

WARNHINWEISE	140	Erster Gebrauch	152
Allgemeine Sicherheitshinweise	140	Gebrauch des Backofens	154
Für dieses Gerät	144	Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)	158
Zweck des Gerätes	145	Ratschläge zum Garen	160
Dieses Bedienungshandbuch	145	Smart Cooking	161
Haftung des Herstellers	146	Multistep-Garen	162
Typenschild	146	Chronologie	163
Entsorgung	146	Mini-Anleitung für Zubehör	164
Leitfaden für europäische Kontrollstellen	146	Angaben für die Aufsichtsbehörden	164
Technische Daten zur Energieeffizienz	146	Unsere Rezepte	164
So können Sie Energie sparen	146	Meine Rezepte	164
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus	147	Weitere Funktionen	166
Leuchtquellen	147	Im Falle eines Stromausfalls	170
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	147	Einstellungen	171
BESCHREIBUNG	147	REINIGUNG UND WARTUNG	175
Allgemeine Beschreibung	147	Reinigung des Gerätes	175
Bedienblende	148	Reinigung der Backofentür	175
Weitere Teile	148	Reinigung des Backraums	177
Zubehör	149	Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	178
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)	150	Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	179
GEBRAUCH	150	Außergewöhnliche Wartung	181
Vorhergehende Eingriffe	150	INSTALLATION	182
Gebrauch der Zubehörteile	151	Elektrischer Anschluss	182
Display	151	Positionierung	182

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

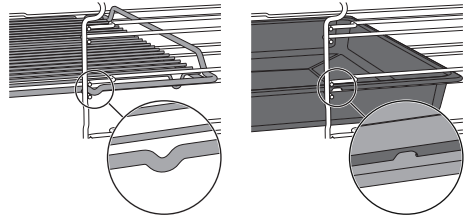
reparieren.

- 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.
- 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

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.

sind.

- Das Anziehungsmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- ACHTUNG: Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert

werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.

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

Für dieses Gerät

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

Modellen).

Temperatursonde (wo vorhanden)

- Den Stab oder die Spitze der Sonde nach deren Verwendung nicht berühren.
- Während der Verwendung der Temperatursonde die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die emaillierten oder verchromten Oberflächen nicht mit der Spitze oder dem Verbindungsstecker der Temperatursonde zerkratzen oder beschädigen.
- Die Temperatursonde nicht in die Öffnungen und Löcher des Gerätes einführen.
- Bei Nichtgebrauch der Temperatursonde sicherstellen, dass die Metallschutzabdeckung fest verschlossen ist.
- Nicht am Kabel ziehen, um die Temperatursonde aus dem Anschluss oder dem Gargut zu entfernen.
- Darauf achten, dass die Temperatursonde oder ihr Kabel nicht in der Tür hängen bleiben.
- Darauf achten, dass die Temperatursonde oder ihr Kabel nicht mit den Heizelementen im Innern des Backraums in Berührung kommen.
- Kein Teil der Temperatursonde

darf mit den Backraumwänden, den Heizelementen, den Rosten oder den Backblechen in Berührung kommen, wenn diese noch heiß sind.

- Die Temperatursonde darf nicht im Innern des Gerätes aufbewahrt werden.
- Die Temperatursonde nicht während der Pyrolyse verwenden.

Zweck des Gerätes

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

- im Küchenbereich für Angestellte in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen.
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in 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 die Funktion STATIC auszuführen, muss die Vorwärmphase übersprungen werden (siehe Abschnitt „Vorwärmphase“ im Kapitel BENUTZUNG).

Technische Daten zur Energieeffizienz

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

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

So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird. Die Vorheizphase kann in allen Funktionen (siehe Kapitel „Vorheizphase“) mit Ausnahme der Funktion PIZZA (Vorheizen nicht aussetzbar) und ECO (Vorheizen nicht möglich) ausgesetzt werden.
- In allen Funktionen (einschließlich der Funktion ECO) das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs vermeiden.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.

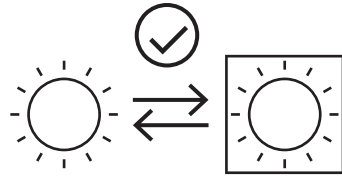
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modus

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

Leuchtquellen

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

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:



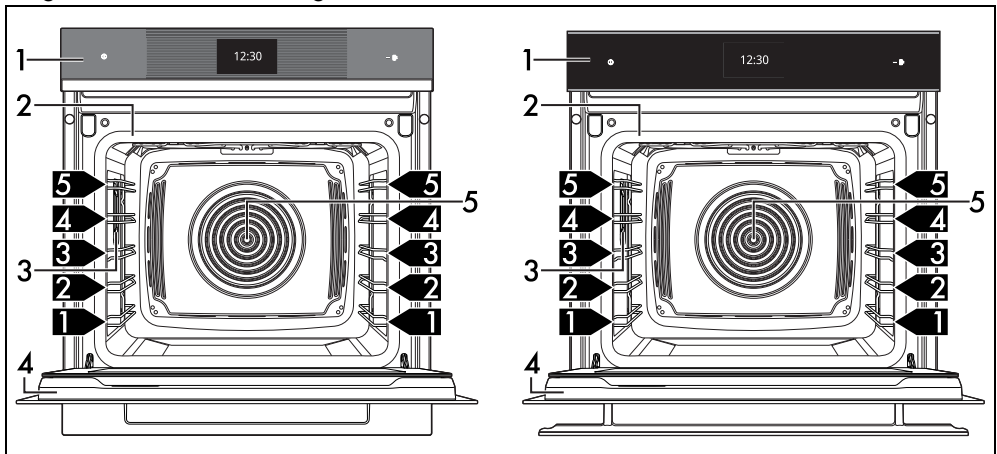
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

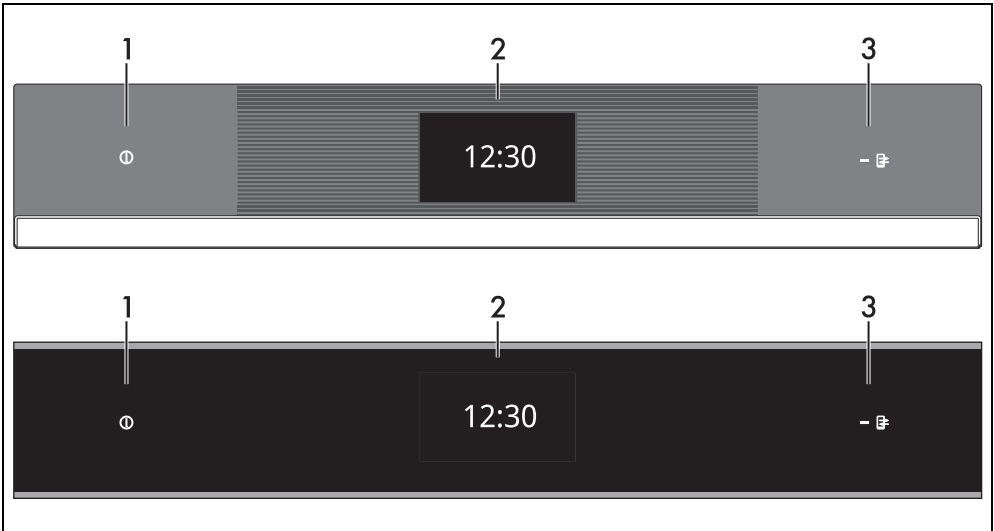
Allgemeine Beschreibung



- 1 Bedienblende
- 2 Dichtung
- 3 Anschluss für Temperaturfühler (nur bei einigen Modellen)

- 4 Lampe
- 5 Tür
- 6 Kühlgebläse
- 7 Laderöhrchen

Bedienblende



1 ON/OFF-Taste

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

2 Display

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

3 Kontrolllampe Fernsteuerung (nur bei einigen Modellen)

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

SmegConnect (nur bei einigen Modellen)

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

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

www.smeg.com

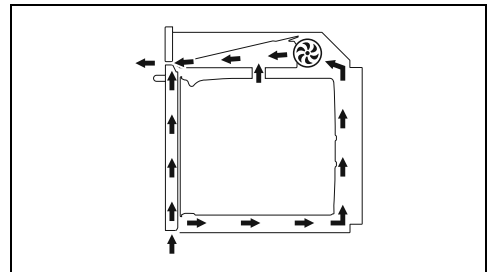
Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur

Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet.

Lüfter




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

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

Beleuchtung des Garraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

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

Funktionen  -  (je nach Modell)
und .

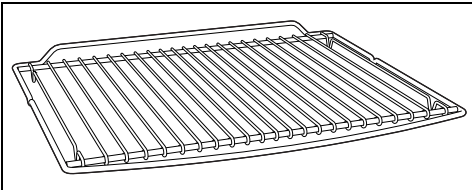


Zur Stromersparung schaltet sich die Lampe etwa eine Minute nach jedem Garbeginn oder bei jeder Türöffnung aus (diese Funktion kann über das Untermenü deaktiviert werden).

