

WARNHINWEISE	120
Allgemeine Sicherheitshinweise	120
Für dieses Gerät	124
Zweck des Gerätes	124
Dieses Bedienungshandbuch	125
Haftung des Herstellers	125
Typenschild	125
Entsorgung	125
Leitfaden für europäische Kontrollstellen	125
Technische Daten zur Energieeffizienz	126
So können Sie Energie sparen	126
Leuchtquellen	126
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	126
BESCHREIBUNG	127
Allgemeine Beschreibung	127
Bedienblende	127
Weitere Teile	127
Zubehör	128
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)	128
GEBRAUCH	128
Vorhergehende Eingriffe	128

Gebrauch der Zubehörteile	129
Display	129
Erster Gebrauch	130
Gebrauch des Backofens	131
Ratschläge zum Garen	135
Smart Cooking	135
Verlauf	136
Tabelle der Garvorgänge	137
Meine Rezepte	142
Weitere Funktionen	143
Einstellungen	146

REINIGUNG UND WARTUNG 149

Reinigung des Gerätes	149
Reinigung der Backofentür	150
Reinigung des Backraums	151
Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	152
Außergewöhnliche Wartung	154

INSTALLATION 154

Elektrischer Anschluss	154
Positionierung	155

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

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

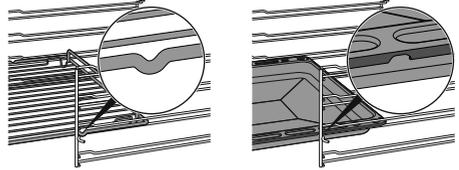
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: Kinder immer fernhalten.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: die Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Während des Verstellens von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

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

Schäden am Gerät

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

Backraums gerichtet sein.



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

oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.

- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

Für pyrolytische Geräte

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

ausschalten, sofern diese auf dem Backofen installiert sind.

Installation und Wartung

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen

der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.

- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- **ACHTUNG:** Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die

vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.

- **ACHTUNG:** Vor dem Auswechseln von Leuchtmittel der Innenbeleuchtung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist bzw. die allgemeine Stromversorgung abgeschaltet wurde.
- Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel für Haushaltsgeräte und sind nicht für die Hausbeleuchtung zu verwenden.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

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

Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von

Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Zudem darf es nicht verwendet werden:

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

Dieses Bedienungshandbuch

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

Haftung des Herstellers

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

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

Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie

die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Entsorgung



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

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Um das Gerät zu entsorgen:

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

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

Leitfaden für europäische Kontrollstellen

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

Um den Energieverbrauchstest in der Umlufffunktion durchzuführen, ist es notwendig, die Funktion HEISSLUFT zu verwenden und die Vorheizphase zu überspringen (siehe Abschnitt

„Vorwärmphase“ im Kapitel BENUTZUNG).

Technische Daten zur Energieeffizienz

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

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

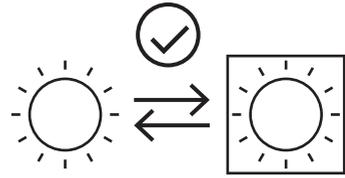
So können Sie Energie sparen

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

Leuchtquellen

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

werden können.



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

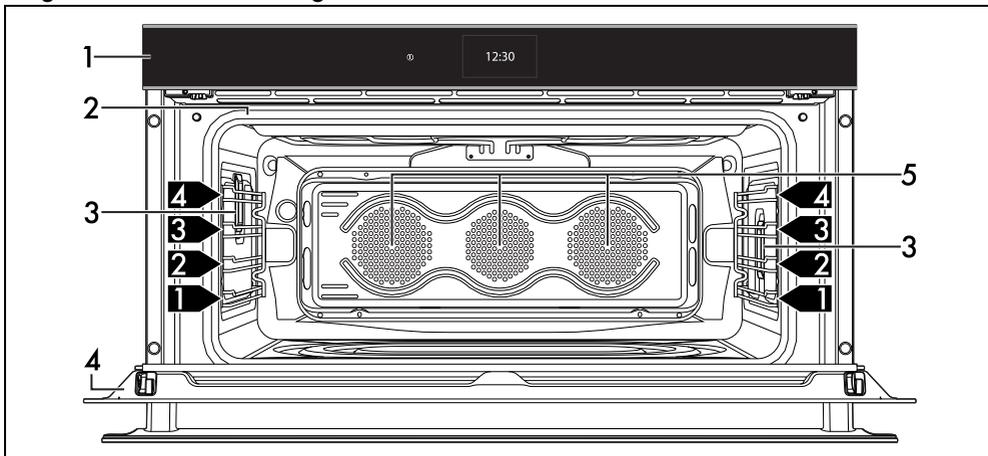
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

	Warnung/Achtung
	Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung

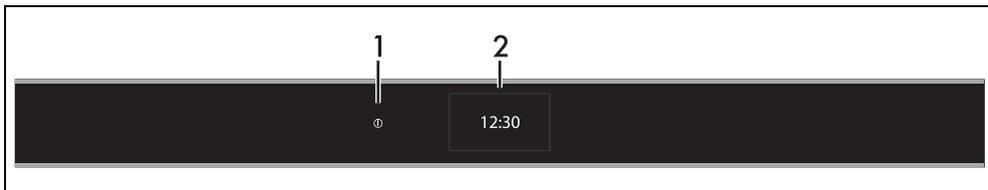


DE

- 1 Bedienblende
- 2 Dichtung
- 3 Lampe

- 4 Tür
- 5 Kühlgebläse
- 1,2,3 Schiene des Rahmens

Bedienblende



1 ON-OFF-Taste

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

2 Display

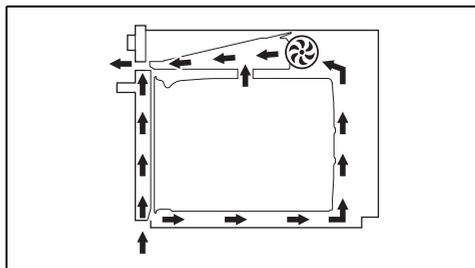
Mittels des Touchscreen-Displays ist es möglich, mit dem Gerät zu interagieren. Die Symbole berühren, um auf die verfügbaren Funktionen zuzugreifen. Das Display zeigt alle dem Betrieb entsprechenden Parameter an.

Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

Lüfter



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

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

Beleuchtung des Backraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn während eines Programms das Symbol Lampe  berührt wird, um die Beleuchtung des Backraums per Hand zu aktivieren oder zu deaktivieren, mit

Ausnahme der Funktionen  und

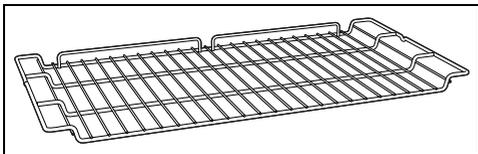


Zur Stromersparung schaltet sich die Lampe etwa eine Minute nach jedem Garbeginn oder bei jeder Türöffnung aus (diese Funktion kann über das Untermenü deaktiviert werden).

