

<b>WARNHINWEISE</b>	<b>121</b>	Mikrowellengeeignete Materialien	133
Allgemeine Sicherheitshinweise	121	Gebrauch der Zubehörteile	133
Für dieses Gerät	128	Digital-Zeitschaltautomatik	134
Zweck des Gerätes	128	Erster Gebrauch	134
Dieses Bedienungshandbuch	128	Gebrauch des Backofens	135
Haftung des Herstellers	128	Ratschläge zum Garen	141
Typenschild	129	Mini-Anleitung für Zubehör	142
Entsorgung	129	Unsere Rezepte	142
So können Sie Energie sparen	129	Sonderprogramme	143
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus	129	Sekundäre Funktionen	149
Leuchtquellen	129	Einstellungen	149
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	130	Weitere Einstellungen	152
<b>BESCHREIBUNG</b>	<b>130</b>	<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>152</b>
Allgemeine Beschreibung	130	Reinigung des Gerätes	152
Bedienblende	130	Reinigung des Backraums	152
Weitere Teile	131	Spezielle Reinigungsfunktionen	154
Zubehör	131	Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	154
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)	132	Außergewöhnliche Wartung	155
Mikrowelle	132	<b>INSTALLATION</b>	<b>156</b>
<b>GEBRAUCH</b>	<b>132</b>	Elektrischer Anschluss	156
Vorhergehende Eingriffe	132	Positionierung	157

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

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

#### SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

#### 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.

### Für Mikrowellengeräte

- **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch zuständiges Personal nicht benutzt werden.
- **ACHTUNG:** Die Ausführung eines beliebigen Wartungs- oder Reparaturingriffs, bei dem die Schutzvorrichtung gegen die Mikrowellen entfernt werden muss, ist für alle, mit Ausnahme des zuständigen Personals, ausgesprochen gefährlich.
- **ACHTUNG:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da diese explodieren können.
- Wenn eine kombinierte Funktion verwendet wird, sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Das Gerät beim Garen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern niemals

unbeaufsichtigt lassen.



Unsachgemäße Verwendung  
Explosionsgefahr



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

- ausdrücklich untersagt (z.B. Trocknen von Kleidern, Wärmen von Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä., Austrocknen von Speisen) und können Verletzungen oder Brände zur Folge haben.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten eruptiven Siedvorgang führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
  - Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuelle Speiserückstände entfernen.
  - Wird der Garraum nicht gereinigt, fördert dies die Beschädigung der Oberfläche, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
  - Die Speisen nicht mithilfe von Mikrowellen trocknen.
  - Die Mikrowellen nicht zum Erwärmen oder Frittieren von Ölen verwenden.
  - Das Gerät nicht zum Erwärmen von alkoholhaltigen Speisen oder Getränken verwenden.
  - Eier in der Schale oder ganze gekochte Eier nicht erwärmen, da diese auch nach dem Erwärmen explodieren können.
  - Keine Speisen, die in Lebensmittelverpackungen enthalten sind, erwärmen.
  - Keine kombinierte Programme zum Erwärmen oder Kochen von Flüssigkeiten verwenden.
  - Säuglingsnahrung darf nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden. Den Deckel oder Schnuller (bei einer Babyflasche) abnehmen. Nach erfolgtem Garvorgang immer die Temperatur überprüfen, da diese nicht zu hoch liegen darf. Den Inhalt gut vermischen oder schütteln, um die Temperatur darunter gut zu verteilen und Verbrennungen zu vermeiden.
  - Vor dem Garen von Speisen mit harter Haut oder Schale (z. B.: Kartoffeln, Äpfel, usw.) muss die Schale angestochen werden.
  - Die Mikrowellen-Funktionen nicht bei leerem Garraum verwenden.
  - Nur Geschirr und Küchenhelfer, die für den Mikrowellenherd geeignet sind, verwenden.
  - Keine Aluminiumbehälter zum Garen von Speisen verwenden.
  - Zum Kochen von Speisen oder Getränken keine Metallbehälter verwenden.
  - Kein Geschirr mit Metallverzierungen verwenden (Gold-/Silberverzierungen).
  - Falls vorhanden, das Backblech und/oder die tiefe Backform nicht zum reinen Garen in der Mikrowelle

benutzen.

- Bei Rauchentwicklung das Gerät ausschalten oder den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Tür geschlossen halten, um Flammen zu ersticken.
- Dieses Gerät ist konform mit den aktuell geltenden Normen und Richtlinien zur Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Personen mit Herzschrittmachern wird geraten, einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen dem in Betrieb stehenden Mikrowellenherd und dem Herzschrittmacher einzuhalten. Für nähere Informationen konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers.
- Das Gerät arbeitet im 2,4 GHz ISM-Frequenzband.
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Gerät der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

**! Unsachgemäße Verwendung Gefahr von Schäden am Gerät**

- Bei der Verwendung der Mikrowelle darf das Gericht (oder sein Behälter) nicht auf den Boden des Garraums gestellt werden. Das mitgelieferte Zubehör, das in die für das jeweilige Rezept geeigneten Schienen eingesetzt wird, benutzen.
- KEINE BEHÄLTER/ KÜCHENUTENSILIEN (Töpfe, Glasbackblech usw.) DIREKT AUF DEN GARBODEN STELLEN.

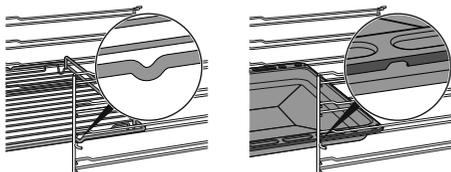
- Wenn das Gerät in einem Schrank installiert ist, muss es bei geöffneter Schranktür betrieben werden.

**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.

**! Unsachgemäße Verwendung Gefahr von Schäden am Gerät**

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



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Backraums zurücklassen.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter

- aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Bedarf kann das Rost für das Backblech (das je nach Modell zum Lieferumfang gehört oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes

verwenden.

## Für pyrolytische Geräte

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

## Installation und Wartung

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von

qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- **ACHTUNG:** Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit

sein.

- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

### **Für dieses Gerät**

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

eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.

### **Zweck des Gerätes**

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

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

### **Dieses Bedienungshandbuch**

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

### **Haftung des Herstellers**

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

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;

- unbefugte Änderungen auch nur einzelner GerätekompONENTEN;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

## Typenschild

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

## Entsorgung



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

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



### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Um das Gerät zu entsorgen:

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

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



### Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

## 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.

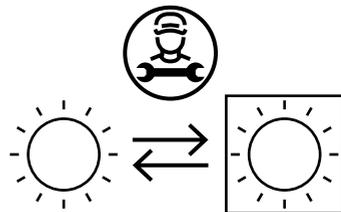
- In allen Funktionen (einschließlich der Funktion ECO) das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs vermeiden.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglich zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.

## 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 enthält Lichtquellen, die nicht vom Benutzer ausgetauscht werden können und nur durch den technischen Kundendienst ersetzt werden dürfen.



- 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“.

folgenden Konventionen verwendet:



Warnung/Achtung



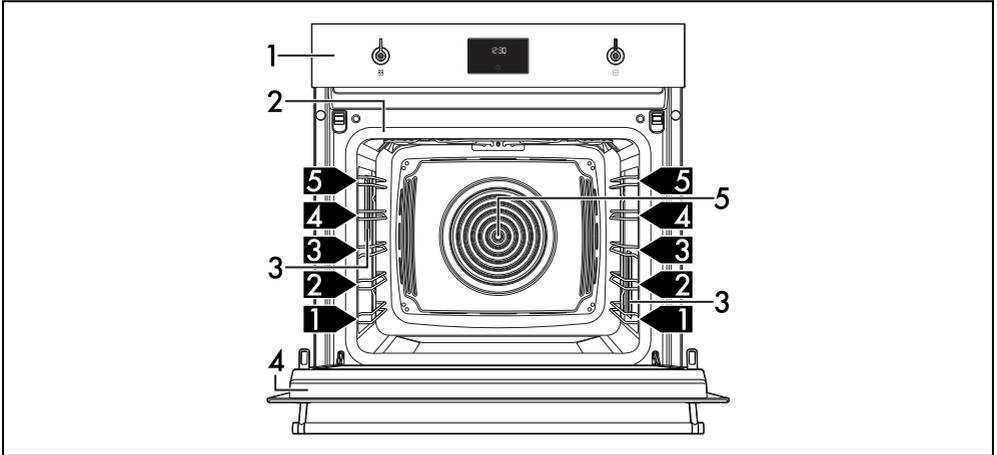
Informationen/Tipps

## Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die

# BESCHREIBUNG

## Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Dichtung

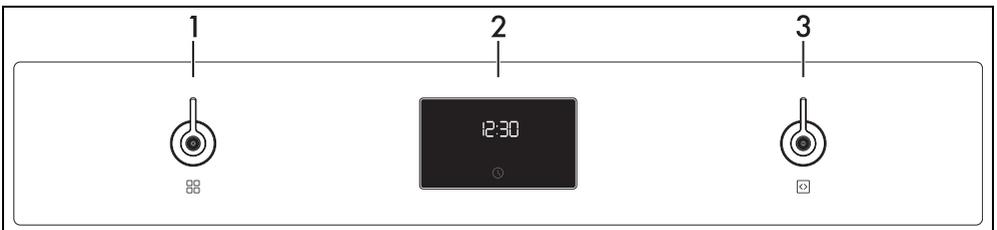
3 Lampe

4 Tür

5 Kühlgebläse

**1,2,3** Schiene des Rahmens

## Bedienblende



### 1 Funktionsknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- das Gerät ein- und ausschalten;
- eine Funktion auswählen.



