliche Zeit bis zum Ende des Garvorgangs, wobei die zum Vorheizen benötigten Minuten bereits eingerechnet sind.

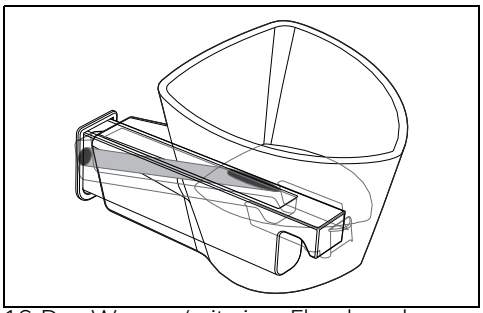
12. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.
13. Die START-Taste (unten rechts 3) antippen, um den Füllvorgang des Behälters zu starten.

Laden des Behälters

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



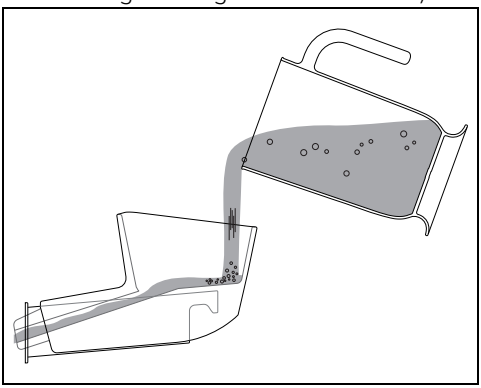
15. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.



16. Das Wasser (mit einer Flasche oder einem Messbecher) eingießen, bis die Leuchte des Behälters (im Informationsbereich 1 rechts) meldet,

DE

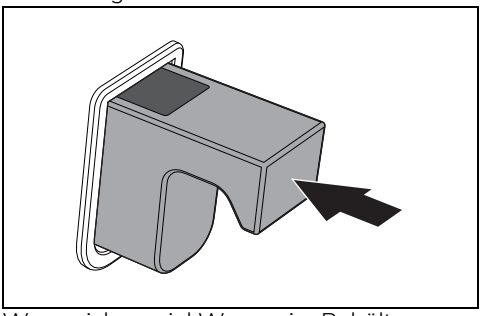
das der Höchststand erreicht wurde (der Behälter hat ein Fassungsvermögen von ca. 800 ml).



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.

17. 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.

18. Die Tür schließen.

19. Die START-Taste berühren, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser zu starten.

Bei Wassermangel unterbricht das Gerät automatisch den laufenden Garvorgang, ein akustisches Signal ertönt und im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.

Legende Symbole des Behälters

Behälter leer;

Der Behälter enthält mindestens ein wenig Wasser oder Reinigungsmittel;

Behälter voll;

Behälter wurde gerade entleert.

Vorheizphase

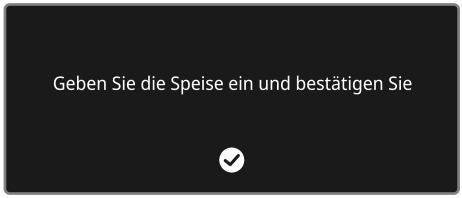
Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.
Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.

Sie können die Vorwärmphase überspringen, indem Sie auf die entsprechende Schaltfläche tippen.

Am Ende der VORHEIZEN wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweist, dass die zu garende Speise in den Backraum eingeführt werden kann.



Kochzone

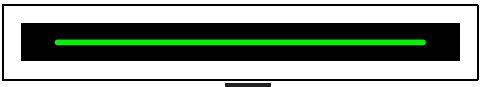
1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. Die BESTÄTIGUNGS-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.



Ende des Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



- Die Taste HOME berühren, um die Funktion abzubrechen.

Entleerung des Behälters

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

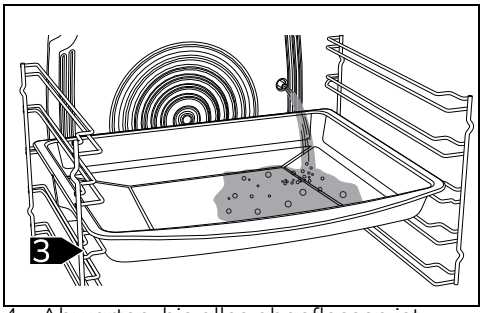
Es wird empfohlen, am Ende jedes Back-/Garvorgangs das Wasser abzulassen, um zu vermeiden, dass ein Rest unbenutzten Wassers im Behälter zurückbleibt.

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

Nach dem Garen:

1. Sich seitlich neben das Gerät stellen und die Tür einige Zentimeter öffnen, um einige Sekunden lang den überschüssigen Dampf austreten zu lassen.
1. Die Tür vollständig öffnen und die Speise vorsichtig aus dem Backraum nehmen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Die START-Taste berühren, um die Entleerung des Wassers zu starten.

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



4. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigen die Leuchte des Behälters (im Informationsbereich 1 rechts) und das Display das Ende der Restwasserentfernung an.



5. Die Taste BESTÄTIGEN antippen.

Es wird empfohlen, am Ende jedes Back-/Garvorgangs das Wasser abzulassen, um zu vermeiden, dass ein Rest unbenutzten Wassers im Behälter zurückbleibt.

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

6. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.

Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.

Das abgelassene Wasser kann nicht für anderes Kochen verwendet werden.

7. Mit einem Schwamm auch das Kondenswasser auf dem Backraumboden, an den Wänden, an der Türverglasung und auf dem Tropfenfänger der Tür und der Vorderseite des Gerätes beseitigen.

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 kombinierten Dampfgarfunktionen

DAMPF+UMLUFT



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

DAMPF + UMLUFT



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

TURBO-DAMPF



Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen sowie des Dampfgaren 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.

DAMPFGRILL



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.

Ratschläge zum Dampfgaren

- **Teigwaren und Reis:** Nach Erreichen einer Temperatur von 100°C, entspricht die Garzeit der für einen Garvorgang auf einem Kochfeld vorgesehenen Garzeit. Die Teigwaren oder den Reis in eine Metallform geben und mit etwa einem Zentimeter Wasser bedecken. Für ein optimales Ergebnis während des Reisgarens sollte der Behälter mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt werden. Dieser Vorgang ermöglicht, dass der Reis das gesamte Wasser aufsaugt und direkt serviert werden kann.
- **Eier:** Für **hartgekochte** Eier, **Rührei** oder **pochierte** Eier mit der Dampffunktion bei 100 °C. Um perfekte **hartgekochte Eier** zu erhalten, diese auf das gelochte Backblech legen und für weiche Eier 4-6 Minuten und für harte Eier 8-10 Minuten kochen lassen. Zum Garen von **Rühreiern** die gerührten Eier zusammen mit Milch, Butter und Gewürzen in die Metallform gießen. Das Ganze mit Alufolie abdecken. Alle zwei Minuten die Eiermasse mit einer Gabel umrühren. Zum Garen von **pochierten Eiern** kochendes, mit einem Tropfen Essig vermischtes Wasser in die Metallform gießen und 4-5 Minuten lang Dampfgaren lassen.

- **Gemüse:** mit Dampf wird es perfekt gegart. Es bewahrt die Farbe, den Geschmack und die Nährwerte. Festes Gemüse wie Kartoffeln, Rüben und Pastinake bei 100°C so lange wie beim Kochen auf einem Kochfeld garen. Brokkoli und Karotten 6 Minuten lang garen, um ein bissfestes Ergebnis zu erhalten, und 10 Minuten, um sie weich zu kochen.
- **Fisch:** Aufgrund seiner Zartheit wird das Dampfgaren empfohlen. Fette Fische, wie Lachs oder Forelle, 5 Minuten bei 100°C garen. Weißfische, wie Kabeljau oder Schellfisch, 5 Minuten bei 80°C garen. Beim Garen von mehreren Fischen müssen diese auf das gelochte Backblech auf der unteren Schiene des Backraums gelegt werden, um zu vermeiden, dass die Flüssigkeiten des Fisches auf andere Speisen fallen.
- **Fleisch:** Schmorfleisch und Curry sind für einen Dampfvorgang perfekt. Das Schmorfleisch wie für einen normalen Garvorgang im Backofen vorbereiten. In eine Metallform geben; mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und, je nach Fleischdicke, zwischen 45 Minuten und 3 Stunden lang garen.
- **Eintöpfe:** Das Dampfgaren begünstigt einen intensiven Geschmack und garantiert eine Mindestkontrolle für ein eventuelles Überlaufen der Flüssigkeiten. Für einen Eintopf von richtiger Konsistenz das Gemüse zuerst dampfgaren, dann Brühe hinzugeben und das Ganze bei 100°C dampfgaren. Die Dampf-Funktion ist auch für die Zubereitung von Vorräten geeignet.
- **Suppen:** einfach und schnell zuzubereiten. Die Suppe in eine Metallform geben, mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und bei 100°C für die in einer Mikrowelle vorgesehenen Zeit dampfgaren. Um eine cremige Suppe zu erhalten, diese bei halber Garzeit umrühren.
- **Aufgewärmte Speisen:** Die Dampf-Funktion trocknet die Speisen nicht aus und kann deren Feuchtigkeitsgrad verbessern. Ein zuvor zubereitetes und mit Alufolie abgedecktes Gericht erfordert circa 10-12 Minuten Garzeit. Bei Fertiggerichten muss die auf der Verpackung angegebene Garzeit etwa verdoppelt werden.
- **Auftauen:** Die Dampffunktion kann auch zum Auftauen von Speisen verwendet werden. Die Zeiten sind unterschiedlich, doch das Auftauen mit Dampf nimmt circa die Hälfte der Zeit in Anspruch, die für das Auftauen von abgedeckten und an einem Platz in der Küche aufbewahrten Speisen benötigt wird.
- **Enthäuten von Tomaten und Paprika:** Durch die Verwendung der Dampffunktion erweist sich dieser Vorgang als besonders einfach. Mit einem Messer ein kleines Kreuz in die Tomatenhaut ritzen und 1 Minute lang dampfgaren. Paprikas haben eine dickere Haut und demnach sind bis zu 4 Minuten nötig, um sie ausreichend weich für das Enthäuten zu bekommen.
- **Schokolade:** Kann mit der Dampffunktion geschmolzen werden. Die Schokolade in einen Metallbehälter geben, mit Alufolie abdecken und 1 Minute lang dampfgaren. Es besteht kaum eine Möglichkeit, die Schokolade anbrennen zu lassen.
- **Warme Handtücher:** Die für die Gesichtspflege, als Vorbehandlung für das Rasieren oder nach dem Essen nützlichen Handtücher können mit der Dampf-Funktion einfach vorbereitet werden. Ein Handtuch mit Wasser befeuchten, aufrollen und mit Dampf 1 Minute lang aufwärmen.

