

WARNHINWEISE 83

Allgemeine Sicherheitshinweise	83
Zweck des Gerätes	87
Dieses Bedienungshandbuch	88
Haftung des Herstellers	88
Typenschild	88
Entsorgung	88
Leitfaden für europäische Kontrollstellen	88
Technische Daten zur Energieeffizienz	88
So können Sie Energie sparen	89
Leuchtquellen	89
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	89

BESCHREIBUNG 89

Allgemeine Beschreibung	89
Bedienblende	90
Weitere Teile	90
Zubehör	90

Vorteile des unterstützten Dampfgarens	91
--	----

GEBRAUCH 91

Vorhergehende Eingriffe	91
Gebrauch der Zubehörteile	92
Gebrauch des Backofens	92
Garen mit Dampfstoßfunktionen	93
Ratschläge zum Garen	96
Tabelle der Garvorgänge	97

REINIGUNG UND WARTUNG 99

Reinigung des Gerätes	99
Reinigung der Backofentür	100
Reinigung des Backraums	101
Reinigung des Wasserkreislaufs	102
Außergewöhnliche Wartung	105

INSTALLATION 105

Elektrischer Anschluss	105
Positionierung	106

DE

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

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür einige Sekunden lang 5 cm geöffnet halten, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder

Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.

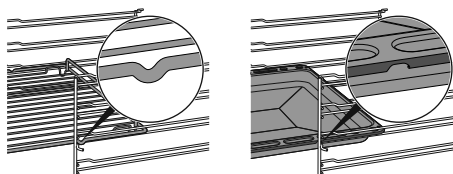
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAURAUM ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Auf keinen

Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen könnten. Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.

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



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und

Wärmeauslasse nicht abdecken.

- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Backraums zurücklassen.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Bedarf kann das Rost für das Backblech (das je 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 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.
- ### Für dieses Gerät
- **ACHTUNG:** Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um Stromschläge zu vermeiden.
 - Man darf sich nicht an die offene Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
 - Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
 - Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
 - (nur bei einigen Modellen) Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.
 - Beim Garen mit der Direct-Steam-Funktion darauf achten, die maximale Kapazität der Schale (250 ml) nicht zu überschreiten.
- ### 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.

Technische Daten zur Energieeffizienz

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

Diese Angaben sind im

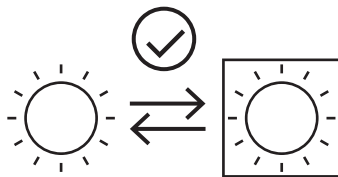
„Produktinformationsblatt“ zu finden, das von der Website auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite heruntergeladen werden kann.

So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- 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 bestmöglich 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 Lichtquellen der Leistungsklasse „G“.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



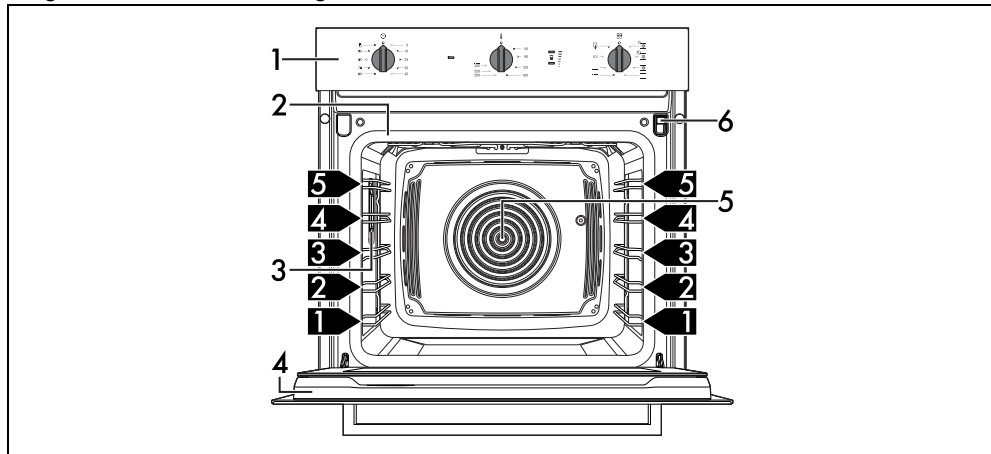
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



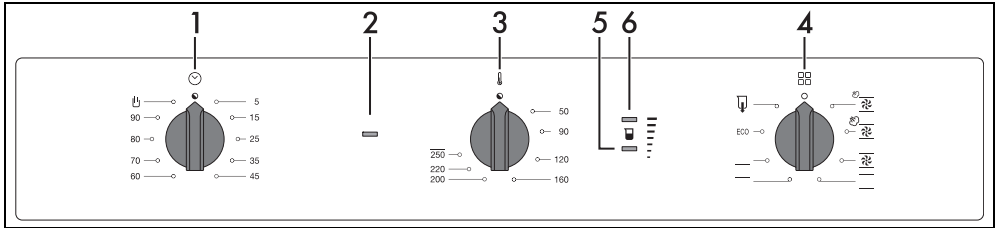
1 Bedienblende

2 Dichtung

- 3 Lampe
- 4 Tür
- 5 Kühlgebläse

- 6 Ladeschublade
- 1,2,3...** Schiene des Rahmens

Bedienblende



1 Drehknabel des Minutenzählers

Dieser Drehknabel ermöglicht die Verwendung des Minutenzählers oder die Durchführung eines manuellen Garvorgangs.

2 Thermostat-Kontrolllampe

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass sich der Ofen in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Aufleuchten und Erlöschen bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.

3 Temperaturknabel

Mit diesem Drehknabel kann die Gartemperatur ausgewählt werden.

Den Drehknabel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Minimum und Maximum drehen.

4 Funktionsknabel

Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturknabel einstellen.



Den Funktionsknabel auf 0 stellen, um einen Garvorgang sofort zu unterbrechen.

5 Mindestfüllstands-Anzeigelampe

Leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Flüssigkeit im Behälter den Mindeststand für eine Hilfsdampffunktion erreicht hat.

6 Hochsfüllstands-Anzeigelampe

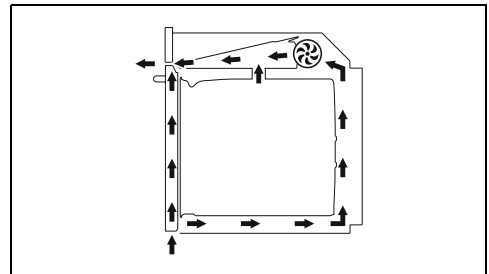
Leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Flüssigkeit im Behälter den Höchststand für eine Hilfsdampffunktion erreicht hat.

