

<b>WARNHINWEISE</b>	<b>82</b>	Zubehör	90
Allgemeine Sicherheitshinweise	82	<b>GEBRAUCH</b>	<b>91</b>
Für dieses Gerät	86	Vorhergehende Eingriffe	91
Zweck des Gerätes	87	Gebrauch der Zubehörteile	91
Dieses Bedienungshandbuch	87	Gebrauch des Backofens	91
Haftung des Herstellers	87	Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)	94
Typenschild	88	Ratschläge zum Garen	97
Entsorgung	88	Mini-Anleitung für Zubehör	98
Leitfaden für europäische Kontrollstellen	88	Unsere Rezepte	98
Technische Daten zur Energieeffizienz	88	<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>98</b>
So können Sie Energie sparen	88	Reinigung des Gerätes	98
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus	88	Reinigung der Backofentür	98
Leuchtquellen	88	Reinigung des Backraums	100
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	89	Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	101
<b>BESCHREIBUNG</b>	<b>89</b>	Außergewöhnliche Wartung	102
Allgemeine Beschreibung	89	<b>INSTALLATION</b>	<b>103</b>
Bedienblende	89	Elektrischer Anschluss	103
Weitere Teile	90	Positionierung	104

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](http://www.smeg.com)

## WARNHINWEISE

### Allgemeine Sicherheitshinweise

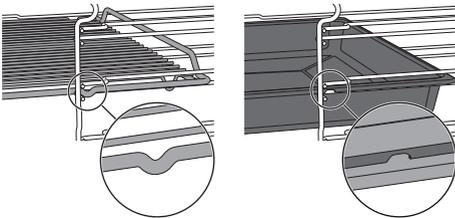
#### Personenschäden

- **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 bleichmittelhaltige 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.
- 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.

### Für pyrolytische Geräte

- Während der Pyrolyse können die Oberflächen außergewöhnlich hohe Temperaturen erreichen. Kinder fernhalten.
- Vor dem Start der Pyrolyse, alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen aus dem Backraum entfernen.
- Vor dem Start der Pyrolyse alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Vor dem Start der Pyrolyse alle Brenner oder elektrischen Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern diese auf dem Backofen installiert sind.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe

### Installation und Wartung

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**

austauschen wird.

- **ACHTUNG:** Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- **ACHTUNG:** Vor dem Auswechseln von Leuchtmittel der Innenbeleuchtung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom

Stromnetz getrennt ist bzw. die allgemeine Stromversorgung abgeschaltet wurde.

- Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel für Haushaltsgeräte und sind nicht für die Hausbeleuchtung zu verwenden.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

### **Für dieses Gerät**

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

### **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.

## Technische Daten zur Energieeffizienz

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

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

## So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum 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.

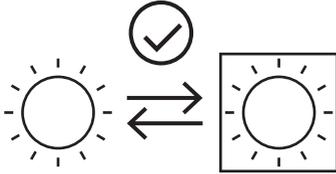
## Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus

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

## Leuchtquellen

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

werden können.



- Die in dem Produkt enthaltenen Lichtquellen sind für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  geeignet und für die Verwendung in Hochtemperaturanwendungen wie Öfen vorgesehen.

- Dieses Gerät enthält Lichtquellen der Leistungsklasse „G“.

## Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



Warnung/Achtung

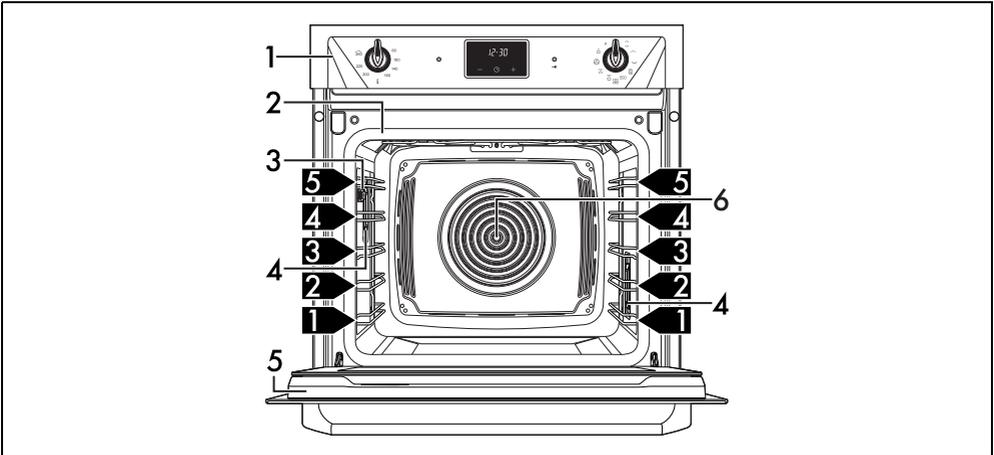


Informationen/Tipps

DE

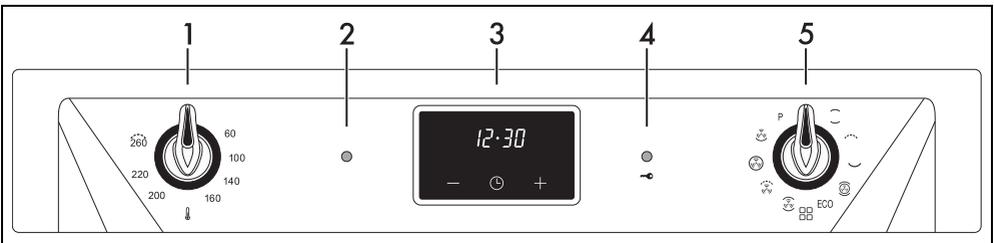
# BESCHREIBUNG

## Allgemeine Beschreibung



- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1 Bedienblende   | 4 Lampe                          |
| 2 Dichtung   | 5 Tür                            |
| 3 Anschluss für Temperatursfühler (nur bei einigen Modellen) | 6 Kühlgebläse                    |
|  | <b>1,2,3</b> Schiene des Rahmens |

## Bedienblende



### 1 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann die Gartemperatur

ausgewählt werden.

Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den

gewünschten Wert zwischen Minimum und Maximum drehen.

## 2 Thermostat-Kontrolllampe

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

## 3 Digital-Zeitschaltautomatik

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit, zur Einstellung von programmierten Garvorgängen und zur Einstellung des Minutenzählers.

## 4 Pyrolyse-Kontrolllampe

Die Kontrolllampe schaltet sich ein, sobald man den automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) aktiviert.

## 5 Funktionsknebel

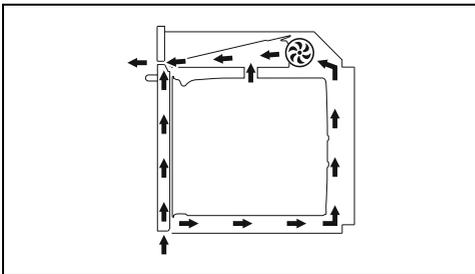
Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturknebel einstellen.

## Weitere Teile

### Schienen zur Positionierung

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

### Lüfter



Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb. Der Lüfterbetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

### Beleuchtung des Backraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in

Betrieb:

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



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

## Zubehör



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

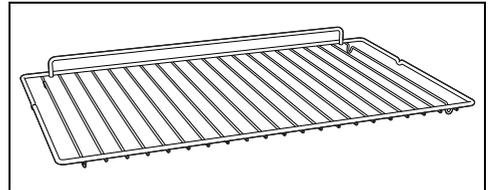


Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



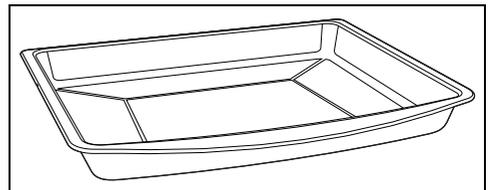
Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

## Rost



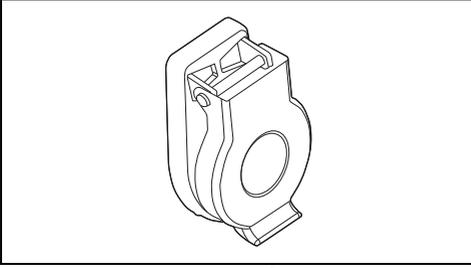
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

## Tiefes Backblech



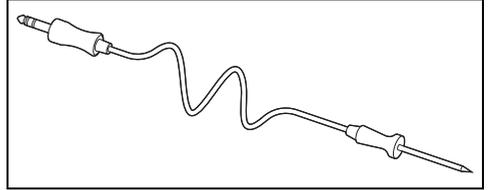
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza, Ofengebäck, Keksen...

## 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.

DE

# GEBRAUCH

## Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder Einlegeböden entfernen.
- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“).

### Erstes Aufwärmen

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

Während der Erwärmung des Geräts

- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

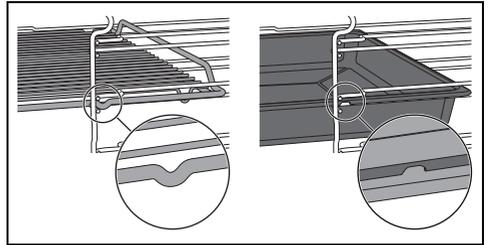
## Gebrauch der Zubehörteile

### Roste und Backbleche

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

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

sein.



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



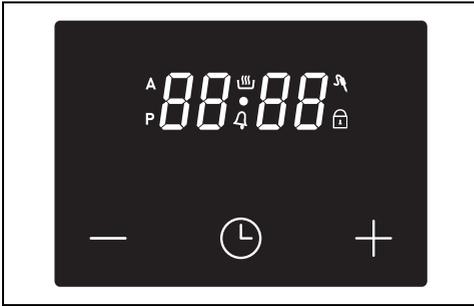
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

## Gebrauch des Backofens



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

## Digital-Zeitschaltautomatik



 Tasto Verringern

 Taste der Uhr

 Taste Erhöhen

### Symbole am Display

 Zeitgesteuerter Garvorgang

 Pyrolyse

 Garvorgang

 Minutenzähler

 Temperatursonde

 Türverriegelung

### Einstellung der Uhrzeit

 Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Ziffern .

1. Die Taste der Uhr  einige Sekunden lang gedrückt halten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten Steigern  und zur Verringern  kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. Die Taste Uhr  drücken oder einige Sekunden warten.

Der Punkt zwischen den Stunden und den

Minuten hört auf zu blinken.



Zur Änderung der Uhrzeit die Tasten zur Erhöhung  und zur Verminderung  zwei Sekunden lang gedrückt halten und dann die Uhrzeit einstellen.

### Einschalten des Backofens (manueller Garvorgang)



Je nach Rezept, kann das Gericht von Anfang an oder erst nach dem Vorheizen in den Garraum gestellt werden.

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.

Nach wenigen Sekunden startet die Vorheizphase.

### Vorheizphase

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

Diese Phase wird durch das Aufleuchten der Thermostat-Kontrolllampe und das Blinken des Symbols  am Display angezeigt.

Nach der Vorheizstufe:

- Die Thermostat-Kontrolllampe erlischt;
- Das Symbol  am Display leuchtet fest;
- Es ertönt ein akustisches Signal;
- Der Garvorgang beginnt automatisch.

Nach dem Vorheizen kann das Gericht in den Garraum geschoben werden (falls dies im Rezept vorgesehen ist).

### Ende eines manuellen Garvorgangs

Um einen Garvorgang zu beenden>

- Den Funktionsknebel und den Temperaturknebel auf Position 0 stellen.