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

### 2 Digital-Zeitschaltautomatik

Anzeige der aktuellen Uhrzeit, der Funktion und der ausgewählten Garleistung und -temperatur sowie der eventuell zugeordneten Garzeit.

### 3 Temperaturknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- die Gartemperatur,
- die Programmdauer,
- programmierte Garvorgänge,

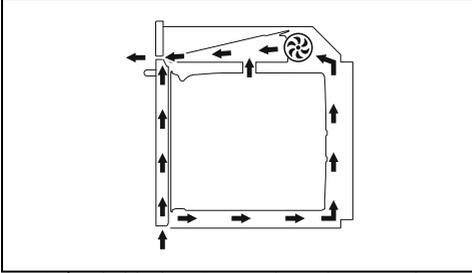
- die aktuelle Uhrzeit einstellen;
- eine Funktion vorläufig aktivieren oder ausschalten.

## Weitere Teile

### Schienen zur Positionierung

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

### Lüfter



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

### Beleuchtung des Backraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

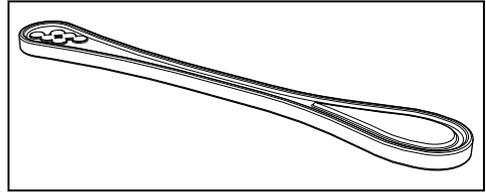
- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn die Taste  am Display gedrückt wird;
- wenn eine beliebige Funktion mit Ausnahme

der Funktionen -  -  -  (je nach Modell) ausgewählt wird.

## Zubehör

- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Seriezubehör, 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.

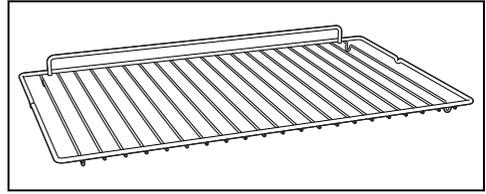
## Kochstange



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

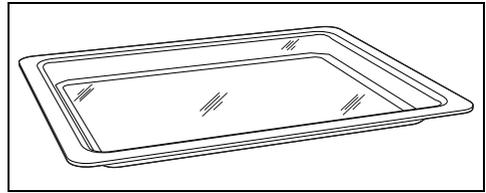
DE

## Rost



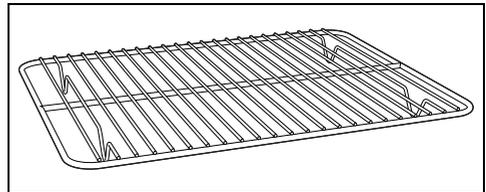
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

## Glasbackblech



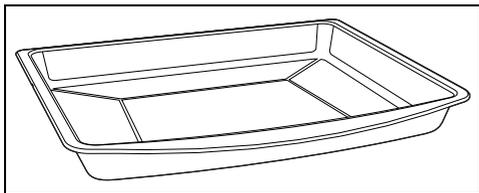
Für jede Art von Garvorgang und zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden. Auf dem abgesenkten Grill eignet es sich besonders für das Garen in der Mikrowelle.

## Rost für Backblech



Setzt man den Rost über dem Glasbackblech ein, kann er zum Garen von Speisen verwendet werden, die tropfen können.

## Tiefes Backblech



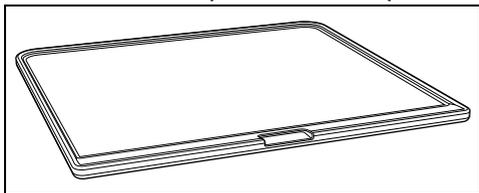
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza, Ofengebäck, Keksen...



**ACHTUNG:** Die tiefe Backform kann für Kombi-Garvorgänge mit Mikrowellen benutzt werden. Nicht für Garvorgänge mit **AUSSCHLIESSLICH** Mikrowellen geeignet.

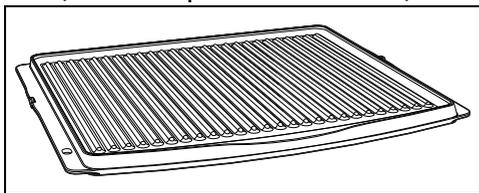
## Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

### PPR2 oder STONE (feuerfester Stein)



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

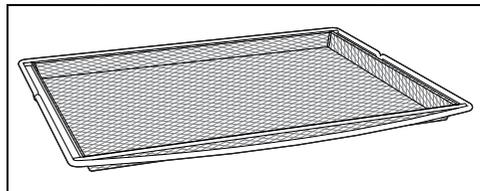
### BBQ (Teflon-Grillpfanne für Barbecue)



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...).

## Mikrowelle

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

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

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

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

# 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.

## Mikrowellengeeignete Materialien

Allgemein müssen die für das Garen in der Mikrowelle verwendeten Materialien den Mikrowellen ermöglichen, sie zu durchdringen und die Speisen zu erreichen.

Im Folgenden ist eine Tabelle der zu verwendenden oder nicht zu verwendenden Materialien angeführt:

### ZU VERWENDEnde MATERIALIEN:

- Glas (immer Deckel entfernen) \*
- Feuerfeste Formen
- Gläser
- Behälter
- Porzellan
- Ton
- Kunststoff (nur, sofern mikrowellengeeignet)
- Dosen
- Kunststofffolien (dürfen aber nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt geraten)

\*nur, sofern hitzebeständig.

### NICHT ZU VERWENDEnde MATERIALIEN:

- Metall (kann Lichtbögen oder Funken erzeugen)
- Aluminiumfolie
- Aluminiumformen
- Teller
- Metallküchenhelfer
- Bänder für Gefrierbeutel
- Holz
- Kristallgläser
- Papier (Brandgefahr)
- Styroporbehälter (Verderbgefahr der Speisen)



Das Geschirr darf keine Metallverzierungen besitzen.



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

## Geschirrtest



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

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

1. Alle Zubehöerteile 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.

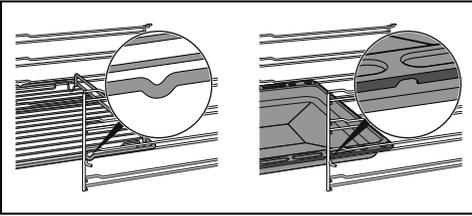
## Gebrauch der Zubehöerteile

### 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 Backraums gerichtet

sein.

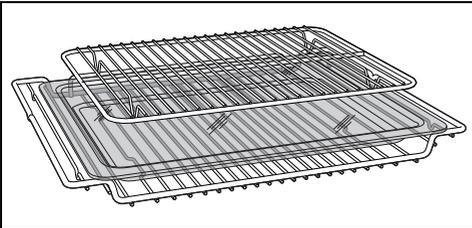


Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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

### Grillroste und Glasbackbleche



Das Glasbackblech muss auf den abgesenkten Rost gestellt werden.

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

### Kochstange



#### Unsachgemäße Verwendung Explosions-/Verbrennungsgefahr

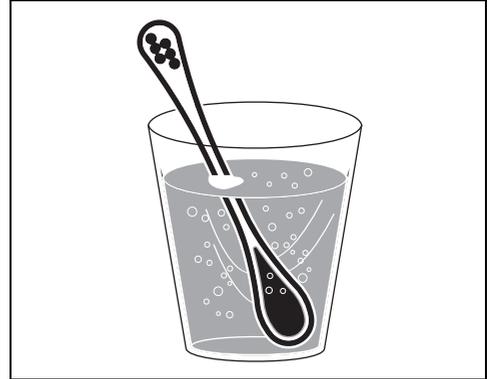
- Um eine Explosion im Inneren des Gerätes oder ein plötzliches Austreten der kochenden Flüssigkeit zu vermeiden, muss die Kochstange immer in die zu erhitzende Flüssigkeit gesteckt werden.



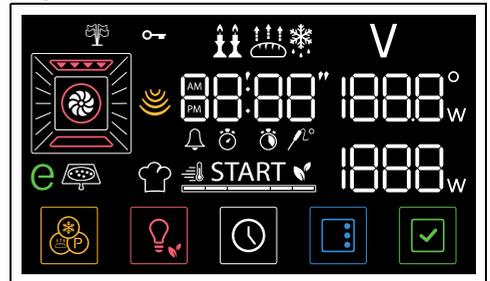
#### Sehr hohe Temperatur Gefahr von Schäden am Zubehör

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

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



### Digital-Zeitschaltautomatik



Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Um die Automatik zu nutzen, die Funktions- und Temperaturknebel drehen oder die Taste im unteren Teil des Displays betätigen, je nach den Funktionen, die das Gerät durchführen soll.

### Erster Gebrauch



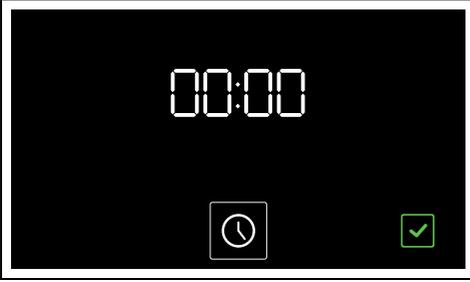
Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.