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 (nur bei einigen Modellen);
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion **ECO** ausgewählt wird (wo vorhanden);



(Nur bei einigen Modellen) Die Innenbeleuchtung kann, wenn die Tür offen ist, nicht ausgeschaltet werden.

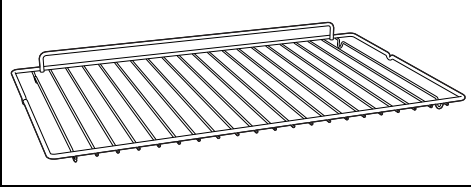
Zubehör

- Bei einigen Modellen sind nicht alle

Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

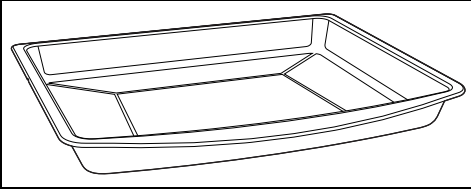
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers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

Rost



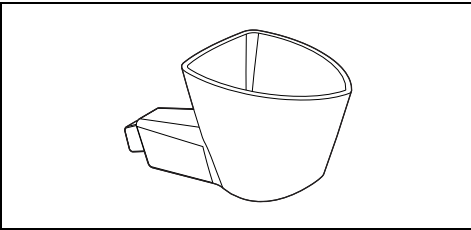
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Tiefes Backblech



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

Trichter



Zum Füllen des Behälters mit Wasser nützlich.

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den

Vorteile des unterstützten Dampfgarens

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

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

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

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

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

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

Außere Flächen 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“).



- Beide Leuchten sind an : Der Tank ist voll.

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

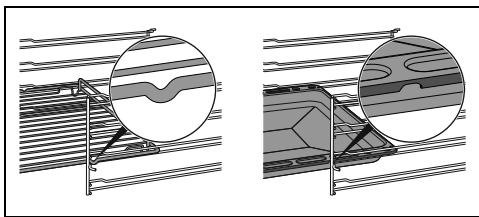
- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

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 schieben.



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

Wie man Symbole in Dampfstoßfunktionen interpretiert

Wenn eine Dampfstoßfunktion (Kochen, Spezial- oder Reinigungsdampf) gewählt wird, wendet das Gerät die folgenden Regeln an:

- Leuchten aus : der Behälter ist leer;
- Nur eine leuchte an : Der Behälter enthält mindestens ein wenig Wasser oder Reinigungsmittel;

Gebrauch des Backofens



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturnebel wählen.
3. Einen Garvorgang mit Minutenzähler oder einen manuellen Garvorgang mit dem Drehknebel des Minutenzählers:
 - Im Uhrzeigersinn drehen, um den Signalgeber aufzuziehen. Die aufgedruckten Zahlen entsprechen Minuten. Die Einstellung ist progressiv und es können Positionen zwischen den Zahlen gewählt werden. Das akustische Signal am Ende der Garzeit unterbricht die Funktion des Ofens.
 - Den Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol drehen, um einen manuellen Garvorgang durchzuführen.

Liste der traditionellen Garfunktionen



Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

UMLUFT



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

STATISCH



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

GRILL



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

UNTERHITZE

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

ECO ECO

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

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



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




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



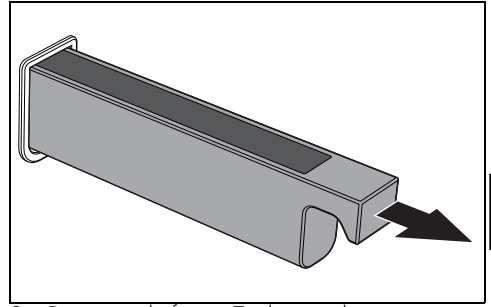
Bei der ECO-Funktion handelt es sich um eine schonende Garfunktion mit Temperaturen unter 210°C. Für höhere Gartemperaturen sollten andere Backofenfunktionen gewählt werden.

Garen mit Dampfstoßfunktionen

Laden des Behälters

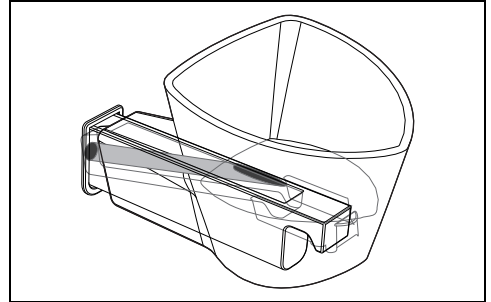
1. Den Funktionsknebel auf Garen mit Dampfstoßfunktionen drehen, um die Füllstandsanzeigen anzuzeigen 

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

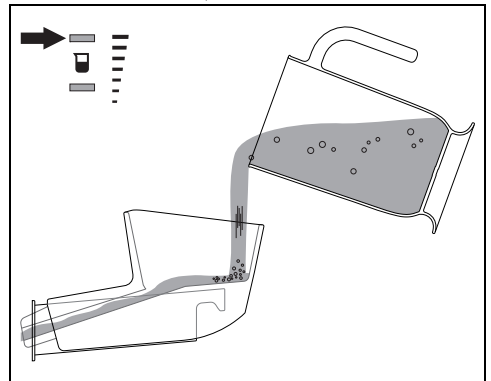


DE

3. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.



4. Das Wasser (mit einer Flasche oder einem Messbecher) eingießen, bis die Höchststandsanzeige aufleuchtet (der Behälter hat eine Inhaltsvermögen von etwa 800 ml Wasser).

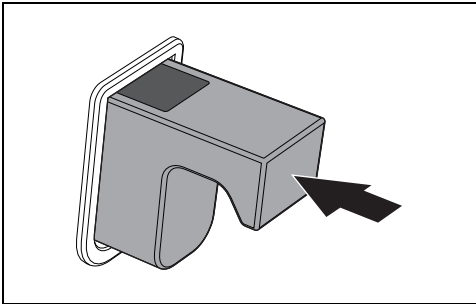


Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.



