

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	232
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	232
1.2 Zweck des Gerätes	238
1.3 Haftung des Herstellers	238
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	238
1.5 Typenschild	238
1.6 Entsorgung	239
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	240
1.8 So können Sie Energie sparen	240
2 Beschreibung	241
2.1 Allgemeine Beschreibung	241
2.2 Bedienblende	242
2.3 Weitere Teile	243
2.4 Zubehör	244
3 Gebrauch	245
3.1 Mikrowellene geeignete Materialien	246
3.2 Gebrauch der Zubehörteile	247
3.3 Gebrauch des Backofens	249
3.4 Ratschläge zum Garen	264
3.5 Smart Cooking	266
3.6 Verlauf	268
3.7 Meine Rezepte	277
3.8 Weitere Funktionen	282
3.9 Einstellungen	289
4 Reinigung und Wartung	295
4.1 Reinigung der Oberflächen	295
4.2 Reinigung der Backofentür	296
4.3 Reinigung des Backraums	296
5 Installation	302
5.1 Elektrischer Anschluss	302
5.2 Positionierung	303

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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



1 Hinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



PERSONENSCHÄDEN

- **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch zuständiges Personal nicht benutzt werden.
- **ACHTUNG:** Die Ausführung eines beliebigen Wartungs- oder Reparaturingriffs, bei dem die Schutzvorrichtung gegen die Mikrowellen entfernt werden muss, ist für alle, mit Ausnahme des zuständigen Personals, ausgesprochen gefährlich.
- **ACHTUNG:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da diese explodieren können.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder fernhalten.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Innern 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, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, verwendet werden, 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 kontinuierlich beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- 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.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- 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.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- **ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.**
- **KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.**
- **KEINE VERÄNDERUNGEN AM 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.



Hinweise



VERWENDUNG DER MIKROWELLE

- Das Gerät beim Garen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern niemals unbeaufsichtigt lassen.



Unsachgemäße Verwendung Explosionsgefahr



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

- Die Mikrowellen ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr bestimmt sind, verwenden. Weitere Verwendungen werden ausdrücklich untersagt (z.B. Trocknen von Kleidern, Wärmen von Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä., Austrocknen von Speisen) und können Verletzungen oder Brände zur Folge haben.
- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuelle Speiserückstände entfernen.
- Die Speisen nicht mithilfe von Mikrowellen trocknen.
- Die Mikrowellen nicht zum Erwärmen oder Frittieren von Ölen verwenden.
- Das Gerät nicht zum Erwärmen von alkoholhaltigen Speisen oder Getränken verwenden.
- Eier in der Schale oder ganze gekochte Eier nicht erwärmen, da diese auch nach dem Erwärmen explodieren können.
- Keine Speisen, die in Lebensmittelverpackungen enthalten sind, erwärmen.



- Säuglingsnahrung darf nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden. Den Deckel oder Schnuller (bei einer Babyflasche) abnehmen. Nach erfolgtem Garvorgang immer die Temperatur überprüfen, da diese nicht zu hoch liegen darf. Den Inhalt gut vermischen oder schütteln, um die Temperatur darunter gut zu verteilen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Vor dem Garen von Speisen mit harter Haut oder Schale (z. B.: Kartoffeln, Äpfel, usw.) muss die Schale angestochen werden.
- Die Mikrowellen-Funktionen nicht bei leerem Garraum verwenden.
- Nur Geschirr und Küchenhelfer, die für den Mikrowellenherd geeignet sind, verwenden.
- Keine Aluminiumbehälter zum Garen von Speisen verwenden.
- Kein Geschirr mit Metallverzierungen verwenden (Gold-/Silberverzierungen).
- Dieses Gerät ist konform mit den aktuell geltenden Normen und Richtlinien zur Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Personen mit Herzschrittmachern wird geraten, einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen dem in Betrieb stehenden Mikrowellenherd und dem Herzschrittmacher einzuhalten. Für nähere Informationen konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers.
- Das Gerät arbeitet im 2,4 GHz ISM-Frequenzband.
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Gerät der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

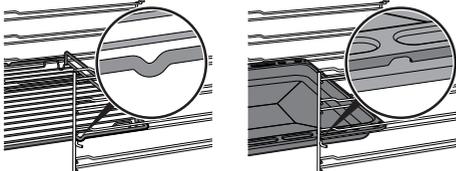


SCHÄDEN AM GERÄT

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.



Hinweise

- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber 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 Backofens verwenden.
 - (nur bei einigen Modellen) Vor dem Start der Pyrolyse, alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen aus dem Backraum entfernen.
 - 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 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 Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
- 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.

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.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

1.2 Zweck des Gerätes

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

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

1.3 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.

1.4 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.

1.5 Typenschild

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



1.6 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.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



Hinweise

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch wird die folgende Symbolik verwendet:



Hinweise

Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.



Beschreibung

Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.



Gebrauch

Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.



Reinigung und Wartung

Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.



Installation

Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.

1.8 So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- 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.



Sicherheitshinweise

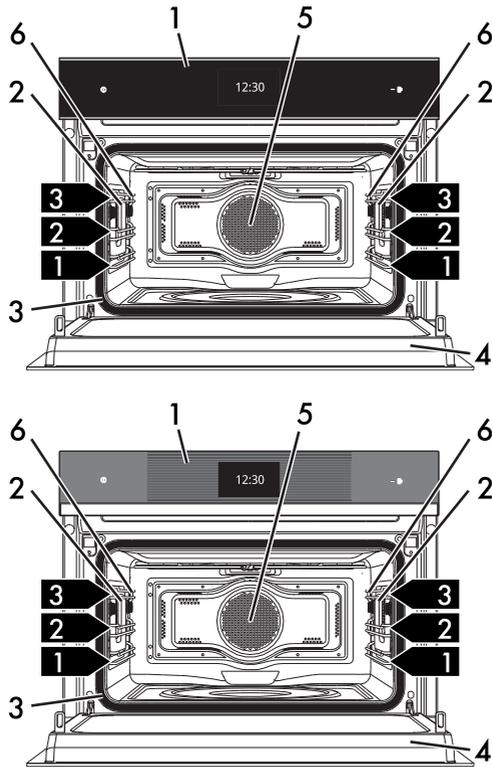


Information/Tipps



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

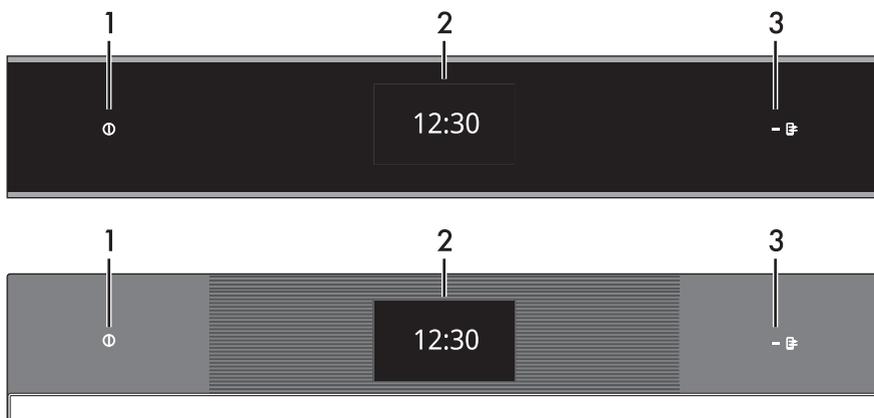
5 Kühlgebläse

6 Halterahmen für Roste/Backbleche

1,2,3 Schiene des Rahmens



2.2 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 verfügt über die **SmegConnect** Technologie, die es dem Benutzer ermöglicht, den Betrieb des Gerätes selbst über die APP auf dem eigenen Smartphone oder Tablet zu überprüfen.

Für weitere Informationen konsultieren Sie die mitgelieferte Broschüre und/oder besuchen Sie die Website

www.smeg.com



2.3 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 (siehe „Bedienblende“).

Beleuchtung des Backraums

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 **VAPOR CLEAN**

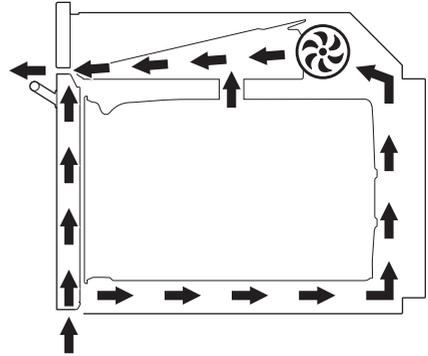


Funktion.



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).

Kühlgebläse



Das Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

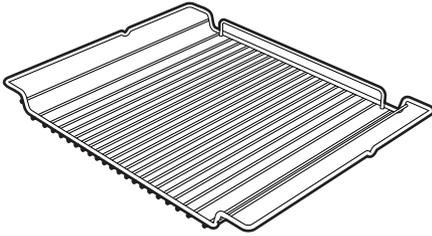
Der Kühlgebläsebetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.



Beschreibung

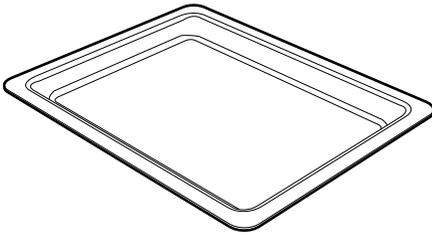
2.4 Zubehör

Rost



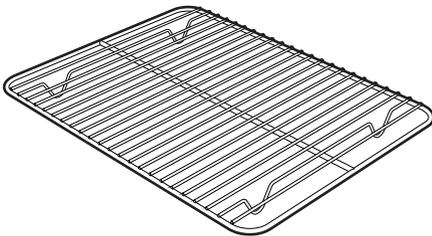
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Glasbackblech



Für jede Art von Garvorgang und zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Rost für Backblech



Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Kochstange



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



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.