Zubehör

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

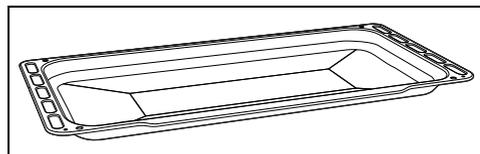
Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu

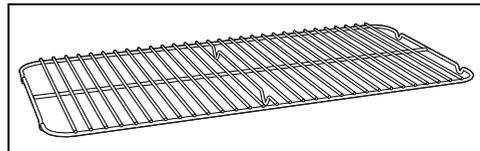
garenden Speisen.

Tiefe Backform



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

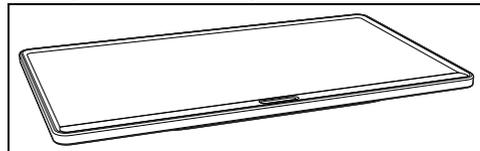
Rost für Backblech



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

Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

PPR9 (feuerfester Stein)



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

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder Einlegeböden entfernen.

- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“).

Erstes Aufwärmen

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

Während der Erwärmung des Geräts

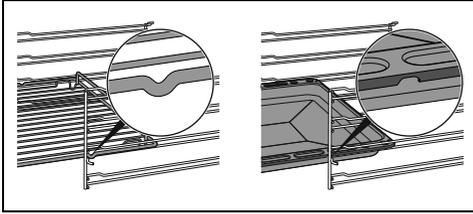
- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

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

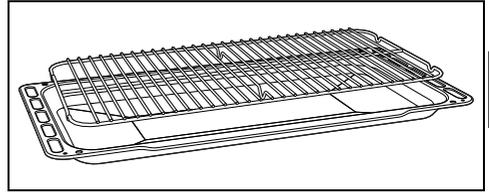


Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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

Rost für Backblech



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

DE

Display



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

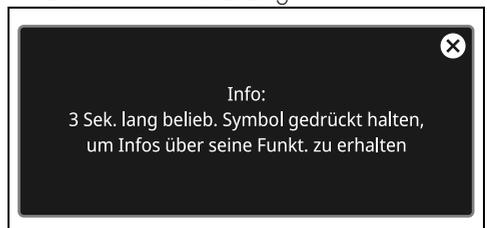
1 Info-Bereich

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

In diesem Bereich befinden sich zudem:

- Die HOME-Taste : Diese Taste berühren, um zum Hauptmenü zurückzukehren;

- Die 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:

 CHRONOLOGIE

 MEINE REZEPTE

 MINUTENZÄHLER

 LAMPE

 EINSTELLUNGEN

Je nach angezeigter Seite sind zudem folgende Tasten vorhanden:

 ZURÜCK

 BESTÄTIGEN

 START

 REPLAY

 STOPP

 SPEICHERN

 PAPIERKORB

 TÜRVERRIEGELUNG

 RASCHES VORHEIZEN

 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.

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 „Englisch“ 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  berühren.

Deaktivierung des Displays



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

Manuelle Deaktivierung des Displays:

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

Reaktivierung des Displays

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

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

Das Display schaltet sich nach wenigen Sekunden ein. Beim erneuten Einschalten zeigt das Display das Hauptmenü an.



In einigen Fällen deaktiviert die ON-OFF-Taste  nicht das Display. Zum Beispiel, wenn:

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

Gebrauch des Backofens



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Traditioneller Garvorgang



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

1. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.



2. Im „Hauptmenü“ die Taste GARVORGANG



berühren.

3. Die gewünschte Funktion auswählen (zum

Beispiel „UMLUFT“ ).

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

Vorheizphase

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

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



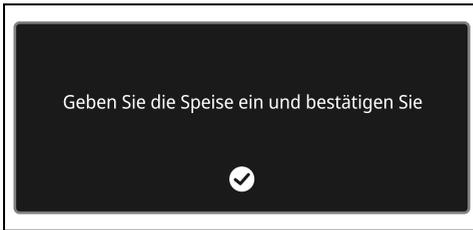
Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.



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

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

werden kann.



Kochzone

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

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.

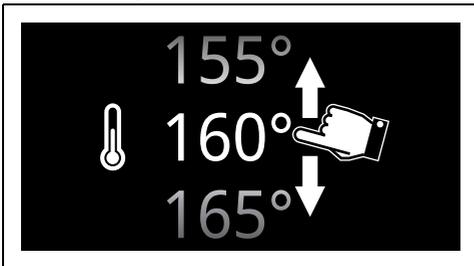


Änderung der Gartemperatur



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

1. Die Taste TEMPERATUR  oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (Beispiel „180°C“).



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

Ende des Garvorgangs

Um den Garvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt abzubrechen:

1. Die STOP-Taste  berühren.

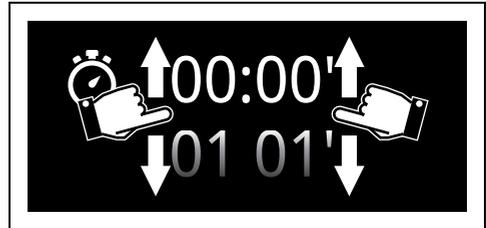
2. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren.

Zeitgesteuerter Garvorgang



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

1. Nach Auswahl einer Funktion die Taste GARZEIT  oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt 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 Ende der Vorheizstufe abzulaufen oder überspringt die Vorheizstufe (die entsprechende Taste  berühren).

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

Ende des Garvorgangs

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



- Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen.

Programmierter Garvorgang

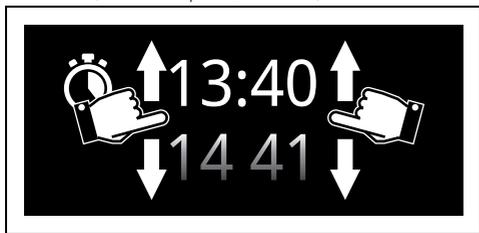


Der programmierte Garvorgang ist eine Funktion, die es ermöglicht, einen zeitgesteuerten Garvorgang um eine bestimmte vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.



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

1. Nach Einstellung eines zeitgesteuerten Garvorgangs die Taste PROGRAMMIERTER GARVORGANG  oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis gewünschte 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.

Ende des Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein

kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



- Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen.

Liste der traditionellen Garfunktionen



Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

STATISCH



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

UMLUFT



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

Thermo-Umluft



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

TURBO



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

GRILL



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

GRILL UMLUFT



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

UNTERHITZE



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

UNTERHITZE HEISSLUFT



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

PIZZA



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

ECO



Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.

Sie eignet sich für alle Lebensmittel, außer für Produkte, die eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z. B. Gemüse). Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



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



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



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

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.



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



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

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



Zum Löschen des Vorgangs die Taste ZURÜCK  berühren.



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



Wenn ein Minutenzähler aktiv ist, kann das Display nicht mit der ON-OFF-

Taste  ausgeschaltet werden..

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

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

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

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

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

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

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren

Wärmeaufnahme beitragen.

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

DE

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

So können Sie Energie sparen

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

Smart Cooking

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

1. Im „Hauptmenü“ die Taste SMART

COOKING



berühren.