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

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



Wenn sich zu viel Wasser im Behälter befindet, läuft das überschüssige Wasser in den Garraum ab:


- in diesem Fall mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen, bevor man weiterkocht.
- Es wird empfohlen, den 200er Behälter durch Drehen des Funktionsknebels im Uhrzeigersinn auf die Funktion der

Behälterentleerung 200 zu entleeren



6. Die Tür schließen.

Starten des Garvorgangs mit Dampfstoßfunktionen

1. Die Garfunktion mit Dampfstoßfunktionen mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.
3. Einen Garvorgang mit Minutenzähler oder einen manuellen Garvorgang mit dem Drehknebel des Minutenzählers:
 - Im Uhrzeigersinn drehen, um den Signalgeber aufzuziehen. Die aufgedruckten Zahlen entsprechen Minuten. Die Einstellung ist progressiv und es können Positionen zwischen den Zahlen gewählt werden. Das akustische Signal am Ende der Garzeit unterbricht die Funktion des Ofens.
 - Den Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol  drehen, um einen manuellen Garvorgang durchzuführen.

Entleerung des Behälters



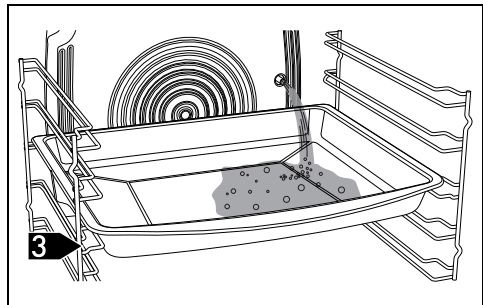
Warten Sie vor dem Entleeren des Behälters, bis der Ofen abgekühlt ist, und lassen Sie die Tür offen. Um sicherzustellen, dass das im Behälter verbleibende Wasser nicht zu heiß ist, warten Sie mindestens 40 Minuten.



Nach dem Garen:

4. Die Tür öffnen.
5. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
6. Den Funktionsknebel im Uhrzeigersinn auf die Position für das Entleeren des Behälters

drehen 

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



7. Abwarten, bis alles abgeflossen ist (überprüfen Sie, dass beide Niveauluchten   sind ausgeschaltet)
8. Nach Abschluss den Funktionsknebel auf 0 stellen.



Es wird empfohlen, am Ende jedes Kochvorgangs das Wasser abzulassen, um zu vermeiden, dass ein Rest von unbenutztem Wasser im Behälter zurückbleibt.



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

9. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.



Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.



Das abgelassene Wasser kann nicht für anderes Kochen verwendet werden.

Trocknen nach dem Garen mit Dampf

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

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

1. Das Gerät auskühlen lassen;
2. Den Garraum und das verwendete Zubehör gründlich mit einem weichen Lappen oder saugfähigen Papiertüchern trocknen;
3. Die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

Liste der Garfunktionen mit Dampfstoß



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



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

DAMPFSTOSSFUNKTIONEN 20%



Der Dampf wird in kleinen Impulsen abgegeben. Sie werden für das Backen von Kuchen und Backwaren (Brot, Focaccia usw....) empfohlen, bei denen die Dampfmenge minimal sein muss, damit die Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln entweichen kann und diese innen garen können. Der Dampf erleichtert das Aufgehen in den ersten Minuten des Backens, wodurch eine glänzende, knusprige Oberfläche entsteht.

DAMPFSTOSSFUNKTIONEN 40%



Der Dampf wird während der gesamten Garzeit konstant abgegeben und empfiehlt sich für langes Garen von Fleisch, Fisch, Timbale, Torten, Lasagne usw.

WASSERABLAUF



Diese Funktion dient zum Entleeren des Tanks nach einem Koch- oder Entkalkungsvorgang.

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Drehen Sie das Lebensmittel so, dass es auf beiden Seiten braun wird.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurück federt, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

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

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

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

Wärmeaufnahme beitragen.

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

Ratschläge zum Dampfgaren

- Für Backwaren (Brot, Focaccia, usw....) und tiefgefrorenes Gebäck, bei denen Dampf während der ersten Minuten des Garens nützlich ist, empfehlen wir, eine Dampffunktion für die ersten 5 - 10 Minuten einzustellen und dann auf die FAN-Funktion umzuschalten und das Garen zu beenden.
- Zur Dampfheizung den Garvorgang in kaltem Ofen beginnen.

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

So können Sie Energie sparen

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

Tabelle der Garvorgänge

Legende



Rost

Wir empfehlen die Verwendung des Grills als Auflagefläche für Backformen/-bleche.

Wenn der Backblechrost fehlt, kann der Rost als Unterlage zum Grillen verwendet werden, wobei das tiefe Backblech auf ein darunter liegendes Regal gelegt wird, um die Säfte aufzufangen.



Tiefe Backform

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

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

verwenden. Wenn die Funktion STATISCH benutzt wird, muss die tiefe Backform auf die gewünschte Ablage gelegt werden.

Die Backform mit dem Backblechrost auf die letzte Ablage legen, um im GRILL-Modus zu garen.



Kasserole



Alu-Förmchen



Bratenpfanne



Alu-Form



Backpapier



Kuchenform







Muffin-Form

preh = Vorwärmen

Gerichte	Ge- wicht (kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	preh
----------	----------------------	----------	---------	---------------	-------------------	------



TEIG- UND SAUERTEIGPRODUKTE

Nudelgratin (Einzelform)	0,35	DAMPF 20%	4		180	15	ja
Reis-Timbale (Einzelportion)	0,1	DAMPF 40%	4		180	15	ja
Grieß-Baguette	0,7	DAMPF 20%	2		190	50 - 55	ja
Focaccia	1,3	DAMPF 20%	3		200	17 - 20	ja

Hinweis: Die Garzeit kann je nach Teigart variieren.

Hinweis: Für Backwaren (Brot, Focaccia, usw....), bei denen Dampf während der ersten Minuten des Garens nützlich ist, empfehlen wir, eine Dampffunktion für die ersten 5'-10' einzustellen und dann auf die FAN-Funktion umzuschalten und das Garen zu beenden.

FLEISCH

Schweinelende ¹	0,7	DAMPF 20%	4		180	65	ja
Brathähnchen ¹	1,2	DAMPF 40%	4		230	45 - 50	ja

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

Gerichte	Ge- wicht (kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	preh
----------	----------------------	----------	---------	---------------	-------------------	------

¹ ganzes Stück.