DE

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

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

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft wird das Vorheizen des Backraums vor dem

Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, die Temperatur auf den höchsten Wert einzustellen, um den Garvorgang zu optimieren.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene zu legen und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

So können Sie Energie sparen

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

Befeuchtete Garfunktionen

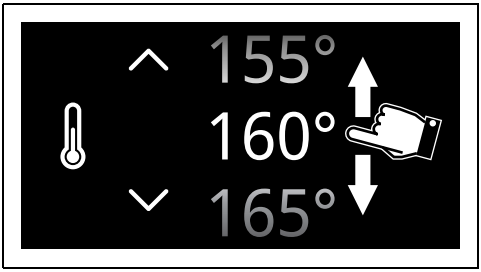


Stufe 1
Vergleichbar mit einem Garvorgang mit Deckel, geeignet zur Zubereitung von Pizza, großen Bratwürsten, ganzem Schweinefilet, Hühnerbrust, Fischschnitten, salzigem Gebäck, Ofengemüse, Brot...

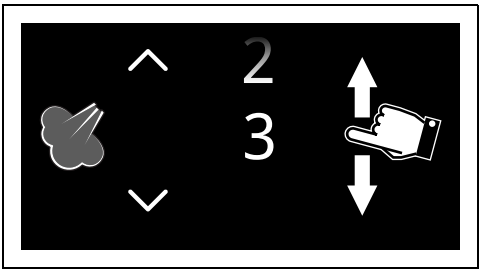
Stufe 2
Empfohlen für Brathähnchen, Putenbrust, Schweinelende, mittelgroße Fische, Röstkartoffeln, Niedrigtemperaturgaren von großen halbmageren Braten, Pasteurisierung, Eiernudeln...

Stufe 3
Vergleichbar mit einem Garvorgang mit Deckel unter Zugabe von Wein, empfohlen für Schmorbraten, Gulasch, Schulterbraten, große Fische, Ofenkartoffeln, geschmorten Fisch und Gemüse...

1. Im „Hauptmenü“ die Taste GARVORGANG  berühren.
2. Die Taste MENÜ BEFEUCHTETEN GARVORGÄNGE  berühren.
3. Eine befeuchtete Garfunktion auswählen (zum Beispiel HEISSLUFT ) um die entsprechende Bildschirmseite des Garvorgangs aufzurufen.
4. Die Taste TEMPERATUR  oder den entsprechenden Wert berühren.
5. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.



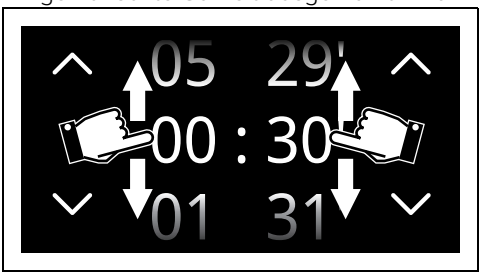
6. Die Taste BESTÄTIGEN (unten rechts 3) berühren, um die ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.
7. Die Taste DAMPFSTUFE oder den entsprechenden Wert berühren.
8. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Dampfstufe ausgewählt ist.



Die einstellbare Dampfstufe hängt von der eingestellten Garzeit ab:
Stufe 1: immer verfügbar;
Stufe 2: ab 30 Minuten;
Stufe 3: ab 45 Minuten.

Wird die Dampfstufe MANUELL gewählt, MANUALE, können während des Garens mit der Taste beliebig viele Dampfstöße eingegeben werden.
Die Dampfstöße sind aktiv, solange die Leuchte blinkt (ca. 8 Minuten lang).

9. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die Dampfstufe zu bestätigen.
10. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
11. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

Die Dauer des kombinierten Dampfgarens liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.

Unter der Anzeige der Dauer wird das voraussichtliche Ende der Garzeit, in der die für das Vorheizen benötigten Minuten bereits enthalten sind, angezeigt.

12. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.
13. Die Taste START (unten rechts 3) berühren, um mit der Füllung des Behälters zu beginnen.
14. Den Tank wie oben beschrieben füllen.

Vorheizphase

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



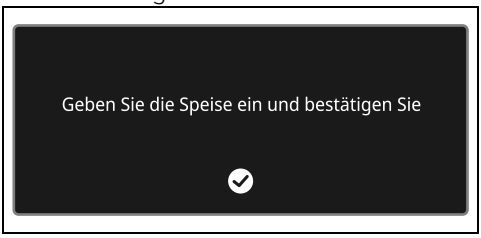
Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.

Sie können die Vorwärmphase überspringen, indem Sie auf die entsprechende Schaltfläche tippen.

Am Ende der VORHEIZEN wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweist, dass die zu garende Speise in den

DE

Backraum eingeführt werden kann.



Kochzone

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. Die BESTÄTIGUNGS-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.



Ende des Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



- Die Taste HOME berühren, um die Funktion abzubrechen.

5. Den Tank wie oben beschrieben entleeren.

Liste der befeuchteten Garfunktionen

UMLUFT

Die intensive Wärme wird von Dampfstößen verstärkt, die den Garvorgang beschleunigen, ohne die Speisen auszutrocknen. Ideal für Kekse, Torten und Garvorgänge auf mehreren Ebenen.

Thermo-Umluft

Die intensive Wärme wird von Dampfstößen verstärkt, die den Garvorgang beschleunigen, ohne die Speisen auszutrocknen. Ideal für Kekse, Torten und Garvorgänge auf mehreren Ebenen

TURBO

Ermöglicht ein schnellen Garen auf mehreren Ebenen, ohne die Aromen zu vermischen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen. Die Dampfstöße beschleunigen den Garvorgang, ohne die Speisen auszutrocknen.

GRILL UMLUFT

Die intensive Hitze des Grills wird vom Gebläse verteilt und mit dem Dampfstoß kombiniert, wodurch ein optimales Grillen auch von dicken Fleischstücken ermöglicht wird,ohne diese im Kern auszutrocknen.

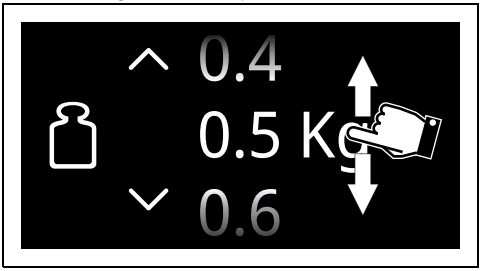
UNTERHITZE HEISSLUFT

Die intensive Hitze wird von den Dampfstößen verstärkt, die den Garvorgang beschleunigen und dabei die Speisen zart und saftig erhalten. Ideal für gefüllte Torten.

Smart Cooking

In diesem Modus kann ein vorgespeichertes Programm für das Garen von Speisen ausgewählt werden. Je nach ausgewähltem Gewicht berechnet das Gerät automatisch die optimalen Garparameter.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste SMART COOKING (im Hauptbereich) berühren.
2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü SMART COOKING auswählen (zum Beispiel „ GEMÜSE “).
3. Den Untertyp der zu garenden Speise (zum Beispiel „GEGR. GEM. GEMÜSE “) auswählen.
4. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Speise einzustellen.



5. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.

Nun ist es möglich, die als eigenes Rezept eingestellten Werte zu speichern (siehe Kapitel „Meine Rezepte“).

6. Die Taste Start berühren, um den Garvorgang SMART COOKING zu beginnen.

Der Garvorgang startet mit den vom Programm vorgegebenen Einstellungen.

Man kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt, auch bei laufendem Garvorgang, die Temperaturparameter und die Garzeit abändern.

Sametime

Dieser Teil enthält Rezepte, die von Smeg-Köchen für die Zubereitung von Sametime-Gerichten erstellt wurden. Diese Rezepte ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung von mehreren Gerichten. Durch Auswahl aus den verschiedenen verfügbaren Kombinationen und Einstellung der Portionsanzahl wählt das Gerät die am besten geeignete Funktion, Zeit und Temperatur. Die Anweisungen auf dem Display geben an, wann die Speisen in den Ofen geschoben werden sollen und auf welchem Rost.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste SMART COOKING berühren.
2. Die Funktionen abrollen und SAMETIME anwählen.
3. Das gewünschte Sametime-Rezept anwählen und die Anweisungen am Display befolgen.

Schnellgerichte

Dieser Teil enthält Rezepte, die von Smeg-Köchen für die Zubereitung von Schnellgerichten erstellt wurden. Es handelt sich um Rezepte, die eine schnellere Zubereitung von traditionellen Gerichten ermöglichen. Durch die Wahl von Art und Gewicht des Gerichts wählt das Gerät die am besten geeignete Funktion, Zeit und Temperatur. Die Anweisungen auf dem Display geben an, wann die Speisen in den Ofen geschoben werden sollen und auf welchem Rost.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste SMART COOKING berühren.
2. Die Funktionen abrollen und SCHNELLGERICHTE anwählen.
3. Das gewünschte Schnellgericht anwählen und die Anweisungen am Display befolgen.

Multistep-Garen

Unter Multistep-Garen versteht man die Möglichkeit, das Backen/Garen mit einer bestimmten Funktion zu beginnen und dann mit einer anderen, vom Bediener eingestellten Funktion fortzuführen und abzuschließen.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MULTISTEP (unten links) 3 antippen.
2. Die Taste STEP HINZUFÜGEN antippen .
3. Die gewünschte Funktion für den ersten Step d.h. Schritt auswählen (traditionell, Mikrowelle, Dampf...).
4. Wie in den vorangegangenen Kapiteln beschrieben, (und zwar je nach ausgewählter Funktion) die Tasten für TEMPERATUR, GARZEIT, DAMPFMENGE antippen, um die Parameter auszuwählen, die man verändern möchte.
5. Die Werte durchlaufen, um die gewünschten Einstellungen auszuwählen.

DE

6. Zur Bestätigung der ausgewählten Werte die Taste BESTÄTIGEN (unten 3 rechts) antippen.
7. Erneut die Taste STEP HINZUFÜGEN antippen .
8. Die gewünschte Funktion für den zweiten Step d.h. Schritt auswählen (traditionell, Mikrowelle, Dampf...).
9. Die gewünschten Parameter für die zweite Back-/Garfunktion einstellen.

Es ist nicht möglich, einen weiteren Step hinzuzufügen, wenn keine Garzeit oder keine Fühlertemperatur (falls vorhanden) eingestellt wurde.

Es ist nicht möglich, einen Back-/Garvorgang zu starten, wenn nicht für alle Steps eine Garzeit oder Fühlertemperatur (falls vorhanden) eingestellt wurde.

Es ist nicht möglich, eine Gesamtgarzeit von mehr als 13 Stunden einzustellen.