### Minutenzähler



Der Minutenzähler unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Erneut die Taste der Uhr  drücken.

Das Display meldet .

2. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung  und zur Verminderung  die gewünschten Minuten einstellen.

3. Die Taste Uhr  drücken oder einige Sekunden warten, um die Funktion des Minutenzählers zu aktivieren.

Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und das Symbol  an.

 Die Taste Uhr  drücken, damit am Display die restliche Zeit angezeigt wird.

Nach Ablauf der Zeit des Minutenzählers:

- blinkt das Symbol .
- Es ertönt ein akustisches Signal, das über den Druck irgend einer Taste am Display deaktiviert werden kann.

 Der Minutenzähler kann zwischen 1 Minute und eine Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

### Zeitgesteuerter Garvorgang

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

1. Eine Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.
3. Die Taste Uhr  drücken oder einige Sekunden warten, um die Vorheizphase zu aktivieren.
4. Die Taste der Uhr  drücken

Am Display werden die Angaben über die Einstellung des Minutenzählers  eingeblendet.

5. Erneut die Taste der Uhr  drücken.

Im Display erscheinen das Symbol  und die blinkende Anzeige  abwechselnd zur aktuellen Uhrzeit.

6. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung  und zur Verminderung  die gewünschten Garminuten einstellen.

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

7. Die Taste Uhr  drücken oder einige Sekunden warten, um die Funktion zu aktivieren.

Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und  an.

 Um die eingestellte Programmierung zu löschen den Funktionsknebel bzw. den Temperaturknebel auf Position 0 stellen.

Ende des Garvorgangs:

- die Heizelemente werden deaktiviert;
  - Es ertönt ein akustisches Signal, das über den Druck irgend einer Taste am Display deaktiviert werden kann;
  - Auf dem Display erscheint die blinkende Anzeige .
8. Die Taste der Uhr  drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.
  9. Den Drehknebel der Funktionen bzw. den Drehknebel der Temperatur auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

### Programmierter Garvorgang

 Der programmierte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

1. Nach Anwahl der Garfunktion und -temperatur über die entsprechenden Drehknebel, einen zeitgesteuerten Garvorgang wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben einstellen.
2. Erneut die Taste der Uhr  drücken.

Das Display zeigt die Anzeige  abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an

3. Mit den Tasten  oder  die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einstellen.



Es ist nicht möglich, programmierten Garvorgänge von mehr als 24 Stunden einzustellen.



Es muss berücksichtigt werden, dass der Garzeit einige Minuten für das Vorheizen des Backofens hinzugefügt werden müssen.

4. Die Taste Uhr  drücken oder einige Sekunden warten, um die Funktion zu aktivieren.

Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und die Symbole  und  leuchten auf.

Das Gerät versetzt sich in den Wartezustand bis der Garvorgang beginnt und beendet ihn zur vom Bediener gewählten Uhrzeit.



Um die eingestellte Programmierung zu löschen den Funktionskebel bzw. den Temperaturkebel auf Position 0 stellen.

Ende des Garvorgangs:

- die Heizelemente werden deaktiviert;
  - Es ertönt ein akustisches Signal, das über den Druck irgend einer Taste am Display deaktiviert werden kann;
  - Auf dem Display erscheint die blinkende Anzeige .
5. Die Taste der Uhr  drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.
6. Den Drehkebel der Funktionen bzw. den Drehkebel der Temperatur auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

### Änderung der eingestellten Werte

1. Die Taste Uhr  solange drücken, bis die Art der zu verändernden Daten angezeigt wird (Minutenzähler , Zeitgesteuerter Garvorgang , Programmierter Garvorgang ).
2. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung  und zur Verminderung  die gewünschten Werte einstellen.

### Auswahl des akustischen Signalgebers

Der Signalgeber kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden.

1. Die Tasten zur Erhöhung  und zur Verminderung  gleichzeitig gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt.
2. Erneut die Taste der Uhr  drücken.

Die Taste zur Verminderung  drücken, um ein anderes akustisches Signal unter ,  und  zu wählen.

### Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

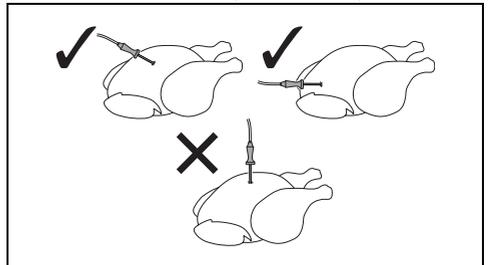
Mit dem Temperatursensor können Braten, Lendenbraten, Fleisch in verschiedenen Teilstücken und Größen präzise zubereitet werden. Die Sonde ermöglicht tatsächlich ein perfektes Garen von Speisen dank der präzisen Steuerung der Temperatur im Herzen des Gerichts. Die Kerntemperatur der Lebensmittel wird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





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.

## Einen Garvorgang mit Temperatursonde einstellen



Achtung. Die zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Hände während des Anschlusses der Temperatursonde und für den Umgang mit den Gerichten im Garraum mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.



Der auswählbare Temperaturbereich bewegt sich zwischen 40 °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.

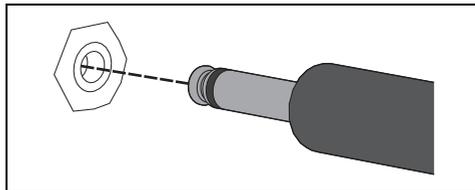


Sollte während eines Garvorgangs mit Sonde aus irgendeinem Grund die Sonde getrennt werden müssen, ohne die Drehknebel oder das Display zu betätigen, wird die Funktion wie ein normaler Garvorgang durchgeführt.