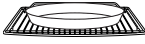

Hinweis: Drehen Sie das Lebensmittel so, dass es auf beiden Seiten braun wird.

FISCH

GANZER FISCH (FRISCH)	0,6	DAMPF 20%	4 	200	20	ja
-----------------------	-----	--------------	---	-----	----	----

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

GEMÜSE UND BEILAGEN

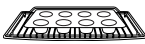


Röstkartoffeln ¹	0,7	DAMPF 40%	4 	230 - 240	25	ja
Panierte Zucchini ¹	1,5	DAMPF 40%	4 	250	15	ja
Gemüse-Ratatouille	1,5	DAMPF 40%	4 	220	20	
Vorgekochte Gemüseflans (Einzelportion) ¹	0,1	DAMPF 40%	3 	130 - 140	25	ja
Quiche ²⁻³	1,0	DAMPF 20%	2 	200	13 + 7	ja
Tomatensauce (frische Kirschtomaten)	0,5	DAMPF 20%	4 	180	30	

¹ Die Garzeit und die Haltbarkeit können je nach Größe des Lebensmittels und dem gewünschten Bräunungsgrad variieren.

² Die Garzeit kann je nach Teigdicke und Art der Füllung variieren.

³ Für Teiggerichte, bei denen Dampf während der ersten Minuten des Garens nützlich ist, empfehlen wir, eine Dampffunktion für die ersten 5'-10' einzustellen und dann auf die FAN-Funktion umzuschalten und das Garen zu beenden.






GEBÄCK

Zitronen-Muffins ¹	60 g (Stk.)	DAMPF 20%	3 	180	18	ja
Schokoladenkuchen (Einzelportion) ²	80 g (Stk.)	DAMPF 20%	3 	190 - 200	7	ja
Beignets ³	klein	DAMPF 20%	2 	190	17	ja

Hinweis: Die Garzeit kann je nach Gewicht der einzelnen Portionen variieren.

WÄRMEN DER SPEISEN MIT DAMPF




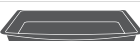

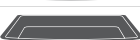
Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.

Gerichte	Ge- wicht (kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	preh
Scheiben oder einzelne Portionen Torte, Quiche...	-	DAMPF 20% oder 40%	2 	120 - 130	20 - 25	Nein
Nudeln, gebackene Nudeln, Lasagne...	0,5	DAMPF 20% oder 40%	2 	120 - 130	20 - 25	Nein
Bratenscheiben, Schnitzel, Rippchen...	-	DAMPF 20% oder 40%	2 	120 - 130	20 - 30	Nein
Fisch (ganz oder filetiert)	-	DAMPF 20% oder 40%	2 	120 - 130	15 - 20	Nein
Strudelscheibe oder -stück, Apfelkuchen...	-	DAMPF 20%	2 	120 - 130	10 - 15	Nein

Hinweis: Zur Dampfbeheizung in einem kalten Ofen backen.

DE

AUFTAUSTUFE

Fleisch	0,5	UMLUFT	1 - 2 	0	90 - 100	Nein
Fleisch	1,0	UMLUFT	1 - 2 	0	120 - 140	Nein
Fisch	0,4	UMLUFT	1 - 2 	0	80 - 90	Nein
Fisch	0,8	UMLUFT	1 - 2 	0	120 - 140	Nein
Brötchen	0,2	UMLUFT	1 - 2 	0	30 - 40	Nein
Brotlaib	0,5	UMLUFT	1 - 2 	0	50 - 60	Nein

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Gerätes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten. Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben

und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

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

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

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen

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

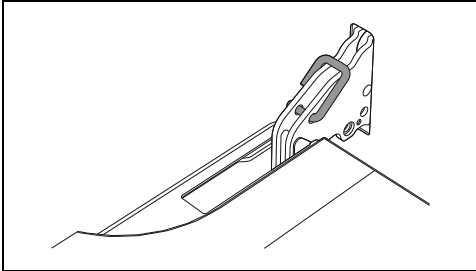
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

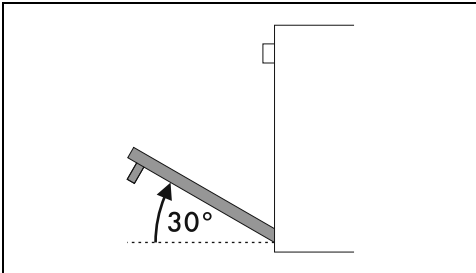
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

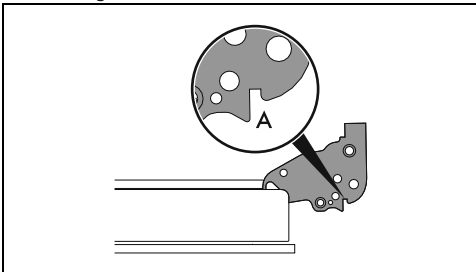
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



2. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **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.

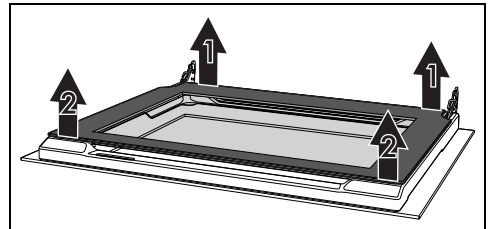
Reinigung der Türverglasung

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.

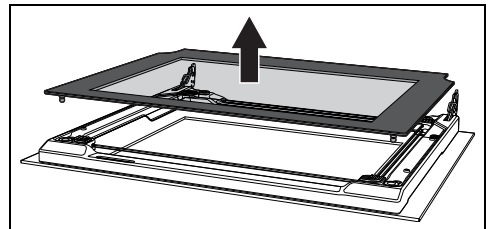
Ausbau der Innenverglasung

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

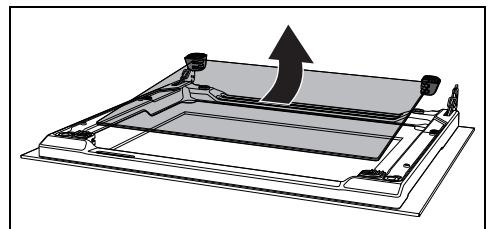
1. Die Klappe mit den entsprechenden Stiften absichern.
2. Die Stifte auf der Rückseite der Innenverglasung lösen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



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

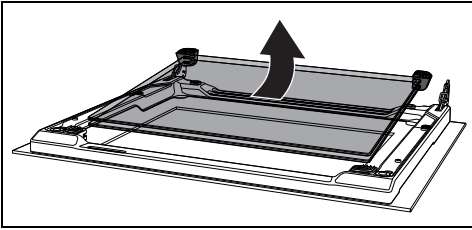


5. Die Zwischenverglasung nach unten von der Tür schieben und dann nach oben ziehen.



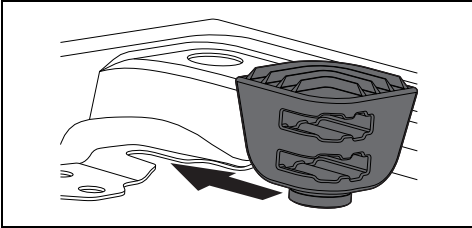
Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die

Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.