10. Zur Bestätigung der ausgewählten Werte die Taste BESTÄTIGEN antippen.
11. Die START-Taste (unten 3 rechts) antippen, um den Multistep-Garvorgang zu starten.

Chronologie

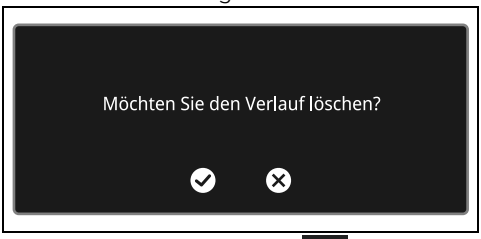
Dieses Menü ist ausgesprochen nützlich, um die letzten Programme oder die zuletzt verwendeten eigenen Rezepte anzuzeigen oder erneut zu verwenden.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste CHRONOLOGIE (unten links 3) berühren.
2. Die Funktion auswählen, die wiederverwendet werden soll, und wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben mit dem Garvorgang fortfahren.

Den Verlauf löschen

Wenn die Chronologue Verlauf gelöscht werden soll:

1. Im „Hauptmenü“ die Taste CHRONOLOGIE berühren.
2. Die Taste PAPIERKORB berühren, um die Chronologie zu löschen.



3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die Löschung der Chronologie zu bestätigen (oder die Taste LÖSCHEN , um den Vorgang zu löschen).

 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.
 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.
 Rost für Backblech	Wir empfehlen, den Backblechrost als Unterlage für die zu grillenden Speisen zu verwenden. Das darunter liegende Blech fängt den Saft vom Grillen auf.
 Tiefe Backform	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.

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.

Meine Rezepte

Über dieses Menü kann ein eigenes Programm mit den gewünschten Parametern eingegeben werden. Nur bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, ein neues Rezept einzugeben. Nach Speicherung der eigenen Rezepte werden diese in dem entsprechenden Menü angeführt.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MEINE REZEPTE (unten links 3) berühren.

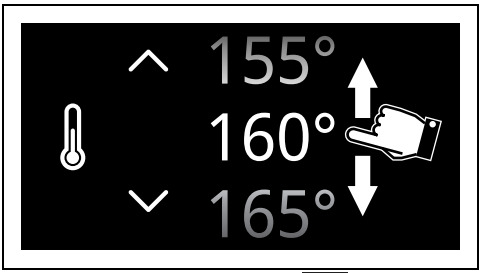
Es besteht die Möglichkeit, eine beschränkte Anzahl eigener Rezepte zu speichern.

Ein Rezept hinzufügen

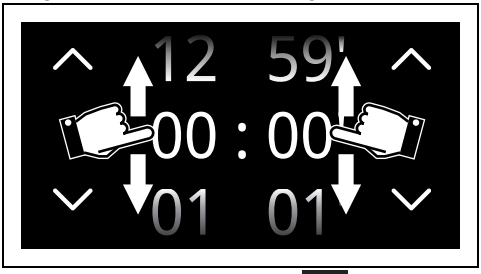
1. Die Taste NEUES REZEPT berühren.
2. Die gewünschte Funktion auswählen.
3. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.

DE

4. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.



5. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.
6. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
7. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



8. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.

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

Nun kann auch ein programmierter Garvorgang hinzugefügt werden.

Speichern eines Rezeptes

9. Die Taste SPEICHERN berühren.
10. Die Werte durchlaufen, um die SCHIENE einzustellen.
11. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Speise einzustellen.



12. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.

Nun muss ein Rezeptname eingegeben werden.

13. Die alphanumerische Schaltfläche verwenden, um den Namen des zu speichernden Rezeptes einzugeben.

Die Tasten 123 und verwenden, um von der alphanumerischen Schaltfläche auf die numerische Schaltfläche und umgekehrt überzugehen.

Der Rezeptname darf höchstens 12 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

Zur Speicherung des Rezeptes muss der Name mindestens ein Zeichen enthalten.

Das Zeichen löscht den vorherigen Buchstaben.

14. Zum Speichern des Programms die Taste BESTÄTIGEN berühren.



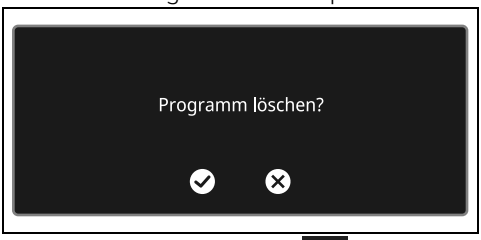
Aktivierung eines eigenen Rezeptes

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MEINE REZEPTE berühren.
2. Das zuvor gespeicherte Rezept auswählen.

3. Die START-Taste berühren, um den Garvorgang zu beginnen.

Löschen eines Rezeptes

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MEINE REZEPTE berühren.
2. Das zuvor gespeicherte Rezept auswählen.
3. Die Taste PAPIERKORB berühren, um das ausgewählte Rezept zu löschen.



4. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die Löschung des ausgewählten Rezeptes zu bestätigen (oder die Taste LÖSCHEN, um den Vorgang zu löschen.

Weitere Funktionen

Im Menü der Sonderprogramme sind einige Funktionen wie Auftaustufe, Hefestufe oder Reinigung zusammengefasst...

- Im „Hauptmenü“ die Taste WEITERE FUNKT. berühren.

Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.

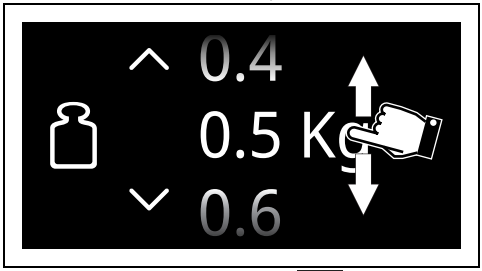
AUFTAUEN NACH GEWICHT

Automatische Auftaufunktion Wählen Sie die Speise, das Gerät bestimmt selbstständig die für ein korrektes Auftauen nötige Zeit.

Liegt die Innentemperatur höher als die vorgesehene, wird die Funktion unverzüglich in den Stillstand versetzt und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Garraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung der Funktion das Gerät abkühlen lassen.

Bei der Funktion Auftauen nach Gewicht ist die Standard-Temperatur nicht abänderbar.

1. Die Tür öffnen.
2. Nach dem Wiegen, die Speise in den Garraum stellen.
3. Die Tür schließen.
4. AUFTAUEN NACH GEWICHT auswählen.
5. Die Art der aufzutauenden Speise unter folgenden Kategorien auswählen FLEISCH - FISCH - BROT - GEBÄCK
6. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen.



7. Die Taste BESTÄTIGEN antippen, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
8. Die Taste Start antippen, um das Auftauen nach Gewicht zu beginnen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Antippen einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

Voreingestellte Parameter:

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

Die Auftauzeiten können je nach Form und Größe der aufzutauenden Speise variieren.

DE

Beim Auftauen von schweren und/ oder unregelmäßig geformten Lebensmitteln (z.B. Hähnchen, Fisch, etc.) ist es ratsam, diese innerhalb des Garraums mindestens einmal um 180° zu drehen.

AUFTAUEN NACH ZEIT

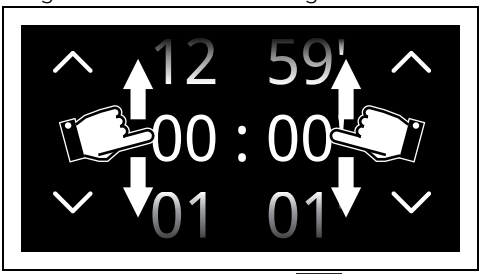
Manuelle Auftaufunktion. Geben Sie die Zeit für das Auftauen der Speise ein, nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Funktion unterbrochen.

Liegt die Innentemperatur höher als die vorgesehene, wird die Funktion unverzüglich in den Stillstand versetzt und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Garraum zu hoch: Abkühlen lassen". Vor Aktivierung der Funktion das Gerät abkühlen lassen.

Die Dauer der Funktion Auftauen nach Zeit liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.

Bei der Funktion Auftauen nach Zeit ist die Standard-Temperatur (30 °C) nicht abänderbar.

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Garraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. AUFTAUEN NACH ZEIT auswählen.
5. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
6. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



7. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
8. Die Taste Start berühren, um das Auftauen nach Zeit zu beginnen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

9. Die Taste HOME berühren, um die Funktion abzubrechen.

HEFESTUFE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.

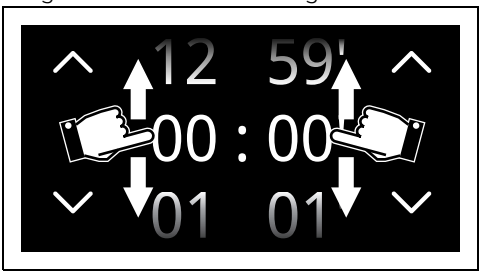
Liegt die Innentemperatur höher als die vorgesehene, wird die Funktion unverzüglich in den Stillstand versetzt und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Garraum zu hoch: Abkühlen lassen". Vor Aktivierung der Funktion das Gerät abkühlen lassen.

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

1. Die Tür öffnen.
2. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
3. Die Tür schließen.
4. HEFESTUFE auswählen.
5. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.

Die Dauer der Hefestufe liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden und 59 Minuten.

6. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



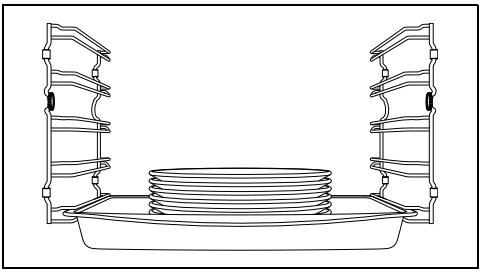
7. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.
8. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (von 25 °C bis 40 °C).
9. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
10. Die Taste Start berühren, um die Hefestufe zu beginnen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

TELLERWÄRMER

Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten des Geschirrs. Positionieren Sie das Blech auf der untersten Schiene und stapeln Sie die zu erwärmenden Teller aufeinander.

1. Das Backblech auf die erste Einsatzschiene schieben und die aufzuwärmenden Speisen in die Mitte legen.



Keine übermäßige Geschirrmenge aufstapeln. Maximal 5/6 Teller übereinander stapeln.

2. TELLERWÄRMER auswählen.
3. Die Taste Start berühren, um die Funktion Tellerwärmer zu beginnen.

Sofern nicht anders eingestellt, liegt die Höchstdauer der Funktion Tellerwärmer bei 12 Stunden 59 Minuten.

Bei laufender Funktion ist es möglich, Folgendes einzustellen:

- die Temperatur (zwischen 40 °C und 80 °C);
- die Dauer der Funktion ;
- eine programmierte Funktion (nur wenn eine Garzeit eingestellt ist, die von der Standard-Garzeit abweicht).