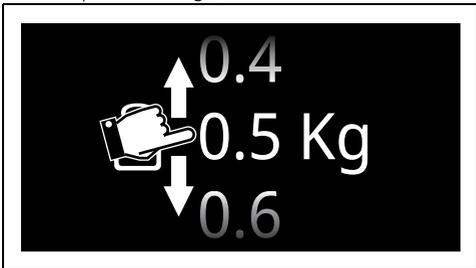
- Die gewünschte Speiseart aus dem Menü SMART COOKING auswählen (zum

Beispiel „GEMÜSE“ ).

- Den Untertyp der zu garenden Speise (zum

Beispiel „GEGR. GEM. GEMÜSE“ )
auswählen.

- Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Speise einzustellen (zum Beispiel „0.7 kg“).



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



Nun ist es möglich, die als eigenes Rezept eingestellten Werte zu speichern.

- 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.

Vorheizphase

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

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige

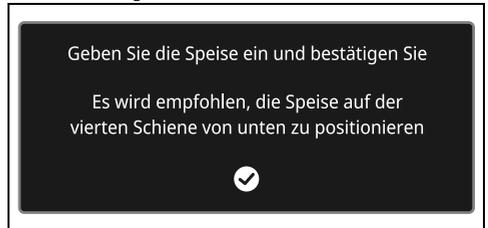
angezeigt.



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

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.

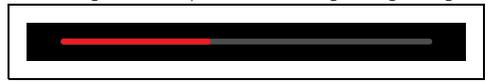
Darüber hinaus wird angezeigt, auf welche Schiene die Speise gestellt werden sollte, um das beste Ergebnis zu erzielen.



Kochzone

- Die Tür öffnen.
- Die Speise in den Backraum geben.
- Die Tür schließen.
- Die START-Taste  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.

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



Ende des Garvorgangs

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



- Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen.

Verlauf

Dieses Menü ist ausgesprochen nützlich, um die

letzten Programme oder die zuletzt verwendeten eigenen Rezepte anzuzeigen oder erneut zu verwenden.

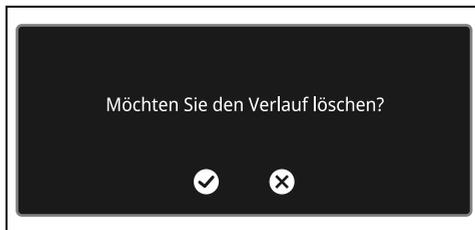
1. Im „Hauptmenü“ die Taste VERLAUF  (unten links **3**) berühren.
2. Die Funktion auswählen, die wiederverwendet werden soll, und wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben mit dem Garvorgang fortfahren.

Den Verlauf löschen

Wenn der Verlauf gelöscht werden soll:

1. Im „Hauptmenü“ die Taste VERLAUF  berühren.

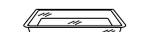
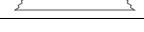
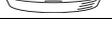
2. Die Taste PAPIERKORB  berühren, um den Verlauf zu löschen.



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

Tabelle der Garvorgänge

Legende

 Rost	<p>Wir empfehlen die Verwendung des Grills als Auflagefläche für Backformen/-bleche. Wenn der Backblechrost fehlt, kann der Rost als Unterlage zum Grillen verwendet werden, wobei das tiefe Backblech auf ein darunter liegendes Regal gelegt wird, um die Säfte aufzufangen.</p>		
 Tiefe Backform	<p>Für auf verschiedenen Ebenen durchzuführende Garvorgänge, müssen zwei Roste so positioniert werden, dass dazwischen eine Ebene leer bleibt. Mit der Funktion HEISSLUFT  bzw. UNTERHITZE HEISSLUFT .</p>		
 Rost für Backblech	<p>Wir empfehlen die Verwendung der tiefen Backform nur zum Kochen auf einer Ebene. Stellen Sie die tiefe Backform auf die mittlere Ablage, wenn Sie die belüfteten Funktionen verwenden. Wenn die Funktion STATISCH  benutzt wird, muss die tiefe Backform auf die gewünschte Ablage gelegt werden. Die Backform mit dem Backblechrost auf die letzte Ablage legen, um im GRILL-Modus  zu garen.</p>		
	Alu-Becken		Kranzform
	Kastenform für Plumcake und Brot		Alu-Form
	Muffin-Form		Kuchenbodenform
	Feuerfester Stein		Kuchenform
	Backpapier		Pyrex-Form

preh = Vorwärmen

Gerichte	Gewicht (kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	preh
		FLEISCH				
Roastbeef (rare)	1,0		2 	200	50	ja
Roastbeef (medium)	1,0		2 	200	60	ja
Roastbeef (well done)	1,0		2 	200	70	ja
Schweinskarree	1,0		1 	190	80	ja
Lamm (medium)	2,0		2 	190	87	ja
Hammel (durchgebraten)	2,0		2 	190	100	ja
Kalb	1,0		2 	190	75	ja
Rippchen	0,5		2 	180	40	ja
Schweinekotelett	0,6		2 	220	6	ja
Bratwurst ¹	0,8		4 	280	13	ja
Bauchspeck ²	0,5		4 	280	7	ja
Truthahnbrustfilet	2,5		1 	190	100	ja
Brathähnchen (ganz) ³	1,1		1 	210	60	ja
Kaninchenbraten (in Stücken)	0,6		2 	190	75	ja

¹ Die angegebene Zeit bezieht sich auf Bratwürste ohne Haut. Die Garzeit kann je nach Dicke und gewünschtem Bräunungsgrad variieren.

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.

Gerichte	Gewicht (kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	prehen
----------	--------------	----------	---------	------------	----------------	--------

² Die angegebene Zeit kann je nach Dicke der Speise und dem gewünschten Bräunungsgrad variieren.

³ Für bessere Bräunung die Oberfläche der Hähnchenbrust mit Öl einreiben.

Hinweis: Beim Grillen variieren die Garzeiten je nach Dicke des Fleisches und Beladung des Backraums. Legen Sie die Speisen auf den Backblechrost, damit das beim Grillen austretende Fett ablaufen kann.

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

DE

FISCH



GANZER FISCH (FRISCH)	0,6		2	160	27	ja
Fisch (ganz) (gefroren)	0,6		2	180	55	ja
Wolfsbarsch	0,5		2	160	20	ja
Seeteufel	0,4		2	160	27	ja
Snapper	0,4		2	180	20	ja
Steinbutt	0,8		2	160	30	ja

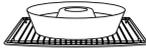
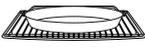
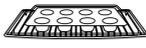
Hinweis: Die angegebene Zeit gilt für einen gut gegarten Fisch.

GEMÜSE



Gegrilltes Gemüse	0,2		4	280	14	ja
Gemisches Gemüse vom Grill ¹	0,5		3	220	18	ja
Röstkartoffeln ¹	0,5		2	220	25	ja
Pommes frites (tiefgefroren)	0,5		2	240	15	ja

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.