Zubehör

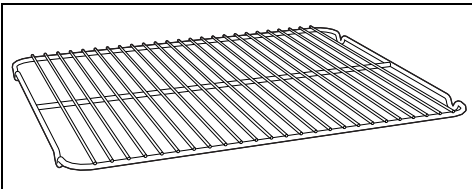
- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den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

Rost



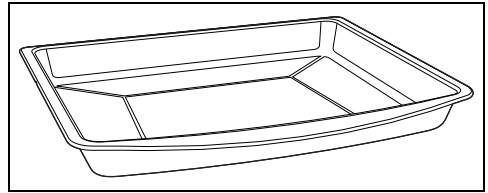
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Backblech



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

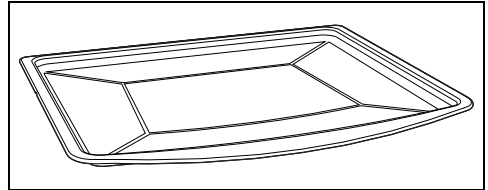
Tiefes Backblech



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

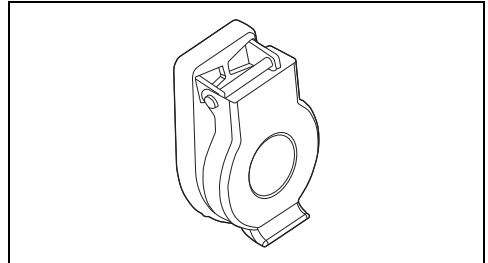
DE

Backblech



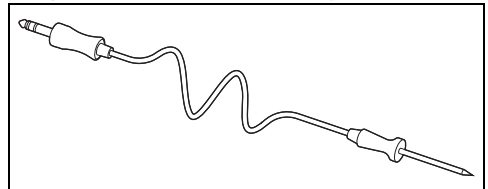
Zum Backen von Kuchen, Pizza, Gebäck, Kekse.

Schutzabdeckung (nur bei einigen Modellen)



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

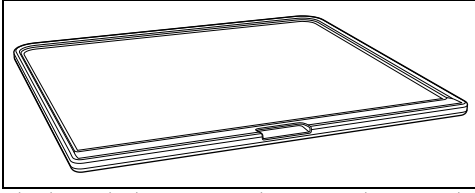
Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



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

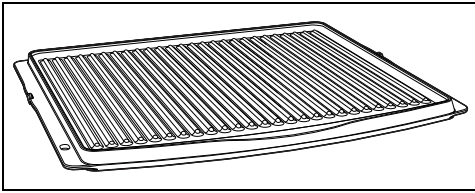
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

PPR2 oder STONE (feuerfester Stein)



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

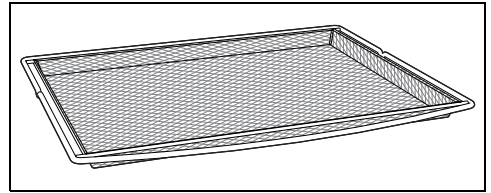
BBQ (Teflon-Grillpfanne für Barbecue)



Doppelt verwendbares Zubehör: die gestreifte

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

AIRFRY (Grill für Frittieren ohne Öl)



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

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.

Geschirrtest



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

- Zur Prüfung, ob das Geschirr für das Mikrowellengaren geeignet ist, kann ein einfacher Test vorgenommen werden:
1. Alle Zubehörteile aus dem Backraum herausnehmen.
 2. Das zu überprüfende Geschirr auf den in die erste Schiene eingeschobenen Rost stellen.
 3. Die Mikrowellenfunktion auf die Höchstleistung stellen (z.B. 1000 W).
 4. Eine Gardauer von 30 Sekunden einstellen.
 5. Den Garvorgang starten.



Nicht geeignetes Geschirr Gefahr von Schäden am Gerät

- Den Test unverzüglich unterbrechen, wenn Funken sichtbar sind oder das Geschirr ein knackendes Geräusch von sich gibt. In diesem Fall ist das Geschirr nicht für das Mikrowellengaren geeignet.

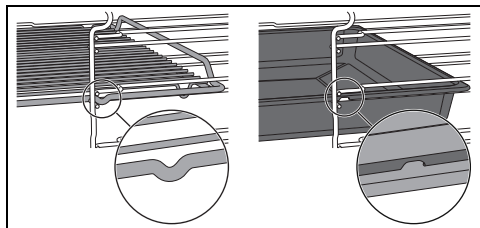
Am Testende muss das Geschirr kalt oder lauwarm sein. Sollte es heiß sein, ist es für das Mikrowellengaren nicht geeignet.

Gebrauch der Zubehöerteile

Roste und Backbleche

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

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

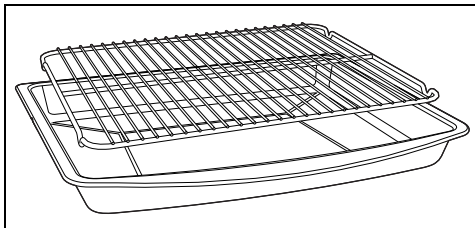


Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Garraum einschieben.



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

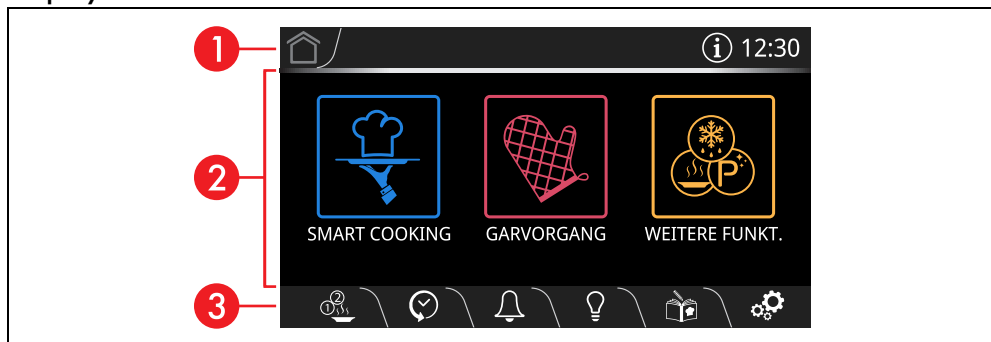
Rost für Backblech



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

DE

Display



Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Die Bedienung erfolgt einfach durch Berührung der „virtuellen“ Tasten und/oder Durchlaufen der angezeigten Werte (die Abbildung zeigt den Bildschirm mit dem Hauptmenü).

1 Info-Bereich

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

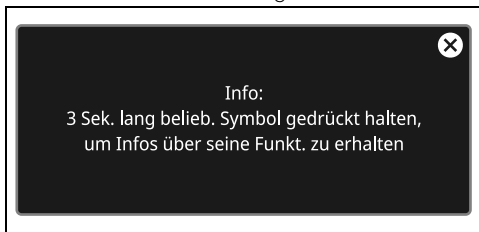
In diesem Bereich befinden sich zudem:




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

zurückzukehren;

- Taste QUICK MODE (nur für Modelle mit Drehknöpfen): Diese Taste berühren, um den Quick Mode aufzurufen.
- Die Taste INFORMATIONEN : Diese Taste berühren, um die nachfolgende

Bildschirmseite anzuzeigen:



 Die Taste **INFORMATIONEN**  wird durch das Symbol  ersetzt, und meldet, dass die Tür geöffnet ist

- Die Anzeige der aktuellen Uhrzeit.

2 Hauptbereich

In diesem Bereich ist es möglich, die verschiedenen Vorgänge des Gerätes einzustellen. Die Tasten und die Werte berühren, um das gewünschte Programm einzustellen.

Außerdem können je nach Bildschirm einige Punkte am unteren Rand dieses Bereichs erscheinen, um anzuzeigen, dass es weitere Funktionsseiten gibt, die durch horizontales Scrollen des Bildschirms erreicht werden können.



3 Unterer Bereich

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



Je nach angezeigter Seite sind zudem folgende Tasten vorhanden:



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

Konnektivität (Nur bei einigen Modellen)

Anforderungen für die Vernetzung:


- Mobiles Smartphone oder PC Tablet mit Betriebssystem iOS oder Android. Die Mindestversionen der Betriebssysteme finden Sie unter folgendem Link:

www.smeg.com/smegconnect/

- Aktiviertes WLAN-Netz (Frequenzband 2,4 Ghz, Verschlüsselung WPA2), das am Ort, an dem das Gerät installiert ist, verfügbar ist.
- Internetverbindung.
- Name und Passwort des WLAN-Heimnetzwerkes oder verfügbare WPS-Verbindung (Wi-Fi Protected Setup).

Weitere Informationen finden Sie im Handbuch „Vernetzung Einbaubackofen“.