Beim ersten Gebrauch oder nach einem längeren Stromausfall erscheinen am Display die blinkende Anzeige **00:00** und die Taste **🕒**. Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die aktuelle Uhrzeit

Während der Verwendung der Mikrowellen

eingestellt werden.



### Einstellung der Uhrzeit

1. Die Taste  drücken.
2. Den Temperaturknebel drehen, um das anzuzeigende Format der Uhrzeit auszuwählen (**12h** oder **24h**).

 Wenn die Version **12h** ausgewählt wird, erscheinen am Display die Anzeigen **AM** (Vormittag) oder **PM** (Nachmittag).

3. Die Taste  drücken, um den Vorgang zu bestätigen und auf die Einstellung der Uhrzeit überzugehen.
4. Den Temperaturknebel drehen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
5. Die Taste  drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und auf die Auswahl der Minuten überzugehen.
6. Den Temperaturknebel drehen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit einzustellen.
7. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

 Es kann erforderlich sein, die aktuelle Uhrzeit z. B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen.

 Wenn die aktuelle Uhrzeit sichtbar ist, geht das Display 2 Minuten nach der letzten Betätigung der Drehknebel auf die Anzeige mit geringerer Hintergrundbeleuchtung über.

 Zum Löschen des Vorgangs die Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten.

### Änderung der Uhrzeit

1. Drücken Sie im Hauptmenü die Taste  und halten Sie sie einige Sekunden lang gedrückt.



2. Ändern Sie die Uhrzeit wie unter Punkt 2 des vorgehenden Abschnitts beschrieben.

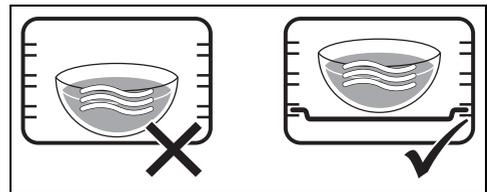
### Gebrauch des Backofens

 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

### Garung in der Mikrowelle

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

 Bei der Verwendung der Mikrowelle darf das Gericht (oder sein Behälter) nicht auf den Boden des Garraums gestellt werden. Das mitgelieferte Zubehör, das in die für das jeweilige Rezept geeigneten Fächer eingesetzt wird, benutzen.



 KEINE BEHÄLTER/ KÜCHENUTENSILIEN (Töpfe, Glasbackblech usw.) DIREKT AUF DEN GARBODEN STELLEN.

1. Die Tür öffnen.

DE

- Die Speise in den Backraum geben.
- Die Tür schließen.
- Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach rechts drehen, um die

Funktion MIKROWELLE



anzuwählen.



Die Taste und die Anzeige **START** beginnen zu blinken.

- Den Temperaturregler drehen, um den Leistungswert zwischen 100W und 600W (z.B. „500 Watt“) einzustellen.

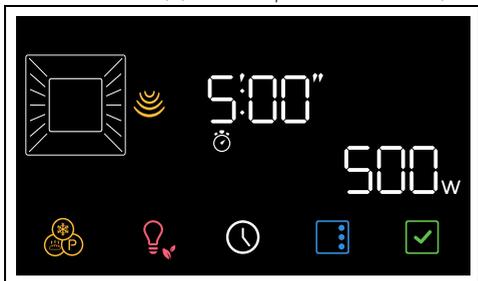


Eine Angabe zu den empfohlenen Leistungsstufen für Mikrowelle finden Sie im Abschnitt Mikrowellenleistung.

- Die Taste drücken.

Am Display blinken die Leuchten und .

- Den Temperaturnebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 5 Sekunden bis zu 1,5 Stunden) (zum Beispiel „5 Minuten“).



Die Taste drücken, um die Gardauer zu bestätigen.

Um die Funktion zu starten, die Taste drücken.

- Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.



Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang unterbrochen. Die Funktion wird automatisch fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen wird.



Es besteht die Möglichkeit, einen Garvorgang in jedem beliebigen Moment zu unterbrechen, indem der Funktionsknebel auf 0 gedreht wird.

Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige

**End**.

- Den Drehknebel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.

### Mikrowellenleistung

Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen angeführt:

Leistung (W)	Nutzung
100	
200	Lebensmittel auftauen
300	
400	Schonende Beheizung
500	
600	Lebensmittel aufwärmen oder garen
HI	Aufwärmen von Flüssigkeiten

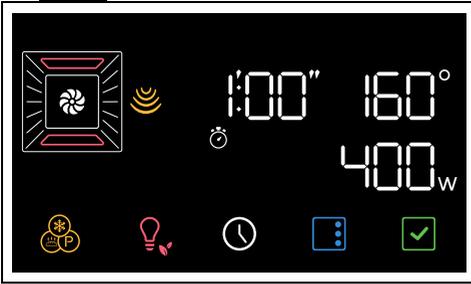
### Kombi-Garvorgänge



Unter kombiniertem Garprogramm versteht man einen traditionellen Garvorgang, der mit einem Mikrowellenprogramm kombiniert ist. Diese Funktionen werden durch das Aufleuchten des Symbols für die Mikrowellenfunktion und das Symbol einer herkömmlichen Funktion gekennzeichnet.

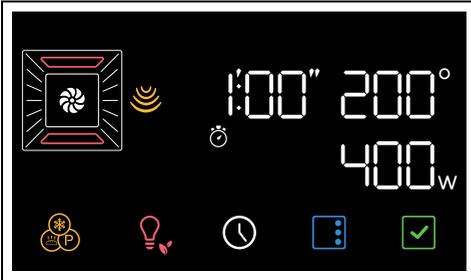
- Den Drehknebel der Funktionen aus der Position 0 bis zu einer Kombifunktion drehen

(z.B. MIKROWELLE UND UMLUFT) +



Die Taste und die Anzeige **START** beginnen zu blinken.

- Den Temperaturnebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen (z.B. „200°C“).



- Die Taste drücken.
- Den Temperaturnebel drehen, um den Leistungswert zwischen 100W und 400W (z.B. „300 watt“) zu verstellen.



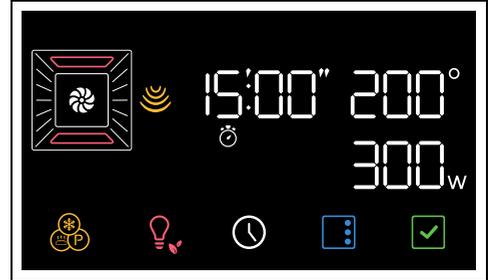
- Die Taste drücken, um die Leistung der Mikrowelle zu bestätigen.
- Die Taste drücken.

Am Display blinken die Leuchten und .

- Den Temperaturnebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „15 Minuten“).



- Die Taste drücken, um die Gardauer zu bestätigen.



- Die Taste erneut drücken, um die Funktion zu starten.

### Vorheizphase

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen. Diese Phase wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe und die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.

Die Vorwärmphase überspringen, indem die Schaltfläche einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Nach der Vorheizstufe:

- Die Kontrolllampe geht aus;
- Es ertönt ein akustisches Signal;
- Die Meldung **START** und die Taste blinken und melden dass das Gericht in den Garraum eingeführt werden kann.

### Kochzone

- Die Tür öffnen.
- Die Speise in den Backraum geben.

DE

- Die Tür schließen.  
oder
  - Wenn sich das Gericht bereits im Garraum befindet, die Taste  drücken, um der Garvorgang zu beginnen.
- Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.

### Ende des Garvorgangs

Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige

**End**

- Den Drehknebel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.

### Liste der Kombi-Backofenfunktionen Garen

#### MIKROWELLE + UMLUFT



Der Betrieb des Kühlgebläses in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Garen. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht hingegen ein schnelles Garen des Speiseninneren.

#### MIKROWELLE + THERMO-UMLUFT



Programm für kombiniertes Garen mit zirkulierender Heißluft, das die Speisen dank der Zirkulation der Heißluft und der Mikrowellen in nur kurzer Zeit grat.

#### MIKROWELLE + GRILL



Die Verwendung des Grills erzeugt eine perfekte Bräunung der Oberfläche der einzelnen Speisen. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht hingegen ein schnelles Garen des Speiseninneren.

### Traditioneller Garvorgang



Es besteht die Möglichkeit, einen Garvorgang in jedem beliebigen Moment zu unterbrechen, indem der Funktionsknebel auf 0 gedreht wird.

- Den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Funktion anzuwählen (zum Beispiel „UMLUFT“ ).

Die Taste  und die Anzeige **START** beginnen zu blinken.

- Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen (z.B. „200°C“).



- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.



Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang unterbrochen. Die Funktion wird automatisch fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen wird.

### Vorheizphase

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

Diese Phase wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe  und die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige  angezeigt.



Die Vorwärmphase überspringen, indem die Schaltfläche  einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Nach der Vorheizstufe:

- Die Kontrolllampe  geht aus;
- Es ertönt ein akustisches Signal;
- Die Meldung **START** und die Taste  blinken und melden dass das Gericht in den Garraum eingeführt werden kann.