Gerichte	Gewicht (kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	prehen
¹ Die angegebene Zeit kann je nach Größe der Stücke und dem gewünschten Bräunungsgrad variieren. Hinweis: Für gleichmäßige Bräunung ab und zu durchmischen.						
GEBÄCK 						
Rührteigkuchen	0,2		2 	160	45	ja
Kekse ¹	0,8		2 	160	15	ja
Muffins ²	0,8		2 	160	20	ja
Beignets ³	1,0		2 	180	30	ja
Meringen ³	0,2		2 	120	80	ja
Biskuitgebäck	0,2		2 	160	35	ja
Strudel	0,2		2 	180	40	ja
Mürbeteigkuchen	1,0		2 	180	43	ja
Brioche ⁴	0,2		2 	180	25	ja
Croissant	0,2		2 	160	35	ja
¹ Die Garzeit kann je nach Dicke der einzelnen Kekse variieren. ² Eine Muffin-Form verwenden, die auf den Rost gestellt wird. Die Backzeit kann je nach Teigmenge in den Vertiefungen variieren. ³ Die Garzeit kann je nach Größe variieren. Dieses Gebäck muss nach dem Backen einige Stunden lang auf dem Blech oder Rost trocknen. ⁴ Für einen Teil der Backzeit abdecken, wenn das Gebäck an der Oberfläche zu dunkel wird.						
Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.						

Gerichte	Gewicht (kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	prehen
----------	--------------	----------	---------	------------	----------------	--------

BROT/PIZZA



Hefebrot	0,2		2	200	20	ja
Focaccia	1,0		2	180	25	ja
Pizza auf Blech	1,0		1	280	11	ja
Pizza auf Stein (frisch) ¹	0,6		-	280	6	ja
Pizza auf Stein (gefroren) ¹	0,2		-	280	4	ja

¹ Den feuerfesten Stein auf den Backraumboden legen.

Hinweis: Die Garzeit kann je nach Dicke, Teigschichten und gewünschtem Gratin variieren.

TEIGWAREN



Nudeln überbacken ¹	1,5		1	200	32	ja
Lasagne ¹	2,5		1	220	60	ja
Paella/Reis ²	0,7		2	190	24	ja
Quiche Lorraine ³	1,0		1	200	30	ja

¹ Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

² Heißes/kochendes Wasser oder Brühe dazugeben und mit Alufolie abdecken.

³ Die angegebene Zeit kann je nach gewünschtem Bräunungsgrad der Oberfläche variieren.

Hinweis: Die Garzeit kann je nach Dicke, Teigschichten und gewünschtem Gratin variieren.

NIEDRIGTEMP. -GAREN



Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.

Gerichte	Gewicht (kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	prehen
Kalb	1,0		2 	110	155	ja
Rindfleisch (blutig)	1,5		2 	90	140	ja
Rindfleisch (durchgebraten)	1,5		2 	110	185	ja
Schweinelende	1,0		2 	110	150	ja
Lamm	0,9		2 	110	145	ja

Hinweis: Die Garzeit kann je nach Dicke, Teigschichten und gewünschtem Gratin variieren.

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.

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

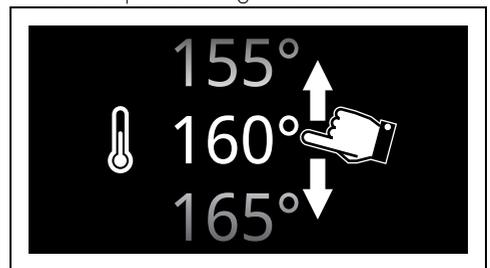
„GEBÄCK“ ).

3. Die Taste NEUES REZEPT  berühren.

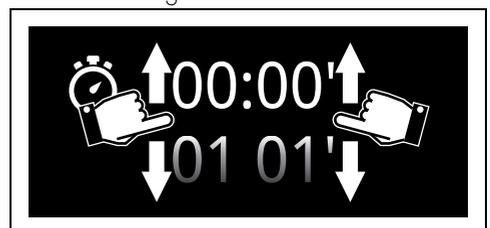
4. Die gewünschte Funktion auswählen (zum

Beispiel „HEISSLUFT“ ).

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



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



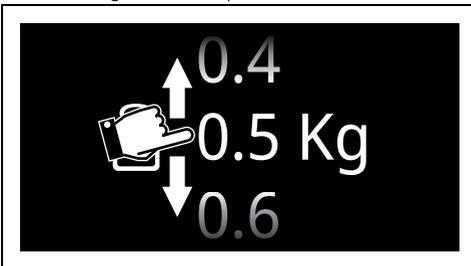
10. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.

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

 Nun kann auch ein programmierter Garvorgang hinzugefügt werden.

Speichern eines Rezeptes

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



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.

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

 Der Rezeptname darf höchstens 12 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

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

 Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben.

16. Zum Speichern des Programms die Taste BESTÄTIGEN  berühren.



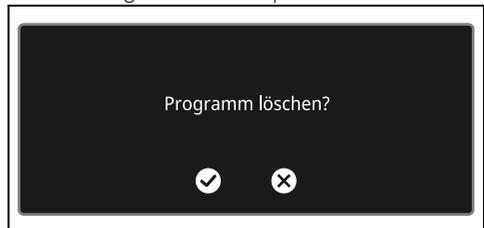
DE

Aktivierung eines eigenen Rezeptes

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MEINE REZEPTE  berühren.
2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü MEINE REZEPTE auswählen.
3. Das zuvor gespeicherte Rezept auswählen.
4. Die START-Taste  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.

Löschen eines Rezeptes

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MEINE REZEPTE  berühren.
2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü MEINE REZEPTE auswählen.
3. Das zuvor gespeicherte Rezept auswählen.
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).

Weitere Funktionen

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

- Im „Hauptmenü“ die Taste WEITERE

FUNKT.  berühren.



Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.

AUFTAUEN NACH GEWICHT



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

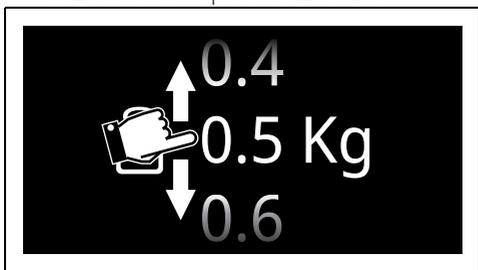


Liegt die Innentemperatur höher als die vorgesehene, wird die Funktion unverzüglich in den Stillstand versetzt und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Backraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung der Funktion das Gerät abkühlen lassen.



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

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.

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	0,5	1h 45m
 Fisch	0,4	0h 40m
 Brot	0,3	0h 20m
 Gebäck	1,0	0h 45m

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

AUFTAUEN NACH ZEIT



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



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



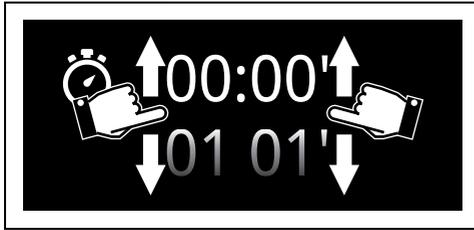
Die Dauer der Funktion Auftauen nach Zeit liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.



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

1. Nach dem Wiegen die Speise in den Innenraum des Gerätes eingeben.
2. AUFTAUEN NACH ZEIT  auswählen.
3. Die Taste GARZEIT  oder den entsprechenden Wert berühren.

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



- Die Taste **BESTÄTIGEN** berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
- 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.
- Die Taste **HOME** berühren, um die Funktion abzubrechen.