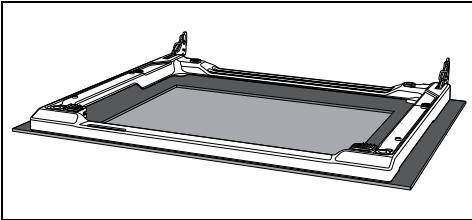


In dieser Phase kann es passieren, dass sich die oberen Gummis aus ihrem Sitz lösen.

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

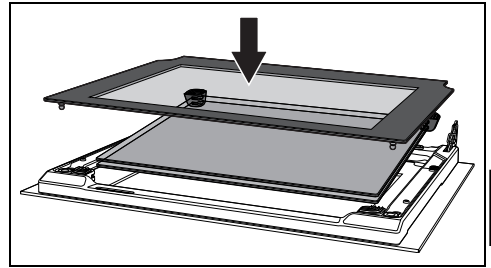


- Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.

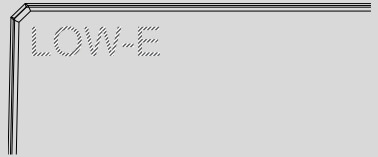


- Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.

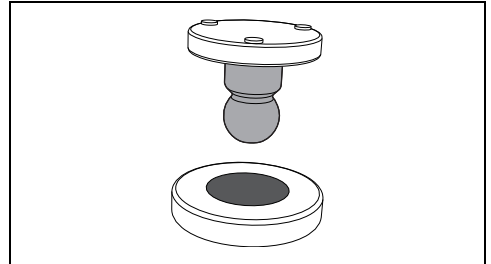
- Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



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).



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



Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;

- die Halterahmen für Roste/Backbleche.



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

Trocknung

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

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

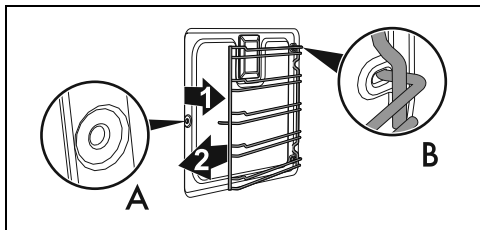
1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

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



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

Reinigung des Wasserkreislaufs



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



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

In regelmäßigen Abständen den Entkalkungsvorgang des Hydraulikkreislaufs durchführen.

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

°dH	°dF	Dampf-Garzeiten
0 ÷ 11	0 ÷ 20	35
12 ÷ 17	21 ÷ 30	30
18 ÷ 24	31 ÷ 42	25
25 ÷ 30	43 ÷ 53	15
31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

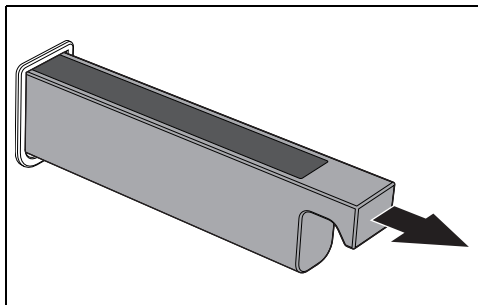
Vorhergehende Eingriffe

1. In einem Krug, 100 g Zitronensäure in 650 ml Wasser zu lösen.

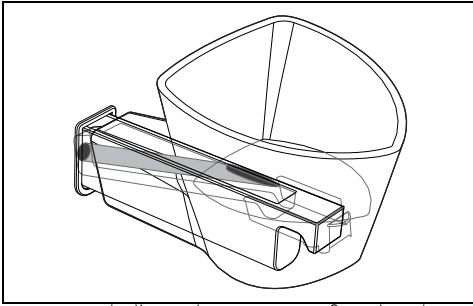


Verwenden Sie keine Milchsäure oder andere Entkalkungsmittel.

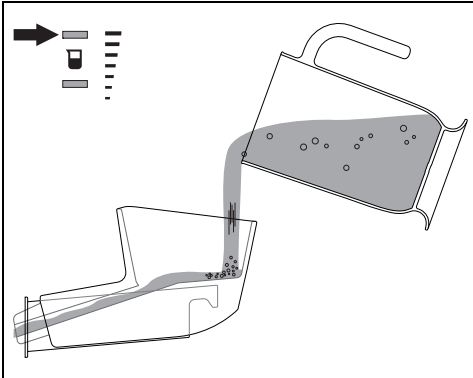
2. Den Funktionsknebel auf die dampfunterstützten Funktion 40% drehen.
3. Die Tür öffnen und die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.



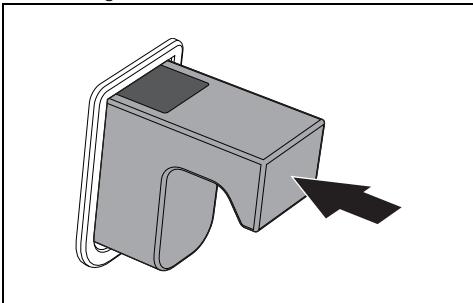
- Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.



- Die Entkalkungslösung eingießen, bis die Höchststand-Anzeigeleuchte aufleuchtet.



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



Wenn sich zu viel Wasser im Behälter befindet, läuft das überschüssige Wasser in den Garräum ab. In diesem Fall mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen, bevor man fortfährt.

Entkalkung


- Die Tür schließen.