### Kochzone

- Die Tür öffnen.
- Die Speise in den Backraum geben.
- Die Tür schließen.  
oder
  - Wenn sich das Gericht bereits im Garraum befindet, die Taste  drücken, um der Garvorgang zu beginnen.

- Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.

### Ende des Garvorgangs

- Um den Garvorgang abzuschließen, den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

### Zeitgesteuerter Garvorgang



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



Wenn die Tür geöffnet wird, wird die laufende Funktion unterbrochen. Die Funktion nimmt bei Schließen der Tür ihren Betrieb automatisch wieder auf.

- Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste  drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen 

und .

- Den Temperaturknebel drehen, um die Garzeit einzustellen (von 1 Minute bis 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



- Die Taste  drücken, um die Gardauer zu bestätigen.



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

- Die Taste  drücken, um die Funktion zu starten.

Am Ende der Vorheizphase:

- Die Speise in den Backraum stellen.
- Die Tür schließen, der Garvorgang startet automatisch.

Der Garzeit wird durch die progressive Verringerung der Zeit am numerischen Display und von der progressiven Verringerung der Segmentleiste  angezeigt.

Am Ende des Garvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst und am Display erscheint die Anzeige .

- Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

### Löschen eines zeitgesteuerten Garvorgangs

- Die Taste  kurz drücken.
- Den Temperaturknebel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Dauer des Garvorgangs auf Null zurückgesetzt ist.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

### Programmierter Garvorgang



Der programmierte Garvorgang ist eine Funktion, mit der ein zeitgesteuerter Garvorgang automatisch zu einer vom Benutzer festgelegten Uhrzeit beendet werden kann, woraufhin das Gerät automatisch abgeschaltet wird.



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



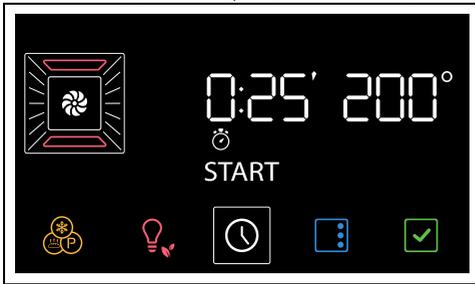
Der programmierte Garvorgang startet nicht, wenn die vorgegebene Uhrzeit für das Garzeitende beibehalten wird, es muss mindestens eine Minute hinzugefügt werden

- Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste  drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen 

und .

- Den Temperaturnebel drehen, um die Garzeit einzustellen (von 1 Minute bis 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



- Die Taste  drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen  und .

- Den Temperaturnebel drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen (zum Beispiel „13:15“).



- Die Taste  drücken, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu bestätigen.
- Nach Bestätigung der Uhrzeit startet die Funktion automatisch.

Das Gerät ist im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs.

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

Am Ende des Garvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst und am Display erscheint die Anzeige **End**.

- Den Funktionsknebel wieder auf die 0 stellen.

### Löschen eines programmierten Garvorgangs

- Die Taste  kurz drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen  und .

- Die Taste  kurz drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen  und .

- Den Temperaturnebel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die einstellbare Mindestuhrzeit für das Garzeitende erreicht ist

- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

 Auf diese Weise wird nur der programmierte Garvorgang gelöscht. Der zeitgesteuerte Garvorgang startet sofort mit der Vorheizphase.

 Zur Unterbrechung eines jeden Garvorgangs den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

### Minutenzähler während eines Garvorgangs

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

- Die Taste  drücken.

Am Display blinken die Kontrolllampen  und .

- Die Taste  drücken.

Am Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  blinkt.

- Zum Einstellen der Dauer des Minutenzählers den Temperaturnebel drehen (von 1 Minute bis 23 Stunden).

- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Nach Ablauf des Minutenzählers wird ein akustisches Signal ausgelöst und am Display blinkt die Kontrolllampe .

- Die Taste  drücken, um die Funktion abzubrechen.

## Liste der traditionellen Garfunktionen



Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

### OBERHITZE + UNTERHITZE



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

### UMLUFT



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

### HEISLUFT



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.

### 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.

### 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 und kann von der Menge der Speisen abhängen, die in den Backraum geschoben werden.



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

DE

## Ratschläge zum Garen

### Allgemeine Ratschläge

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

### Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder 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.

- 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.

### 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,

### Mini-Anleitung für Zubehör

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.



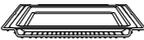
Rost

Für das Garen auf mehreren Ebenen positionieren Sie zwei Roste mit einer leeren Ebene

dazwischen und verwenden Sie die Funktion HEISSLUFT .



Glasbackblech

Glasbackblech auf das Rost  legen.

Für Mikrowelle und das kombinierte Garen in der Mikrowelle geeignet.



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.

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.



Tiefes Backblech

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

 zu garen.

**ACHTUNG:** Die tiefe Backform kann für Kombi-Garvorgänge mit Mikrowellen benutzt werden. Nicht für Garvorgänge mit ausschließlich Mikrowellen geeignet.

### 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.

## Sonderprogramme

- Den Funktionsknebel aus der Position 0 auf eine Position nach links drehen. Die Taste



blinkt.



Um die verfügbare Funktionen abzurufen, die Taste  solange drücken, bis die gewünschte Funktion gewählt wurde.



Um die angewählte (noch nicht gestartete) Funktion zu verlassen, die Taste  gedrückt halten.

## AUFTAUSTUFE



Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einer einstellbaren Zeit aufzutauen.

- Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  angewählt ist.



Ist die Innentemperatur höher als erwartet, wird die Funktion nicht aktiviert, und jedes Mal, wenn die Taste  gedrückt wird, gibt das Gerät eine akustische Warnung aus. Das Gerät vor der Aktivierung der Funktion auskühlen lassen.

- Die Tür öffnen.
- Die aufzutauende Speise in den Backraum geben.



Es wird empfohlen, die aufzutauenden Lebensmittel auf die erste Ablage von unten zu stellen.

- Die Tür schließen.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

- Den Temperaturknebel zur Einstellung der Auftaudauer drehen (von 1 Minute bis zu 30 Minuten) (zum Beispiel „15': 00“).



In der Auftaufunktion kann die Mikrowellenleistung nicht verändert werden.

- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.



Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, die Speisen nach der Hälfte des Vorgangs um 180° zu drehen.

Am Ende blinkt im Display die Anzeige **End** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.

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



Die Speisen einige Minuten ruhen lassen, bevor man sie aus dem Garraum nimmt.

- Es folgt eine Tabelle mit der Angabe der Auftaudauer je nach Lebensmittel.

Typologie	Gewicht (Kg)	Zeit
Fleisch	0.5	0h 17m
	1.0	0h 30m
Brot	0.1	0h 03m
	0.5	0h 09m
Kuchen/Backware	0.2	0h 05m
	1.0	0h 13m
Fisch	0.4	0h 15m
	0.8	0h 23m

## HEFESTUFE

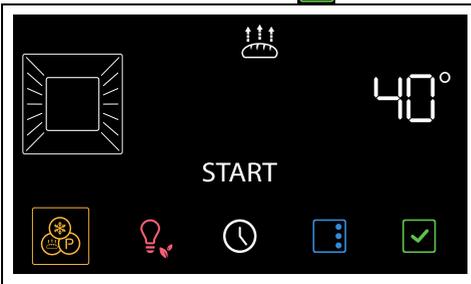


Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.

- Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  angewählt ist.

 Ist die Innentemperatur höher als erwartet, wird die Funktion nicht aktiviert, und jedes Mal, wenn die Taste  gedrückt wird, gibt das Gerät eine akustische Warnung aus. Das Gerät vor der Aktivierung der Funktion auskühlen lassen.

- Die Tür öffnen.
- Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
- Die Tür schließen.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



 Den Temperaturnebel drehen, um den Wert Temperatur (25°C bis 40°C) zu verändern

- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.
- Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

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

## SABBATH-FUNKTION

 Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

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

- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-150 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür (wo vorhanden) oder die manuelle Aktivierung mittels Drehknebel aktiviert die Lampe nicht.
- Internes Kühlgebläse deaktiviert.
- Beleuchtung der Drehknebel und die akustischen Anzeigen deaktiviert.

 Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden. Die Betätigung eines beliebigen Drehknebels bzw. einer beliebigen Taste ist wirkungslos. Nur der Funktionsknebel bleibt aktiv, um zum Hauptmenü zurückkehren zu können.

- Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  angewählt ist.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.
- Den Temperaturnebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „90°C“) einzustellen.



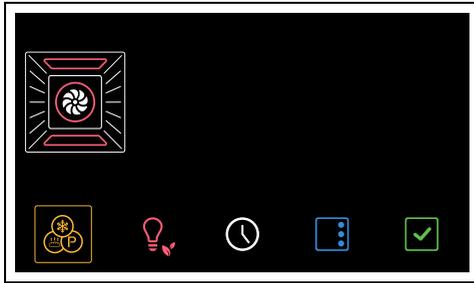
- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.
- Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

## TURBO

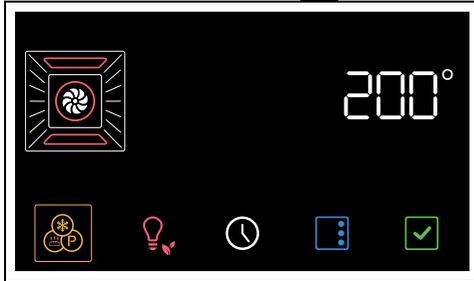
 Ermöglicht ein schnellen Garen auf mehreren Ebenen, ohne die Aromen zu vermischen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.

- Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange

drücken, bis die Funktion  angewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



3. Den Temperaturknobeln drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).

4. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

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

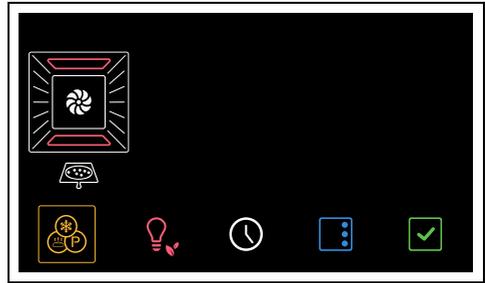
5. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Gargut in den Garraum einführen.
6. Die Tür schließen.
7. Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.
8. Nach den Garvorgang, den Drehknobeln der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

## PIZZA

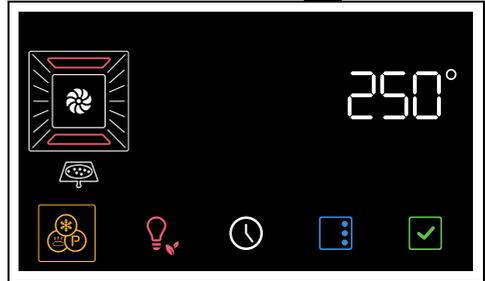
 Sonderprogramm für das Backen von Pizzen. Dieser Vorgang eignet sich nicht nur für das Backen von Pizzen, sondern auch von Keksen und Torten.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange

drücken, bis die Funktion  angewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



3. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

 In dieser Funktion kann die Vorheizphase nicht übersprungen werden.

4. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Gargut in den Garraum einführen.
5. Die Tür schließen.
6. Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.
7. Nach den Garvorgang, den Drehknobeln der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

## 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.

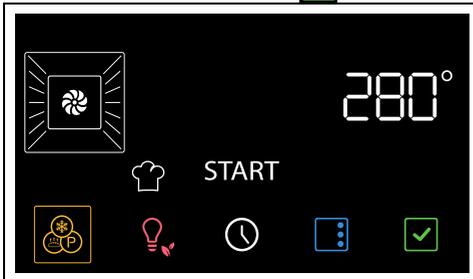
1. Die Tür öffnen.

- Das Zubehör PPR2 oder STONE in den Garraum stellen (bitte Anleitung des Zubehörs beachten).
- Die Tür schließen
- Nach dem Aufrufen des Menüs

Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion **St On** ausgewählt ist.



- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



- Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 280°C).
- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

 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.
- Nach den Garvorgang, den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

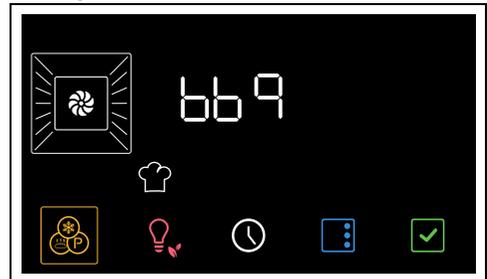
## BBQ (Barbecue)

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

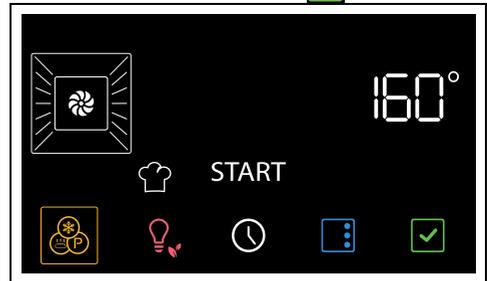
 Querverweis auf die Anleitungen und Ratschläge für die Benutzung in den Unterlagen des Zubehörs.

- Die Tür öffnen.
- Das Zubehör BBQ in den Garraum einführen.
- Die Tür schließen
- Nach dem Aufrufen des Menüs

Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion **bb 9** ausgewählt ist.



- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



- Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).
- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

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

8. Am Ende der Vorheizstufe, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
9. Die Tür schließen.
10. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

## AIRFRY

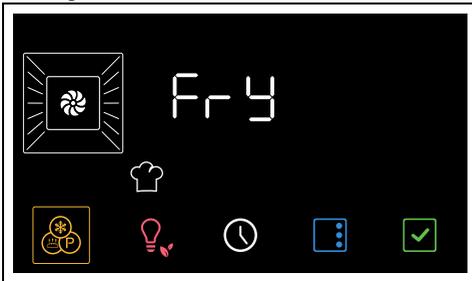


Für das Frittieren ohne Öl geeignet Mit dem separat zu beziehenden Zubehör AIRFRY einzusetzen.

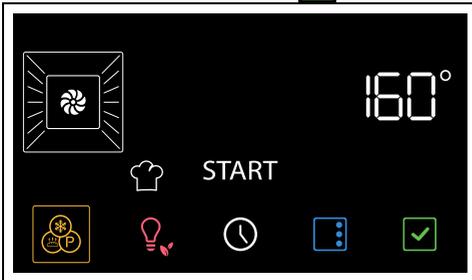


Querverweis auf die Anleitungen und Ratschläge für die Benutzung in den Unterlagen des Zubehörs.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



3. Den Temperaturnebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 250°C).
4. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.



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

5. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und das AIRFRY-Zubehör mit dem Gericht in den Garraum einführen.
6. Die Tür schließen.
7. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

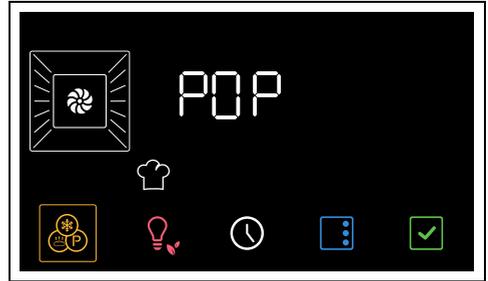
## POP KORN



Ideale Funktion für die Zubereitung von Popcorn mit Mikrowellen.

DE

1. Legen Sie die Tüte mit dem Popcorn auf das Glasbackblech.
2. Die Tür öffnen.
3. Das Glasbackblech in das Drahtgitter auf der zweiten Einschubleiste von unten stellen.
4. Die Tür schließen.
5. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.



6. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



7. Den Temperaturnebel drehen, um die Dauer der Funktion einzustellen.
8. Um die Funktion Pop Corn zu starten, die Taste  drücken.



Die Mikrowellenleistung kann vom Benutzer nicht verändert werden.

Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches

Signal und am Display erscheint die Anzeige

**End.**

9. Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

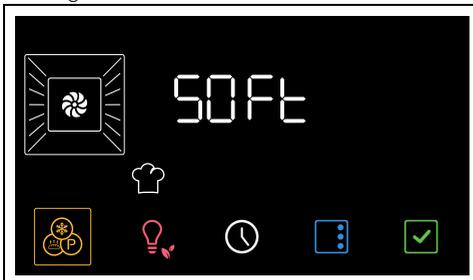
## SOFT



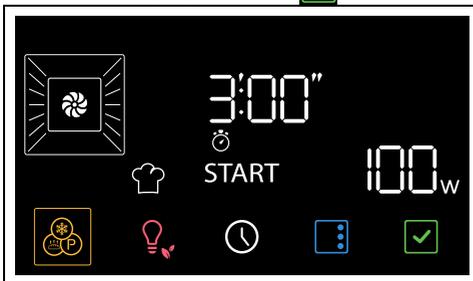
Ideale Funktion für Gebäck und Backwaren mit Mikrowellen.

1. Das aufzutauende Gericht in einen mikrowelleneeigneten Behälter/Pyrex-Gefäß oder ein sonstig für die Mikrowelle geeignetes Material legen.
2. Die Tür öffnen.
3. Den Behälter/das Gefäß auf das Drahtgitter auf der zweiten Einschubleiste von unten stellen.
4. Die Tür schließen.
5. Nach dem Aufrufen des Menüs

Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion **SOFT** angewählt ist.



6. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



7. Den Temperaturknebel drehen, um die Funktion einzustellen (der Defaultwert ist ideal für einen Butterlaib von 250 g oder für eine tiefgefrorene Torte von ca. 700 g).

8. Um die Funktion Soft zu starten, die Taste

 drücken.



Die Mikrowellenleistung kann vom Benutzer nicht verändert werden.

Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige

**End.**

9. Den Funktionsknebel wieder auf 0 stellen.

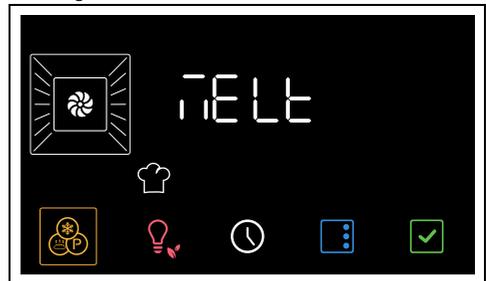
## MELT



Ideale Funktion zum Schmelzen von Schokoladetafeln mit Mikrowellen.