Die Teile des Ofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind 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.



3 Gebrauch

Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backraums nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Kinder vom Backraum fern halten, während dieser in Betrieb ist.



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an der
emaillierten Beschichtung

- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine Dosen oder geschlossene Behälter in den Backraum einführen.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

Mikrowelle

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

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

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

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



3.1 Mikrowellengeeignete Materialien

Allgemein müssen die für das Garen in der Mikrowelle verwendeten Materialien den Mikrowellen ermöglichen, sie zu durchdringen und die Speisen zu erreichen. Im Folgenden ist eine Tabelle der zu verwendenden oder nicht zu verwendenden Materialien angeführt:

ZU VERWENDEnde MATERIALIEN:

- Glas (immer die Deckel abnehmen) *

- Feuerfeste Formen
- Gläser
- Einmachgläser

- Porzellan

- Ton

- Kunststoff (sofern für Mikrowelle geeignet) *

- Behälter
- Plastikfolien (dürfen nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen)

* nur, sofern er hitzebeständig ist.

NICHT ZU VERWENDEnde MATERIALIEN:

- Metall (kann Lichtbögen oder Funken erzeugen)

- Aluminiumfolie
- Aluminiumformen
- Teller
- Metallküchenhelfer
- Bänder für Gefrierbeutel

- Holz

- Kristallgläser

- Papier (Brandgefahr)

- Behälter aus Styropor (Verderbgefahr der Speisen)



Das Geschirr darf keine Metallverzierungen besitzen.



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



Geschirrtest



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

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

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



Nicht geeignetes Geschirr Gefahr von Schäden am Gerät

- Den Test unverzüglich unterbrechen, wenn Funken sichtbar sind oder das Geschirr ein knackendes Geräusch von sich gibt. In diesem Fall ist das Geschirr nicht für das Mikrowellengaren geeignet.
6. Am Testende muss das Geschirr kalt oder lauwarm sein. Sollte es heiß sein, ist es für das Mikrowellengaren nicht geeignet.

Vorhergehende Eingriffe

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe „4 Reinigung und Wartung“).
4. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



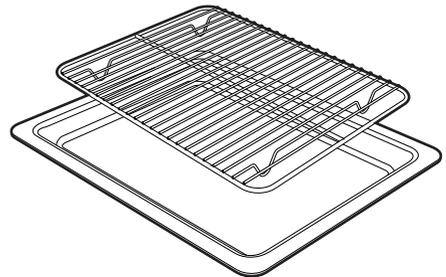
Beim ersten Aufheizen sollte eine traditionelle Funktion und nicht die Mikrowellenfunktion gewählt werden.

DE

3.2 Gebrauch der Zubehörteile

Rost für Backblech

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



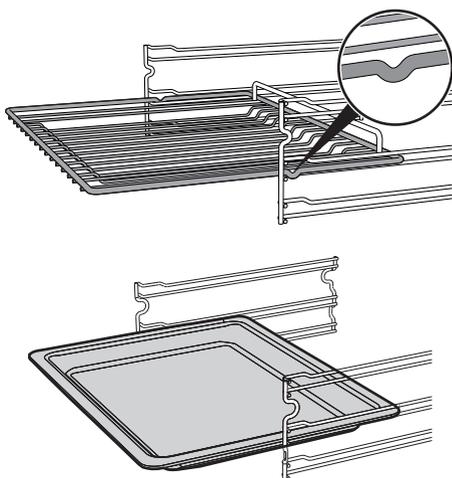


Gebrauch

Roste und Backbleche

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

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



Sehr hohe Temperatur Verbrennungsgefahr

- Das Zubehör kann sich stark erhitzen. Bei der Handhabung immer Hitzeschutzhandschuhe verwenden.



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



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

Kochstange

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



Unsachgemäße Verwendung Explosions-/ Verbrennungsgefahr

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



Übermäßige Temperatur Gefahr von Schäden am Zubehör

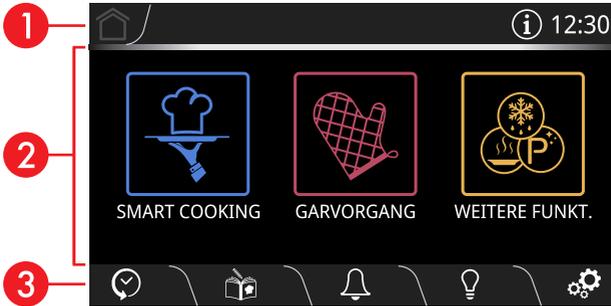
- Die Kochstange nur bei Mikrowellenfunktionen verwenden. Die Stange darf nicht bei Kombi- oder traditionellen Funktionen verwendet werden.



3.3 Gebrauch des Backofens

Display

Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Zu dessen Verwendung ist es ausreichend, die „virtuellen“ Tasten zu berühren und/oder die angezeigten Werte durchzulaufen.



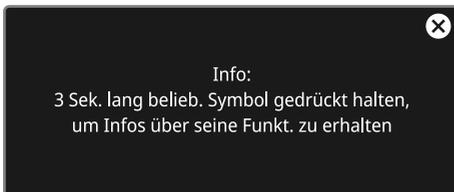
(in der Abbildung ist die Bildschirmseite des Hauptmenüs dargestellt)

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 Taste **INFORMATIONEN** : Diese Taste berühren, um die nachfolgende Bildschirmseite anzuzeigen



- 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.

3 Unterbereich

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

-  **VERLAUF**
-  **MEINE REZEPTE**
-  **MINUTENZÄHLER**
-  **LAMPE**
-  **EINSTELLUNGEN**



Gebrauch

Je nach angezeigter Seite sind zudem folgende Tasten vorhanden:

-  ZURÜCK

-  BESTÄTIGEN

-  START

-  REPLAY

-  STOPP

-  SPEICHERN

-  PAPIERKORB

-  TÜRVERRIEGELUNG

-  SCHNELL-VORHEIZVORGANG



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.

Vernetzung (nur bei einigen Modellen)

Anforderungen für die Vernetzung:

- Mobilgerät wie Smartphone oder Tablet PC mit iOS Betriebssystem Version 10.x oder höher oder Android, Version 5.1 oder höher.
- 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.

Im Nachhinein erscheint die Bildschirmseite der aktuellen Uhrzeit mit blinkenden

Symbolen **00:00**.

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



2. Das blinkende Symbol **00:00** berühren, um auf das Untermenü **UHRZEIT EINSTELLEN** zuzugreifen.
3. Die Stunden- und Minutenwerte vertikal durchlaufen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
4. Die Taste **BESTÄTIGEN**  (unten rechts **3**) berühren, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.



Die Einstellung oder Änderung der aktuellen Uhrzeit kann auch durch 3 Sekunden langes Berühren der auf dem Display angezeigten Uhrzeit vorgenommen werden.



Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät auf die Standard-Sprache „English“ eingestellt. Es empfiehlt sich, die gewünschte Sprache in dieser Phase einzustellen.

5. Auf dem Display die Taste **EINSTELLUNGEN**  (unten rechts **3**) 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**  (unten rechts **3**) berühren, um die gewünschte Sprache einzustellen.

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 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

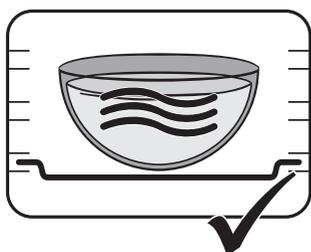
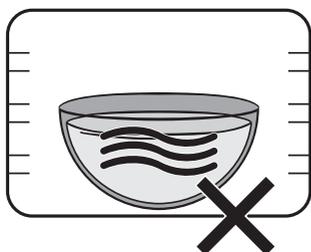
Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

Während der Verwendung der Mikrowellen müssen die Speisen in einen geeigneten Behälter gegeben werden, der auf den in die erste Schiene eingeschobenen Rost gestellt werden muss.

KEINE BEHÄLTER/ZUBEHÖRTEILE (Backbleche, Glasbackbleche usw.) VERWENDEN, DIE DIREKT AUF DEN BODEN DES GARRAUMS GESTELLT SIND.



Um bei verlängerter Mikrowellen- und Kombi-Garung optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten die Speisen ein- oder mehrmals umgerührt werden.

Auswahl einer Mikrowellen-Funktion



MIKROWELLE

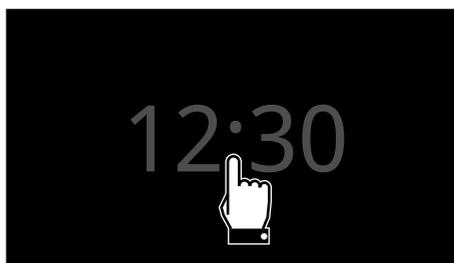
Die direkt in die Speisen eindringenden Mikrowellen ermöglichen, die Speisen in nur kurzer Zeit und mit einer beachtlichen Stromeinsparung zu garen. Diese Geräte sind für fettfreies Garen, zum Auftauen und Erwärmen von Speisen geeignet und lassen das Aussehen und den Duft derselben unverändert.

1. Die Speise in den Backraum einführen.



Bei Garvorgängen nur mit Mikrowellen führt das Gerät keine Vorheizphase durch. Die Speisen können sofort in den Garraum eingeführt werden.

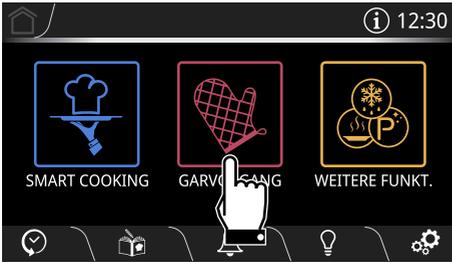
2. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.