Erster Gebrauch

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

Einschalten des Geräts:

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Im Display erscheint einige Sekunden lang das

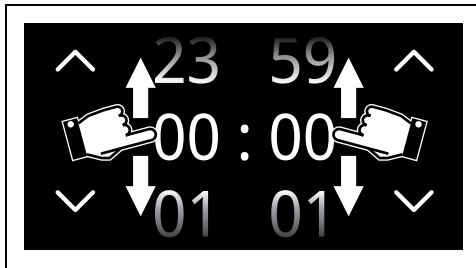
Logo des Herstellers.


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


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


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

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



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

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

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



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

4. Auf dem Display die Taste EINSTELLUNGEN  (unten rechts **3**) berühren.
5. Die Taste Display  berühren.
6. Neben dem Menüpunkt Sprache  (auf der linken Seite), die verfügbaren Sprachen


durchlaufen (auf der rechten Seite), bis die gewünschte Sprache ausgewählt wird.

7. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren.

Deaktivierung des Displays


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

Manuelle Deaktivierung des Displays:

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



Reaktivierung des Displays

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

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


Das Display schaltet sich nach wenigen Sekunden ein. Beim erneuten 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.

Reaktivierung des Displays für Modelle mit Drehschaltern

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

- Den Funktionswahlschalter  um eine Kerbe/Stufe (nach links oder rechts) drehen.

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

Gebrauch des Backofens



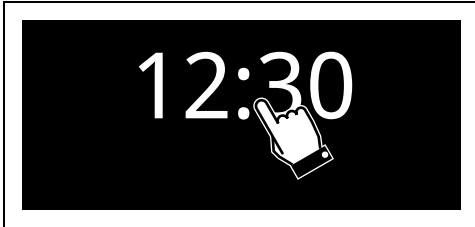
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Traditioneller Garvorgang



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

1. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.



2. Im „Hauptmenü“ die Taste GARVORGANG



(im Hauptbereich **2**) berühren.

3. Die Taste MENÜ TRADITIONELLE

GARVORGÄNGE  berühren.

4. Eine kombinierte Garfunktion auswählen

(zum Beispiel HEISSLUFT ) um die entsprechende Bildschirmseite des Garvorgangs aufzurufen.

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

Vorheizphase

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


Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige

angezeigt.

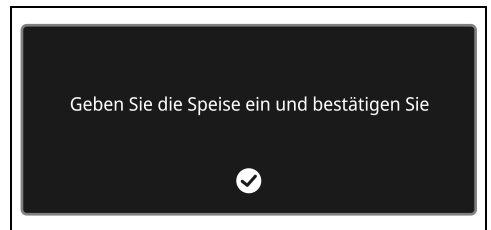


Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.



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

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




Kochzone

1. Die Tür öffnen.

2. Die Speise in den Backraum geben.

3. Die Tür schließen.

4. Die BESTÄTIGUNGS-Taste  drücken, um den Garvorgang zu starten.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.



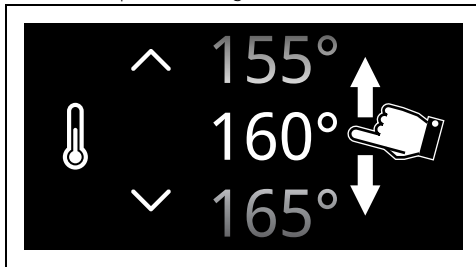
Änderung der Gartemperatur




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

1. Die Taste TEMPERATUR  oder den entsprechenden Wert berühren.

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




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


Ende des Garvorgangs

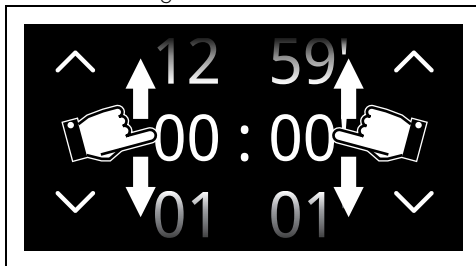
Um den Garvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt abzubrechen:

- Die STOP-Taste  berühren.
- Die Taste BESTÄTIGEN  berühren.


Zeitgesteuerter Garvorgang


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

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






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

 Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

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

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

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

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

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


Ende des Garvorgangs


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



- Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen.

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.

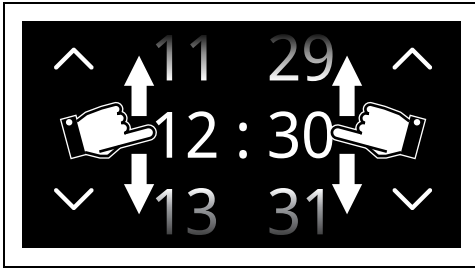
 Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Garzeitende ohne die Gardauer einzustellen.

- Nach Einstellung eines zeitgesteuerten Garvorgangs die Taste PROGRAMMIERTER GARVORGANG




oder den entsprechenden Wert berühren.

- Die Werte durchlaufen, bis gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende ausgewählt wird.



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

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

Ende des Garvorgangs

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



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

Liste der traditionellen Garfunktionen



Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

STATISCH



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

UMLUFT



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

Thermo-Umluft



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

TURBO



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

GRILL



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

GRILL UMLUFT



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

UNTERHITZE



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

UNTERHITZE HEISSLUFT



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

PIZZA



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

ECO



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

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



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



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



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



Minutenzähler





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



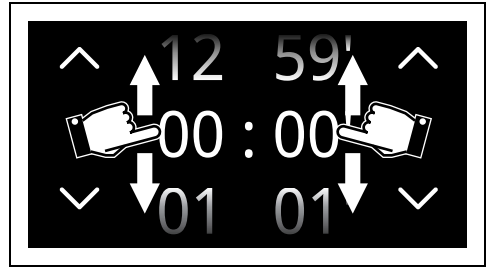
Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.

1. Die Taste MINUTENZÄHLER  (im unteren Bereich  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  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.

Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

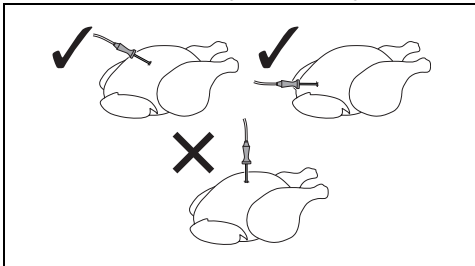
Mit dem Temperatursensor können Braten, Lendenbraten, Fleisch in verschiedenen Teilstücken und Größen präzise zubereitet werden. Die Sonde ermöglicht tatsächlich ein perfektes Garen von Speisen dank der präzisen Steuerung der Temperatur im Herzen des Gerichts. Die Kerntemperatur der Lebensmittel wird durch einen speziellen Sensor im Inneren der Spitze gemessen.



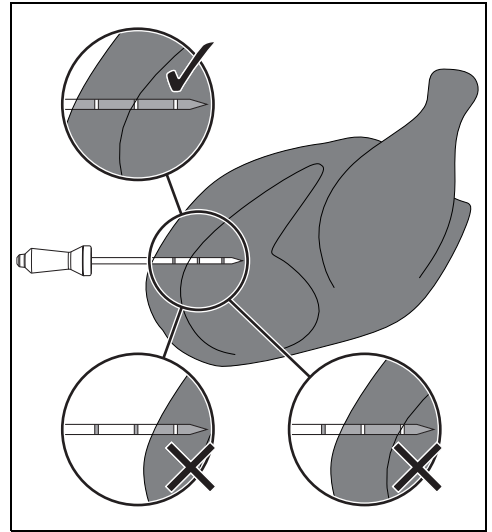
Eventuelle Teleskopschienen nicht auf der vierten Ablage von unten montieren, da sie keinen Zugang zur seitlichen Buchse der Temperatursonde ermöglichen würden.

Korrekte Anwendung der Sonde

1. Das Gargut auf ein Backblech legen.
2. Die Spitze der Sonde außerhalb des Backofens in das Gargut einführen.
3. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sicherstellen, dass die Temperatursonde in den dicksten Teil des Garguts und für mindestens 3/4 seiner Länge in das Gargut eingeführt wurde, jedoch nicht das darunterliegende Backblech berührt und nicht aus dem Gargut herausragt.



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



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






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

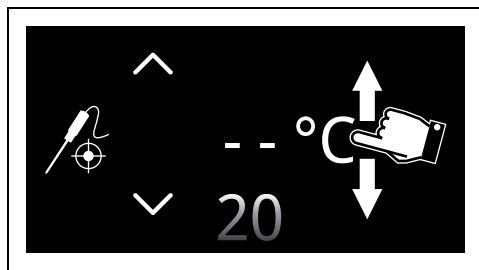


In dem Fall, in dem die Sonde die Temperatur der Speise nicht richtig erfasst, erscheinen auf dem Display 2 (zu bestätigende) Fehlermeldungen, daraufhin setzt das Gerät seinen Betrieb automatisch mit einem zeitgesteuerten Garvorgang fort.

Einen Garvorgang mit Temperatursonde einstellen

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

6. Die Werte der Zieltemperatur durchlaufen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt wird.



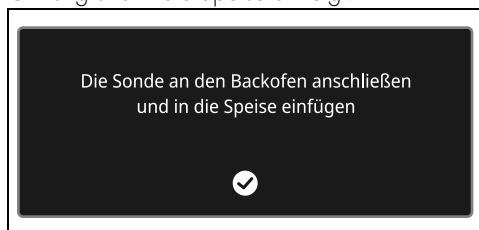
Der auswählbare Temperaturbereich bewegt sich zwischen 20 °C Minimum und 90 °C Maximum.