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

DE

AUFWÄRMEN MIT DAMPF

Die Funktion ermöglicht es, die gegarten und im Kühlschrank aufbewahrten Speisen mit Dampf aufzuwärmen.

1. Das aufzuwärmende Gericht in einen Behälter geben.
2. Die Tür öffnen.
3. Den Behälter auf das Drahtgitter auf der zweiten Einschubleiste von unten stellen.
4. Die Tür schließen.
5. AUFWÄRMEN MIT DAMPF anwählen.
6. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
7. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gardauer ausgewählt wird.
8. Die Taste START berühren, um den Vorgang zur Auffüllens des Behälters zu beginnen.

Die Temperatur für das Aufwärmen mit Dampf kann vom Anwender nicht verändert werden.

9. Den Behälter wie oben beschrieben füllen.
10. Die Taste Start berühren, um die Funktion Aufwärmen mit Dampf zu beginnen.

Ende des Aufwärmens mit Dampf

Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



11. Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen.
12. Den Behälter wie oben beschrieben entleeren.

TEMPERATUR HALTEN



Diese Funktion ermöglicht es, die bereits gegarten Speisen warm zu halten.

1. TEMP. HALTEN  auswählen.
2. Die Taste TEMPERATUR  oder den entsprechenden Wert berühren.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (von 60 °C bis 100 °C).
4. Die Taste Start  berühren, um die Funktion Temperatur halten zu beginnen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

STONE



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



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

1. Die Tür öffnen.
2. Das Zubehör PPR2 oder STONE in den Garraum einführen (siehe spezifische Anleitung des Zubehörs)
3. Die Tür schließen.
4. STONE  wählen.
5. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (von 50 °C bis 250 °C).
6. Die Taste START  berühren, um die Stone-Funktion zu starten.



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

7. Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
8. Die Tür schließen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

BBQ (Barbecue)



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



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

1. Die Tür öffnen.
2. Das Zubehör BBQ in den Garraum einführen.
3. Die Tür schließen.
4. BBQ  wählen.
5. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (von 50 °C bis 250 °C).
6. Die Taste START  berühren, um die BBQ-Funktion zu beginnen.



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

7. Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
8. Die Tür schließen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

AIRFRY



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



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

1. AIRFRY  wählen.

2. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).
3. Die Taste START berühren, um die AIRFRY-Funktion zu beginnen.

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

4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und das AIRFRY-Zubehör mit dem Gericht in den Garraum einführen.
5. Die Tür schließen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

SABBATH

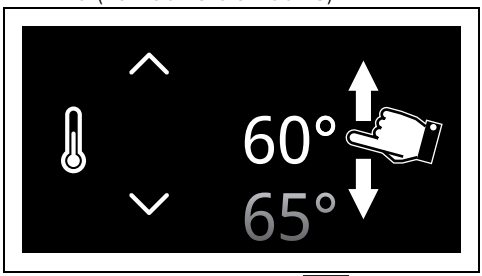
Diese Funktion ermöglicht es, die Speisen zu garen und dabei die Vorschriften für das Ruhefest der jüdischen Religion einzuhalten.

Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60 °C und 150 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung schaltet die Lampe nicht ein.
- Internes Kühlgebläse deaktiviert.
- Die akustischen Signale sind deaktiviert.

Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden. Jegliche Betätigung der Anzeigetasten hat keine Auswirkungen.

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. SABBATH wählen.
5. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.
6. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt wird (von 60 °C bis 150 °C).



7. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.
8. Die START-Taste berühren, um die Sabbath-Funktion beginnen.

Zum Unterbrechen der Funktion:

- Die Taste HOME etwa 3 Sekunden lang berühren.

Manuelle Entleerung des Behälters

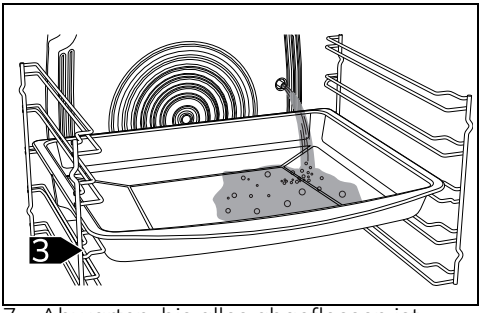
Funktion für den Ablass des im Behälter vorhandenen Wassers (oder anderer Flüssigkeiten).

1. Im „Hauptmenü“ die Taste ANDERE FUNKTIONEN (im Hauptbereich) berühren.
2. Die Taste des Untermenüs (im unteren Bereich 3) berühren.
3. Die Taste BEHÄLTER LEEREN berühren.
4. Die Tür öffnen.
5. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
6. Die START-Taste berühren, um die Entleerung des Wassers zu starten.

Das Wasser beginnt aus dem Abflussrohr an der rechten Seite der Rückwand des

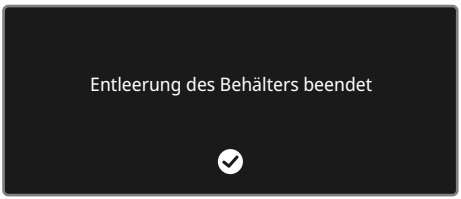
DE

Garraums in die tiefe Pfanne zu fließen.



7. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigen die Leuchte des Behälters (im Informationsbereich 1 rechts) und das Display das Ende der Restwasserentfernung an.



8. Die Taste BESTÄTIGEN antippen.
9. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.
10. Die Tür schließen.

Für die Reinigungsfunktionen PIROLYSE (nur bei einigen Modellen) und VAPOR CLEAN (nur bei einigen Modellen) und die Reinigungsfunktionen des Untermenüs, siehe das Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG.

Im Falle eines Stromausfalls

Nach einem Stromausfall während einer Funktion nimmt das Gerät automatisch die Funktion wieder auf, die er zuvor ausgeführt hat, wobei alle vorherigen Einstellungen beibehalten werden und die bereits verstrichene Zeit nur dann abgezogen wird, wenn:

- die Dauer der Stromunterbrechung weniger als 60 s bzw. 60 s dauert;
- die Funktion keine Verwendung von Mikrowellen vorsieht (je nach Modell);
- die Pyrolysefunktion läuft (je nach Modell);
- die Funktion Sabbath läuft (unabhängig von der Stromausfallzeit).

Tritt die Unterbrechung unter anderen als den oben beschriebenen Bedingungen auf, wartet das Gerät eine gewisse Zeit lang auf die manuelle Zustimmung des Benutzers zur Fortsetzung oder Nichtfortsetzung der Funktion.

Wird die Funktion wieder aktiviert, bleiben die Einstellungen für das Garen so, wie sie vor der Unterbrechung waren, wobei die bereits verstrichene Zeit berücksichtigt wird.

Wenn der Benutzer nicht eingreift, bricht das Gerät die Funktion ab und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.

(nur bei SmegConnect-Modellen) Außerdem erscheint eine Benachrichtigung in der App, wenn die Verbindung wieder hergestellt wird.

Das Symbol weist auf einen aufgetretenen Stromausfall hin, nachdem die aktuelle Funktion nicht automatisch wiederhergestellt werden konnte. Für weitere Informationen dazu, das Symbol anklicken.

Stromausfall während einer programmierten Funktion

Wenn der Stromausfall auftritt, während ein programmierter Garvorgang eingestellt ist:

- Wenn der Stromausfall innerhalb der eingestellten Abfahrtszeit wiederhergestellt wird, bleibt das Gerät im Standby-Modus und aktualisiert die Zeit bis zur Abfahrt.
- Wenn der Stromausfall nach der eingestellten Startzeit wieder einsetzt, wartet das Gerät auf den Start der Funktion, und wenn nach einer bestimmten Zeit kein Eingreifen des Benutzers erfolgt, bricht das Gerät die Funktion ab und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Einstellungen

Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

- Im „Hauptmenü“ die Taste

EINSTELLUNGEN (unten rechts 3) berühren.

Einstellung des Anschlusses (nur SmegConnect-Modelle)

Menü mit allen Anschlussparametern.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste ANSCHLUSSEINSTELLUNGEN berühren.

Für die Einstellungen des ANSCHLUSSES ist die Bedienungsanleitung „Vernetzung Einbaubackofen" zu beachten

Einstellung der Uhrzeit

In diesem Menü können die Uhrzeit und die Art der Anzeige eingestellt werden.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste EINSTELLUNG DER UHRZEIT berühren.

Digitaluhr

Ermöglicht die Anzeige der aktuellen Uhrzeit im digitalen Format.

Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Version aktiv.

1. Digitaluhr auswählen.
2. On auswählen.

Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Modus Digitaluhr zu aktivieren.



Anzeige der Uhrzeit

Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit bei ausgeschaltetem Backofen.

Die Funktion Anzeige der Uhrzeit ist werkseitig auf Off eingestellt.

Wenn die Funktion Anzeige der Uhrzeit auf On gestellt ist, zeigt das Gerät im Standby-Modus die aktuelle Uhrzeit mit geringer Hintergrundbeleuchtung im Display an.

Wenn die Funktion Anzeige der Uhrzeit auf On gestellt ist, hat dies einen höheren Stromverbrauch im Standby-Modus zur Folge.

Nur bei den Modellen SmegConnect: Wenn die Funktion Anzeige der Uhrzeit auf Off gestellt ist, schaltet sich die Vernetzung bei Versetzen der Uhr in den Standby-Modus automatisch aus.

1. Anzeige der Uhrzeit auswählen.
2. On auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die Anzeige der Uhrzeit zu aktivieren.

Format Uhrzeit

Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Format.

Die Funktion Format Uhrzeit ist werkseitig auf 24h eingestellt.

1. Format Uhrzeit auswählen.
2. 12h oder 24h auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um das gewünschte Format der Uhrzeit zu aktivieren.

Ofeneinstellungen

Menü für zusätzliche Produktfunktionen.

- Im „Menü der Einstellungen" die

DE

Taste OFENEINSTELLUNGEN  berühren.

Temperatur halten

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

Die Funktion Temperatur halten wird 5 Minuten nach Beendung des Garvorgangs aktiviert und durch eine Reihe von akustischen Signalen angezeigt (siehe Garvorgang oder „Funktion beendet").

Die Funktion Temperatur halten ist auf eine feste Temperatur von 80 °C eingestellt.

1.  Temperatur halten auswählen.
2. On auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um den Modus Temperatur halten zu aktivieren.

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 manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist immer verfügbar. Sofern vorhanden, das Symbol  drücken, um die Innenbeleuchtung manuell zu aktivieren oder , um sie zu deaktivieren.