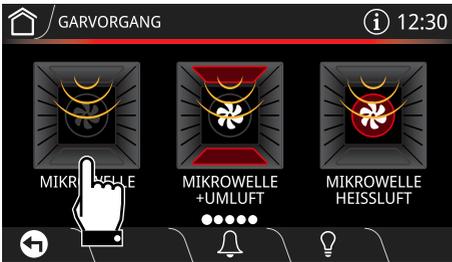
3. Im „Hauptmenü“ die Taste

GARVORGANG  berühren.



4. Die Funktion „**MIKROWELLE**“

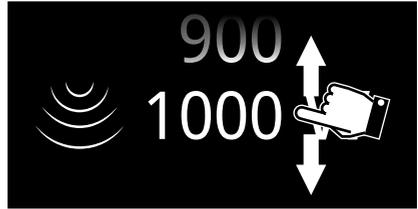
auswählen.



5. Die Taste **MIKROWELLE**  oder den entsprechenden Wert berühren.



6. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Mikrowellenleistung ausgewählt ist (zum Beispiel „900 W“).



Die Mikrowellenleistung bewegt sich zwischen 100 und 1000 W.

DE

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

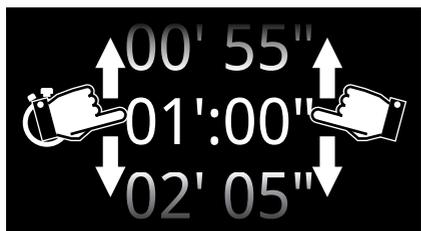
8. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.





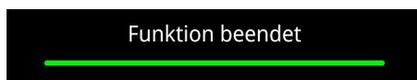
Gebrauch

9. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist (zum Beispiel „5 Minuten“).



Ende des Mikrowellengaren

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.



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

 Die Minuten- und Sekundenwerte sind separat auswählbar.

 Die Dauer des Mikrowellengarens liegt zwischen einem Minimum von 5 Sekunden und einem Maximum von 29 Minuten 55 Sekunden.

11. Die **START**-Taste  berühren, um das Mikrowellengaren zu beginnen.



 Beim Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen. Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs die Tür schließen und bestätigen.

Mikrowellenleistung

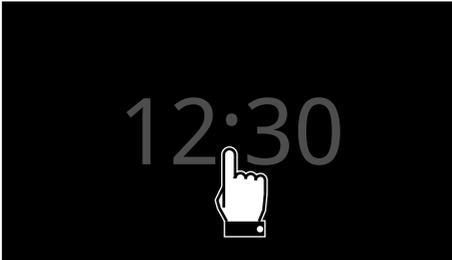
Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen aufgeführt:

Leistung (W)	Geeignet für
100	Auftauen von Speisen
200	
300	
400	Garen von Fleisch oder für schonende Garvorgänge
500	
600	Aufwärmen oder Garen von Speisen
700	
800	
900	Aufwärmen von Flüssigkeiten
1000	

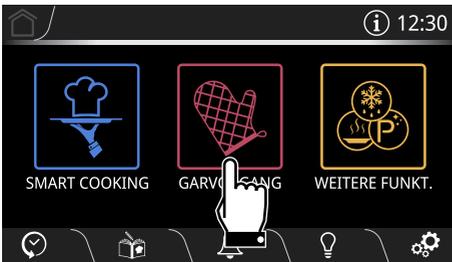


Auswahl einer kombinierten Garfunktion

1. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.

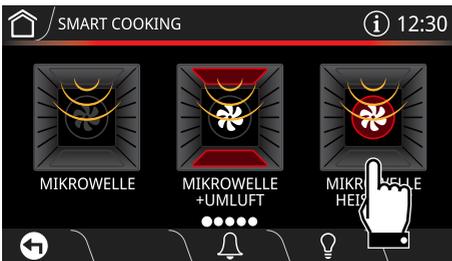


2. Im „Hauptmenü“ die Taste **GARVORGANG**  berühren.



3. Die gewünschte kombinierte Garfunktion auswählen (zum Beispiel

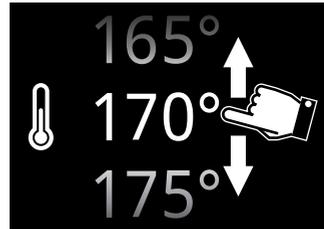
„MIKROWELLE HEISSLUFT“ “).



4. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.



5. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (zum Beispiel „200°C“).



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

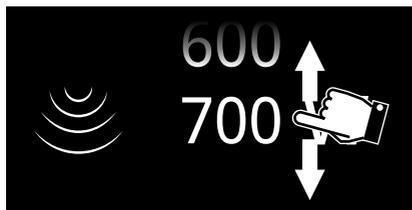
7. Die Taste **MIKROWELLE**  oder den entsprechenden Wert berühren.





Gebrauch

8. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Mikrowellenleistung ausgewählt ist (zum Beispiel „500 W“).



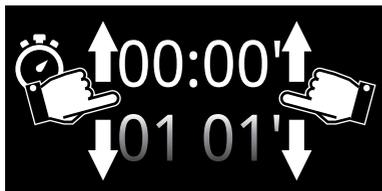
 Die Mikrowellenleistung bewegt sich zwischen 100 und 700 W.

9. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren.

10. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.



11. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist (zum Beispiel „1 Stunde“).



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

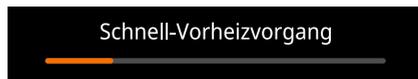
 Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

13. Die **START**-Taste  berühren, um das kombinierte Mikrowellengaren zu beginnen.

Vorheizstufe

Dem kombinierten Garvorgang geht die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen.

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

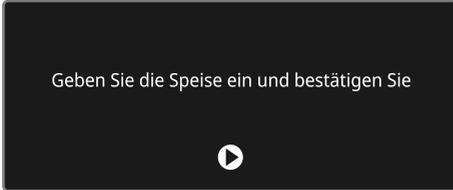


 Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.

 Zum Ausschließen der Vorheizstufe die entsprechende Taste  berühren.



Am Ende der Vorheizstufe 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.



14. Die Tür öffnen.
15. Die Speise in den Backraum einführen.
16. Die Tür schließen.
17. Die **START**-Taste  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



Ende des kombinierten 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.



Liste der kombinierten Garfunktionen



MIKROWELLE + UMLUFT

Die Kombination mit der Mikrowelle ermöglicht eine Beschleunigung der traditionellen Garvorgänge. Ideal für Kekse, Torten und Garvorgänge auf mehreren Ebenen.



MIKROWELLE MIT HEISSLUFT

Die Kombination mit der Mikrowelle ermöglicht eine Beschleunigung der traditionellen Garvorgänge. Geeignet für alle Speisen, ermöglicht das Garen auf mehreren Ebenen, ohne Gerüche und Geschmäcke zu vermischen.



MIKROWELLE + GRILL

Die Mikrowelle ermöglicht es, die Speisen schnell zu garen, und der Grill erzeugt eine perfekte Bräunung der Oberfläche.



MIKROWELLE + UNTERHITZE MIT HEISSLUFT

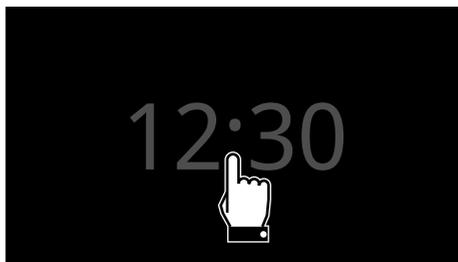
Die intensive Hitze wird von den Mikrowellen verstärkt, die den Garvorgang beschleunigen und dabei die Speisen zart und saftig erhalten.



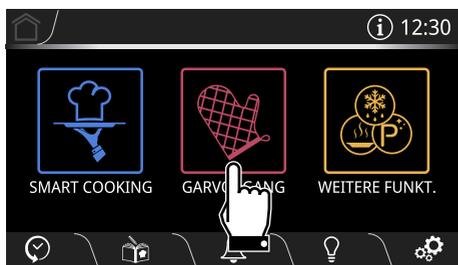
Gebrauch

Auswahl eines traditionellen Garvorgangs

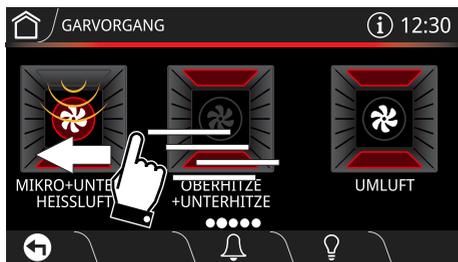
1. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.



2. Im „Hauptmenü“ die Taste **GARVORGANG**  berühren.

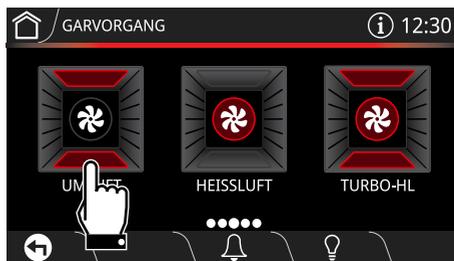


3. Die Bildschirmseite von rechts nach links durchlaufen, um auf das Menü der traditionellen Garvorgänge zuzugreifen.



4. Die gewünschte Funktion auswählen

(zum Beispiel „UMLUFT“ ).



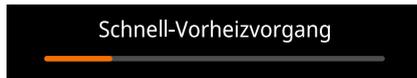
5. Die **START**-Taste  (unten rechts **3**) berühren, um die Vorheizphase zu beginnen.



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

Vorheizstufe

Dem Garvorgang geht die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen. Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.