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

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

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

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



8. Die Taste BESTÄTIGEN berühren.

Garvorgang Δt



Das Gerät stellt automatisch die Temperatur des Garraums auf einen vorbestimmten Wert (Δt), die höher ist als die von der Sonde erfasste Kerntemperatur.

Wenn die Sonde ein Grad mehr im Vergleich zur Kerntemperatur ermittelt, erhöht das Gerät automatisch auch seine Innentemperatur um ein Grad. Das Gerät bietet die Wahl zwischen drei verschiedenen Garmodi (langsam, mittel und schnell) und die Möglichkeit, jede gewünschte Kerntemperatur einzustellen.

Ein Konzentrat an Technologie, das es ermöglicht, zarte, saftige, gesunde und qualitativ hochwertige Produkte zu erhalten.

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

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



Δt Langsam

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

Δt Mittel

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


Δt Schnell

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

Garzeit.

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

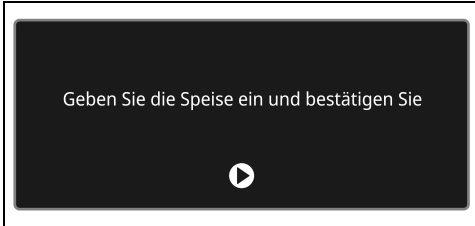


Um den Garvorgang Δt zu löschen, die Taste  drücken.

Mit Vorwärmung:

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

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

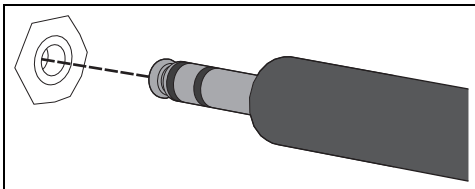


- Die Spitze der Temperatursonde in das Gargut einführen.




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



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



- Die Tür schließen.

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

Ohne Vorwärmung:

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

Einen Garvorgang mit Temperatursonde beenden

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

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

- Die Tür öffnen.
- Die Sonde aus dem Gargut und dem Anschluss herausziehen.
- Das Gargut aus dem Garraum nehmen.
- Sicherstellen, dass die Schutzabdeckung richtig geschlossen ist.
- Die Tür schließen.

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeit en hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach

mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurück federt, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

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

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

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

So können Sie Energie sparen

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

Smart Cooking

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

1. Im „Hauptmenü“ die Taste SMART

COOKING



(im Hauptbereich **2**)

berühren.

2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü SMART COOKING auswählen (zum

Beispiel „GEMÜSE“).



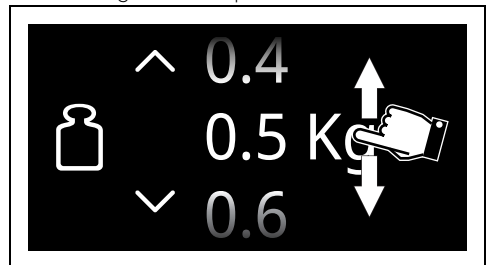
3. Den Untertyp der zu garenden Speise (zum

Beispiel „GEGR. GEM. GEMÜSE“)



auswählen.

4. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Speise einzustellen.



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



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

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

Der Garvorgang startet mit den vom Programm vorgegebenen Einstellungen.




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

Sametime



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

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

Schnellgerichte








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



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


Multistep-Garen





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



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

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

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

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

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

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

Chronologie


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

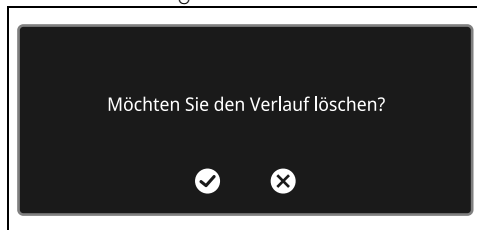
1. Im „Hauptmenü“ die Taste CHRONOLOGIE  (unten links **3**) berühren.
2. Die Funktion auswählen, die wiederverwendet werden soll, und wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben mit dem Garvorgang fortfahren.


Den Verlauf löschen

Wenn die Chronologie Verlauf gelöscht werden soll:

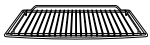
1. Im „Hauptmenü“ die Taste CHRONOLOGIE  berühren.

2. Die Taste PAPIERKORB  berühren, um die Chronologie zu löschen.



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

Mini-Anleitung für Zubehör



Rost

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

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



Backblech

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

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



Rost für
Backblech

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



Tiefe Backform

Wir empfehlen die Verwendung der tiefen Backform nur zum Kochen auf einer Ebene. Stellen Sie die tiefe Backform auf die mittlere Ablage, wenn Sie die belüfteten Funktionen

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

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




zu garen.

Angaben für die Aufsichtsbehörden


Fan forced mode

Die für die Festlegung der Energieeffizienzklasse verwendete ECO-Funktion entspricht den Bestimmungen der europäischen Norm DIN EN 60350-1.

Siehe Absatz „So können Sie Energie sparen“  des Kapitels HINWEISE.

Conventional heating mode

Für die Ausführung der Funktion OBERHITZE + UNTERHITZE muss die Vorheizphase übersprungen werden (siehe Absatz „Vorheizphase“ des Kapitels BEDIENUNG).

Siehe Absatz „So können Sie Energie sparen“  des Kapitels HINWEISE.

Unsere Rezepte

Verschiedene Rezepte und mehr Tipps und Hinweise zum Garen finden Sie auf der Seite www.smeg.com, die auch mit dem QR-Code in der Broschüre, die dem Gerät beiliegt, aufgerufen werden kann.

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 ) berühren.



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

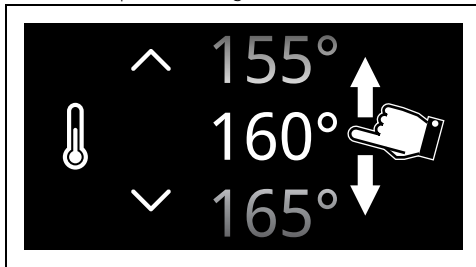
Ein Rezept hinzufügen



1. Die Taste NEUES REZEPT  berühren.

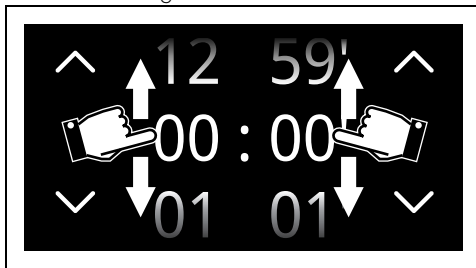
2. Die gewünschte Funktion auswählen.

3. Die Taste TEMPERATUR  oder den entsprechenden Wert berühren.


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




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



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

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


 Nun kann auch ein programmierter Garvorgang hinzugefügt werden.



Speichern eines Rezeptes


9. Die Taste SPEICHERN  berühren.
10. Die Werte durchlaufen, um die SCHIENE einzustellen.


11. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Speise einzustellen.



12. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
- Nun muss ein Rezeptname eingegeben werden.
13. Die alphanumerische Schaltfläche verwenden, um den Namen des zu speichernden Rezeptes einzugeben.

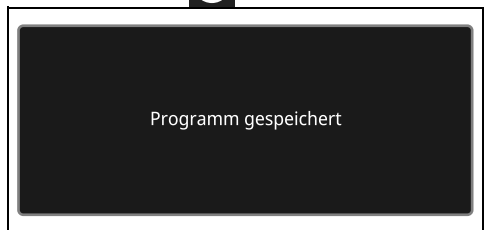
 Die Tasten **123** und  verwenden, um von der alphanumerischen Schaltfläche auf die numerische Schaltfläche und umgekehrt überzugehen.

 Der Rezeptname darf höchstens 12 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.



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

 Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben.

14. Zum Speichern des Programms die Taste BESTÄTIGEN  berühren.



Aktivierung eines eigenen Rezeptes

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

Löschen eines Rezeptes

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




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


Weitere Funktionen


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


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


 Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.

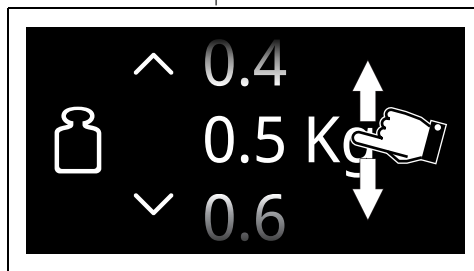
AUFTAUEN NACH GEWICHT

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

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

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

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





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

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


Voreingestellte Parameter:


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


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


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

AUFTAUEN NACH ZEIT


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

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

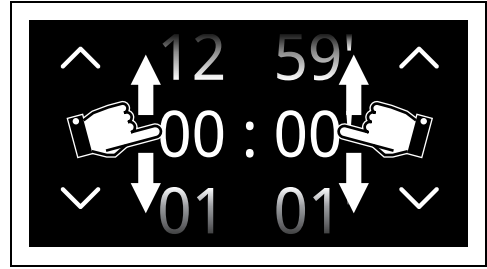
 Die Dauer der Funktion Auftauen nach Zeit liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.