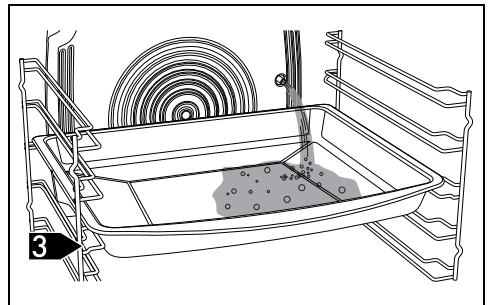
- Den Drehknebel des Minutenzählers wählen, um eine zeitgesteuerte Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- Den Temperaturknebel auf 200°C drehen.
- Warten Sie, bis die Funktion abgeschlossen ist.
- Nach der Funktion den Funktions- und den Temperaturknebel erneut auf die Position 0 stellen.
- Mit dem Drehknebel des Minutenzählers eine zeitgesteuerte Garzeit von 50 Minuten einstellen und das Entkalkungsmittel wirken lassen.



DE

Entleerung des Behälters

Nach der Entkalkung:

- Die Tür öffnen.
- Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garräums schieben.
- Den Funktionsknebel im Uhrzeigersinn auf die Position für das Entleeren des Behälters drehen .
- Das Entkalkungsmittel beginnt aus dem Abflussrohr an der rechten Seite der Rückwand des Garräums in die tiefe Pfanne zu fließen.



- Abwarten, bis alles abgefließen ist (überprüfen Sie, dass beide Niveauleuchten   sind ausgeschaltet)
- Nach Abschluss den Funktionsknebel auf 0 stellen.
- Die Entkalkungslösung aus dem tiefen Blech entfernen.



Achtung: Die Entkalkungslösung kann noch sehr heiß sein.

Spülen

Nach dem Ablassen des Entkalkungsmittels muss der Hydraulikkreislauf mit sauberem Wasser gespült werden.



Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.



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

1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.
4. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.
5. Gießen Sie mit einer Flasche oder einem Messbecher einen Liter Wasser ein.




Überlaufendes Wasser im Inneren des Kochschanks ist keine Fehlfunktion, sondern Teil des Spülvorgangs.

6. Den Funktionsknebel im Uhrzeigersinn auf die Position für das Entleeren des Behälters



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

7. Abwarten, bis alles abgeflossen ist (überprüfen Sie, dass beide Niveauleuchten  sind ausgeschaltet)

8. Nach Abschluss den Funktionsknebel auf 0 stellen.
9. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.
10. Den Spülvorgang ein zweites Mal wiederholen.



Wiederholen Vorgang mehrmals, wenn das in die tiefe Wanne eingeleitete Wasser noch schmutzig ist.

11. Wischen Sie verschüttetes Wasser im Kochraum mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Sanitisierung

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

1. Die Tür öffnen.
2. Den Funktionsknebel auf die dampfunterstützten Funktion 40% drehen.
3. Den Temperaturknebel auf 200°C drehen.
4. Die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.
5. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.
6. Gießen Sie mit einer Flasche oder einem Messbecher 500 ml Wasser ein).
7. Danach den Trichter entfernen und die Ladeschublade wieder an ihrem Platz anbringen.
8. Die Tür schließen.
9. Den Drehknebel des Minutenzählers wählen, um eine zeitgesteuerte Garzeit von 30 Minuten einzustellen.
10. Warten Sie, bis die Funktion abgeschlossen ist.
11. Nach der Funktion den Funktions- und den Temperaturknebel erneut auf die Position 0 stellen.




Achtung: Warten Sie, bis der Kochraum abgekühlt ist.

12. Die Tür öffnen.
13. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums.
14. Den Funktionsknebel im Uhrzeigersinn auf die Position für das Entleeren des Behälters



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

15. Abwarten, bis alles abgeflossen ist (überprüfen Sie, dass beide Niveauleuchten  sind ausgeschaltet)

16. Nach Abschluss den Funktionsknebel auf 0 stellen.
17. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.
18. Wischen Sie Wasserrückstände im Garraum mit einem Tuch oder Schwamm ab.
19. Die Tür schließen.

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

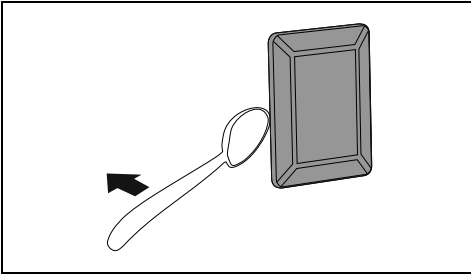
Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

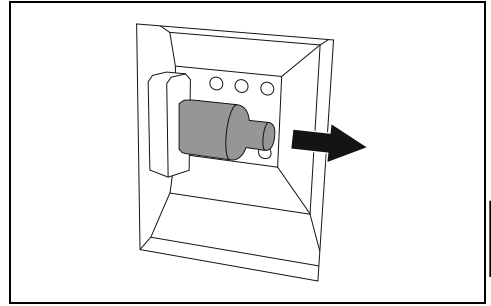
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

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



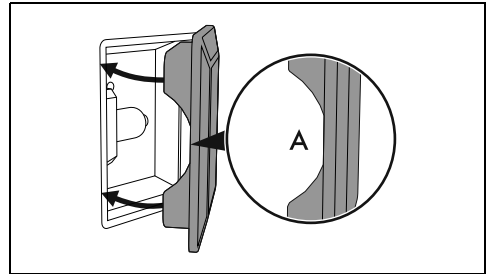
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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

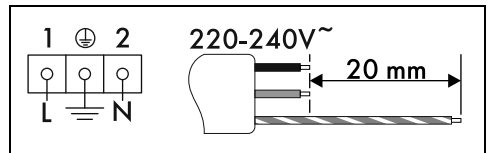
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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 1,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

Fixer Anschluss

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

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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

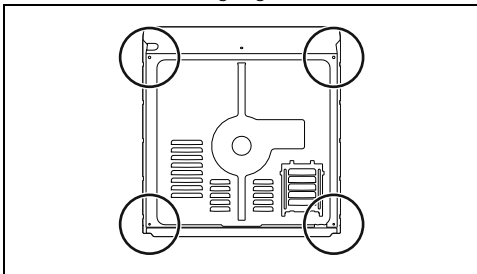
Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

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



2. Das Netzkabel austauschen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

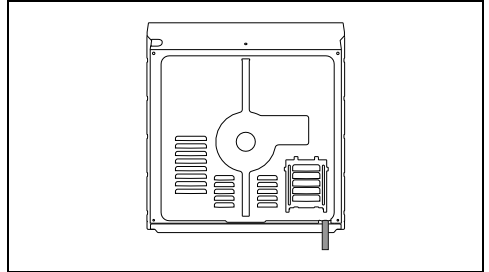
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung



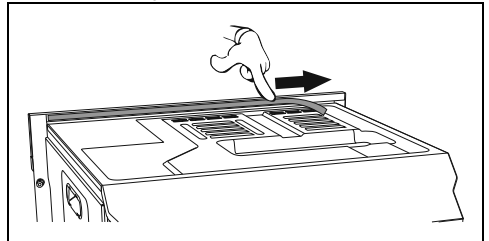
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Anordnung des Versorgungskabels

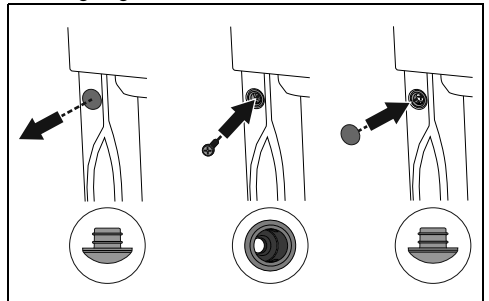


Dichtung der Bedienblende

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



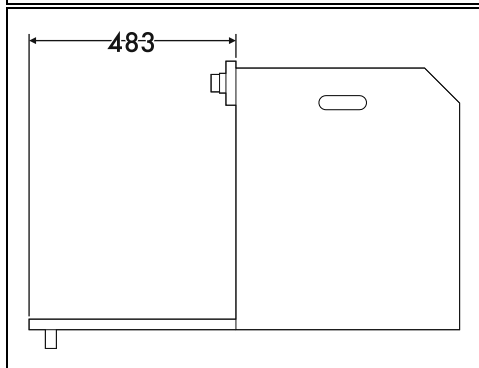
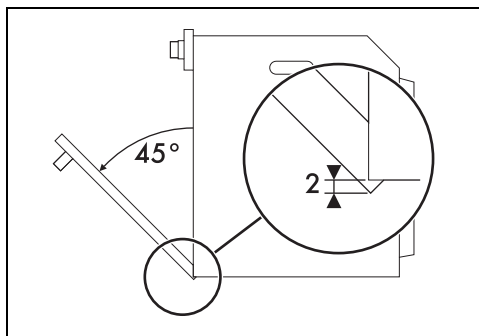
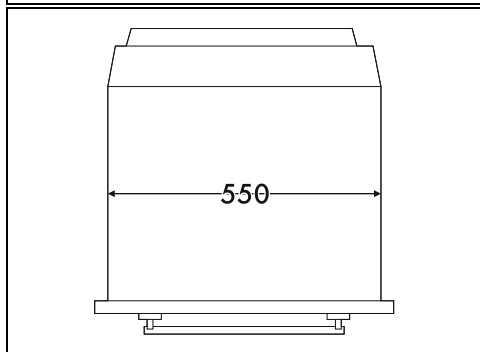
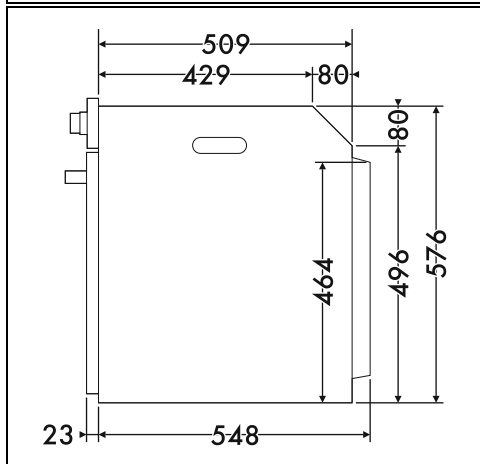
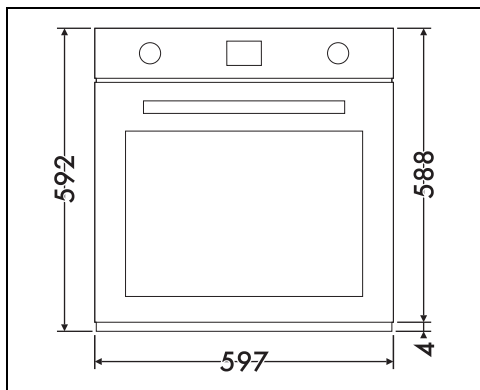
Befestigungsbuchsen



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

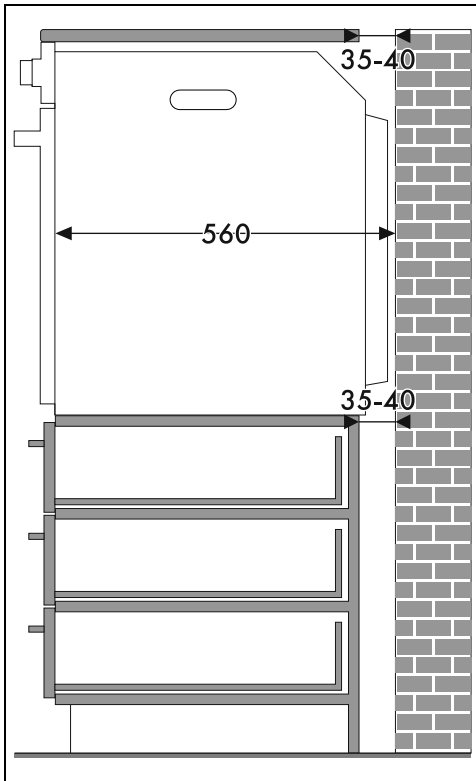
Stöpseln abdecken.