## Mit kaltem Ofen:

1. Den Funktionsknebel drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Die Gerätetür öffnen.
3. Das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
4. Den Verbindungsstecker der Temperatursonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken

und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.



5. Die Tür schließen.

Am Display wird **75 °C<sup>A</sup>** eingeblendet (75°C ist die per Default vorgeschlagene Zieltemperatur).

6. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung **+** und zur Verminderung **-** die gewünschte Zieltemperatur eingeben.

Die Taste Uhr **🕒** drücken oder einige Sekunden warten, um die Vorheizphase zu aktivieren. Danach beginnt automatische die Garphase.

## Bei gestartetem Garvorgang:

1. Den Funktionsknebel drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur einzustellen.

Die Taste Uhr **🕒** drücken oder einige Sekunden warten, um die Vorheizphase zu aktivieren.

Nach der Vorheizstufe:

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

Am Display wird **75 °C<sup>A</sup>** eingeblendet (75°C ist die per Default vorgeschlagene Zieltemperatur).

7. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung **+** und zur Verminderung **-** die gewünschte Zieltemperatur eingeben.

Nach wenigen Sekunden startet die Garphase mit Sonde.

## Ein Garvorgang mit Temperatursonde wird beendet

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

Die Heizelemente werden deaktiviert, es ertönt ein akustisches Signal und am Dem Display erscheint die Anzeige .

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

## 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.

### GRILL



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

### UNTERHITZE



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

### TURBO



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

## ECO ECO

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

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



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



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



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

### UMLUFT



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

### GRILL UMLUFT



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

### 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.

## UMLUFT UNTERHITZE



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.

Für die PYROLYSE-Reinigungsfunktion **P** gelten die Angaben im Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG.

## 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.

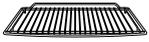
### Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- 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.

## 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.



Tiefe Backform

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

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

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

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

## Unsere Rezepte

Verschiedene Rezepte und mehr Tipps und Hinweise zum Garen finden Sie auf der Seite

[www.smeg.com](http://www.smeg.com), die auch mit dem QR-Code in der Broschüre, die dem Gerät beiliegt, aufgerufen werden kann.

## 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.

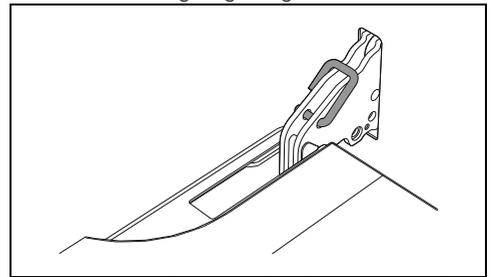
### Reinigung der Backofentür

#### Ausbau der Backofentür

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

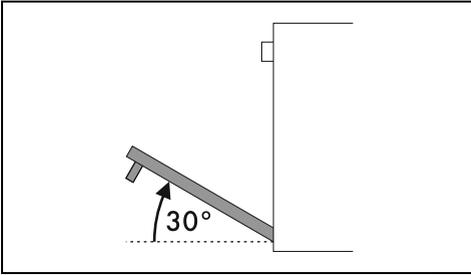
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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

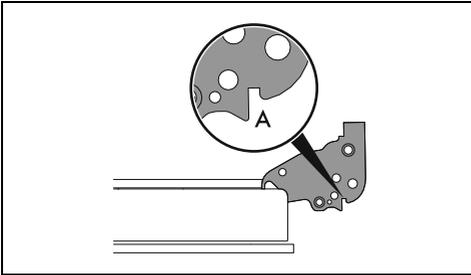


2. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der

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 Schlitz am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitz aufliegen.



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

### Reinigung der Türverglasung

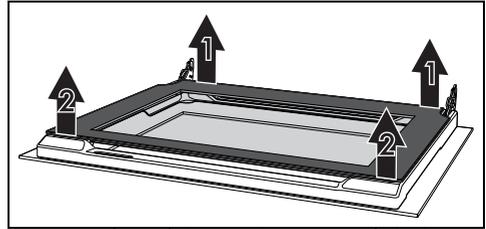
Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

### Ausbau der Innenverglasung

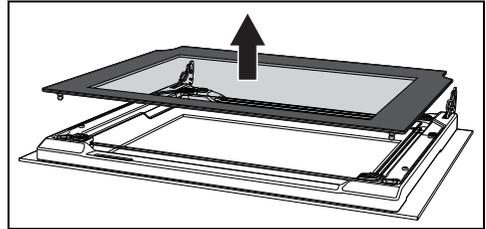
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

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

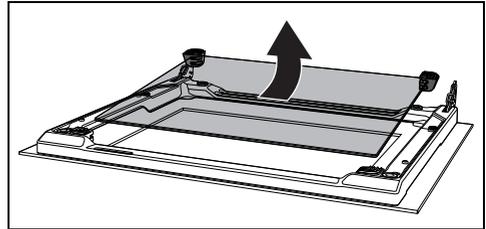
der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



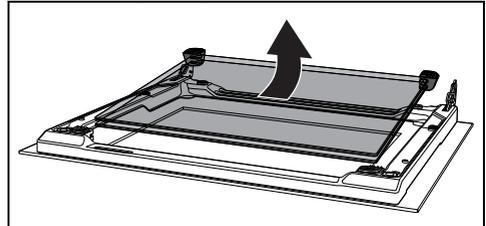
3. Die Stifte auf der Vorderseite in Pfeilrichtung 2 lösen.
4. Danach die Innenverglasung aus dem vorderen Profil entfernen.



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

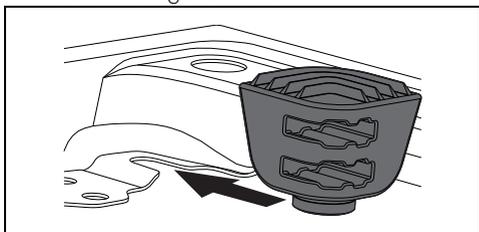


Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.