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

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Garraum geben.
3. Die Tür schließen.


4. AUFTAUEN NACH ZEIT  auswählen.


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




7. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
8. Die Taste Start  berühren, um das Auftauen nach Zeit zu beginnen.
Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.
9. Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen.

HEFESTUFE

 Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.

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

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

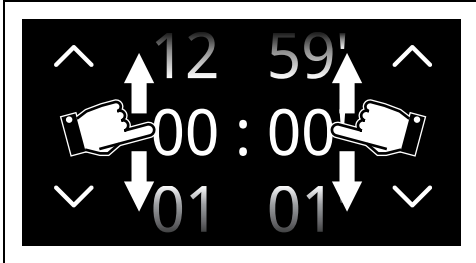
1. Die Tür öffnen.
2. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
3. Die Tür schließen.
4. HEFESTUFE  auswählen.



5. Die Taste GARZEIT  oder den entsprechenden Wert berühren.



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

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



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

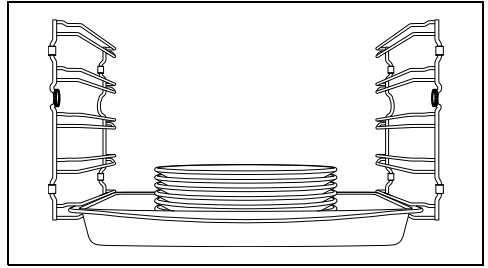
Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

TELLERWÄRMER



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

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



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




2. TELLERWÄRMER  auswählen.

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



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

Bei laufender Funktion ist es möglich, Folgendes einzustellen:

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

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

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).



- Die Taste Start  berühren, um die Funktion Temperatur halten zu beginnen.


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

STONE

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


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


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

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



- Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
 - Die Tür schließen.
- Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.


BBQ (Barbecue)

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

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


- Die Tür öffnen.


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

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


- Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
 - Die Tür schließen.
- Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

AIRFRY

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

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

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

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

- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und das AIRFRY-Zubehör mit dem Gericht in den Garraum einführen.
 - Die Tür schließen.
- Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen

Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

SABBATH





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

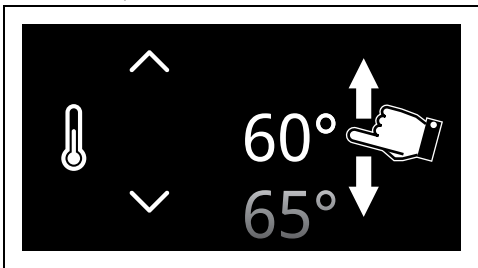
Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

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



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

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



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

8. Die START-Taste  berühren, um die Sabbath-Funktion beginnen.


Zum Unterbrechen der Funktion:

- Die Taste HOME  etwa 3 Sekunden lang berühren.

Für die Reinigungsfunktion VAPOR CLEAN



(nur bei einigen Modellen) und die

Reinigungsfunktionen des Untermenüs  siehe das Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG.

Im Falle eines Stromausfalls

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

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


Tritt die Unterbrechung unter anderen als den oben beschriebenen Bedingungen auf, wartet das Gerät eine gewisse Zeit lang auf die manuelle Zustimmung des Benutzers zur Fortsetzung oder Nichtfortsetzung der Funktion. Wird die Funktion wieder aktiviert, bleiben die Einstellungen für das Garen so, wie sie vor der Unterbrechung waren, wobei die bereits verstrichene Zeit berücksichtigt wird.

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



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




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

Stromausfall während einer programmierten Funktion

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

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


Einstellungen



 Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

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


Einstellung der Uhrzeit


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

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

Digitaluhr

 Ermöglicht die Anzeige der aktuellen Uhrzeit im digitalen Format.

 Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Version aktiv.

1.  Digitaluhr auswählen.
2. On auswählen.


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





Anzeige der Uhrzeit



 Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit bei ausgeschaltetem Backofen.

 Die Funktion Anzeige der Uhrzeit ist werkseitig auf Off eingestellt.


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


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



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

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

Format Uhrzeit

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



 Die Funktion Format Uhrzeit ist werkseitig auf 24h eingestellt.

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

Ofeneinstellungen



Menü für zusätzliche Produktfunktionen.

- Im „Menü der Einstellungen“  die Taste **OFENEINSTELLUNGEN**  berühren.

Temperatur halten



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



Die Funktion Temperatur halten wird 5 Minuten nach 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.

-  Temperatur halten auswählen.
- On auswählen.
- 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.

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

Displayeinstellungen





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

- Im „Menü der Einstellungen“  die Taste **DISPLAYEINSTELLUNGEN**  berühren.

Sprache





Ermöglicht es, die Sprache des Displays auszuwählen.

-  Sprache auswählen.
- Die verfügbaren Sprachen durchlaufen, bis die gewünschte Sprache ausgewählt wird.
- 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.

Bedientöne



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

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



Format Temperatur



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



Die Funktion Format Temperatur ist werkseitig auf °C eingestellt.

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


Display-Helligkeit



Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.



Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf Hoch eingestellt.

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



Gewichtseinheit



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



Die Funktion Gewichtseinheit ist werkseitig auf kg eingestellt.

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

Einstellung des Anschlusses (nur SmegConnect-Modelle)




Menü mit allen Anschlussparametern.

- Im „Menü der Einstellungen“  die Taste

ANSCHLUSSEINSTELLUNGEN

(unten links **3**) berühren.





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

System-Informationen





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

- Im „Menü der Einstellungen“  die Taste SYSTEM-INFORMATIONEN  (unten rechts **3**) berühren.

Aussteller



Menü für Aussteller.


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

Show Room (nur für Aussteller)





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



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



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

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


Demo Modus (nur für Aussteller)



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



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

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



Wiederherstellung der Einstellungen



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



Der Vorgang löscht auch persönliche Rezepte.

- Im „Menü der Einstellungen“  die Taste FACTORY RESET  (unten in der Mitte **3**) berühren.
1. Die Taste Ja berühren, wenn man das Gerät auf die Werkseinstellung zurücksetzen will.
oder
 2. Die Taste Nein berühren, um den Vorgang zu annullieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Gerätes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

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

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

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

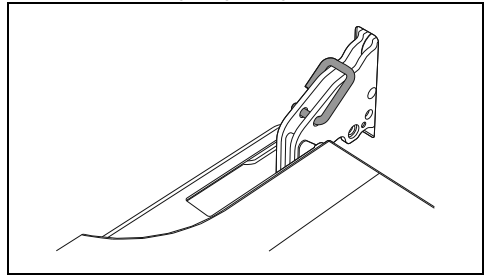
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

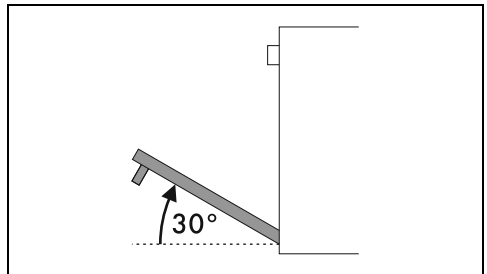
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

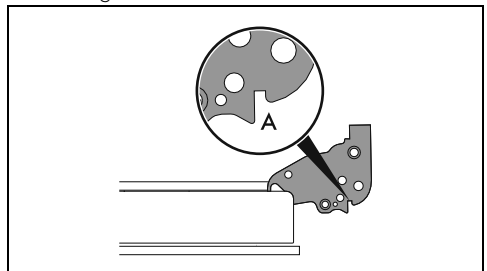
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen 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

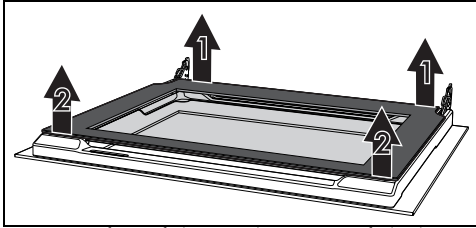
DE

handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

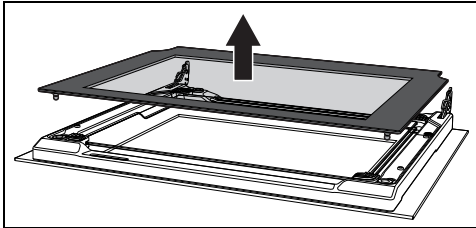
Ausbau der Innenverglasung

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

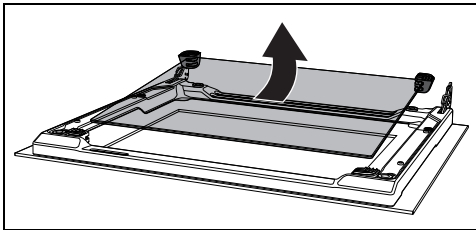
1. Die Klappe mit den entsprechenden Stiften absichern.
2. Die Stifte auf der Rückseite der Innenverglasung lösen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



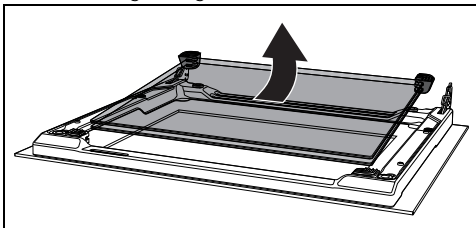
3. Die Stifte auf der Vorderseite in Pfeilrichtung 2 lösen.
4. Danach die Innenverglasung aus dem vorderen Profil entfernen.