HEFESTUFE



Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.



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



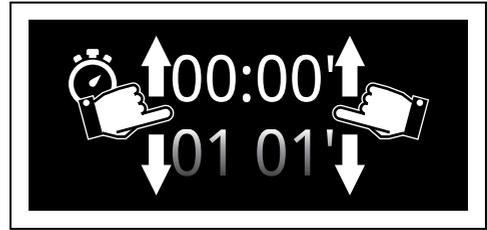
Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

- Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
- HEFESTUFE auswählen.
- Die Taste **GARZEIT** oder den entsprechenden Wert berühren.



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

- 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.

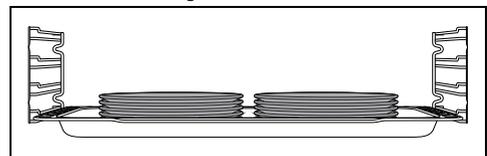
TELLERWÄRMER



Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten des Geschirrs.

Positionieren Sie das Blech auf der untersten Schiene und stapeln Sie die zu erwärmenden Teller aufeinander.

- 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.

- TELLERWÄRMER auswählen.

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



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

Bei laufender Funktion ist es möglich, Folgendes einzustellen:

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

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

TEMPERATUR HALTEN



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

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

SABBATH-FUNKTION



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

Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

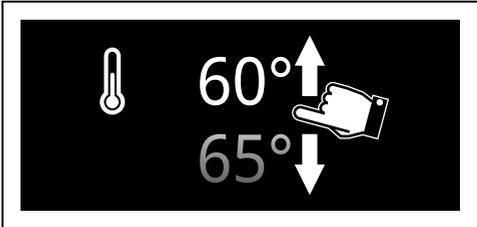
- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.

- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60°C und 150°C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung schaltet die Lampe nicht ein.
- Internes Kühlgebläse deaktiviert.
- Die akustischen Signale sind deaktiviert.



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

1. SABBATH  wählen.
2. Die Taste TEMPERATUR  oder den entsprechenden Wert berühren.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt wird (von 60°C bis 150°C).



4. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.
5. Die START-Taste  berühren, um die Sabbath-Funktion zu 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).

Einstellungen



Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

- Im „Hauptmenü“ die Taste

EINSTELLUNGEN  (unten rechts **3**) berühren.

Sprache

 Ermöglicht es, die Sprache des Displays auszuwählen.

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

Bedienelemente gesperrt

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

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

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

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen:

4. Einen der abzuändernden Werte berühren.

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

Zum Deaktivieren der Bediensperre 3 Sekunden lang das Symbol drücken



5. 3 Sekunden lang das Symbol  berühren.

Show Room (nur für Aussteller)

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

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

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

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

Bedientöne

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

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

Temperatur halten



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



Die Funktion Temperatur halten wird 5 Minuten nach 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.

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

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.



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



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



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

1.  Eco-Light auswählen.
2. On auswählen.

3. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um den Modus Eco-Light zu aktivieren.

Digitaluhr



Ermöglicht die Anzeige der aktuellen Uhrzeit im digitalen Format.



Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Version aktiv.

1.  Digitaluhr auswählen.
2. On auswählen.

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



Format Uhrzeit



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



Die Funktion Format Uhrzeit ist werkseitig auf 24h eingestellt.

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

Demo Modus (nur für Aussteller)



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



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

1.  Demo Modus auswählen.
2. On auswählen.

3. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um den Demo-Modus zu aktivieren.

Format Temperatur

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

 Die Funktion Format Temperatur ist werkseitig auf °C eingestellt.

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

Anzeige der Uhrzeit

 Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit bei ausgeschaltetem Backofen.

 Die Funktion Anzeige der Uhrzeit ist werkseitig auf Off eingestellt.

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

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

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

1.  Anzeige der Uhrzeit auswählen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Gerätes

 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

914779617/C

2. On auswählen.

3. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die Anzeige der Uhrzeit zu aktivieren.

Display-Helligkeit

 Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.

 Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf Hoch eingestellt.

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

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.

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde

Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten. Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

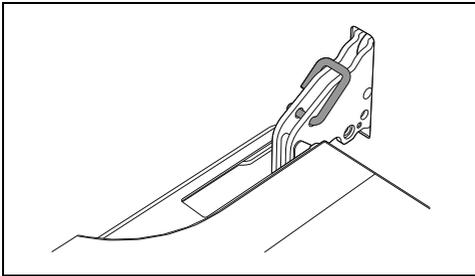
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

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

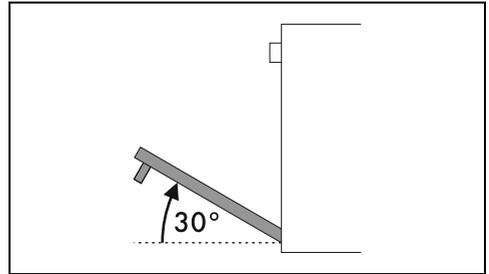
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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

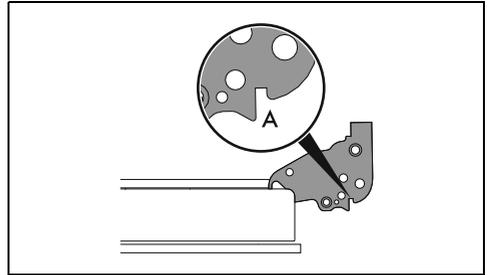


2. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der

Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Ausparungen **A** fest auf den Schlitzten aufliegen.



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

Reinigung der Türverglasung

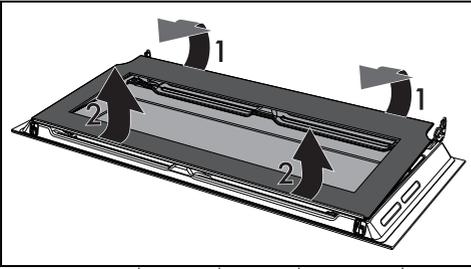
Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

Ausbau der Innenverglasung

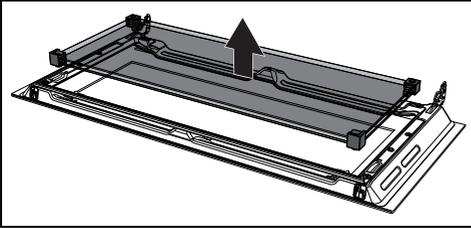
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

1. Die Klappe mit den entsprechenden Stiften absichern.
2. Die Stifte auf der Rückseite der Innenverglasung lösen, indem man sie auf

der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



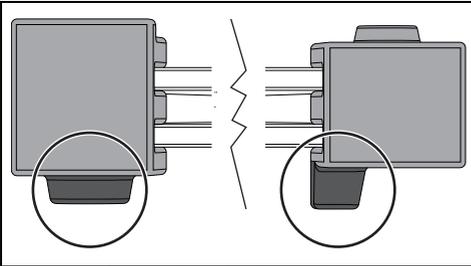
3. Die Zwischenverglasung der Tür nach unten schieben und dann in Pfeilrichtung 2 nach oben ziehen.