1. Die zu schmelzende Schokolade in einen mikrowelleneeigneten Behälter/Pyrex-Gefäß oder ein sonstig für die Mikrowelle geeignetes Material legen.
2. Die Tür öffnen.
3. Den Behälter/das Gefäß auf das Drahtgitter auf der zweiten Einschubleiste von unten stellen.
4. Die Tür schließen.
5. Nach dem Aufrufen des Menüs

Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion **MELT** angewählt ist.



6. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



- Den Temperaturnebel drehen, um die Dauer der Funktion einzustellen (der Default-Wert ist für einen Schokoriegel geeignet).
- Die Taste  drücken, um die Melt-Funktion zu starten.

 Die Mikrowellenleistung kann vom Benutzer nicht verändert werden.

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

## Sekundäre Funktionen

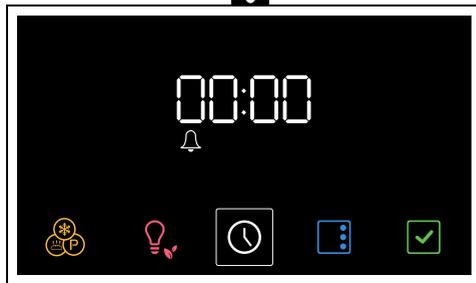
Die Tasten am unteren Rand der Anzeige haben einige sekundäre Funktionen:

### MINUTENZÄHLER

 Der Minutenzähler signalisiert dem Benutzer nur, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

- Im Hauptmenü die Taste  drücken.

Am Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  blinkt.



- Zum Einstellen der Dauer des Minutenzählers den Temperaturnebel drehen (von 1 Minute bis 23 Stunden).
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.
- Nach Ablauf des Minutenzählers wird ein akustisches Signal ausgelöst und am Display blinkt die Kontrolllampe .
- Die Taste  drücken, um die Funktion abzubrechen.

### UHRZEIT

- Im Hauptmenü die Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten.



- Den Temperaturnebel drehen, um das anzeigende Format der Uhrzeit auszuwählen ( oder ).

 Wenn die Version  ausgewählt wird, erscheinen am Display die Anzeigen  (Vormittag) oder  (Nachmittag).

- Die Taste  drücken, um den Vorgang zu bestätigen und auf die Einstellung der Uhrzeit überzugehen.
- Den Temperaturnebel drehen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
- Die Taste  drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und auf die Auswahl der Minuten überzugehen.
- Den Temperaturnebel drehen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit einzustellen.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

 Zum Löschen des Vorgangs die Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten.

## Einstellungen

- Im „Hauptmenü“ die Taste  drücken.

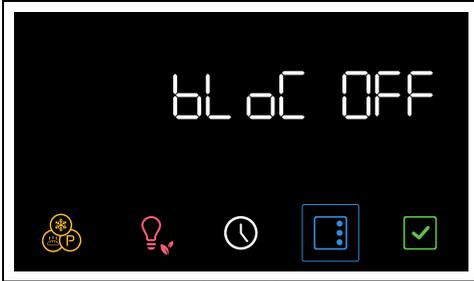
 Drücken Sie im Menü der Einstellungen die Taste  und halten Sie sie einige Sekunden lang gedrückt.

## Bediensperre (Kindersicherung)

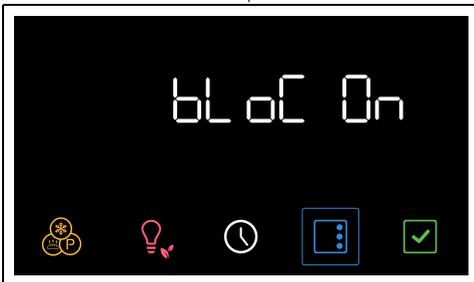


Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieses Modus 2 Minuten lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienelemente automatisch.

1. Nach dem Zugriff auf das Menü der Einstellungen die Taste  drücken, bis die Funktion Bediensperre ausgewählt ist.



2. Den Temperaturnebel bis auf die Auswahl der Funktion Bediensperre drehen.



3. Die Taste  drücken, um auf die nächste Einstellung überzugehen, oder die Taste  drücken, um den Vorgang zu bestätigen.



Im normalen Betrieb wird die Bediensperre durch das Aufleuchten der Kontrolllampe  angezeigt.



Werden die Tasten des Displays berührt oder die Positionen der Drehknöpfe verändert, erscheint am Display zwei Sekunden lang die Anzeige „Loch On“.

Zur vorläufigen Deaktivierung der Sperre:

1. Während eines Garvorgangs den Temperaturnebel drehen oder eine Taste am Display drücken.



2. Wenn das Display „Loch On“ anzeigt, einige Sekunden lang die Taste  drücken.

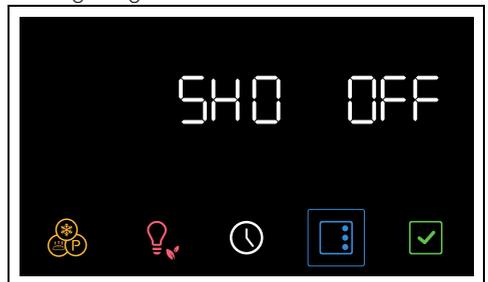
Zwei Minuten nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.

## Show Room (nur für Aussteller)

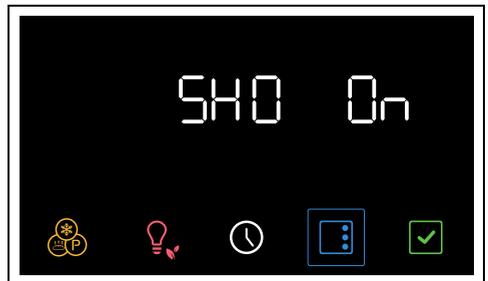


Bei Aktivierung dieses Modus deaktiviert der Ofen alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange drücken, bis die Funktion Show Room angezeigt wird.



2. Den Temperaturnebel drehen, um die Funktion Show Room zu aktivieren.



- Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.

 Eine aktive Show Room-Funktion wird am Display durch die Leuchte  angezeigt.

 Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss diese Funktion auf OFF gestellt werden.

### Temperatur halten

 Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell unterbrochen wird), die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu verändern.

- Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange drücken, bis die Funktion Wärme angezeigt wird.



- Den Temperaturknebel drehen, um die Funktion Wärme halten zu aktivieren.



- Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.

 Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss diese Funktion auf OFF gestellt werden.

### Display-Helligkeit

 Diese Betriebsart ermöglicht die Einstellung der Display-Helligkeit.

- Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange drücken, bis die Funktion der Display-Helligkeit angewählt ist.



- Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Helligkeit auszuwählen, Wert 1 (schwache Helligkeit) Wert 5 (starke Helligkeit).
- Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.

 Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf Hoch eingestellt.

### Bedientöne

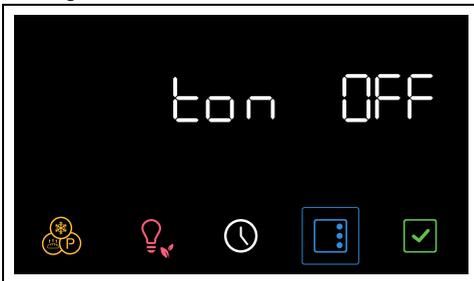
 Bei jedem Drücken eines Symbols löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.

- Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen die Taste  solange

drücken, bis die Funktion Bedientöne angezeigt wird.



2. Den Temperaturknopf drehen, um den Bedienton zu deaktivieren, der der Berührung der Symbole auf dem Display zugeordnet ist.



3. Die Taste  drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen, die Taste  zur Bestätigung drücken.

## Weitere Einstellungen

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

- Um die Funktion Eco-Light zu deaktivieren, einige Augenblicke lang die Taste  drücken.
- Um die Funktion Eco-Light wieder zu aktivieren, einige Augenblicke lang die Taste  drücken.

# 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 des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

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



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

### Trocknung

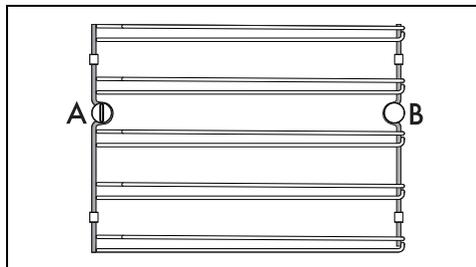
Beim Garen der Speisen wird im Inneren des Backraums Feuchtigkeit erzeugt. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

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

### Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

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



A = Vordere Aufnahme

B = Hinterer Stift



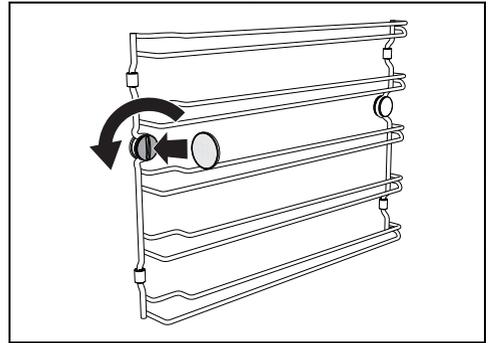
Bei einigen Modellen kann der hintere Bolzen B auf die gleiche Weise wie der vordere Sitz A ausgebaut und wieder eingebaut werden.