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

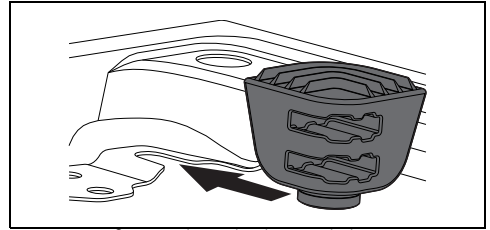


Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.

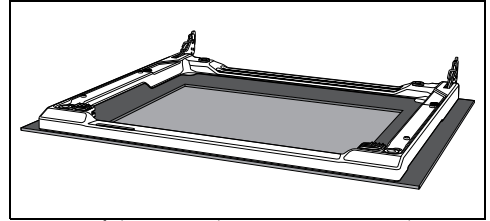


In dieser Phase kann es passieren, dass sich die oberen Gummis aus ihrem Sitz lösen.

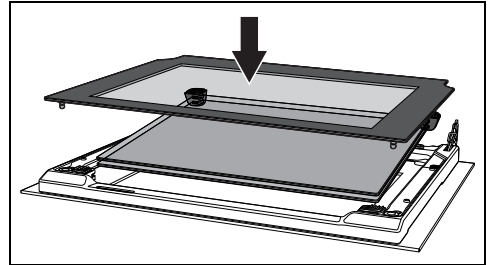
6. Die vorderen Gummi in die Aufnahmen bauen. Die Unterteile des Gummis müssen nach außen gerichtet sein.



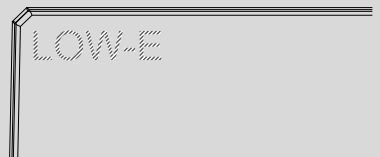
7. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen.



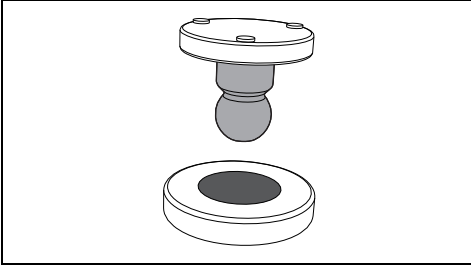
8. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.
9. Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



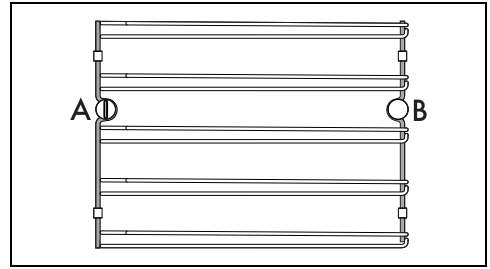
Die Zwischenverglasung muss so auf die geöffnete Tür aufgesetzt werden, dass das Siebdruckbild in der Ecke von links nach rechts gelesen werden kann (der raue Teil des Siebdruckbildes muss zur Außenseite zeigen).



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



Seitenflächen noch mehr.



A = Vordere Aufnahme

B = Hinterer Stift



Bei einigen Modellen kann der hintere Bolzen B auf die gleiche Weise wie der vordere Stift A ausgebaut und wieder eingebaut werden.



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:

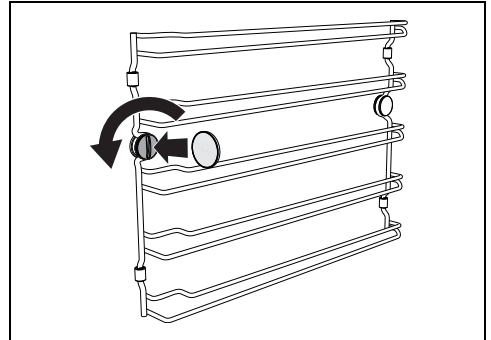
1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

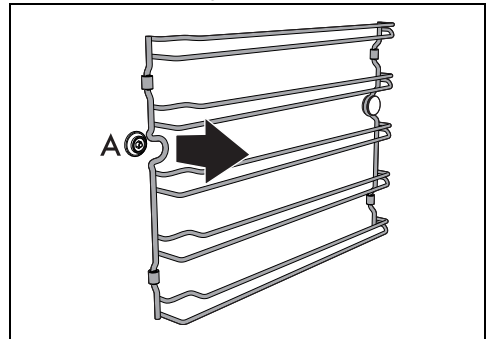
Das Entfernen der Halterahmen für Roste/Backbleche erleichtert die Reinigung der

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

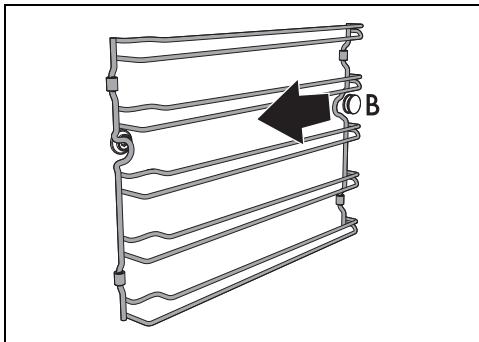
1. Den vorderen Befestigungsstift, der sich an der Seitenwand in der Nähe der Garraumöffnung befindet, herausdrehen (mit einem Werkzeug oder einer Münze).



2. Den Rahmen vorsichtig zum Inneren des Garraums ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst.



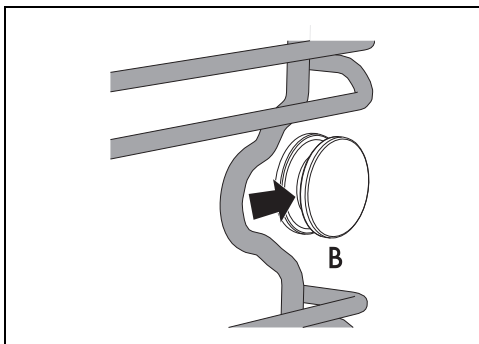
3. Den Rahmen vom hinteren Stift B herausziehen, der sich unten an der Seitenwand befindet.



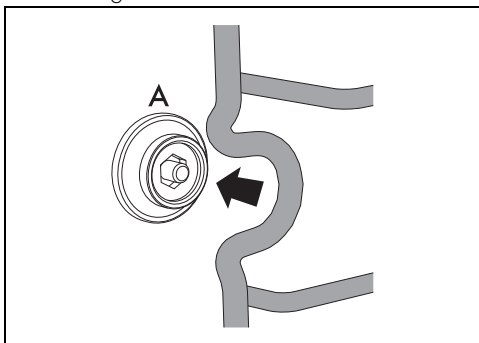
4. Den Vorgang für den Rahmen an der anderen Seitenwand wiederholen.

Für den Einbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

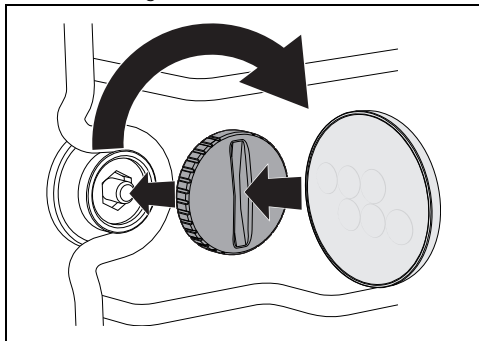
1. Die Rückseite des Rahmens in den Schlitz unter Stift B schieben, der sich unten an der Seitenwand befindet.



2. Den vorderen Teil des Rahmens in den Sitz A an der Seitenwand in der Nähe der Öffnung des Garraums einführen.



3. Den vorderen Befestigungsstift einschrauben (Werkzeug oder Münze benutzen).



4. Den Vorgang für den Rahmen an der anderen Seitenwand wiederholen.

Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



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

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehöerteile im Inneren des Backraums abbauen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde herausnehmen.
- Falls vorhanden, die selbstreinigenden Platten abbauen.
- Rund 120 ml Wasser auf den Backraumboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.
- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in den Backraum sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden

und die Umlenkplatte richten.



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



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

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

Einstellung des Vapor Clean



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



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

1. Im „Hauptmenü“ die Taste ANDERE FUNKTIONEN  (im Hauptbereich ) berühren.
2. VAPOR CLEAN  anwählen.

Vapor Clean Reinigungsphase

3. Die START-Taste  berühren, um die Funktion FUNKTION Vapor Clean zu beginnen.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.