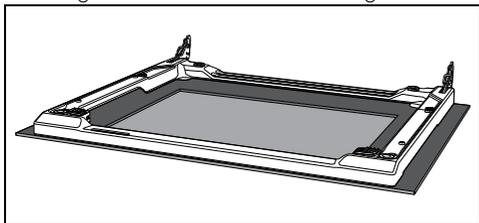


In dieser Phase kann es passieren, dass sich die oberen Gummis aus ihrem Sitz lösen.

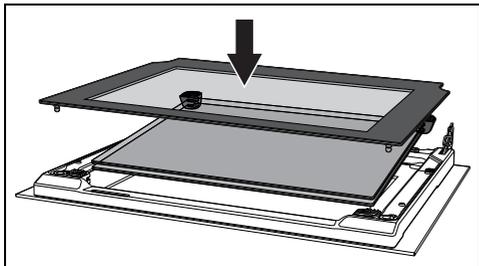
6. Die vorderen Gummi in die Aufnahmen bauen. Die Unterteile des Gummis müssen nach außen gerichtet sein.



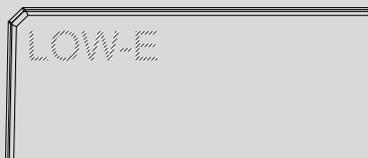
7. Die äußere Glasscheibe und die zuvor abgebauten Glasscheiben reinigen.



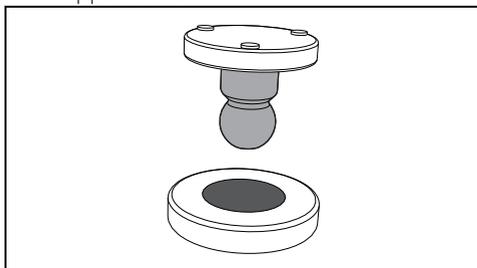
8. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.
9. Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



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



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



## Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile abgebaut werden:

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



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

## Trocknung

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

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

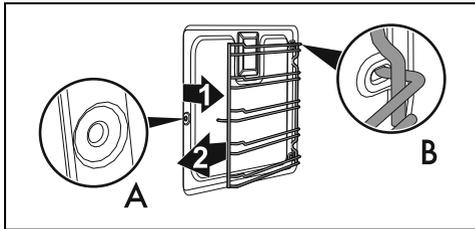
1. das Gerät auskühlen lassen;
2. eventuelle Verschmutzungen im Backraum entfernen;
3. den Backraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. die Tür so lange offen lassen, bis der Backraum vollkommen trocken ist.

## Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

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



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

## Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



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

### Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Start der Pyrolyse:

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

## Einstellung der Pyrolyse

1. Den Funktionsknebel auf die Position **P** drehen.

Am Display wird **A dur** abwechselnd zur Dauer der Pyrolyse **P 2:30** (Werkseitig auf 2 Stunden und 30 Minuten eingestellt) eingeblendet.

2. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung **+** und zur Verminderung **-** die gewünschte Dauer der Pyrolyse eingeben.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

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

3. Die Taste Uhr **⌚** drücken, um die eingegebenen Daten zu bestätigen.

Nach einigen Sekunden startet die Vorheizphase der Pyrolyse:

- das Symbol **P** am Display und die Kontrolllampe der Pyrolyse leuchten auf;
- Im Display erscheint die bis zum Ende des Reinigungszyklus verbleibende Zeit

**P 2:29**

- Am Display blinkt das Symbol **🔒**.

Einige Minuten nach Beginn der Vorheizphase, leuchtet das Symbol **🔒** am Display (fest) 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.



Wird der Funktionsknebel auf eine andere Funktion gedreht, zeigt das Display einen Fehler **Er 04** an.

## Reinigungsprozess

Nach der Vorheizstufe beginnt automatisch die Pyrolyse:

- Die Thermostat-Kontrolllampe erlischt (das regelmäßige Aufleuchten und Erlöschen bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Garraums konstant gehalten);
- Am Display leuchtet das Symbol **🔒** (fest),

was bedeutet, dass die Pyrolyse läuft;

- Die Pyrolyse-Kontrolllampe und die Symbole **P** und **🔒** bleiben am Display an.



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.



Während der Pyrolyse erzeugen die Gebläse aufgrund der schnelleren Drehung ein lauterer 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.



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



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

## Programmierte Pyrolyse

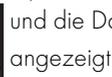


Wie bei den Garfunktionen ist es auch bei der Pyrolyse möglich, eine Uhrzeit für das Ende der Funktion einzustellen.

Einstellung einer programmierte Pyrolyse:

1. Den Funktionsknebel auf die Position **P** drehen.

Auf dem Display wird abwechselnd

 und die Dauer der Pyrolyse  angezeigt.

2. Mithilfe der Tasten zur Erhöhung  und zur Verminderung  die gewünschten Die Dauer der Pyrolyse eingeben.
3. Erneut die Taste der Uhr  drücken.

Das Display zeigt die Anzeige  abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Pyrolysedauer an

4. Mit den Tasten  oder  die Uhrzeit für das Ende der Funktion einstellen.
5. Die Taste Uhr  drücken oder einige Sekunden warten, um die Funktion zu aktivieren.

Am Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt und es blinkt das Symbol **P**, um zu melden, dass das Gerät auf den Beginn der Pyrolyse wartet, um sie zur vom Benutzer eingegebenen Uhrzeit zu beenden.

## 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.

## Ende der Pyrolyse

Am Ende der Pyrolyse:

- werden die Heizelemente deaktiviert;
- Auf dem Display erscheint die blinkende Anzeige .
- Es es ertönt ein akustisches Signal, das über den Druck irgend einer Taste am Display deaktiviert werden kann;
- das Symbol  und die Kontrolllampe der Thermostat-Kontrolllampe gehen aus.

1. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

Das Symbol  am Display leuchtet weiter, bis die Temperatur im Garraum wieder das Sicherheitsniveau erreicht (mit der entsprechende Deaktivierung der Türverriegelung).

2. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
3. Nachdem das Symbol  erloschen ist, die Tür öffnen und die Rückstände mit einem feuchten Mikrofaser Tuch entfernen.



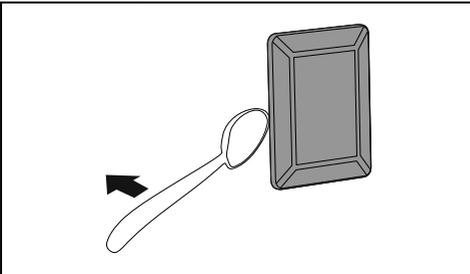
Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.

## Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung



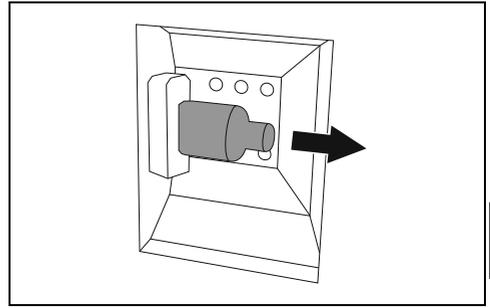
**Elektrische Spannung  
Stromschlaggefahr**

- 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.



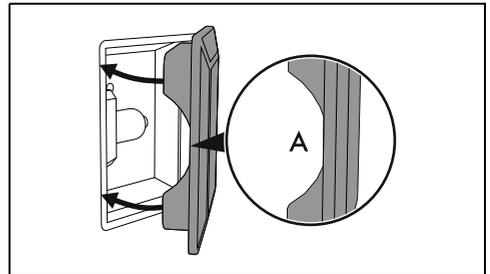
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu zerkratzen.

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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

DE

## INSTALLATION

### Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

### Allgemeine Informationen

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

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

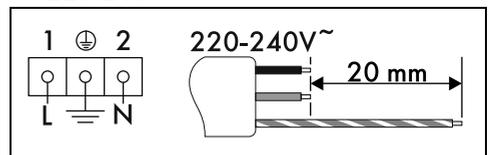
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Kabel ist.

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V~**



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



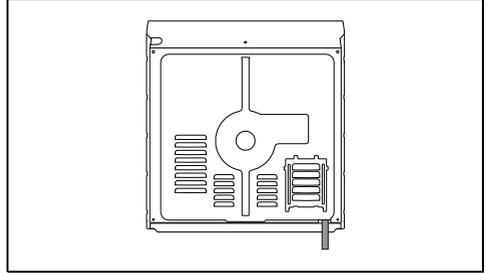
Die Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

## Positionierung



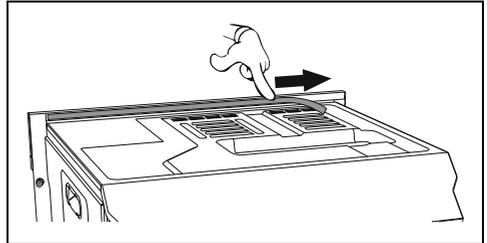
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

## Anordnung des Versorgungskabels

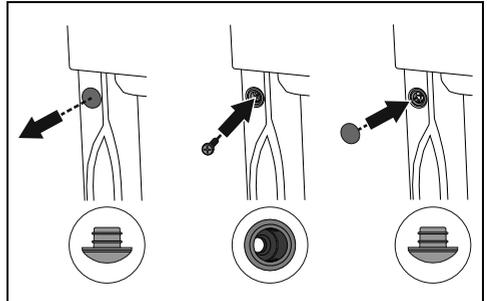


## Dichtung der Bedienblende

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.