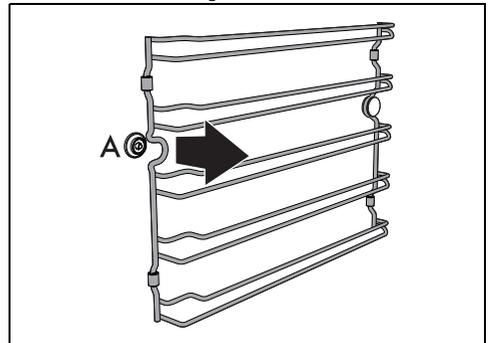
Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

1. Den vorderen Befestigungsstift, der sich an der Seitenwand in der Nähe der

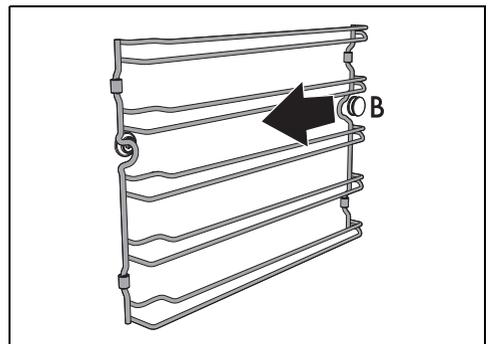
Garraumöffnung befindet, herausdrehen (mit einem Werkzeug oder einer Münze).



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



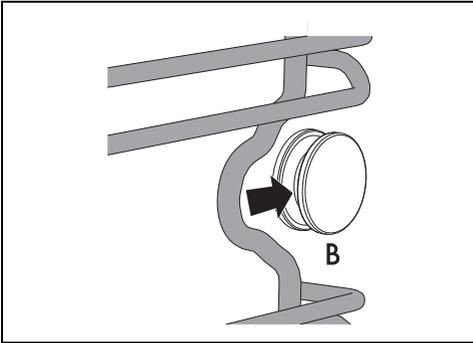
3. Den Rahmen vom hinteren Stift B herausziehen, der sich unten an der Seitenwand befindet.



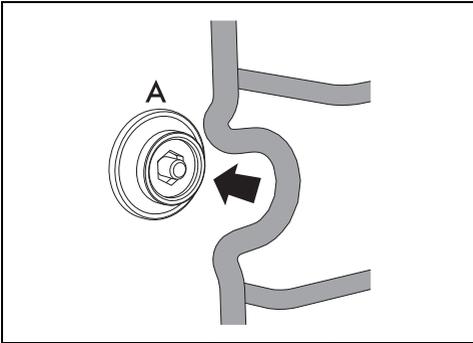
4. Den Vorgang für den Rahmen an der anderen Seitenwand wiederholen.

Für den Einbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

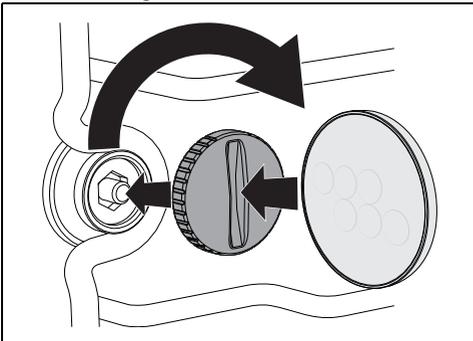
1. Die Rückseite des Rahmens in den Schlitz unter Stift B schieben, der sich unten an der Seitenwand befindet.



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 Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde herausnehmen.
- Falls vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen.
- 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.

### Spezielle Reinigungsfunktionen

- Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach links drehen. Die Taste



blinkt.

## Einstellung des Vapor Clean

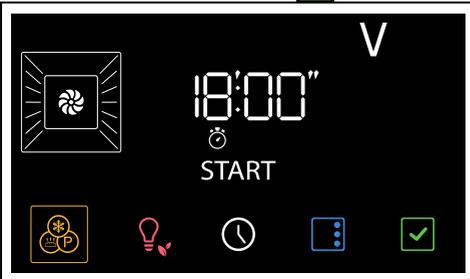


Ist die Innentemperatur höher als erwartet, wird die Funktion nicht aktiviert, und jedes Mal, wenn die Taste  gedrückt wird, gibt das Gerät eine akustische Warnung aus. Das Gerät vor der Aktivierung der Funktion auskühlen lassen.

1. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  angewählt ist.



2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



3. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.



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

Am Ende blinkt im Display die Anzeige  und ein akustisches Signal wird ausgelöst.

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

## Programmierter Vapor Clean Reinigungszyklus

Man kann die Uhrzeit für den Beginn

FUNKTION des Vapor Clean wie die anderen Garfunktionen einstellen.

1. Nach Einstellung der Vapor Clean Funktion, die Taste  drücken.

Am Display blinken die Leuchten  und .

2. Den Temperaturknebel drehen, um die Uhrzeit für das Ende der Funktion einzustellen.
3. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann die Vapor Clean Funktion.

## Ende der Vapor Clean-Funktion

1. Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, 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 gleichzeitig 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.

## 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.

# INSTALLATION

## Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

### Allgemeine Informationen

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

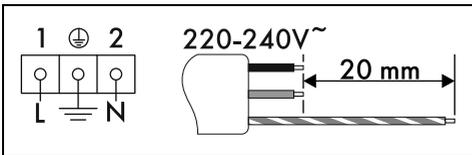
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

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).

### 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.

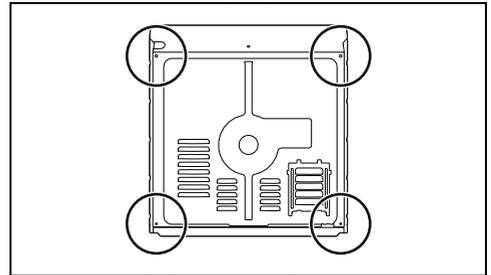
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

### 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.



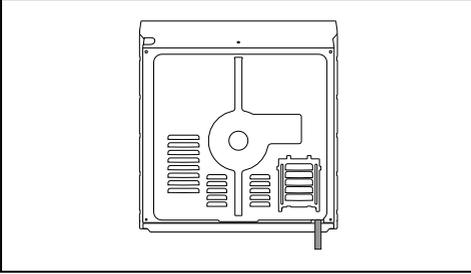
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

## Positionierung



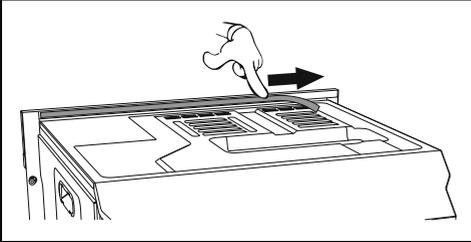
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

## Anordnung des Versorgungskabels

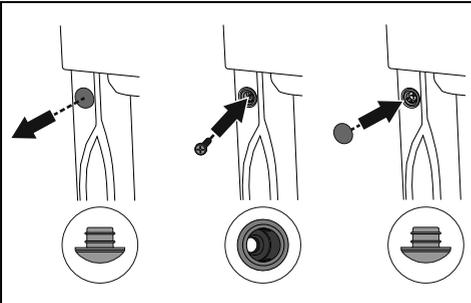


## Dichtung der Bedienblende

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

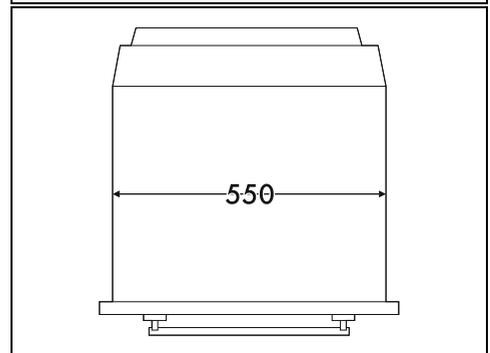
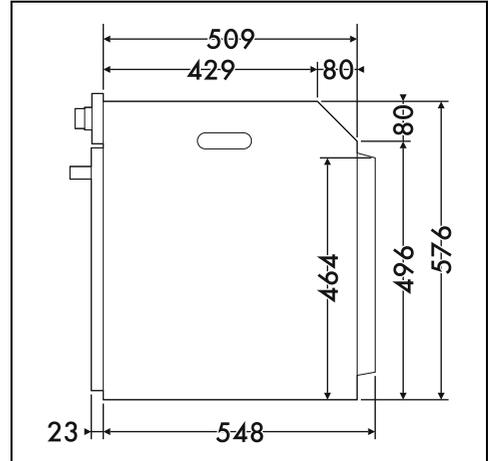
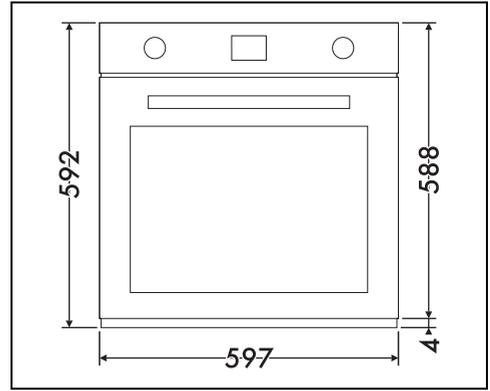