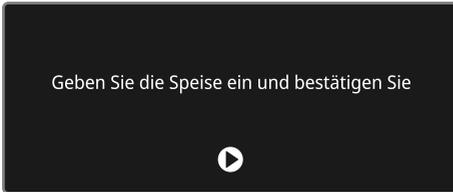


Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.



Zum Ausschließen der Vorheizstufe die entsprechende Taste  berühren.

Am Ende der Vorheizstufe 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.



6. Die Tür öffnen.
7. Die Speise in den Backraum einführen.
8. Die Tür schließen.
9. Die **START**-Taste  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



Nach gestartetem Garvorgang kann ein zeitgesteuerter Garvorgang eingestellt werden:

- Die Taste **ZEIT**  berühren und die im Abschnitt **„Zeitgesteuerter Garvorgang“** angeführten Anweisungen befolgen.

Änderung der Gartemperatur

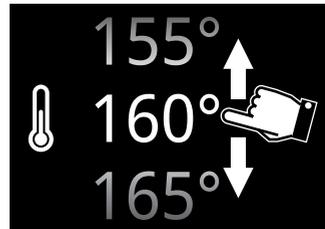


Die Änderung der Temperatur kann in jeder beliebigen Phase des Garvorgangs vorgenommen werden.

1. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.



2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (zum Beispiel „180 °C“).



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

DE



Gebrauch

Zeitgesteuerter Garvorgang

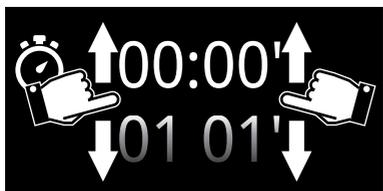


Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.

1. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.



2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist (zum Beispiel „1 Stunde“).



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 13 Stunden.

Unter der Anzeige der Dauer erscheint die für das Ende des Garvorgangs vorgesehene Uhrzeit (im Beispiel „13:40“).



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



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

4. Die **START**-Taste  berühren, um den zeitgesteuerten Garvorgang zu beginnen.



Garzeitverzögerung



Die Garzeitverzögerung ermöglicht einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit zu beenden und den Ofen anschließend automatisch auszuschalten.

1. Nach Einstellung eines zeitgesteuerten Garvorgangs die Taste **GARZEITVERZÖGERUNG**  oder den entsprechenden Wert berühren.



2. Die Werte durchlaufen, bis gewünschte die Uhrzeit für das Garzeitende ausgewählt wird (zum Beispiel „20:00“).



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

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



DE

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.

Funktion beendet

- Die Taste **HOME**  berühren, um die Funktion abzubrechen.



Gebrauch

Liste der traditionellen Garfunktionen



OBERHITZE + UNTERHITZE

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



UMLUFT

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



HEISSLUFT

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



TURBO-HEISSLUFT

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



GRILL

Ermöglicht es, ausgezeichnete Grill- und Gratinier-Ergebnisse zu erzielen. Die Verwendung am Ende des Garvorgangs verleiht der Speise 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.



ECO

Garen bei geringem Stromverbrauch: Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom. Empfohlen für alle Lebensmittelarten, mit Ausnahme derer, die viel Feuchtigkeit erzeugen können (zum Beispiel Gemüse). Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen



Bei der Funktion ECO sollte das Öffnen der Backofentür während des Garvorgangs vermieden werden.



Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit länger.



Die ECO-Funktion ist eine Funktion zum schonenden Garen und wird für Garvorgänge empfohlen, die keine Temperaturen über 200 °C erfordern; für Garvorgänge bei höheren Temperaturen wird geraten, eine andere Funktion zu wählen.

Minutenzähler

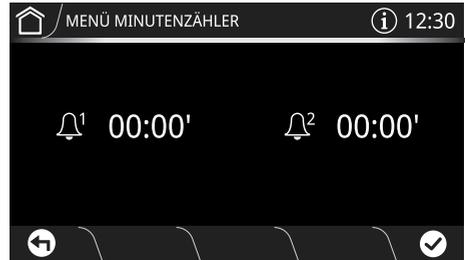


Diese Funktion unterbricht nicht die laufende Funktion, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.



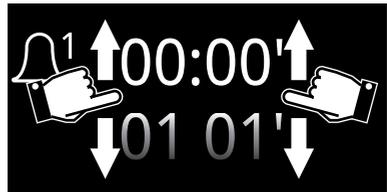
Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.

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**  -  berühren, die verwendet werden soll.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



DE



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.

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.



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.

3.4 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe bildet, sollten die warmen Speisen nicht zu lange im Gerät bleiben.

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten 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 zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.
- Fleisch und Kartoffeln sollten ab und zu umgerührt und/oder vermischt werden, um eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten zu erzielen.
- Beim Garen bei niedriger Temperatur sollte das Fleisch auf allen Seiten einige Minuten lang angebraten werden, bevor der Garvorgang im Backofen fortgesetzt wird.
- Das Garen in der Mikrowelle wird für Fleisch ohne Fettschicht oder Nervengewebe an der Oberfläche empfohlen.
- Beim Garen von Braten mit kombinierten Mikrowellen-Funktionen wird empfohlen, die Speise zu wenden, um sie auf gleichmäßige Weise zu garen und anzubraten.



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.

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.

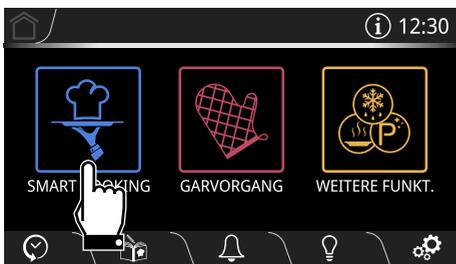


3.5 Smart Cooking

In diesem Modus kann ein vorgeschichtetes 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  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 (zum Beispiel „ 0.7 kg“).



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 „3.7 Meine Rezepte“).



6. Die **START**-Taste  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.

Vorheizstufe

Dem Garvorgang geht die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen. Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.

Schnell-Vorheizvorgang



Während der Verwendung der Programme **Smart Cooking** kann der Vorheizvorgang nicht deaktiviert werden.

Am Ende des Vorheizvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweisen, dass die zu garende Speise in den Backraum eingeführt werden kann. Darüber hinaus wird angezeigt, auf welche Schiene die Speise gestellt werden sollte, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Geben Sie die Speise ein und bestätigen Sie

Es wird empfohlen, die Speise auf der vierten Schiene von unten zu positionieren



7. Die Tür öffnen.

8. Die Speise in den Backraum einführen.

9. Die Tür schließen.

10. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



Ende des Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige **Garvorgang 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.

Garvorgang beendet



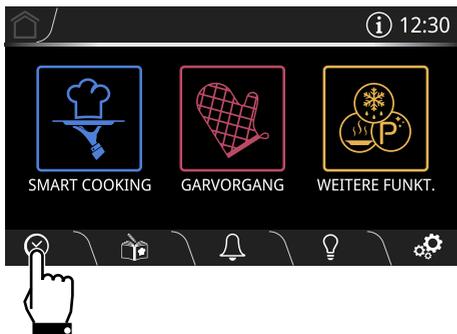
11. Die Taste **HOME**  berühren, um die Funktion abzubrechen.



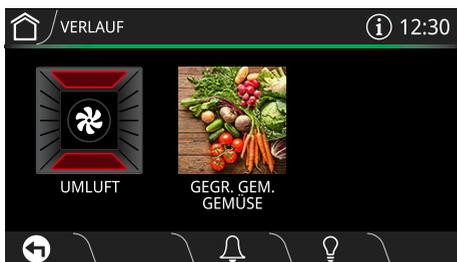
3.6 Verlauf

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 **VERLAUF**  (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 der Verlauf gelöscht werden soll:

1. Im „Hauptmenü“ die Taste **VERLAUF**  berühren.
2. Die Taste **PAPIERKORB**  berühren, um den Verlauf zu löschen.
3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Löschung des Verlaufs zu bestätigen (oder die Taste **LÖSCHEN** , um den Vorgang zu löschen).



2. Die Taste **PAPIERKORB**  berühren, um den Verlauf zu löschen.

3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Löschung des Verlaufs zu bestätigen (oder die Taste **LÖSCHEN** , um den Vorgang zu löschen).

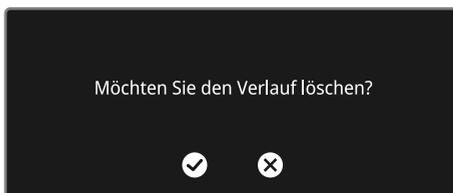




Tabelle der vorgegebenen Programme

FLEISCH



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
ROASTBEEF (BLUTIG)	 HEISSLUFT	1	1,0	200	66
ROASTBEEF (MEDIUM)	 HEISSLUFT	1	1,0	200	72
ROASTBEEF (DURCHGEBRATEN)	 HEISSLUFT	1	1,0	200	86
SCHWEINSKARREE	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	0,7	190 + 300 W	32
HAMMEL (MEDIUM)	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	1,2	190 + 300 W	55
HAMMEL (DURCHGEBRATEN)	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	1,2	190 + 300 W	60
KALBSBRATEN	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	1,0	190 + 300 W	70
SCHWEINERIPPCHEN (im Stück)	 UMLUFT	1	0,5	180	90



Gebrauch

Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
SCHWEINEKOT. (ca. 4 Stück)	 UMLUFT	2	0,2	210	15
BRATWURST (ca. 10 - 12 Stück)	 GRILL + UMLUFT	2	0,6	250	16
SCHWEINEBAUCH (ca. 6 Scheiben, 5 mm dick)	 GRILL + UMLUFT	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾
TRUTHAHNBRUSTFILET	 MIKROWELLE UMLUFT	1	1,0	200 + 300 W	45
BRATHÄHNCHEN	 MIKROWELLE HEISLUFT	1	1,2	190 + 400 W	47
SCHMORGULASCH ⁽²⁾	 MIKROWELLE UMLUFT	1	0,3	170 + 300 W	85
SCHMORBRATEN ⁽²⁾	 MIKROWELLE UMLUFT	1	1,2	180 + 500 W	60
KANINCHENBR. (in Stücken)	 MIKROWELLE HEISLUFT	1	1,0	190 + 300 W	40

⁽¹⁾ Bei Grillvorgängen wird empfohlen, die Speisen auf beiden Seiten gemäß den in der Tabelle angeführten Zeiten zu garen. Die längere Zeit, die angezeigt wird, bezieht sich immer auf die erste zu garende Seite der rohen Speise.