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

1.  Eco-Light auswählen.
2. On auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um den Modus Eco-Light zu aktivieren.

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. Wasserhärtegrad  auswählen.
2. Die Werte bis zum gewünschten Wert durchlaufen (von 1 a 5).
3. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die Auswahl 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 eingestelltem Wasserhärtegrad, erscheint im Display die Anzeige, den Entkalkungsvorgang (siehe Entkalkung)

nach einer bestimmten Anzahl von Betriebsstunden der a Dampfstoßfunktion auszuführen.
Je nach Verwendung des Gerätes und der Wasserhärte (°dH o °dF), sind folgend die Betriebsstunden als Richtwert angezeigt:

Wert	°dH	°dF	Stunden
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

Displayeinstellungen

Dieses Menü ermöglicht die Einstellung der Sprache und die Änderung der Anzeige einiger Parameter.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste DISPLAYEINSTELLUNGEN berühren.

Sprache

Ermöglicht es, die Sprache des Displays auszuwählen.

1. Sprache auswählen.
2. Die verfügbaren Sprachen durchlaufen, bis die gewünschte Sprache ausgewählt wird.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Sprache zu bestätigen.

Bedienelemente gesperrt

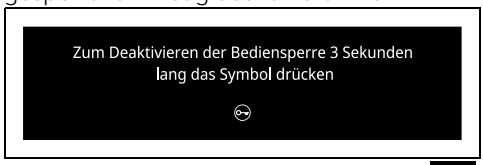
Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieses Modus eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienelemente automatisch.

1. Bedienelem. gesperrt auswählen.
2. Ja auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Modus Bedienelemente gesperrt zu aktivieren.

Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch das Aufleuchten der Kontrolllampe im Info-Bereich 1 angezeigt.

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen:
4. Einen der abzuändernden Werte berühren.

Auf dem Display erscheint eine Meldung, die anzeigt, wie der Modus Bedienelemente gesperrt kurzfristig deaktiviert wird.



5. 3 Sekunden lang das Symbol berühren.

Bedientöne

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

1. Bedientöne auswählen.
2. Off auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Bedienton zu deaktivieren, der der Berührung der Symbole auf dem Display zugeordnet ist.

Format Temperatur

Ermöglicht das Einstellen der Temperaturskala in Grad Celsius (°C) oder in Grad Fahrenheit (°F).

Die Funktion Format Temperatur ist werkseitig auf °C eingestellt.

1. Format Temperatur auswählen.
2. °C oder °F auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um das gewünschte Format der Temperatur zu aktivieren.

DE

Display-Helligkeit

Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.

Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf Hoch eingestellt.

1. **Display-Helligkeit** auswählen.
2. Zwischen den Menüpunkten Hoch - Medium - Niedrig auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die Auswahl zu bestätigen.

Gewichtseinheit

Ermöglicht die Einstellung der Maßeinheit, um den Gewichtswert in Kilogramm (kg) oder in Unzen (oz) anzuzeigen.

Die Funktion Gewichtseinheit ist werkseitig auf kg eingestellt.

1. Gewichtseinheit wählen.
2. kg oder oz auswählen.
3. Mit der Taste BESTÄTIGEN die gewünschte Maßeinheit für das Gewicht aktivieren.

System-Informationen

In diesem Menü werden die Informationen über die Seriennummer und die Softwareversion angezeigt.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste SYSTEM-INFORMATIONEN berühren.

Aussteller

Menü für Aussteller.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste AUSSTELLER (unten in der Mitte 3) berühren.

Show Room (nur für Aussteller)

Ermöglicht, alle Heizelemente des Backofens zu deaktivieren, während die Bedienblende aktiv bleibt.

Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch das Aufleuchten der Kontrolllampe im Info-Bereich 1 angezeigt.

Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus auf Off gestellt werden.

1. Show Room auswählen.
2. On auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Show-Room-Modus zu aktivieren.

Demo Modus (nur für Aussteller)

Dem Modus Show Room sehr ähnlich: Durch Aktivierung dieses Modus erscheint nach einer bestimmten Zeit der Nichtnutzung eine Vorführung der verschiedenen Bildschirmseiten im Display, die die unterschiedlichen Möglichkeiten des Gerätes darstellen.

Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus auf Deaktiviert gestellt werden.

1. DEMO mode Demo Modus auswählen.
2. On auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Demo-Modus zu aktivieren.

Wiederherstellung der Einstellungen

Dieser Vorgang versetzt alle Einstellungen auf die ursprünglichen werkseitigen Bedingungen zurück.

Der Vorgang löscht auch persönliche Rezepte.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste FACTORY RESET (unten in der Mitte 3) berühren.

1. Die Taste Ja berühren, wenn man das Gerät auf die Werkseinstellung zurücksetzen will.

oder

2. Die Taste Nein berühren, um den Vorgang zu annullieren.

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.

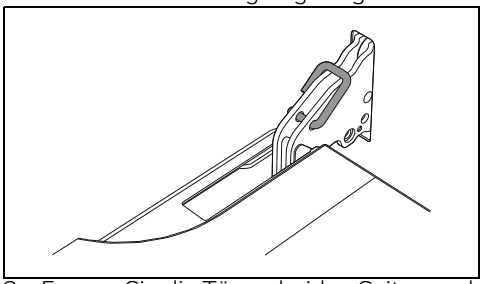
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

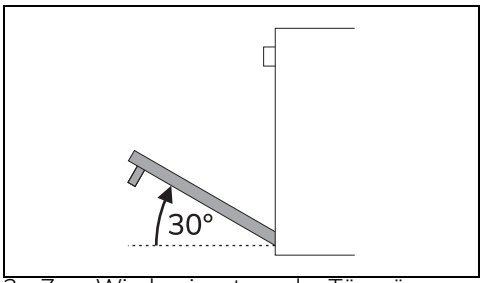
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

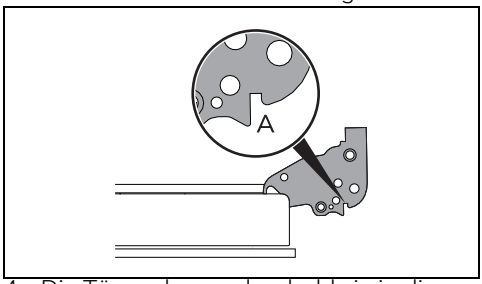
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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.

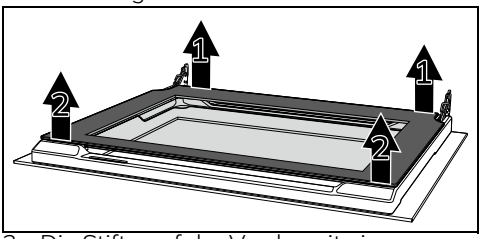


4. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.

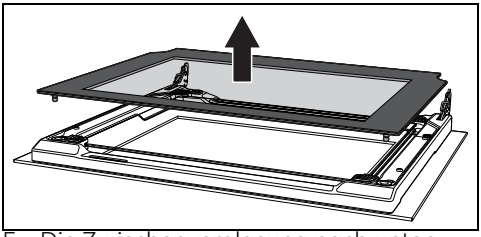
Reinigung der Türverglasung
Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

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

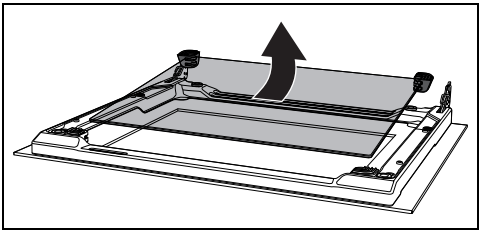
1. Die Klappe mit den entsprechenden Stiften absichern.
2. Die Stifte auf der Rückseite der Innenverglasung lösen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



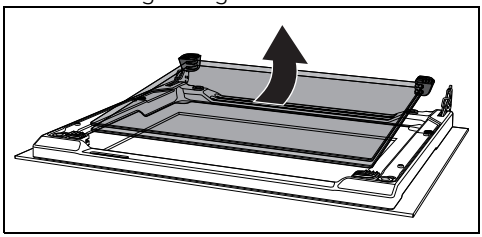
3. Die Stifte auf der Vorderseite in Pfeilrichtung 2 lösen.
4. Danach die Innenverglasung aus dem vorderen Profil entfernen.



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

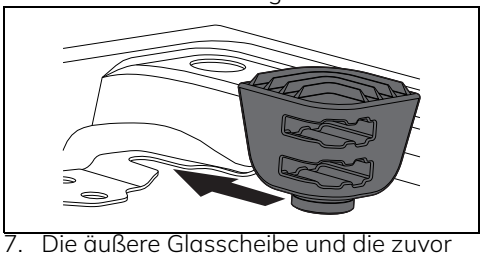


Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.

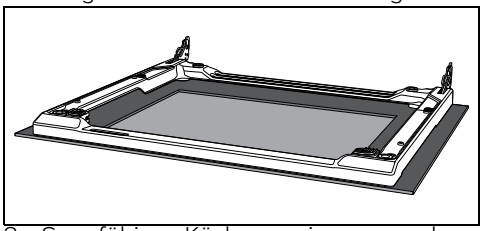


In dieser Phase kann es passieren, dass sich die oberen Gummis aus ihrem Sitz lösen.

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

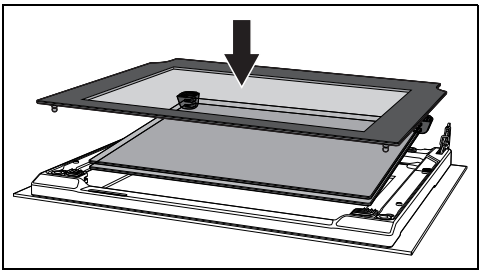


7. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.

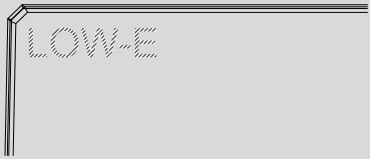


8. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.

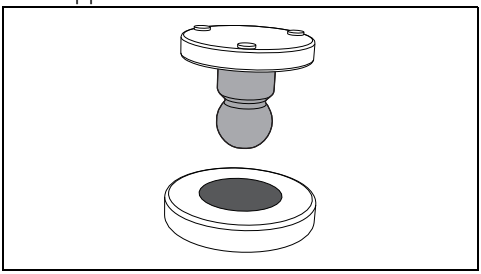
9. Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



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.



Reinigung des Backraums

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

- die Tür;
- die Halterahmen für Roste/Backbleche.