## 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.

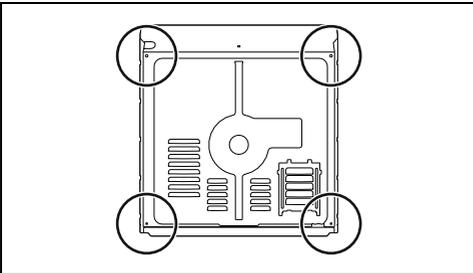
## Austausch des Kabels



Elektrische Spannung  
Stromschlaggefahr

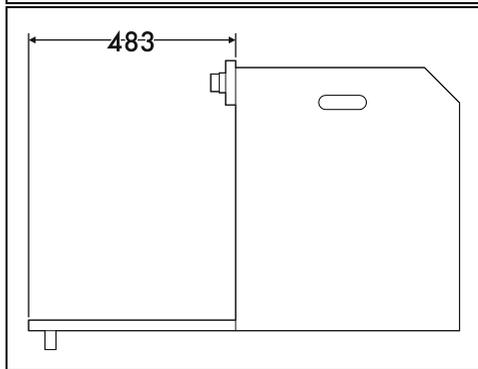
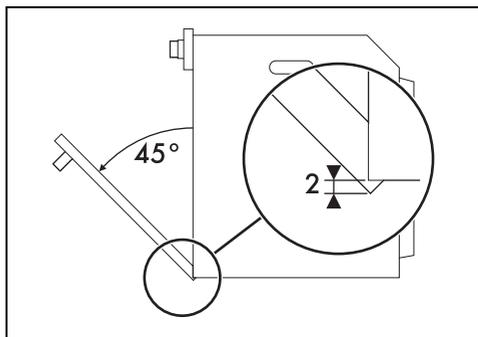
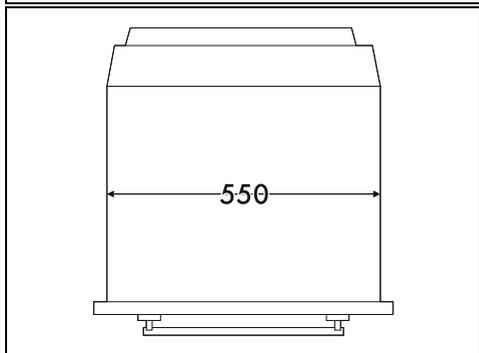
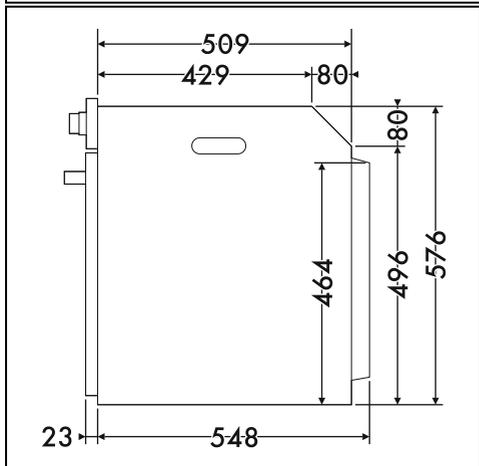
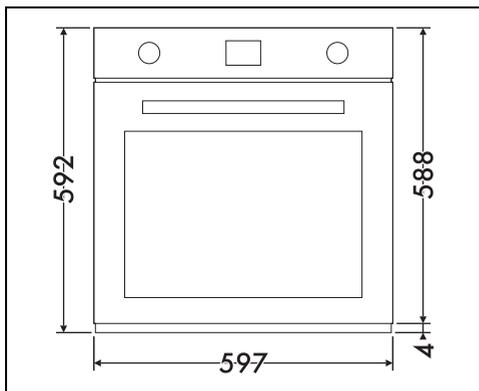
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

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



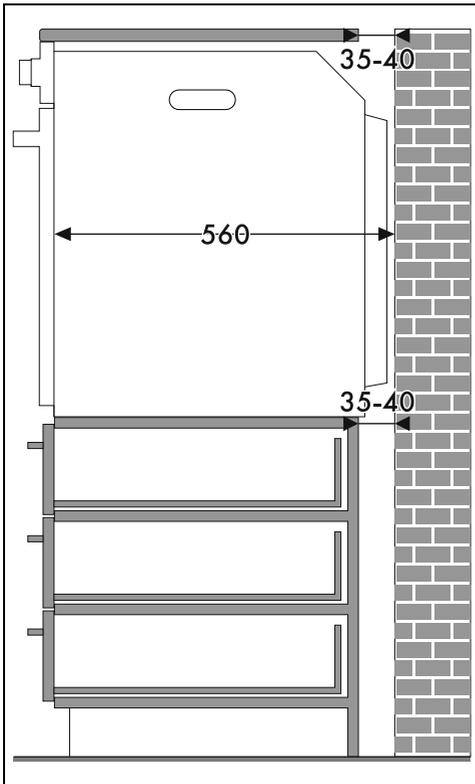
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

# Abmessungen des Gerätes (mm)

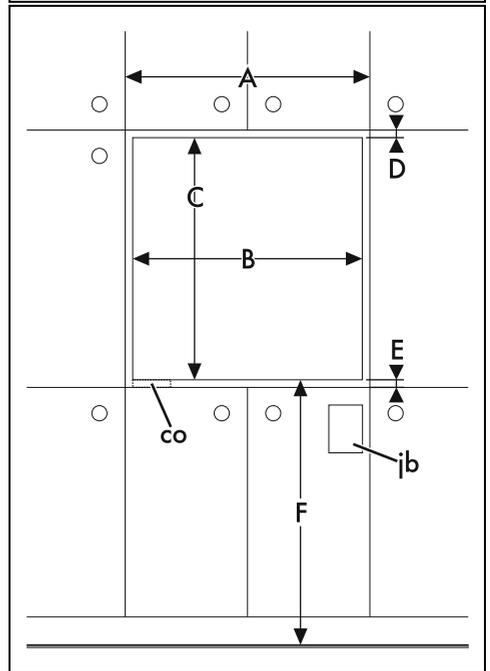
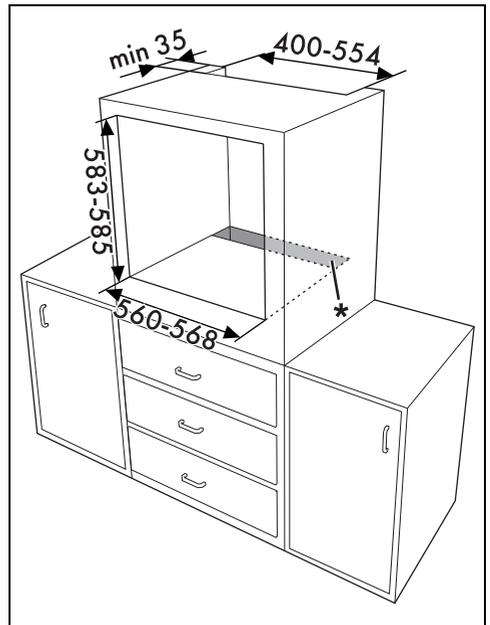