⁽²⁾ Es wird empfohlen, die Speise fast vollständig mit Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Wein, passierte Tomaten...) zu bedecken und mehrmals zu wenden und/oder umzurühren.



FISCH



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
FISCH (GANZ) (FRISCH)	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	0,3	180 + 300 W	17
FISCH (GANZ) (GEFROREN)	 MIKROWELLE UMLUFT	1	0,4	180 + 400 W	20
SEEBARSCH	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	0,5	160 + 300 W	20
SEETEUFEL	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	0,5	160 + 300 W	35
ZAHNBRASSE	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	1,0	160 + 300 W	40
STEINBUTT	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	0,5	160 + 300 W	30
FISCHSUPPE ⁽²⁾	 MIKROWELLE HEISSLUFT	1	0,8	175 + 700 W	13
FISCH IN SALZKRUSTE	 MIKROWELLE UMLUFT	1	0,3	170 + 400 W	15

⁽²⁾ Es wird empfohlen, die Speise fast vollständig mit Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Wein, passierte Tomaten...) zu bedecken und mehrmals zu wenden und/oder umzurühren.



Gebrauch

GEMÜSE



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
GEGR. GEM. GEMÜSE	 GRILL	3	0,3	250	12+10 ⁽¹⁾
GEGRILLTES GEMÜSE	 MIKROWELLE + UNTERHITZE MIT HEISSLUFT	1	0,5	210 + 400 W	20
RÖSTKARTOFFELN	 UMLUFT	1	0,5	205	30
KARTOFFELAUFLAUF ⁽²⁾	 MIKROWELLE UMLUFT	1	0,6	200 + 600 W	20
TIEFGEFRORENE POMMES FRITES	 UMLUFT	2	0,5	220	13

⁽¹⁾ Bei Grillvorgängen wird empfohlen, die Speisen auf beiden Seiten gemäß den in der Tabelle angeführten Zeiten zu garen. Die längere Zeit, die angezeigt wird, bezieht sich immer auf die erste zu garende Seite der rohen Speise.

⁽²⁾ Es wird empfohlen, die Speise fast vollständig mit Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Wein, passierte Tomaten...) zu bedecken und mehrmals zu wenden und/oder umzurühren.



GEBÄCK



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
RÜHRTEIGKUCHEN	 UMLUFT	1	0,5	160	50
SCHOKOLADEN-TORTE	 OBERHITZE + UNTERHITZE	1	0,5	170	50
KEKSE (20 - 22 Stück von jeweils 25-27 g)	 TURBO-HEISSLUFT	1	0,2	160	19
MUFFINS (ca. 50 g jedes Backförmchen)	 HEISSLUFT	1	0,3	160	24
WINDBEUTEL (mittel- groß)	 TURBO-HEISSLUFT	1	0,2	200	40
MERINGEN	 TURBO-HEISSLUFT	1	0,2	110	90
BISKUITGEBÄCK	 HEISSLUFT	1	0,4	160	50
STRUDEL	 MIKROWELLE + UNTERHITZE MIT HEISSLUFT	1	0,2	200 + 100 W	23



Gebrauch

Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
MÜRBETEIG-KUCHEN	 OBERHITZE + UNTERHITZE	1	1,0	170	43
BRIOCHE	 TURBO-HEISSLUFT	1	0,5	170	30
CROISSANT	 TURBO-HEISSLUFT	1	0,5	170	40

Beim Backen von Gebäck wie Kekse, Muffins, Baiser, Windbeutel ... entspricht das angeführte Gewicht dem Gesamtgewicht des verwendeten Teigs. Die Garzeiten variieren je nach Dicke und Größe des Gebäckes.

BROT / PIZZA



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
HEFEBROT (BROT LAIB)	 HEISSLUFT	1	1,0	200	20
FLADENBROT	 UMLUFT	1	0,5	190	20
PIZZA AUF BLECH	 PIZZA	1	0,5	250	13



TEIGWAREN/REIS



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
NUDELN ÜBERBACKEN	 OBERHITZE + UNTERHITZE	1	1,4	200	45
REIS (RISOTTO) ⁽³⁾	 MIKROWELLE	1	0,2	1000 W	12
TIEFGEFRORENE LASAGNE	 MIKROWELLE UMLUFT	1	0,7	210 + 200 W	30
LASAGNE	 OBERHITZE + UNTERHITZE	1	2,0	230	35
PAELLA ⁽³⁾	 MIKROWELLE + UNTERHITZE MIT HEISSLUFT	1	0,3	185	15
FLEISCHRAGOUT	 MIKROWELLE UMLUFT	1	0,3	160 + 700 W	35
QUICHE	 OBERHITZE + UNTERHITZE	1	1,2	200	44
GEMÜSEAUFLAUF	 MIKROWELLE UMLUFT	1	0,5	180 + 600 W	25

⁽³⁾ Es empfiehlt sich, den Reis mit der zuvor erhitzten Brühe zu benässen. Die Garzeiten können je nach Reisqualität und Menge der verwendeten Brühe variieren. Den Reis während des Garvorgangs ab und zu umrühren.



Gebrauch



GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (Kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
KALB	 UMLUFT	1	1,0	120	126
RINDFLEISCH (BLUTIG)	 TURBO-HL	1	1,0	90	147
RINDFLEISCH (DURCHGEBRATEN)	 TURBO-HL	1	1,0	90	220
SCHWEINEFILET	 UMLUFT	1	1,5	120	155
HAMMEL	 UMLUFT	1	1,0	120	135

Für Garvorgänge bei niedriger Temperatur wird empfohlen, die Speise von allen Seiten einige Minuten lang bei hoher Flamme in der Pfanne anzubraten



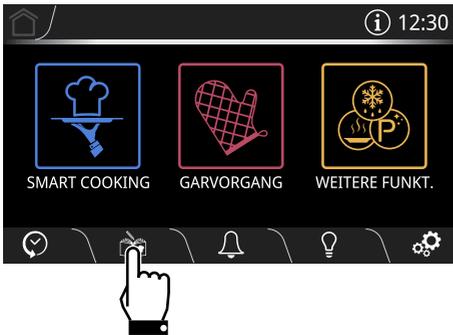
Die in den Tabellen angegebenen Garzeiten beziehen sich auf die im Rezept angeführten Speisen, sind als Richtwerte anzusehen und können je nach persönlichem Geschmack davon abweichen.



3.7 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 können bis zu ca. 64 eigene Rezepte gespeichert werden.

 Es können nicht mehr als 17 Rezepte derselben Kategorie gespeichert werden.

Ein Rezept hinzufügen

2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü **MEINE REZEPTE** auswählen (zum

Beispiel „**GEBÄCK**“ “).

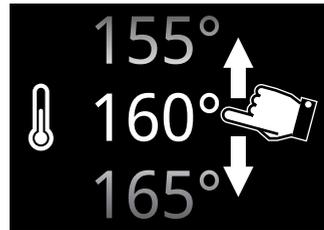
3. Die Taste **NEUES REZEPT**  berühren.

4. Die gewünschte Funktion auswählen

(zum Beispiel „**HEISSLUFT**“ “).

5. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.

6. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (zum Beispiel „**170°C**“).



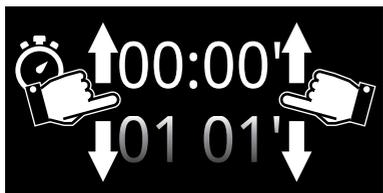
7. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die neue ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.

8. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.



Gebrauch

9. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist (zum Beispiel „55 Minuten“).



Speichern eines Rezeptes

1. Die Taste **SPEICHERN**  berühren.
12. Die Werte des Menüpunktes **SCHIENE** durchlaufen (zum Beispiel 2).
13. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Speise einzustellen (zum Beispiel „ 1.0 kg“).

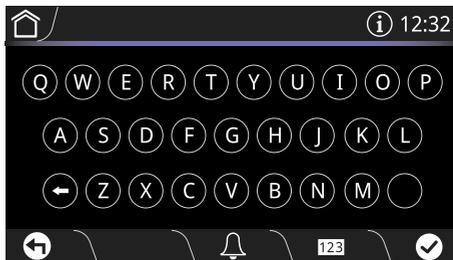
10. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.



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

Nun muss ein Rezeptname eingegeben werden.

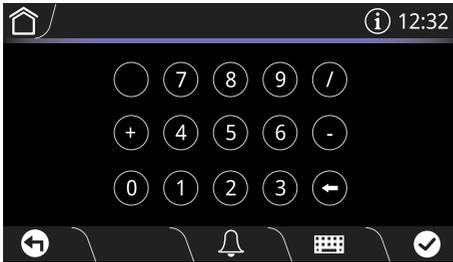
15. Die alphanumerische Schaltfläche verwenden, um den Namen des zu speichernden Rezeptes einzugeben (zum Beispiel **RISOTTO**).



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



Nun kann auch eine **Garzeitverzögerung** eingestellt werden (siehe „Garzeitverzögerung“).