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

Trocknung

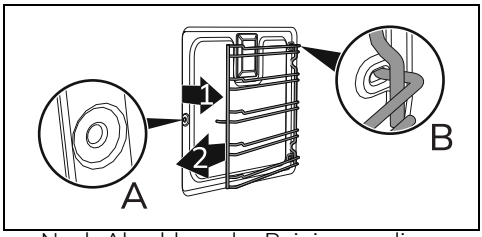
Beim Garen der Speisen wird im Inneren des Backraums Feuchtigkeit erzeugt. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.
Am Ende eines jeden Garvorgangs:

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

Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

Das Entfernen der Halterahmen für Roste/ Backbleche erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.
Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche:

- Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst. Anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Aufnahmen B herausziehen.



- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einzusetzen.

DE

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 Garraums ausbauen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde herausnehmen.
- Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen.
- 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

Wenn die Innentemperatur höher als erwartet ist, wird die Funktion nicht aktiviert.
Das Gerät vor der Aktivierung der Funktion auskühlen lassen.

Die Dauer und Temperatur der Vapor-Clean-Funktion kann vom Benutzer nicht geändert werden.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste WEITERE FUNKTIONEN  (im Hauptbereich) berühren.
2. Die Funktion VAPOR CLEAN  anwählen.
3. Die Taste START  berühren, um den Vorgang zur Auffüllens des Behälters zu beginnen.
4. Den Behälter wie oben beschrieben füllen.

Reinigung von Vapor Clean

5. Die Taste START  berühren, um die Funktion Vapor Clean zu beginnen.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphasen-Anzeige angezeigt.



Beendung der Funktion Vapor Clean

Am Ende der Funktion Vapor Clean , erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet ” und es wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



1. Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen.
2. Den Behälter wie oben beschrieben entleeren.
3. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
4. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
5. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
6. Das restliche Wasser im Inneren des Garraums entfernen.
7. 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 Garraum mittels einer Umluftfunktion bei 160°C ca.10 Minuten trocknen zu lassen
- Bei selbstreinigenden Platten wird empfohlen, den Garraum abzutrocknen und einen Katalysezyklus durchzuführen.

Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.

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

Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

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

Einstellung der Pyrolyse

1. Im „Hauptmenü“ die Taste ANDERE FUNKTIONEN  (im Hauptbereich) drücken.
2. PIROLYSE anwählen .

Das Display zeigt die Pyrolysedauer an (werkseitig auf 2:00 Stunden eingestellt).

3. Mit dem Finger die Pyrolysedauer von einem Minimum von 2:00 Stunden bis zu einem Maximum von 3:00 Stunden einstellen.

Verfügbare Pyrolysezeiträume:

- Wenig verschmutzt: 02:00
- Mäßig verschmutzt: 02:30
- Stark verschmutzt: 03:00

4. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Warnung, vor dem Start der Funktion alle Zubehörteile aus dem Garraum zu entfernen.

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

Rechts neben dem Symbol erscheinen sowohl die gewählte Dauer für die Pyrolyse (oben) als auch die voraussichtliche Endzeit der Funktion (unten).

5. Die START-Taste drücken, um die Pyrolyse zu beginnen.

Rund 1 Minute nach Beginn der Pyrolyse, schaltet sich die Kontrolllampe ein (im unteren Bereich 3) 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.

Nach Beendigung der Funktion gibt das Gerät einen Signalton aus und das Display kehrt zum Hauptmenü zurück.

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

DE

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 Backofenfront zu verhindern.

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

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

Programmierte Pyrolyse

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

1. Nachdem die gewünschte Pyrolysedauer bestätigt wurde, auf die voraussichtliche Endzeit der Funktion tippen.
2. Mit dem Finger eine andere Zeit für die Beendigung der Pyrolyse auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um zu bestätigen.

Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann die Pyrolysefunktion; es beginnt der Count Down.

Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Es besteht jedoch die Möglichkeit, das Gerät mittels der ON-OFF-Taste abzuschalten.

Ende der Pyrolyse

Wenn die Temperatur im Garraum auf ein sicheres Niveau gesunken ist und die Türverriegelung deaktiviert wurde, die Tür öffnen und die Rückstände im Inneren des Garraums mit einem feuchten Mikrofasertuch aufwischen.

Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.

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

Decalcificazione

La presenza di calcare dovuta a mancata decalcificazione, a lungo andare può pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

La decalcificazione è un procedimento di lunga durata (più di un'ora) che richiede la presenza dell'utente davanti all'apparecchio.

Periodicamente sul display comparirà la richiesta di effettuare la procedura di decalcificazione della caldaia.

Si consiglia di effettuare la decalcificazione ogni volta che viene segnalata sul display per mantenere la caldaia in condizioni ottimali di funzionamento.

Il sistema indicherà, a seconda delle condizioni, se l'apparecchio può procedere con le normali funzioni o se sarà necessario effettuare il processo di decalcificazione e pulizia del circuito idraulico.

Operazioni preliminari

Nel caso in cui vi sia dell'acqua residua all'interno del serbatoio:

1. Aprire la porta.
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Toccare il tasto AVVIA per iniziare lo scaricamento dell'acqua.

L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

4. Attendere la fine del flusso di scarico.
5. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.

6. Toccare il tasto CONFERMA per proseguire con la funzione.

Da questo momento, non sarà più possibile annullare il processo di decalcificazione.

Carico del serbatoio

1. In una caraffa sciogliere 100 g di acido citrico in 650 ml acqua.

Non utilizzare acido lattico o altri decalcificanti.

2. Aprire la porta ed estrarre il cassettino di carico dalla sede.
3. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassettino di carico.
4. Versare la soluzione decalcificante (servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata) fino a quando la spia del serbatoio (posizionata nell'area informazioni 1 a destra) indica il raggiungimento de livello massimo.
5. Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassettino di carico nella propria sede.

Funzione decalcificazione caldaia

1. Chiudere la porta
2. La decalcificazione ha inizio.

Dopo aver terminato il processo di decalcificazione sul display viene visualizzata la richiesta di scarico della soluzione decalcificante.

Scarico del serbatoio

1. Aprire la porta.
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Toccare il tasto AVVIA per iniziare lo scaricamento del decalcificante.

La soluzione decalcificante comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

4. Attendere la fine del flusso di scarico.

Al termine, la spia del serbatoio (posizionata nell'area informazioni 1 a destra) e il display indicano la fine del processo di rimozione della soluzione decalcificante.

Attenzione: la soluzione decalcificante potrebbe essere ancora calda.

5 Vuotare la soluzione decalcificante contenuta nella teglia profonda.

Pulizia del serbatoio e del circuito idraulico

Terminato lo scarico del decalcificante, l'apparecchio inizia la procedura di pulizia del serbatoio e del circuito idraulico.

Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

Il display mostra la richiesta di carico del serbatoio con acqua.

1. Aprire la porta ed estrarre il cassettino di carico dalla sede.
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingere la bacinella fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Estrarre il cassettino di carico dalla sede.
4. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassettino di carico.
5. Versare un litro d'acqua servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata.

La tracimazione dell'acqua all'interno del vano cottura non è da intendersi come un malfunzionamento, ma fa parte della procedura di risciacquo.

6. Al termine del carico di acqua nel serbatoio toccare il tasto CONFERMA per proseguire con la funzione.

L'apparecchio avvia la funzione con i parametri impostati.

7. Dopo aver terminato il processo di pulizia, il display indica la richiesta di scarico dell'acqua.
8. Aprire la porta
9. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.

DE

10. Toccare il tasto AVVIA per iniziare lo scaricamento dell'acqua.
11. Attendere la fine del flusso di scarico.

L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

12. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.

Il display mostra la nuova richiesta di carico del serbatoio con acqua.

13 Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
14. Versare un litro d'acqua nell'imbuto posto nel cassettino di carico (servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata) fino ad avvenuta tracimazione sul fondo della cavità.
15. Al termine del carico di acqua nel serbatoio toccare il tasto CONFERMA per proseguire con la funzione.

L'apparecchio avvia la funzione con i parametri impostati.

16. Dopo aver terminato il processo di pulizia, il display indica la richiesta di scarico dell'acqua.
17. Procedere con lo scarico dell'acqua residua nella teglia profonda posta al di sopra del terzo ripiano dal basso.
18. Pulire ed asciugare i residui di acqua all'interno del vano cottura.

Manuelle Entkalkung

Diese Funktion ermöglicht die Entkalkung des Kessels.

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

1. Im „Hauptmenü" die Taste WEITERE FUNKTIONEN (im Hauptbereich) berühren.
2. Die Taste im Untermenü berühren (sie befindet sich im unteren Bereich 3).
3. Die Taste ENTKALKUNG berühren.
4. Den Entkalkungsvorgang wie in den folgenden Absätzen beschrieben durchführen.

Manuelle Reinigung von Behälter und Hydraulikkreislauf

Mit dieser Funktion können der Behälter und der Hydraulikkreislauf des Geräts gereinigt werden.

1. Im „Hauptmenü" die Taste ANDERE FUNKTIONEN (im Hauptbereich) berühren.
2. Die Taste des Untermenüs (im unteren Bereich 3 berühren).
3. Die Taste BEHÄLTERREINIGUNG antippen.

Vorhergehende Eingriffe

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

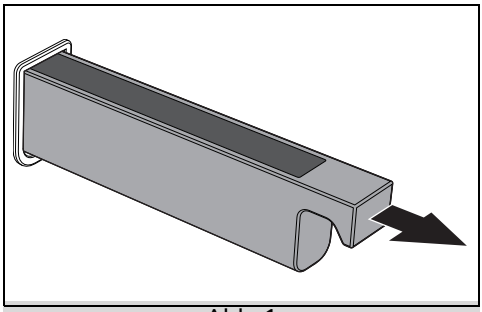


Abb. 1

5. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.

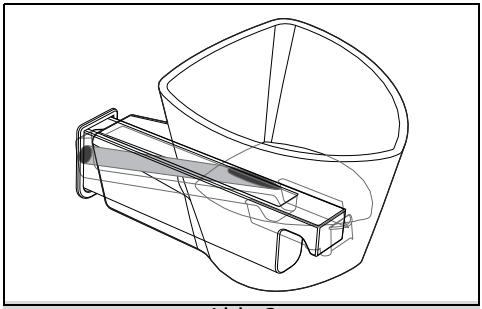


Abb. 2

6. Das Wasser (mit einer Flasche oder einem Messbecher) eingießen, bis die Leuchte des Behälters (im

Informationsbereich 1 rechts) meldet, das der Höchststand erreicht wurde (der Behälter hat ein Fassungsvermögen von ca. 800 ml).

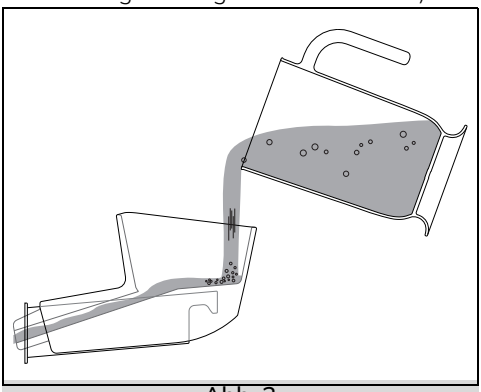


Abb. 3

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.