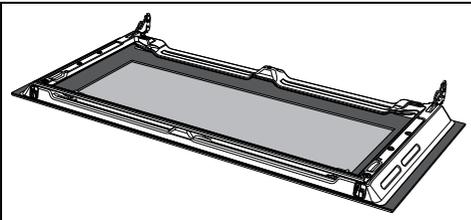
Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.

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

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



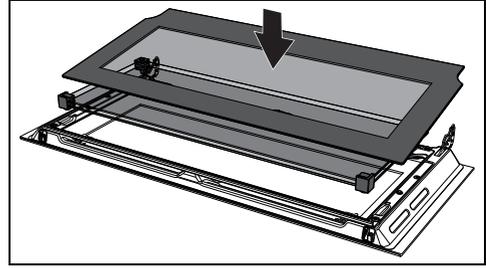
4. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.



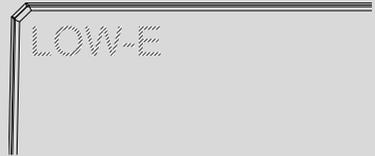
5. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem

feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.

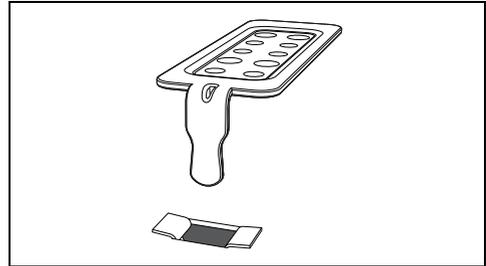
6. Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



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



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



Reinigung des Backraums

Der Backraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Backraums antrocknen, da diese die emailierte Beschichtung beschädigen können.

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;

- die Halterahmen für Roste/Backbleche.



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

Trocknung

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

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

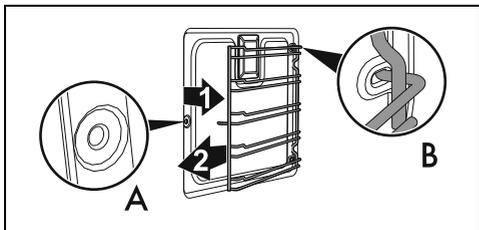
1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

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



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

Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



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

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

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

Einstellung der Pyrolyse

1. Im „Hauptmenü“ die Taste WEITERE

FUNKT.  berühren.

2. Das Menü nach links durchlaufen und die

Funktion PYROLYSE  auswählen.

3. Die geeignetste Einstellung für die automatische Reinigung des Backraums auswählen:



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

- Wenig verschmutzt: 2:00
- Mittl. verschm.: 02:30
- Stark verschmutzt: 3:00

4. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Einstellung zu bestätigen. Das Gerät ist zum Start des automatischen Reinigungszyklus bereit.

Mit der Taste PROGRAMMIERTER GARVORGANG kann eine verzögerte Uhrzeit für das Ende der Funktion eingestellt werden.

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

Wenn die Temperatursonde in den entsprechenden Anschluss eingesteckt ist, kann die Pyrolyse nicht gestartet werden. Bei jeder Betätigung der START-Taste löst das Gerät eine Fehleranzeige aus.

Während der Pyrolyse

- Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Es besteht jedoch die Möglichkeit, das Gerät mittels der entsprechenden Bedieneinrichtungen abzuschalten.
- Die Gebläse erzeugen aufgrund der schnelleren Drehung ein lauterer Geräusch. Dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen.
- 2 Minuten nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür durch eine Vorrichtung gesperrt, die jeden Öffnungsversuch verhindert (im

Display erscheint das Symbol).



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



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

Ende der Pyrolyse



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



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

- Nach Abschluss der Pyrolyse ertönt ein kurzes akustisches Signal.
- Die Gebläse bleiben noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Möbelwände und der Backofenfront zu verhindern.
- Im Display erscheint die Anzeige, dass der Abkühlvorgang des Backraums läuft.



1. Abwarten, bis sich der Backraum abgekühlt hat.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

2. Die Tür öffnen und die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

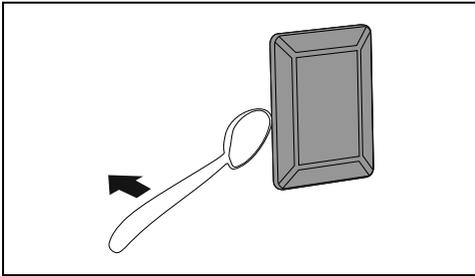
Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

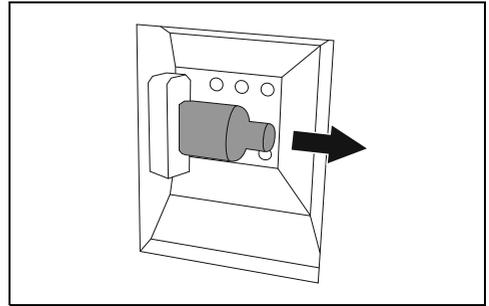
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

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



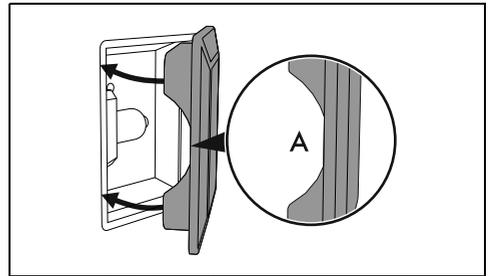
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

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

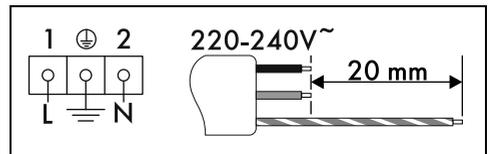
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen,

das mindestens 20 mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V~**



Dreipoliges Kabel 3 x 2,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

Fixer Anschluss

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

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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

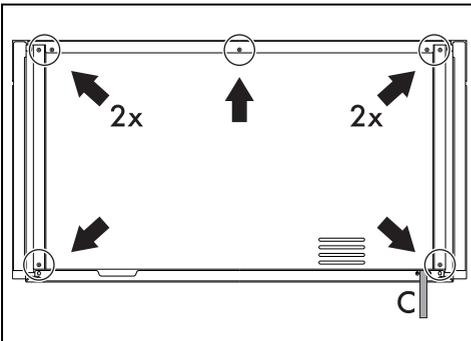
Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Die Schrauben des hinteren Gehäuses lösen.



2. Das obere Gehäuse leicht anheben und das hintere Gehäuse entfernen, um auf die Klemmleiste zuzugreifen.
3. Das Netzkabel austauschen.
4. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

C = Anordnung des Versorgungskabels.