Beendigung der Funktion Vapor Clean

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

werden kann.



1. Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen.
2. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
3. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
4. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
5. Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.
6. Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten und die Halterahmen für Roste/ Backbleche erneut einsetzen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen:

- Es wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umluftfunktion bei 160°C ca. 10 Minuten trocknen zu lassen
- Bei selbstreinigenden Platten wird empfohlen, den Backraum abzutrocknen und einen Katalysezyklus durchzuführen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



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

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

- Die Innenverglasung gemäß den üblichen

Reinigungsanweisungen reinigen.

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

Einstellung der Pyrolyse

1. Im „Hauptmenü“ die Taste ANDERE

FUNKTIONEN  (im Hauptbereich

2) drücken.

2. PIROLYSE anwählen



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

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



Verfügbare Pyrolysezeiträume:


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


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

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




Wenn die Temperatursonde (falls vorhanden) in den entsprechenden Anschluss eingesteckt ist, blinkt das

Symbol  und die Pyrolyse kann nicht gestartet werden.

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

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

Rund 1 Minute nach Beginn der Pyrolyse, schaltet sich die Kontrolllampe  ein (im unteren Bereich **3**) und zeigt an, dass die Tür durch eine Vorrichtung, die jeden Öffnungsversuch unterbindet, gesperrt ist.



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

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



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



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




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



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


Programmierte Pyrolyse

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

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

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



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

Ende der Pyrolyse

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



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung

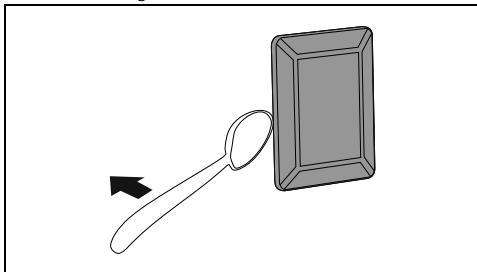


**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

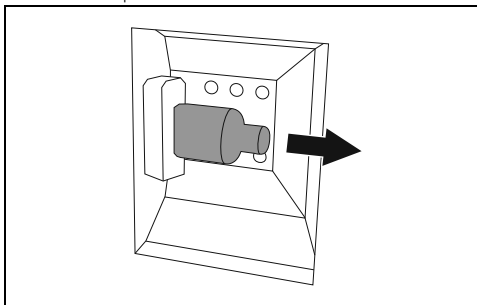
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.

3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Löffel) entfernen.



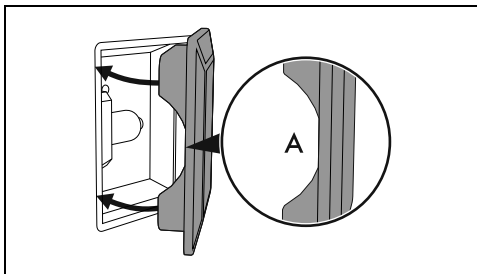
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

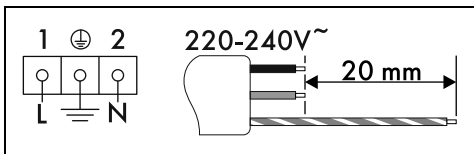
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V~



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

Fixer Anschluss

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

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

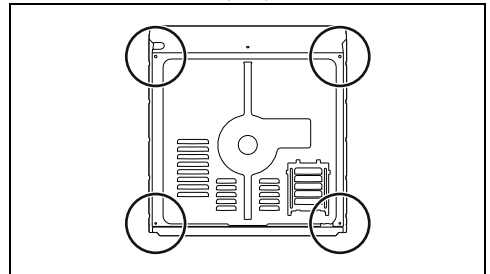
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Austausch des Kabels



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



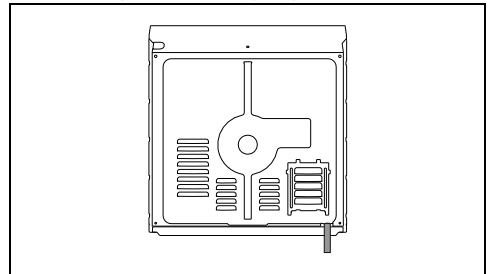
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

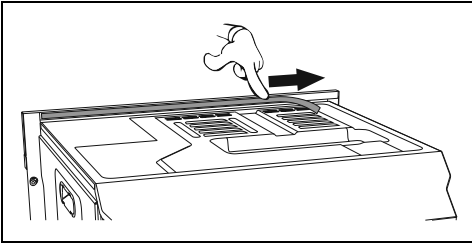
Anordnung des Versorgungskabels



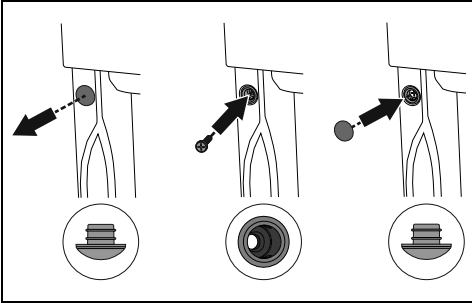
Dichtung der Bedienblende

Die in der Lieferung enthaltene Dichtung auf die Rückseite der Bedienblende kleben, um ein

eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.

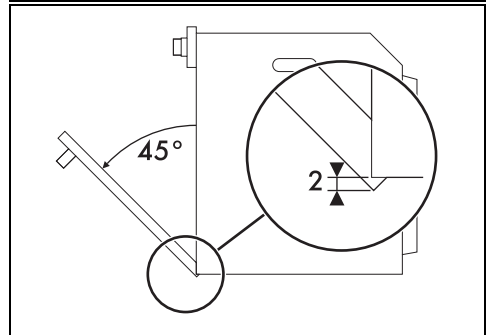
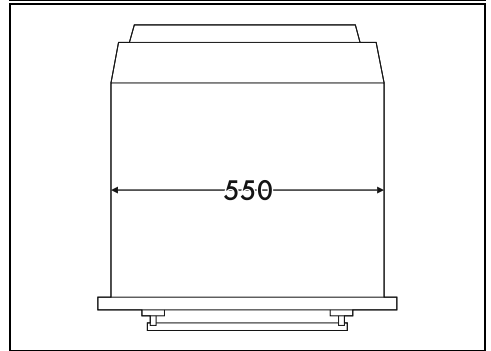
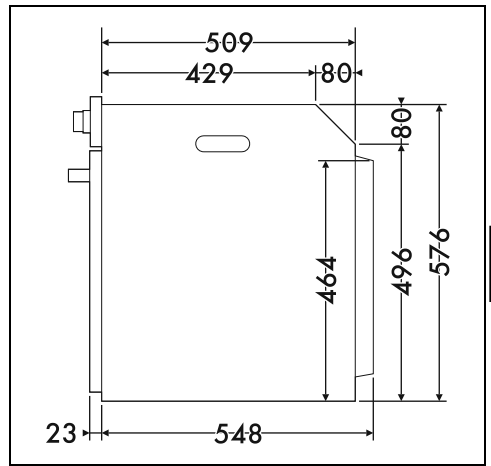
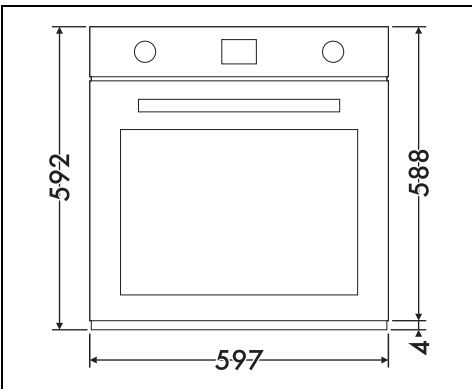


Befestigungsbuchsen

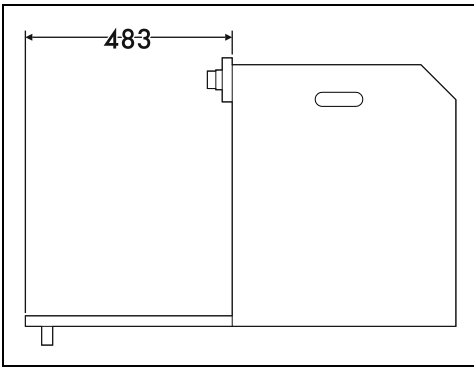


1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

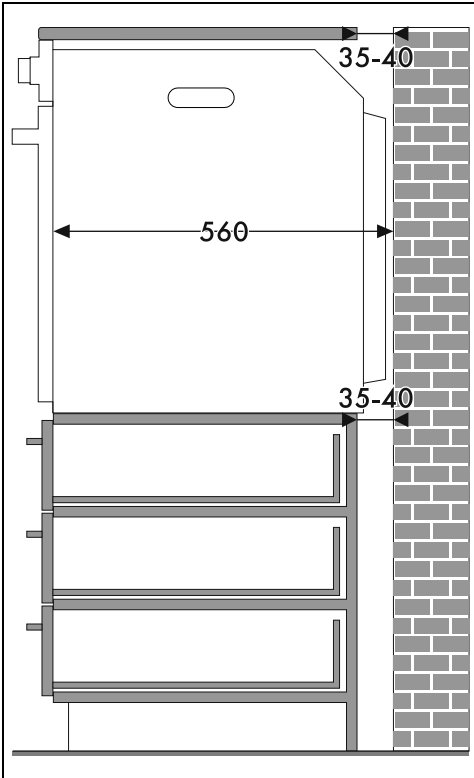
Abmessungen des Gerätes (mm)