7. Danach den Trichter entfernen und die Ladeschublade wieder an ihrem Platz anbringen.

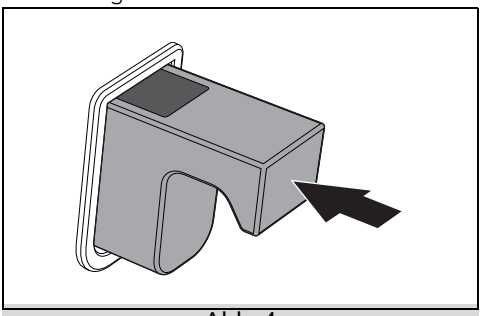


Abb. 4

8. Die Tür schließen.
9. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.

Das Gerät startet automatisch die Funktion mit den eingestellten Parametern.

Reinigung des Wasserkreislaufs

- Während dieses Prozesses ist überlaufendes Wasser im Inneren des Kochschranks keine Fehlfunktion, sondern Teil des Spülvorgangs.

Ende der Reinigung des Hydraulikkreislaufs

10. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs zeigt das Display die Aufforderung zum Ablassen des Wassers an.
11. Eventuelle Wasserreste im Inneren des Garraums reinigen und trocknen.

Entleerung des Behälters

12. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
13. Die START-Taste berühren, um die Entleerung des Wassers zu starten.

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

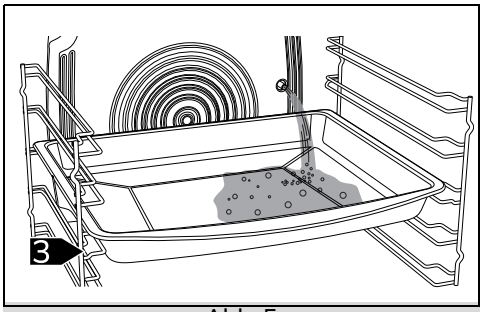
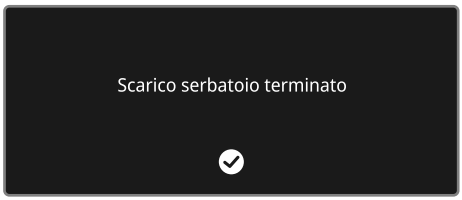


Abb. 5

14. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigen die Behälterleuchte (im Informationsbereich 1 rechts) und das Display das Ende der Restwasserentfernung an.



Es wird empfohlen, die Reinigung des TaBehälters und des Hydraulikkreises einige Male durchzuführen.

DE

Anstelle von Wasser kann auch eine Reinigungslösung verwendet werden. In diesem Fall ist es ratsam, anschließend zumindest einige Wasserspülungen gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel durchzuführen.

15. Die Taste BESTÄTIGEN antippen.
16. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.
17. Mit einem Schwamm auch das Kondenswasser auf dem Backraumboden, an den Wänden, an der Türverglasung und auf dem Tropfenfänger der Tür und der Vorderseite des Gerätes beseitigen.
18. Die Tür schließen.

Sanitisierung

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

1. Eine kombinierte Dampffunktion von 40 % einstellen, die mindestens eine halbe Stunde dauert.
2. Die Tür öffnen.
3. Die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.
4. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.
5. Gießen Sie mit einer Flasche oder einem Messbecher 500 ml Wasser ein.
6. Danach den Trichter entfernen und die Ladeschublade wieder an ihrem Platz anbringen.
7. Die Tür schließen.
8. Die START-Taste berühren, um die Funktion Dampff zu beginnen.
9. Warten Sie, bis die Funktion abgeschlossen ist.
10. Am Ende der Funktion den Behälter wie oben beschrieben entladen.
11. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.
12. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.

Achtung: Warten Sie, bis der Kochraum abgekühlt ist.

13. Wischen Sie Wasserrückstände im Garraum mit einem Tuch oder Schwamm ab.
14. Die Tür schließen.

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

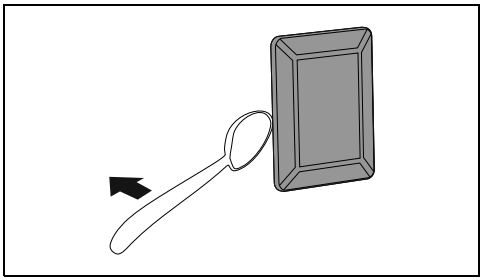
- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung

Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

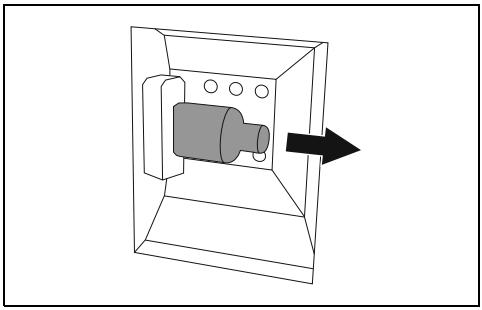
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

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.

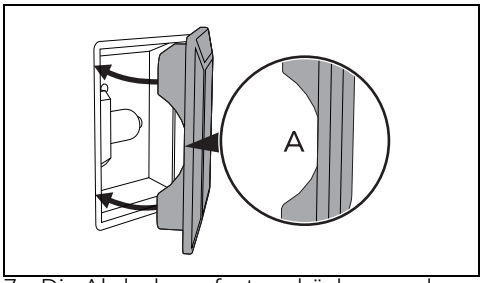
4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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.

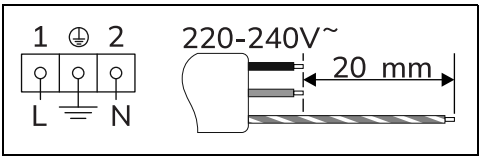
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

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.

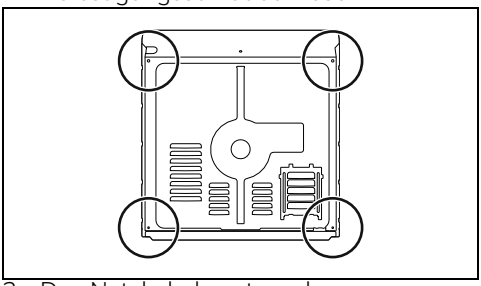
Austausch des Kabels

Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste das hintere Gehäuse des Gerätes

abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.

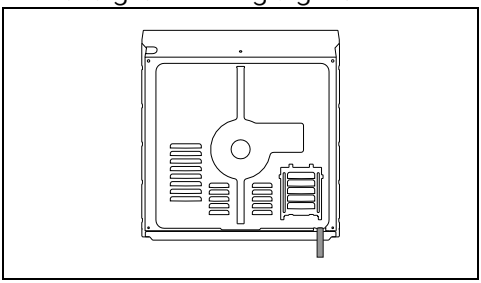


2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung

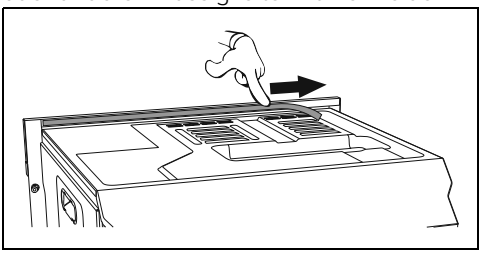
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Anordnung des Versorgungskabels

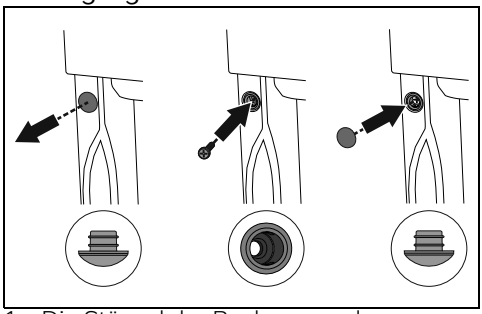


Dichtung der Bedienblende

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

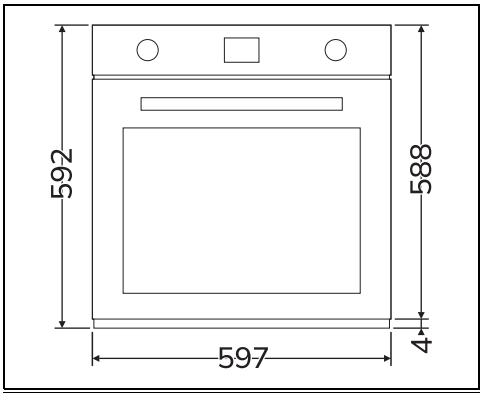


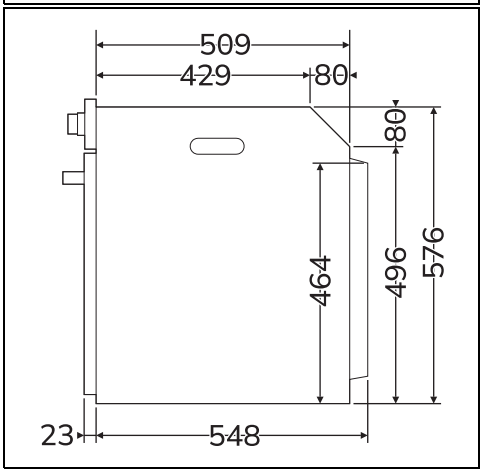
Befestigungsbuchsen

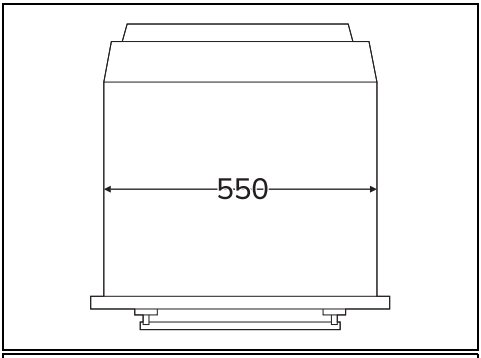


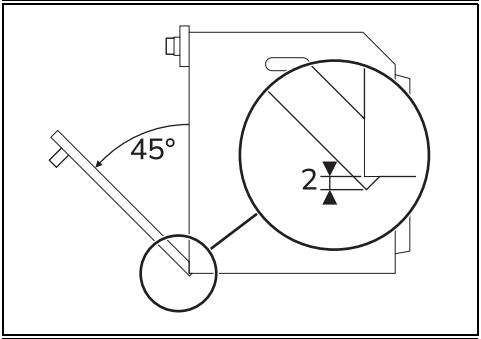
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