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



Der Rezeptname darf höchstens 12 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

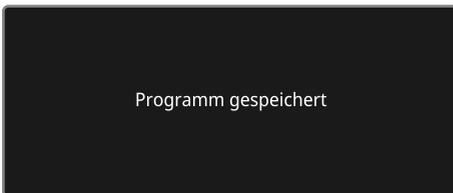


Zur Speicherung des Rezeptes muss der Name mindestens ein Zeichen enthalten.



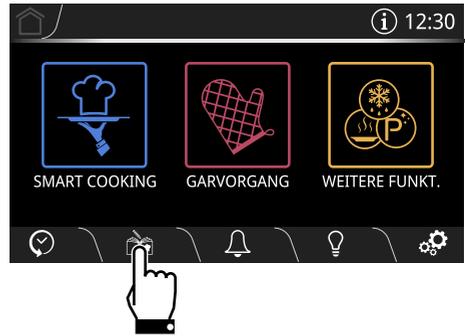
Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben.

16. Zum Speichern des Programms die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren.



Aktivierung eines eigenen Rezeptes

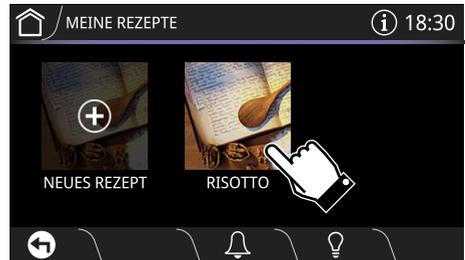
1. Im „Hauptmenü“ die Taste **MEINE REZEPTE**  berühren.



2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü **MEINE REZEPTE** auswählen (zum

Beispiel „**GEBÄCK**“ ).

3. Das zuvor gespeicherte Rezept auswählen (zum Beispiel **RISOTTO**).





Gebrauch

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

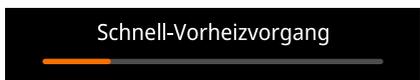


- Die Tür öffnen.
- Die Speise in den Backraum einführen.
- Die Tür schließen.
- Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



Vorheizstufe

Dem Garvorgang geht die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen. Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



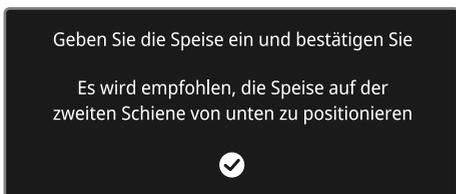
Am Ende des Vorheizvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweisen, dass die zu garende Speise in den Garraum eingeführt werden kann. Darüber hinaus wird angezeigt, auf welche Schiene die Speise gestellt werden sollte, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Ende des Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige **Garvorgang 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.





Löschen eines Rezeptes

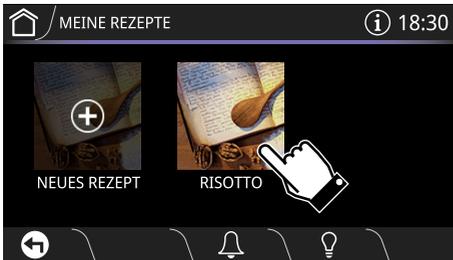
1. Im „Hauptmenü“ die Taste **MEINE REZEPTE**  berühren.



2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü **MEINE REZEPTE** auswählen (zum

Beispiel „**GEBÄCK**“ “).

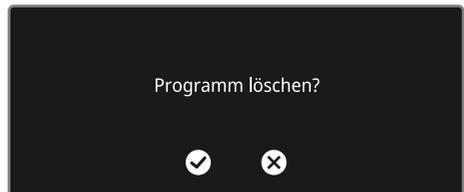
3. Das zuvor gespeicherte Rezept auswählen (zum Beispiel **RISOTTO**).



4. Die Taste **PAPIERKORB**  berühren, um das ausgewählte Rezept zu löschen.



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



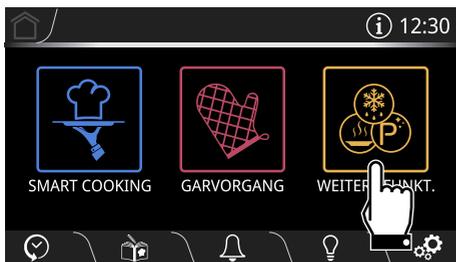


3.8 Weitere Funktionen

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

- Im „Hauptmenü“ die Taste **WEITERE**

FUNKT.  berühren.



Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.

Liste der anderen Funktionen



AUFTAUEN NACH GEWICHT

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



AUFTAUEN NACH ZEIT

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



HEFESTUFE

Sonderprogramm, um das Aufgehen von Teigwaren zu begünstigen.



TELLERWÄRMER

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



AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLE

Diese Funktion ermöglicht es, die bereits gegarten und im Kühlschrank aufbewahrten Speisen aufzuwärmen.



TEMPERATUR HALTEN

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



SABBATH-FUNKTION

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



VAPOR CLEAN

Reinigungsprogramm mit Dampferzeugung. Nehmen Sie alle Zubehörteile heraus, gießen Sie 40 cc Wasser in die Vertiefung am Boden und spritzen Sie eine Lösung aus Wasser und Spülmittel an die Wände.



Im Folgenden werden die Sonderprogramme aufgeführt, deren Verwendung näher erklärt werden sollte. Für die Funktion

VAPOR CLEAN , siehe „4 Reinigung und Wartung“.

Auftauen nach Gewicht



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

1. Nach dem Wiegen die Speise in den Innenraum des Gerätes eingeben.

2. AUFTAUEN NACH GEWICHT



auswählen.

3. Die Art der aufzutauenden Speise unter folgenden Kategorien auswählen
FLEISCH - FISCH - BROT - GEBÄCK
4. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen.



5. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
6. Die **START**-Taste  berühren, um das **Auftauen nach Gewicht** zu beginnen.



Gebrauch

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

Voreingestellte Parameter:

Typologie	Gewicht (Kg)	Zeit
 FLEISCH	0,4	00h 23m
 FISCH	0,5	00h 10m
 BROT	0,3	00h 15m
 GEBÄCK	0,1	00h 02m

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

Auftauen nach Zeit



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

1. Die Speise in den Backofen geben.

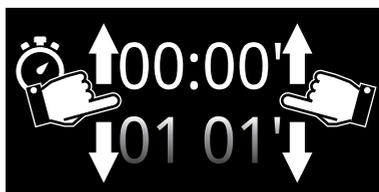


2. AUFTAUEN NACH ZEIT

auswählen.

3. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.

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



Bei der Funktion **Auftauen nach Gewicht** ist die Standard Mikrowellenleistung (200 W) nicht abänderbar.



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

6. Die **START**-Taste  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.

7. Die Taste **HOME**  berühren, um die Funktion abzubrechen.



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

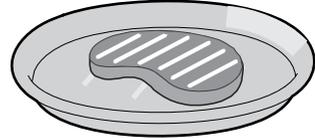


Bei der Funktion **Auftauen nach Zeit** ist die Standard-Temperatur (**30 °C**) nicht abänderbar.

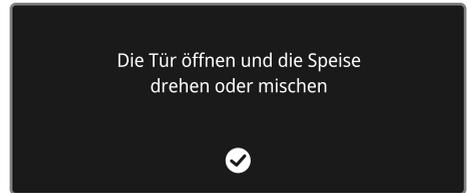
Vorgang „Turn“

Für ein optimales Auftauergebnis wird empfohlen, die Speise im Inneren des Backraums ggf. zu wenden.

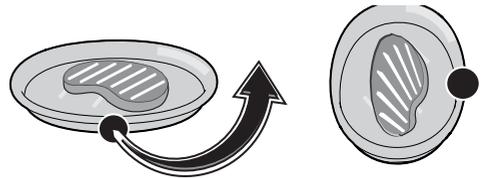
1. Die Speise in den Backraum geben und parallel zur Tür legen.



2. Wenn im Display des Gerätes die Anzeige „**Die Tür öffnen und Speise drehen oder mischen**“ erscheint, muss die Speise gedreht werden.



3. Die Tür öffnen und die Speise um **90°** drehen.

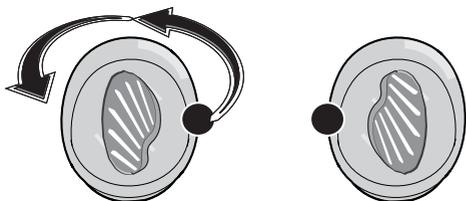


Wird die Speise nicht gewendet, wartet das Gerät eine Minute lang ab und fährt dann automatisch mit der Auftaustufe fort.



Gebrauch

- Die Tür des Gerätes schließen und die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Funktion wieder aufzunehmen.
- Falls nötig, kann das Gerät erneut das Wenden der Speise verlangen. Im Display erscheint die Anzeige „Die Tür öffnen und Speise drehen oder mischen“.
- Bei der zweiten Wendung muss die Tür geöffnet und die Speise um 180° gedreht werden.



- Die Tür schließen und die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Funktion wieder aufzunehmen.

Hefestufe



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



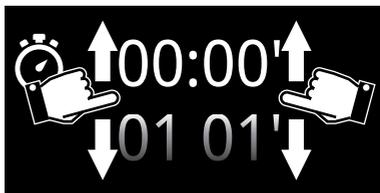
Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

- Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.



- HEFESTUFE** auswählen.

- Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.
- Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



- Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.



- Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (von 25 °C bis 40 °C).
- Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
- Die **START**-Taste  berühren, um die **Hefestufe** zu beginnen.

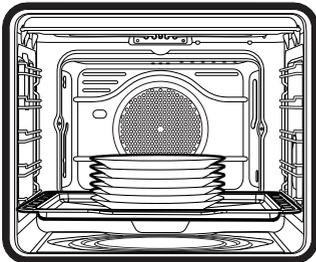
Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



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

Tellerwärmer

- 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.

- Die **START**-Taste  berühren, um die Funktion Tellerwärmer zu beginnen.