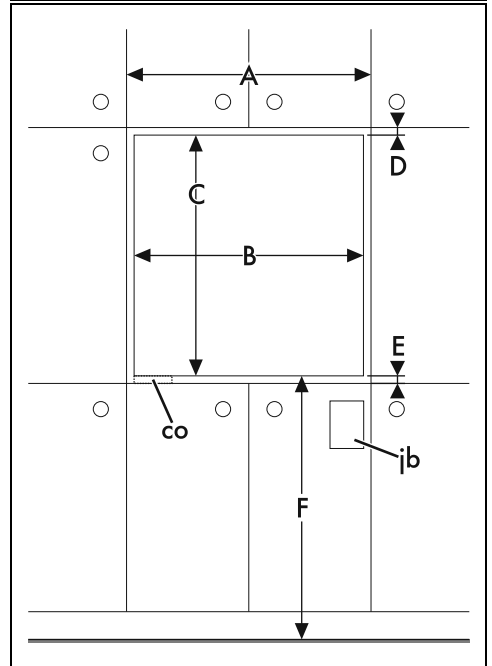
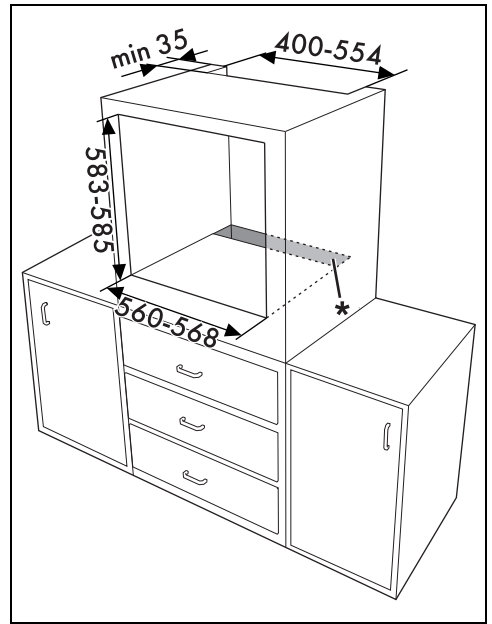
DE



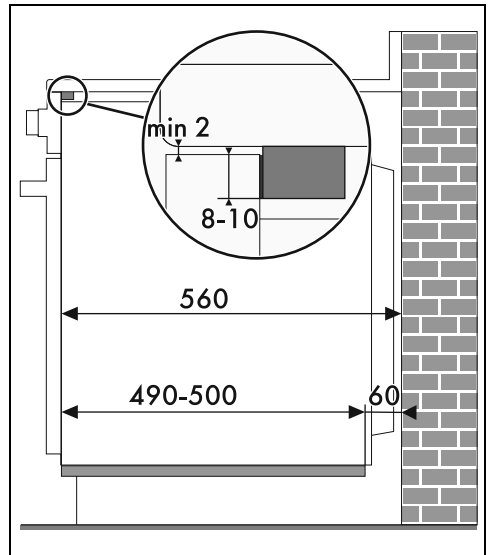
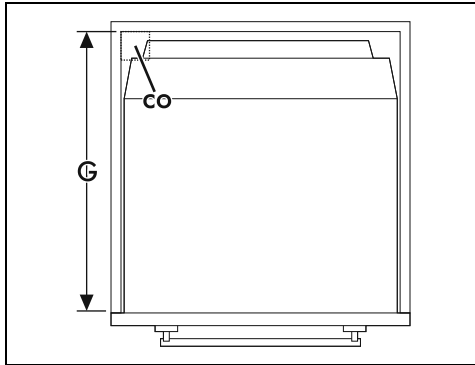
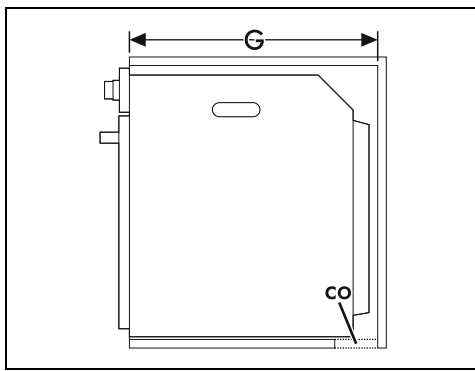
Einbau in einen Hochschrank (mm)



* 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

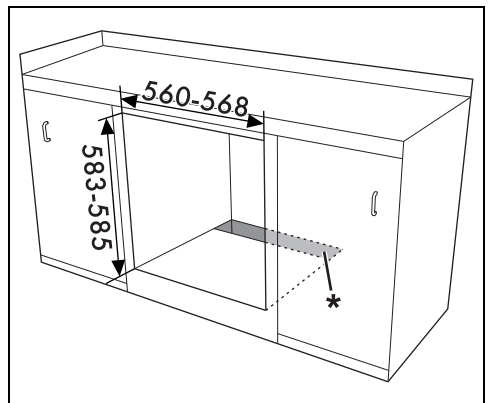
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

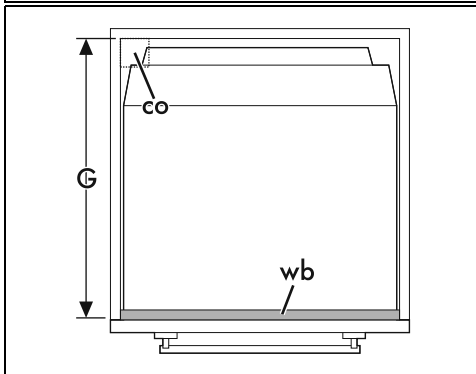
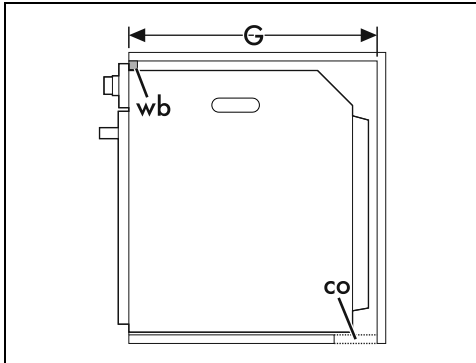
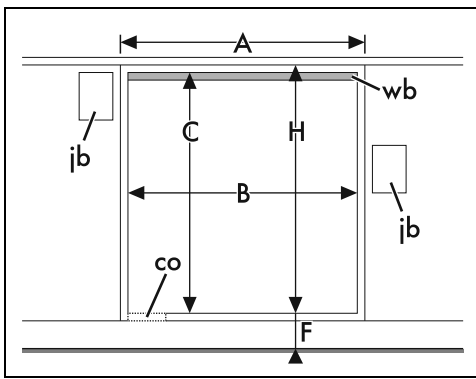
H min. 594 mm

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

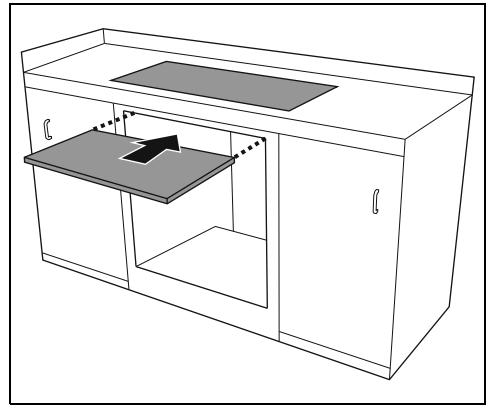
co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm²)

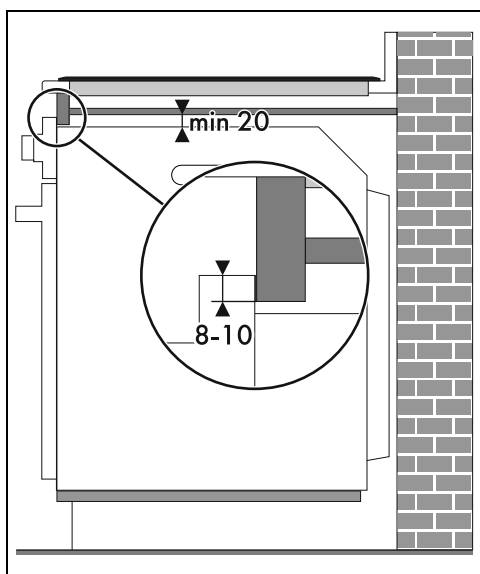
ib Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

wb Holzleiste (empfohlen)

Einbau unter Kochfeldern (mm) (nur bei Pyrolysemodellen)

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





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