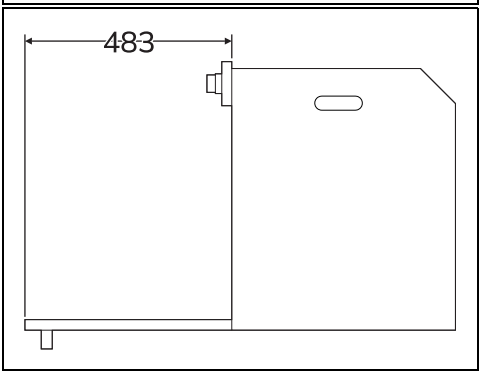
Abmessungen des Gerätes (mm)



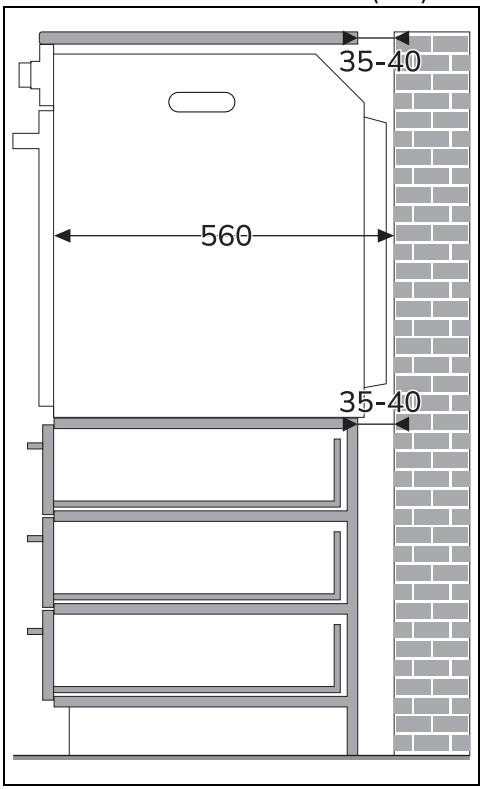






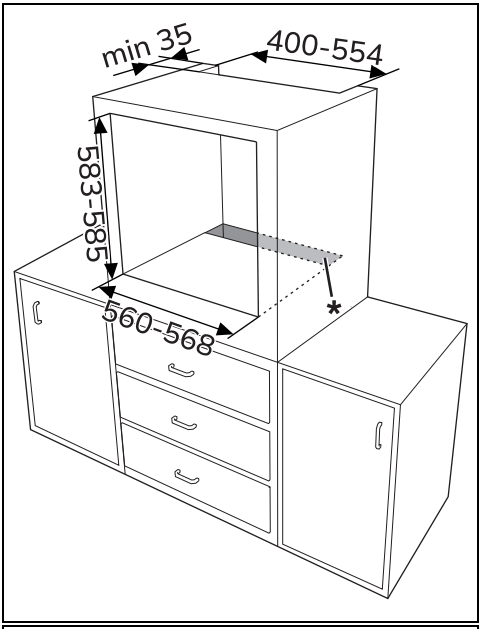


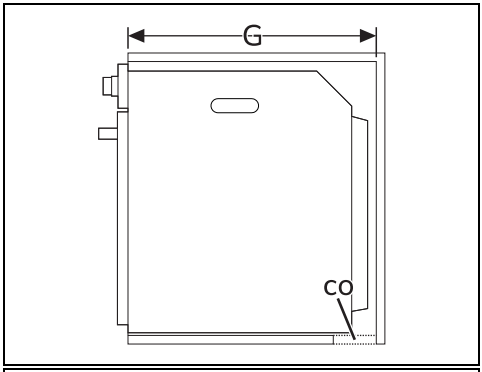
oioiEinbau in einen Hochschrank (mm)

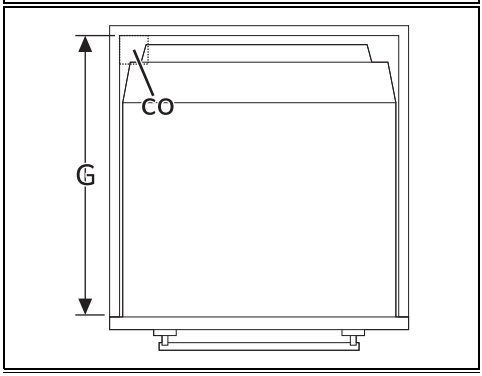


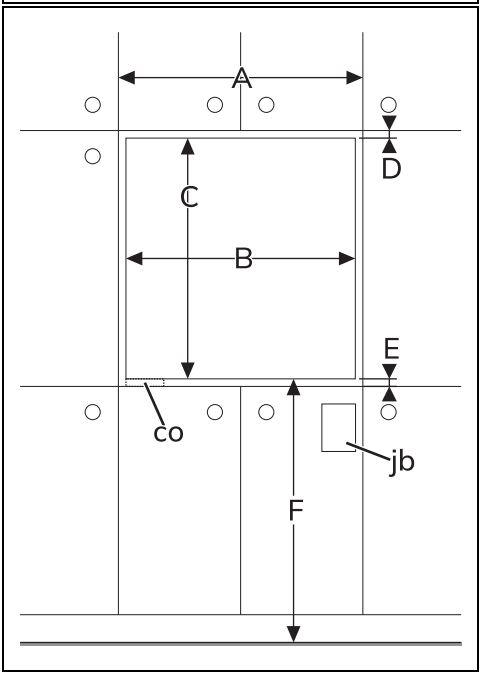
*Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.

DE



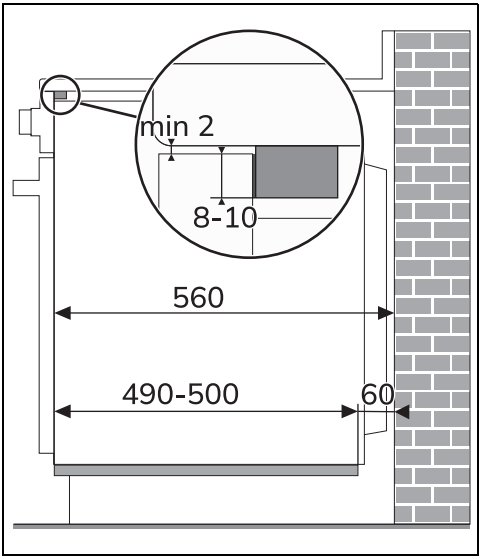




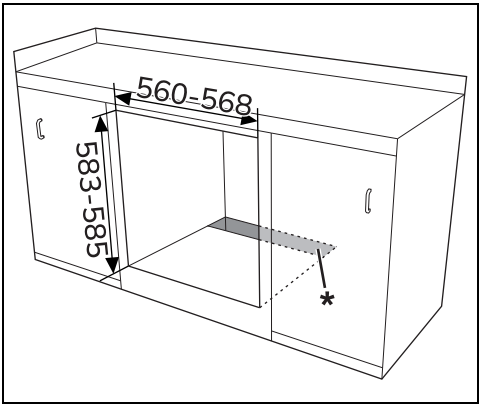


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

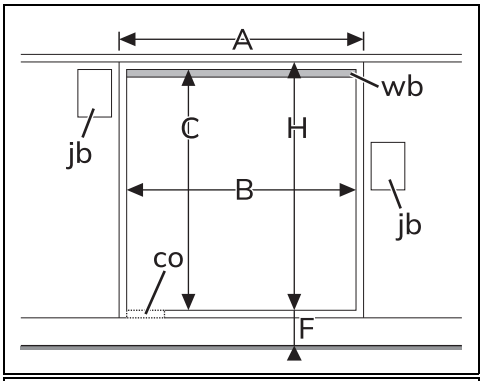
Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

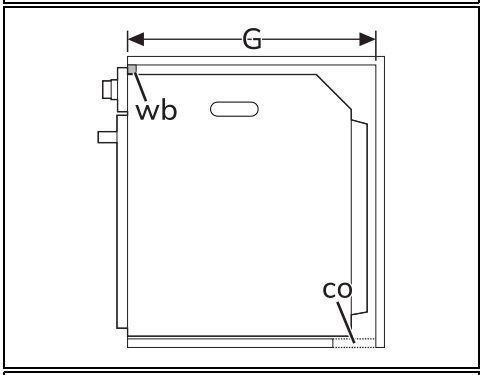


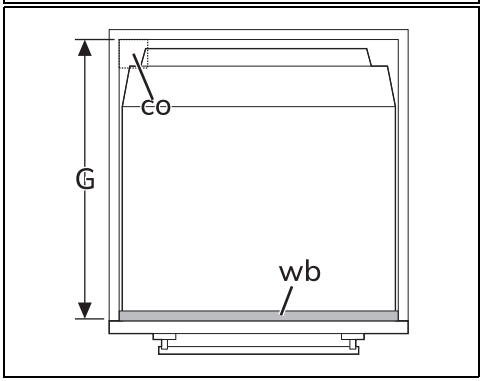
Wenn das Gerät unter einer Arbeitsplatte versenkt werden soll, muss eine Holzleiste installiert werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



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





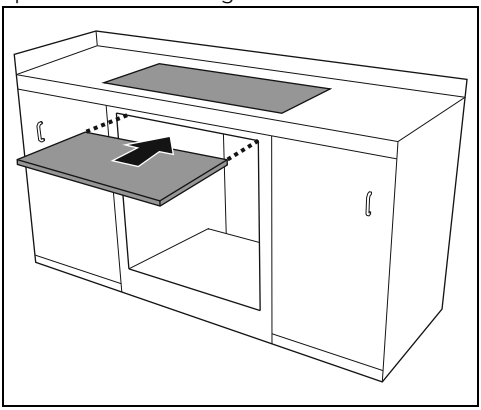


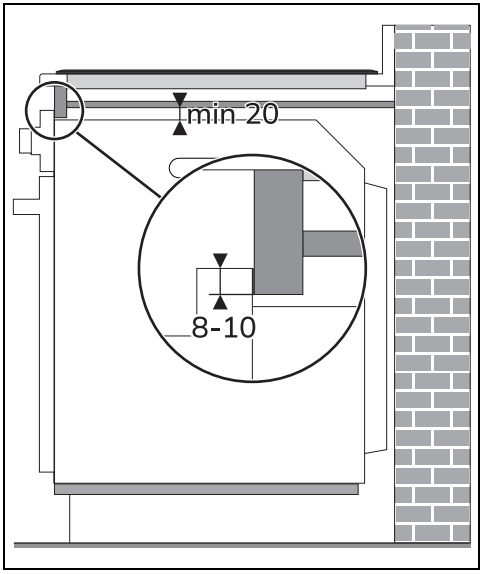
DE

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.