## Befestigungsbuchsen



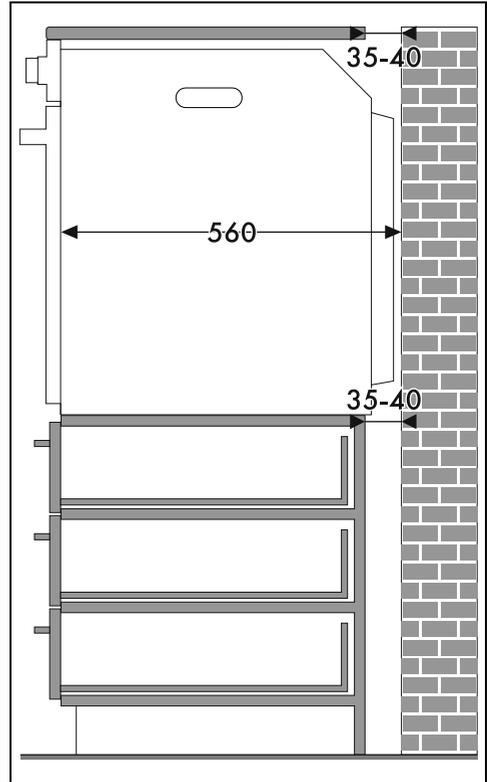
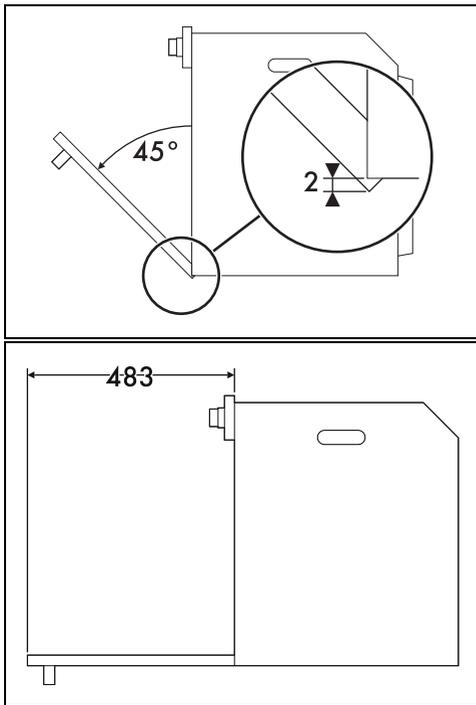
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

## Abmessungen des Gerätes (mm)

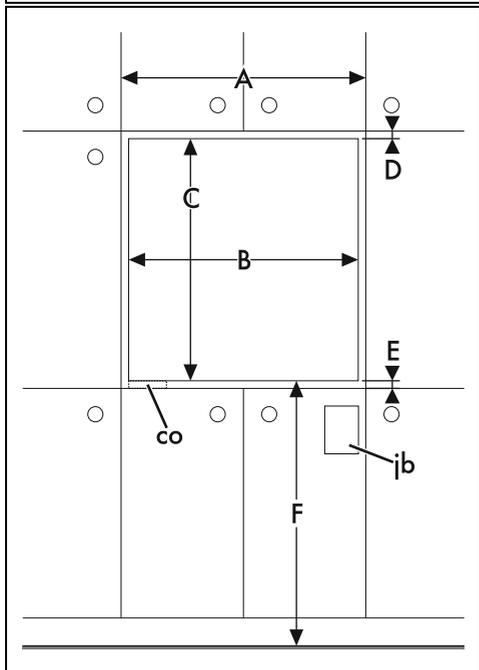
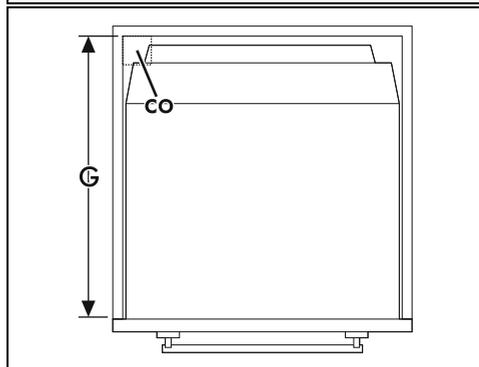
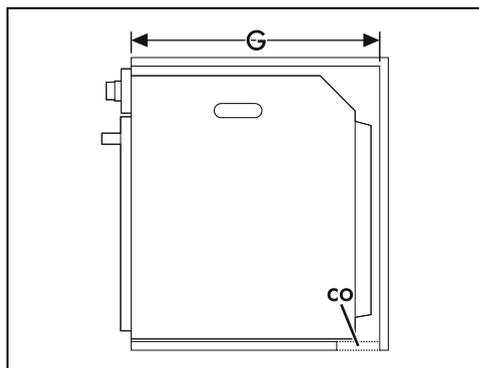
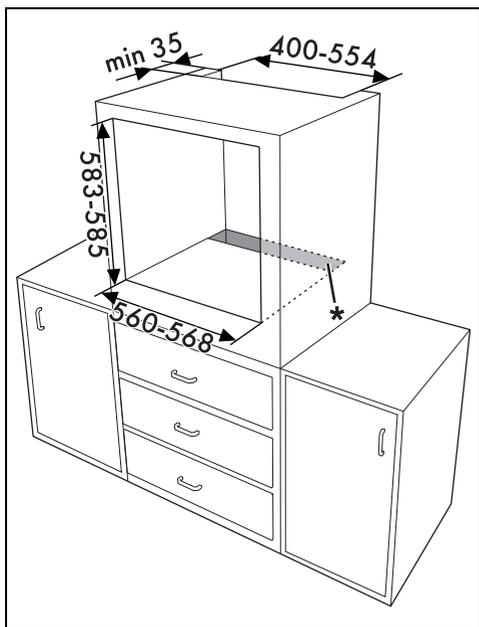


DE

## Einbau in einen Hochschrank (mm)



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

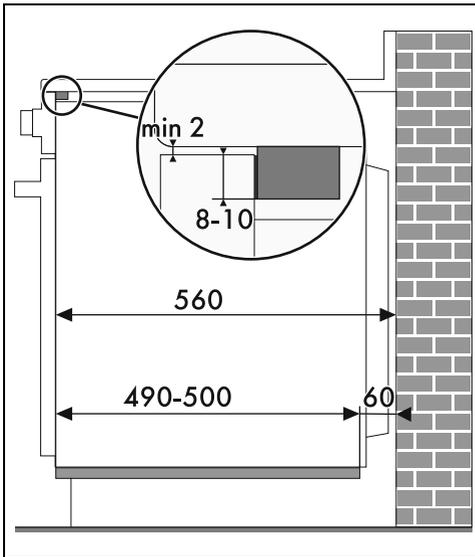
G min. 560 mm

H min. 594 mm

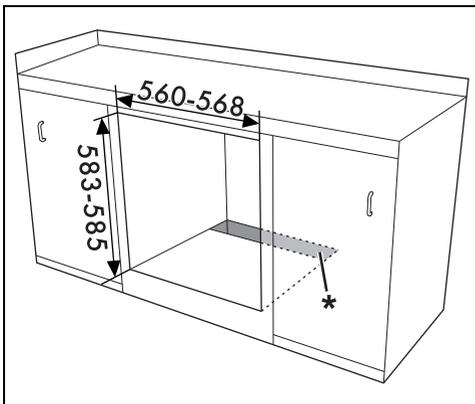
co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

ib Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

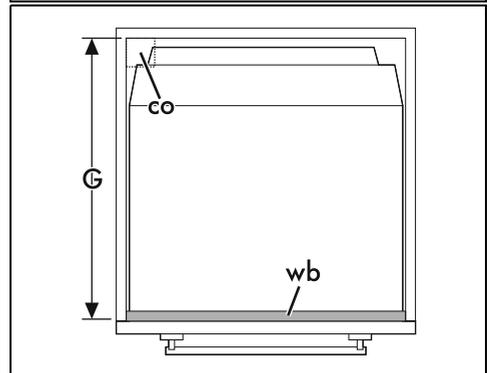
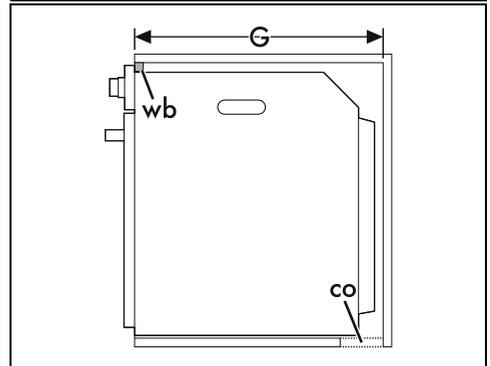
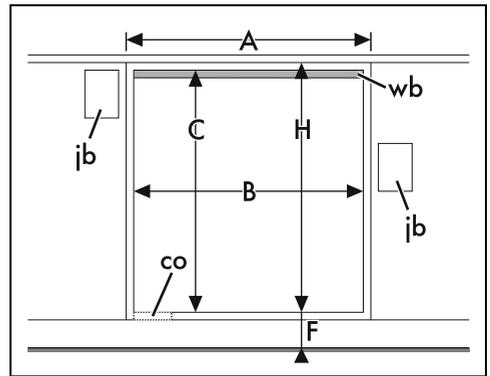
## Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



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



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



---

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
wb	Holzleiste (empfohlen)

---