Abmessungen des Gerätes (mm)

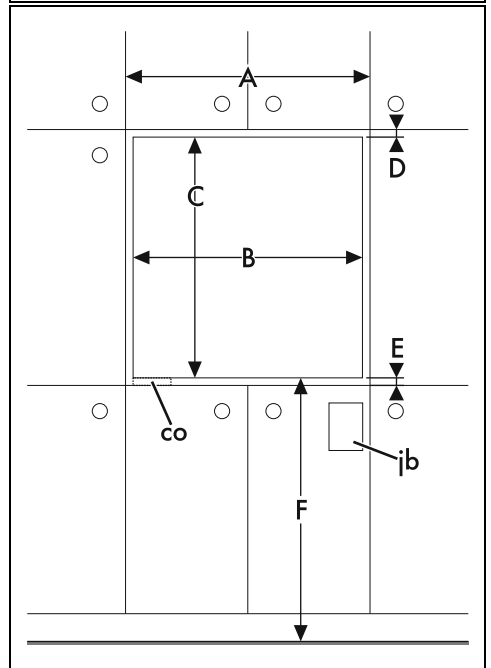
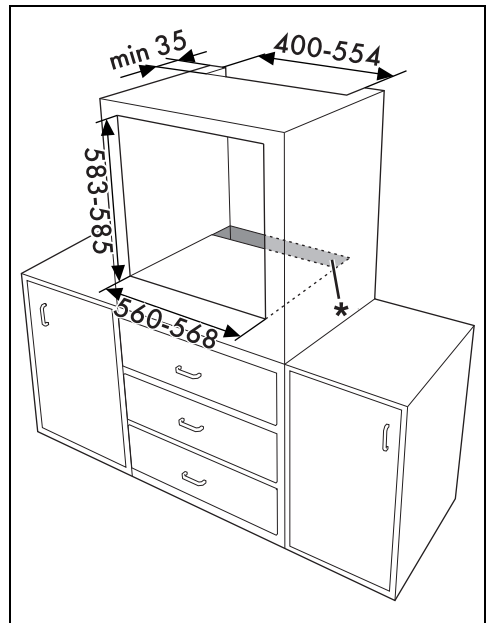


DE

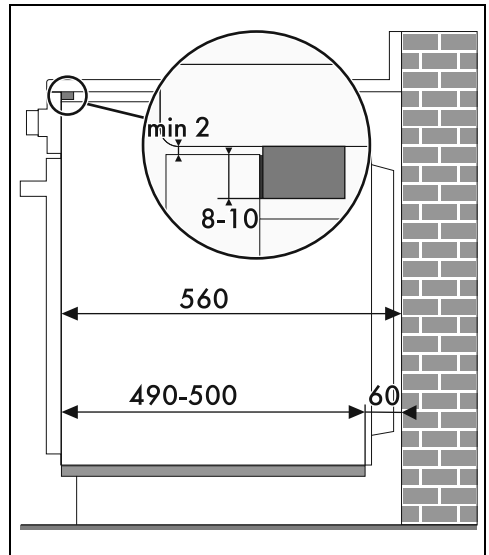
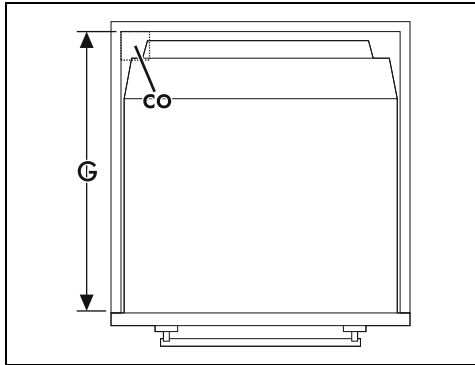
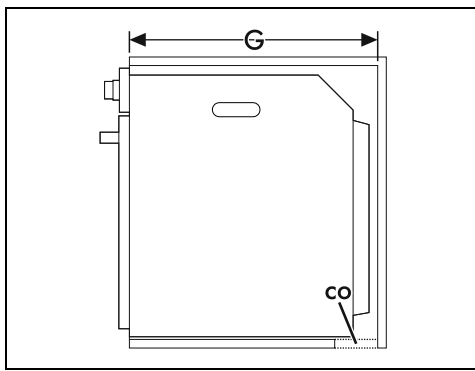
oioiEinbau in einen Hochschrank (mm)



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



Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



DE



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.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

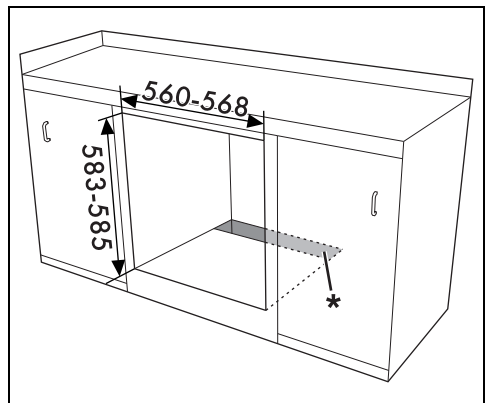
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

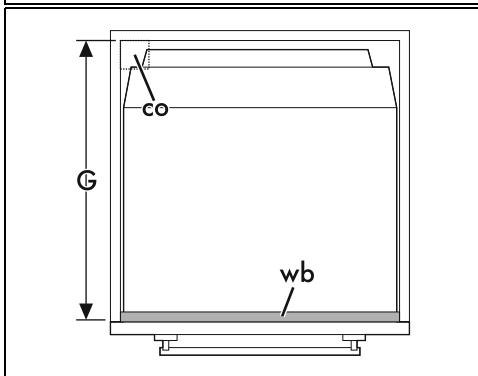
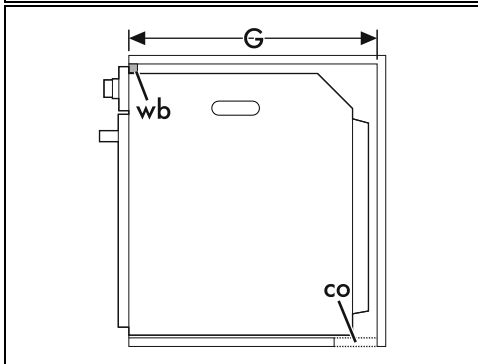
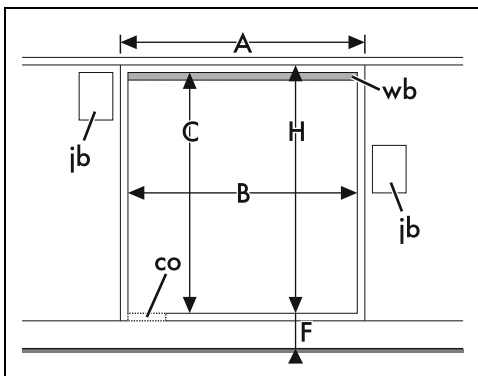
H min. 594 mm

co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm²)

jb Gehäuse der elektrischen Anschlüsse



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm²)

ib Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

wb Holzleiste (empfohlen)