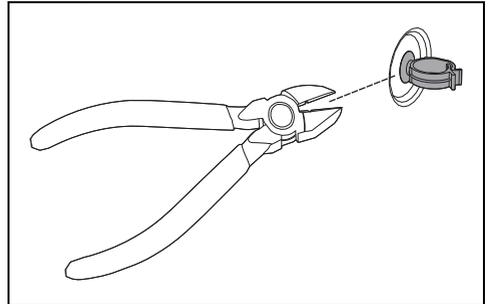
Positionierung



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

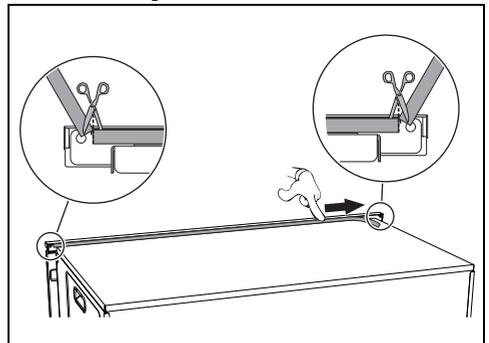
Entfernen des hinteren Hakens

Vor dem Einbau des Gerätes muss der am hinteren Gehäuse angebrachte Haken zum Einhängen des Kabels mit einer Schere oder einem speziellen Werkzeug entfernt werden.

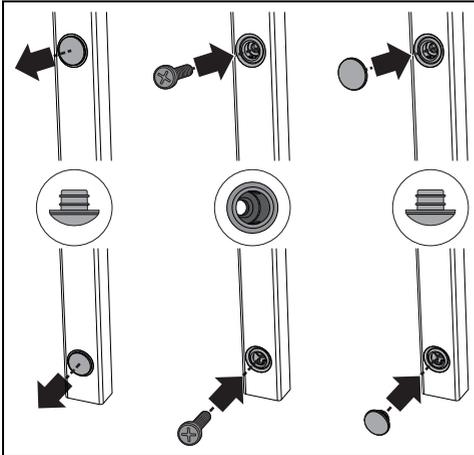


Dichtung der Bedienblende

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

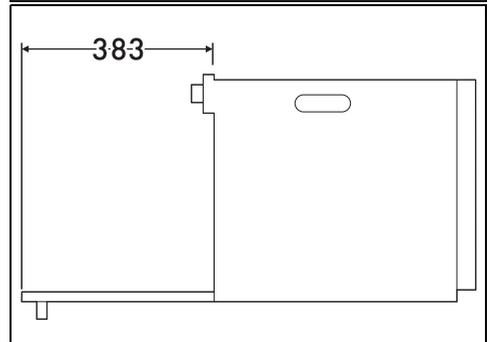
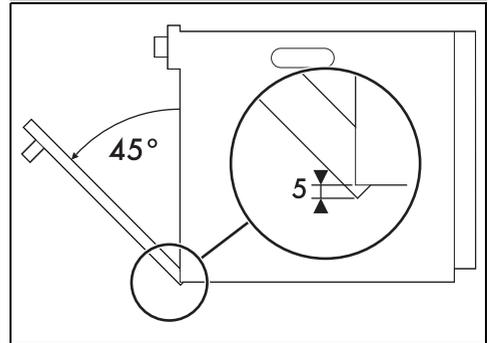
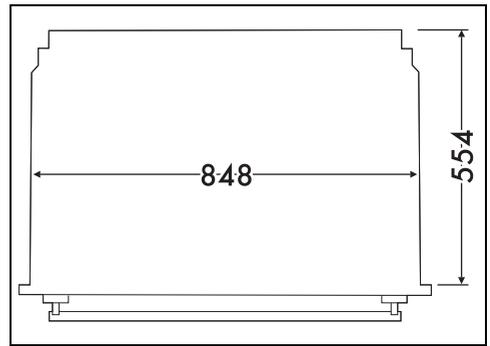
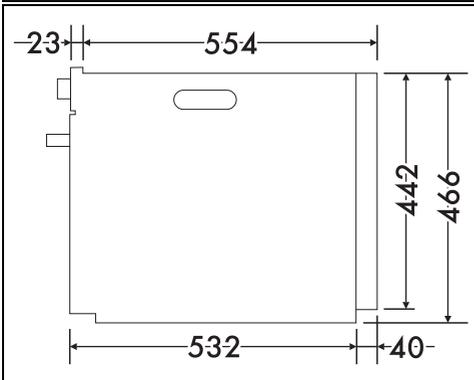
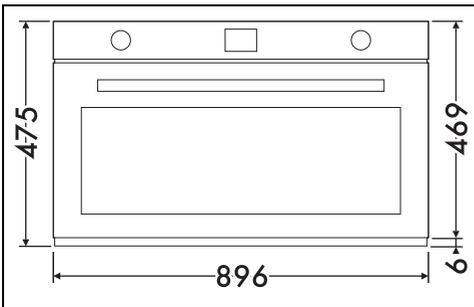


Befestigungsbuchsen

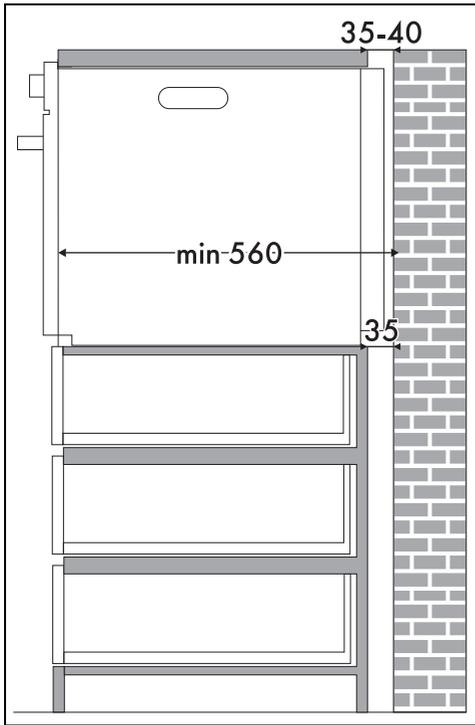


1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

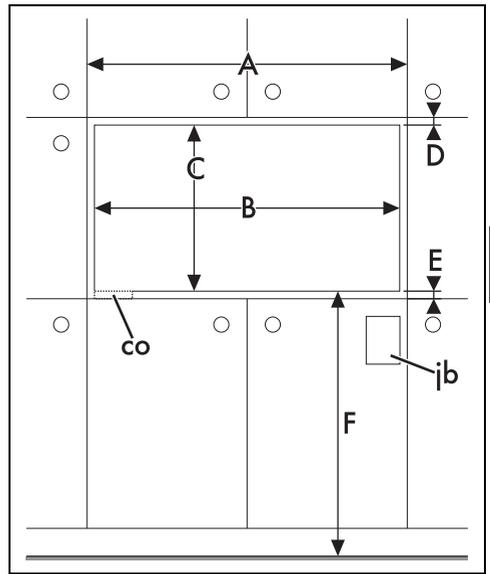
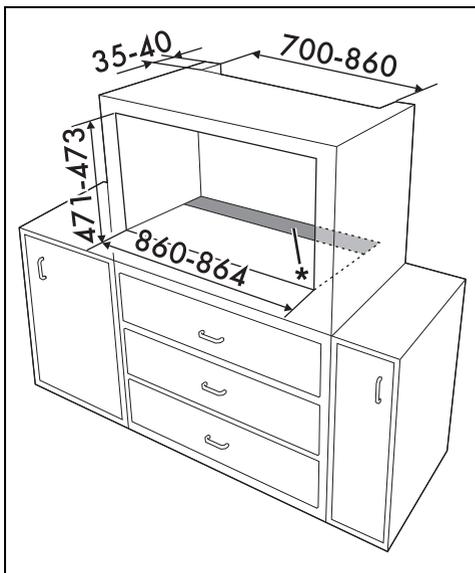
Abmessungen des Gerätes (mm)