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

Bei laufender Funktion ist es möglich, Folgendes einzustellen:

- die Temperatur  (zwischen 40 °C und 80 °C);
- die Dauer der Funktion ;
- eine verzögerte 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.



Gebrauch

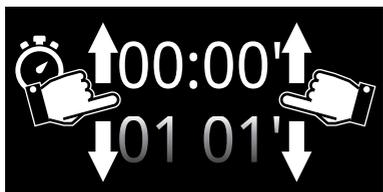
Aufwärmen mit Mikrowelle

1. AUFWÄRMEN MIKROWELLE



auswählen.

2. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



Temperatur 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 **START**-Taste  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.



Die Dauer des Aufwärmens mit Mikrowelle liegt zwischen einem Minimum von **1 Minute** und einem Maximum von **30 Minuten 59 Sekunden**.



Bei der Funktion Aufwärmen mit Mikrowelle ist die Standard Mikrowellenleistung (**500 W**) nicht abänderbar.

4. Die **START**-Taste  berühren, um die Funktion Aufwärmen mit Mikrowelle 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.

Sabbath-Funktion

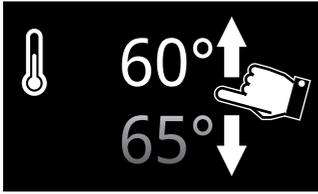


Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen **60°C** und **100 °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.



1. **SABBATH-FUNKT.**  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 **BESTÄTIGEN**  berühren, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.
5. Die **START**-Taste  berühren, um die Sabbath-Funktion beginnen.

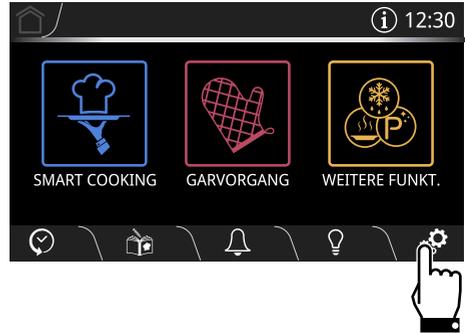
Zum Unterbrechen der Funktion:

- Die Taste **HOME**  etwa 3 Sekunden lang berühren (das Display kehrt zurück zum **Hauptmenü**).
- oder
- Die **ON-OFF**-Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren (das Display kehrt zurück zur Bildschirmseite der Funktionen).

3.9 Einstellungen

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

- Im „Hauptmenü“ die Taste **EINSTELLUNGEN**  (unten rechts **3**) berühren.



DE

 Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

 Für die Einstellungen in Bezug auf die **Vernetzung**  Fernsteuerung  und **SmegConnect**  konsultieren Sie das Handbuch „**Vernetzung Einbaubackofen**“ (nur bei Modellen SmegConnect).



Gebrauch

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.

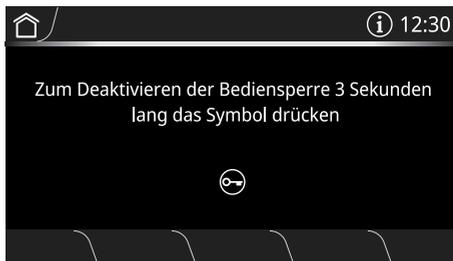


Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch das Aufleuchten der Kontrolllampe  im Info-Bereich  angezeigt.

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.



Show Room (nur für Aussteller)



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

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



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



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

Bedientöne



Jedes Mal, wenn ein Symbol gedrückt wird, 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.



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.

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



Die Funktion Temperatur halten wird 5 Minuten nach Beendigung 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.



Gebrauch

Eco-Light



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

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



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



Wenn dieser Modus auf **Off** gestellt ist, werden die Lampen etwa 15 Minuten nach Öffnen der Tür ausgeschaltet.



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.

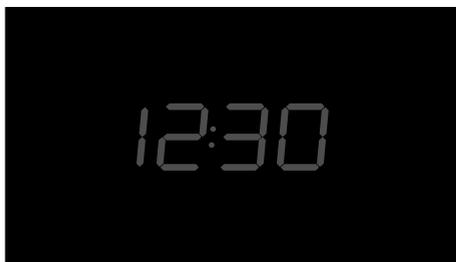
Digitaluhr



Ermöglicht die Anzeige der aktuellen Uhrzeit im digitalen Format.

1.  **Digitaluhr** auswählen.
2. **On** auswählen.

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



Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Version aktiv.



DEMO mode 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.

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



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



Anzeige der Uhrzeit



Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit bei ausgeschaltetem Backofen.

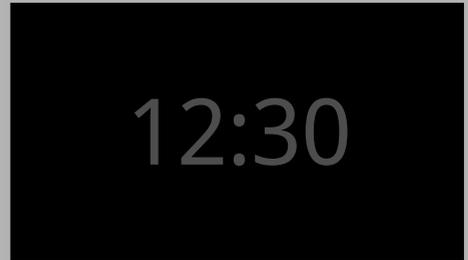
1.  **Anzeige der Uhrzeit** auswählen.
2. **On** auswählen.
3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Anzeige der Uhrzeit zu aktivieren.



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



Gebrauch

Format Uhrzeit



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

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



Die Funktion **Format Uhrzeit** ist werkseitig auf **24h** eingestellt.

Format Temperatur



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

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



Die Funktion **Format Temperatur** ist werkseitig auf **°C** eingestellt.

Display-Helligkeit



Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.

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



Die Funktion **Display-Helligkeit** ist werkseitig auf **Hoch** eingestellt.

Wiederherstellung der Einstellungen



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

1.  **WH der Einstellungen** auswählen.
2. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Auswahl zu bestätigen.



4 Reinigung und Wartung

Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Garraums nach der Verwendung
Verbrennungsgefahr

- Die Reinigung erst vornehmen, wenn das Gerät vollständig ausgekühlt ist.



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Eine nicht vorgenommene Reinigung des Garraums kann die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen und eine Gefahr darstellen.
- Immer alle Speiserückstände aus dem Garraum entfernen.



Unsachgemäße Verwendung
**Explosions-/
Verbrennungsgefahr**

- Keine Reinigungsmittel verwenden, die einen hohen Alkoholgehalt aufweisen oder entzündbare Dämpfe ablassen können. Ein darauffolgendes Erhitzen kann eine Explosion im Inneren des Backraums verursachen.



Im Falle einer beschädigten Lampe muss der technische Kundendienst für den Austausch der Lampe kontaktiert werden. Dieser Defekt beeinträchtigt nicht die Unversehrtheit und den Betrieb des Gerätes, das weiterhin benutzt werden kann.

4.1 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.



Reinigung und Wartung

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.

4.2 Reinigung der Backofentür

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.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.3 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
- die Ofendichtung.



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.

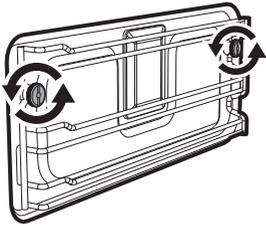


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

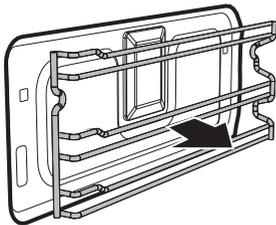
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1. Die zwei Befestigungszapfen des Rahmens lösen:



2. Den Rahmen zum Backrauminneren ziehen, um ihn von den Befestigungszapfen zu lösen.



3. Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen. Vorsicht bei den Buchsen der Abstandhalter, die in das Profil des Rahmens eingesetzt werden müssen.

Reinigung der Oberseite des Ofens



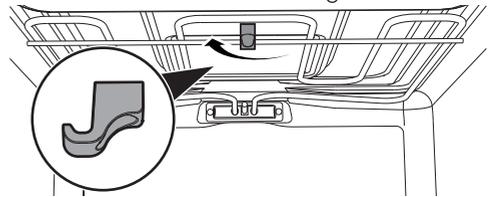
Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

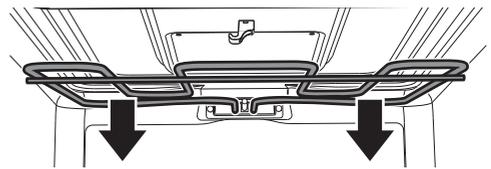
- Die folgenden Vorgänge dürfen nur bei vollständig ausgekühltem und abgeschaltetem Backofen erfolgen.

Das Gerät ist mit einem kippbaren Heizelement ausgestattet, das die Reinigung der Oberseite des Ofens erleichtert.

1. Das obere Heizelement leicht anheben und den Feststeller um 90° drehen, um das Heizelement frei zu legen.



2. Das Heizelement bis zum Einrasten sanft hinunter drücken.



Unsachgemäßer Gebrauch

Gefahr von Schäden am Gerät

- Das Heizelement während des Reinigungsvorgangs nicht übermäßig biegen.

3. Nach erfolgter Reinigung das Heizelement erneut einsetzen und den Feststeller drehen, um das Heizelement einzuhaken.



Reinigung und Wartung

Vapor Clean



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



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

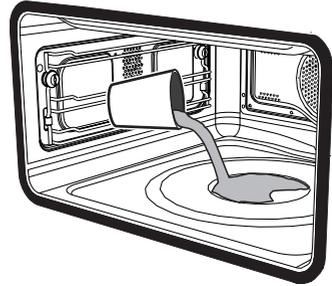
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Eingriffe

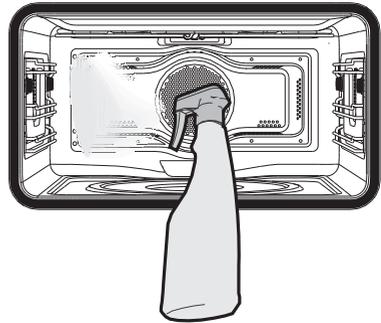
Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

1. Alle Zubehörteile im Ofeninneren ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung kann im Backofeninneren bleiben.