DE

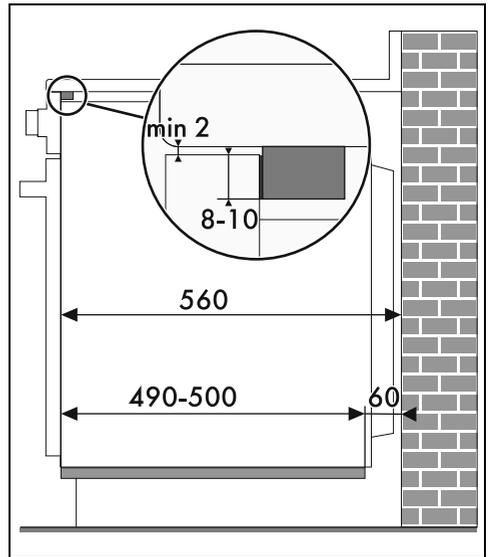
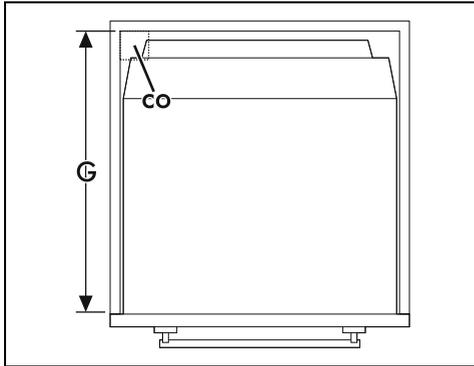
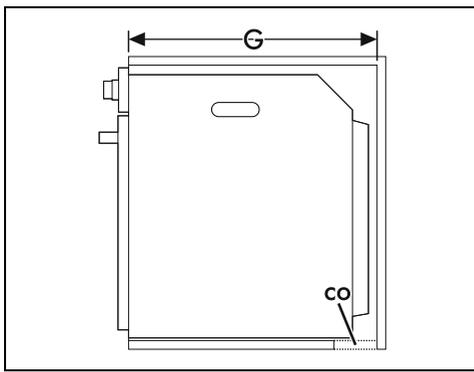
oioiEinbau in einen Hochschrank (mm)



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



## Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



DE



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

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

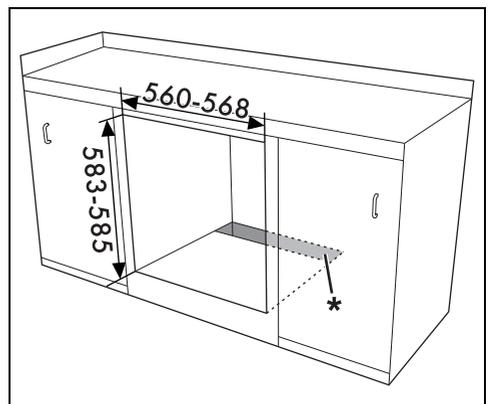
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

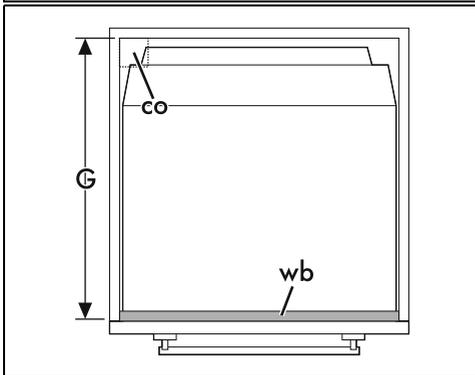
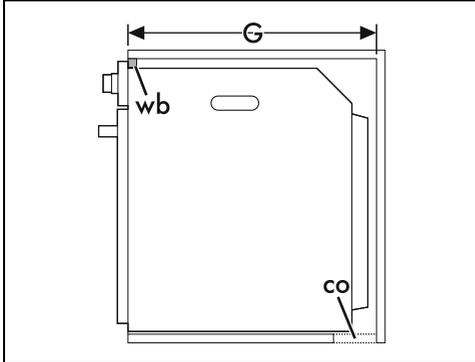
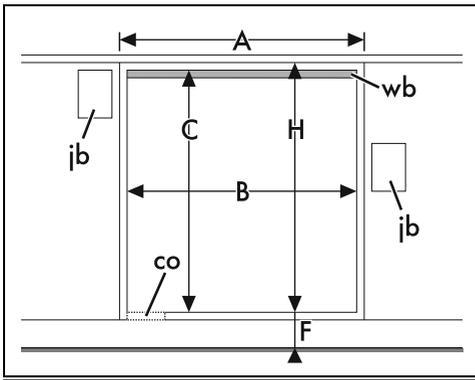
H min. 594 mm

co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

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

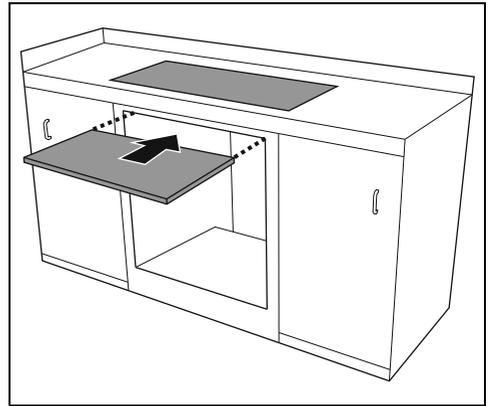
co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

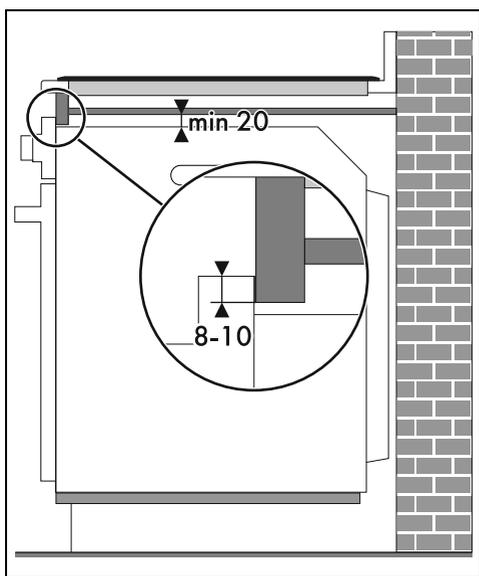
ib Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

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.