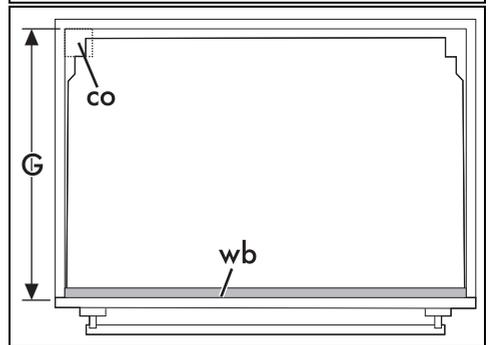
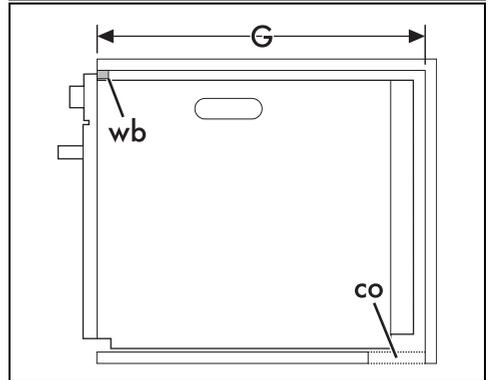
Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

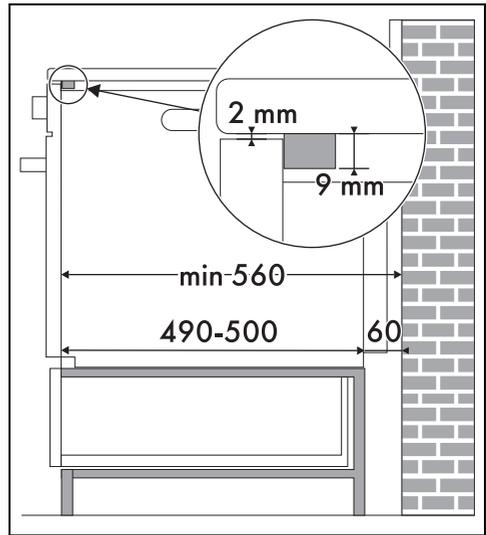


DE

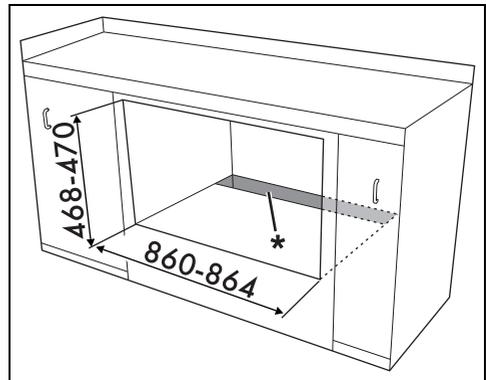


Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

A	min. 900 mm
B	860 - 864 mm.
C	477 - 479 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm ²)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse



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

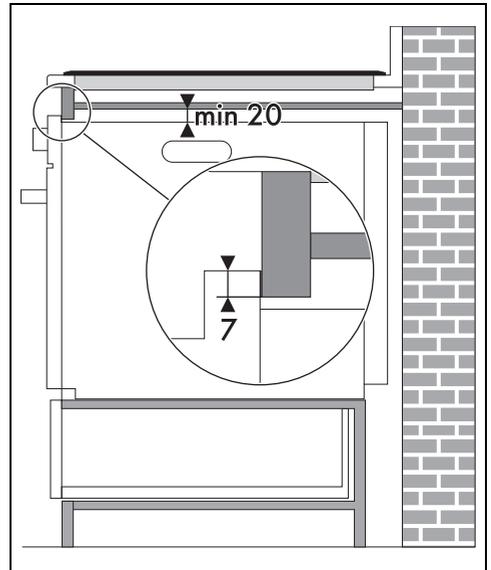
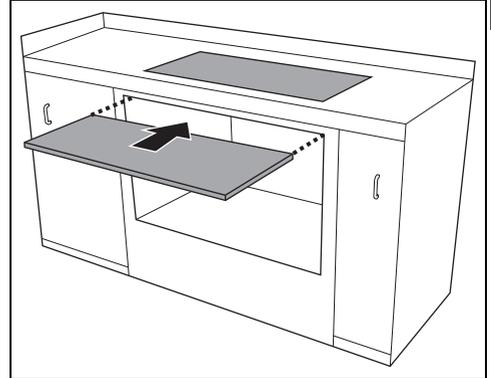
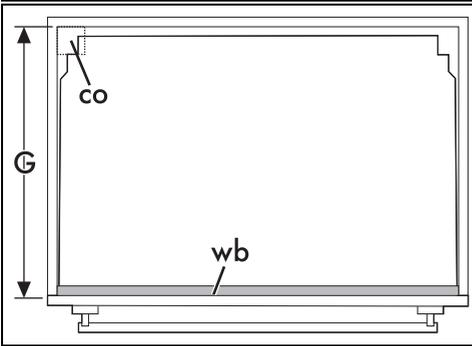
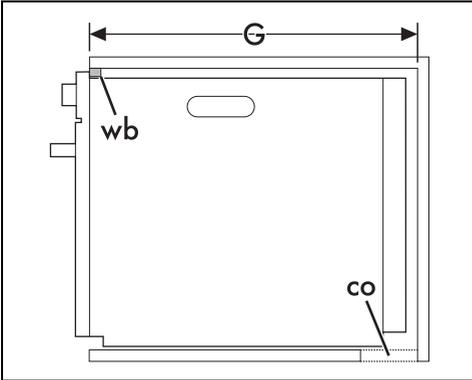
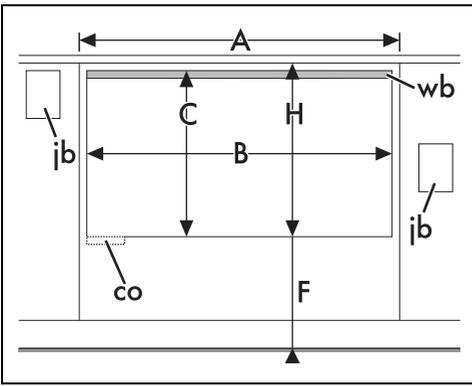


* Prüfen, ob die Unter-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 60 mm aufweist.

Einbau unter Kochfeldern (mm) (nur bei Pyrolysemodellen)

Wenn ein Kochfeld über dem Backofen installiert wird, muss eine Holzscheidwand in einem Mindestabstand von 20 mm zur Oberkante des Backofens installiert werden, um eine Überhitzung während des gleichzeitigen Betriebs der beiden Geräte zu verhindern. Die Scheidwand darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.

DE



A min. 900 mm

B 860 - 864 mm.

C 477 - 479 mm.

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 477 mm

co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm²)

jb Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

wb Holzleiste (empfohlen)



Mit der Holzscheidewand muss eine Holzleiste unter der Arbeitsplatte angebracht werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.