2. Rund 40 cl Wasser auf den Ofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



3. Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Ofeninnere sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenkplatte richten.



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

4. Die Tür schließen.



Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus



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



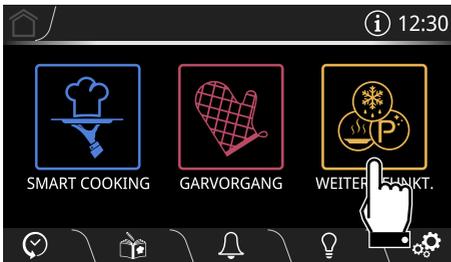
Die Parameter der Dauer und Temperatur können vom Benutzer nicht abgeändert werden.



Mit der Taste **GARZEITVERZÖGERUNG**  kann eine verzögerte Uhrzeit für das Ende der Funktion eingestellt werden.

5. Im „Hauptmenü“ die Taste **WEITERE FUNKT.**  berühren.

8. Die **START-Taste**  berühren, um die Funktion Vapor Clean zu beginnen.



6. Das Menü nach links durchlaufen und die Funktion **VAPOR CLEAN**  auswählen.



Bei zu hoher Temperatur im Inneren des Backraums weisen ein akustisches Signal und eine Meldung im Display darauf hin, dass die Abkühlung desselben abgewartet werden muss.

7. Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite des Reinigungszyklus.

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus



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.

Funktion beendet



Reinigung und Wartung

9. Die Taste **HOME**  berühren, um die Funktion abzubrechen.
10. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofaser Tuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
11. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
12. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
13. Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umluftfunktion bei 160°C circa 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

Was tun, wenn...

Das Display komplett erloschen ist:

- Die Stromversorgung überprüfen.
- Überprüfen, ob der eventuell in der Stromversorgung des Gerätes eingebaute allpolige Schalter auf „On“ gestellt ist.

Sich das Gerät nicht erhitzt:

- Überprüfen, ob der Modus „**Show Room (nur für Aussteller)**“ oder „**Demo Modus (nur für Aussteller)**“ eingestellt wurde (für nähere Details, siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

- Überprüfen, ob der Modus „**Bedienelemente gesperrt**“ eingestellt wurde (für nähere Details, siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Im Display erscheint die Anzeige **Fehler 4**:

- Die Türverriegelung ist nicht richtig in der Tür eingerastet. Der Grund könnte sein, dass die Tür während des Verriegelns irrtümlich geöffnet wurde. Den Backofen abschalten und erneut einschalten. Einige Minuten warten, bevor man den Reinigungszyklus erneut einstellt.



Beim Öffnen der Tür während einer Umlufffunktion das Kühlgebläse stoppt:

- Es handelt sich um keinen Defekt, sondern entspricht dem normalen Betrieb des Gerätes. Dadurch wird ein übermäßiger Wärmeaustritt verhindert, wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der normale Betrieb des Kühlgebläses wieder aufgenommen.



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen **Fehler XX**:
Die Fehlermeldung, die Funktion und die eingestellte Temperatur aufschreiben und den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

Alarme Vernetzung (nur bei einigen Modellen)

Weitere Informationen finden Sie im **Handbuch der Vernetzung**.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Allgemeine Informationen

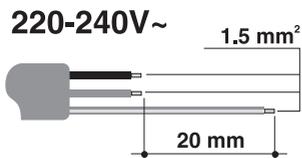
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.
Betrieb des Gerätes mit 220-240 V \sim .

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 mm²-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

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



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 zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

Fester Anschluss

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.

Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, das Gerät vom Stromnetz trennen und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate ziehen.

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.



5.2 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden am Gerät

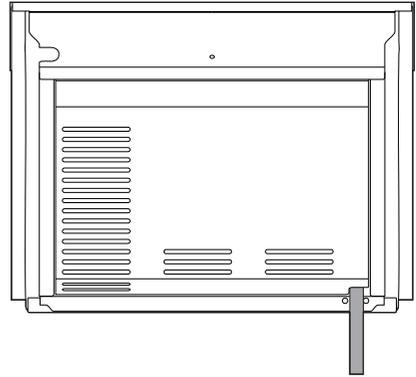
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.

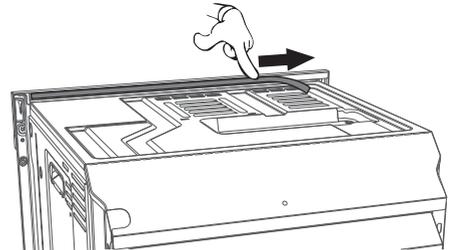
Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

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.

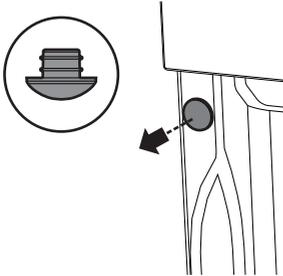




Installation

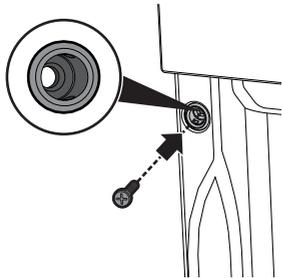
Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der Buchsen, die sich in der Backofenfront befinden, entfernen.

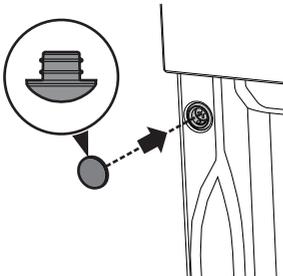


Das Gerät einbauen.

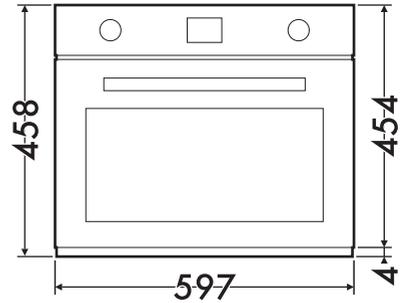
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



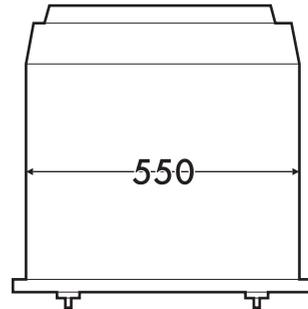
Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



Abmessungen des Gerätes (mm)



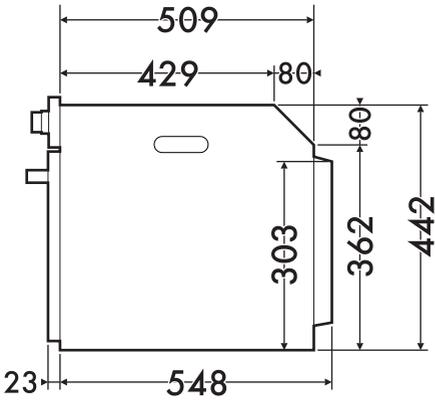
(Vorderansicht)



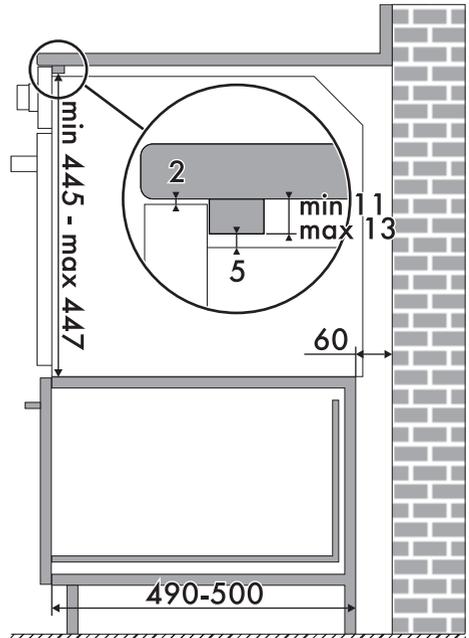
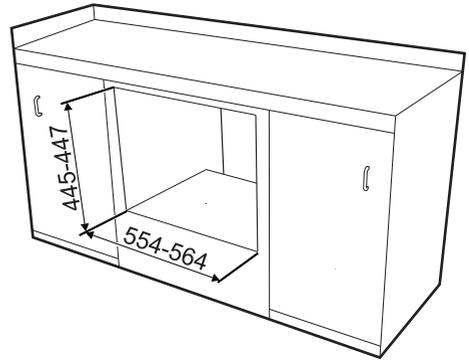
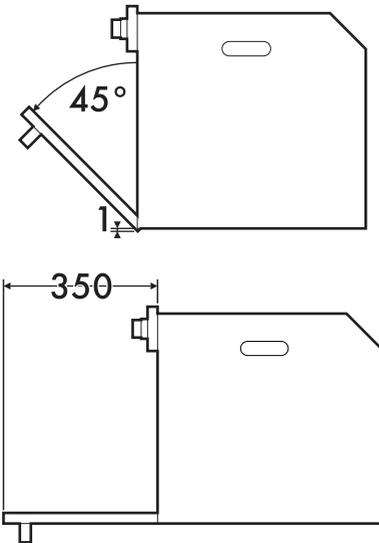
(Ansicht von oben)



Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



(Seitenansicht)

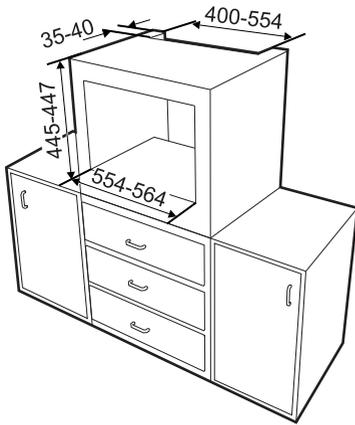


Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

