

WARNHINWEISE	159	Erster Gebrauch	171
Allgemeine Sicherheitshinweise	159	Gebrauch des Backofens	172
Zweck des Gerätes	164	Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)	181
Dieses Bedienungshandbuch	164	Ratschläge zum Garen	184
Haftung des Herstellers	165	Mini-Anleitung für Zubehör	186
Typenschild	165	Unsere Rezepte	186
Entsorgung	165	Angaben für die Aufsichtsbehörden	186
Leitfaden für europäische Kontrollstellen	165	Sonderprogramme	186
Technische Daten zur Energieeffizienz	165	Sekundäre Funktionen	191
So können Sie Energie sparen	165	Einstellungen	192
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus	166	Weitere Einstellungen	195
Leuchtquellen	166	REINIGUNG UND WARTUNG	195
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	166	Reinigung des Gerätes	195
BESCHREIBUNG	166	Reinigung der Backofentür	195
Allgemeine Beschreibung	166	Reinigung des Backraums	197
Bedienblende	167	Spezielle Reinigungsfunktionen	198
Weitere Teile	167	Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)	198
Zubehör	168	Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)	200
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)	169	Entkalkung	202
Vorteile des Dampfgarens	169	Reinigung des Behälters und des Hydraulikkreislaufs	206
GEBRAUCH	170	Außergewöhnliche Wartung	207
Vorhergehende Eingriffe	170	INSTALLATION	208
Gebrauch der Zubehörteile	170	Elektrischer Anschluss	208
Digital-Zeitschaltautomatik	171	Positionierung	208

DE

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

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: Kinder immer fernhalten.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: die Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

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

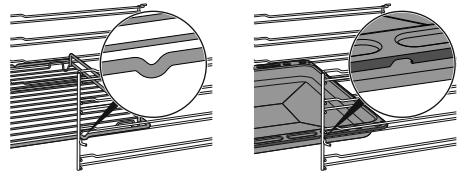
reparieren.

- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

Schäden am Gerät

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

und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



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

das Backblech (das je nach Modell zum Lieferumfang gehört oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.

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

Für pyrolytische Geräte

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

Brenner oder elektrischen Platten des Kochfeldes ausschalten, sofern diese auf dem Backofen installiert sind.

Installation und Wartung

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

- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- **ACHTUNG:** Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- **ACHTUNG:** Vor dem Auswechseln von Leuchtmittel der Innenbeleuchtung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist bzw. die allgemeine Stromversorgung abgeschaltet wurde.
- Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel für Haushaltsgeräte und sind nicht für die Hausbeleuchtung zu verwenden.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

- **ACHTUNG:** Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um Stromschläge zu vermeiden.
- Man darf sich nicht an die offene Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.

- (nur bei einigen Modellen) Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Beim Garen mit der Direct-Steam-Funktion darauf achten, die maximale Kapazität der Schale (250 ml) nicht zu überschreiten.

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.

DE

Leitfaden für europäische Kontrollstellen

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

Um die Funktion STATIC auszuführen, muss die Vorwärmphase übersprungen werden (siehe Abschnitt „Vorwärmphase“ im Kapitel BENUTZUNG).

Technische Daten zur Energieeffizienz

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

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

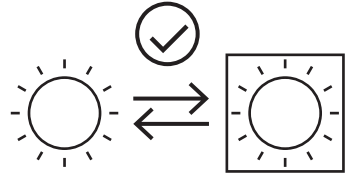
So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird. Die Vorheizphase kann in allen Funktionen (siehe Kapitel „Vorheizphase“) mit Ausnahme der Funktion PIZZA (Vorheizen nicht aussetzbar) und ECO (Vorheizen nicht möglich) ausgesetzt werden.
- In allen Funktionen (einschließlich der Funktion ECO) das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs vermeiden.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders

angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.

- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum 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.

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

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

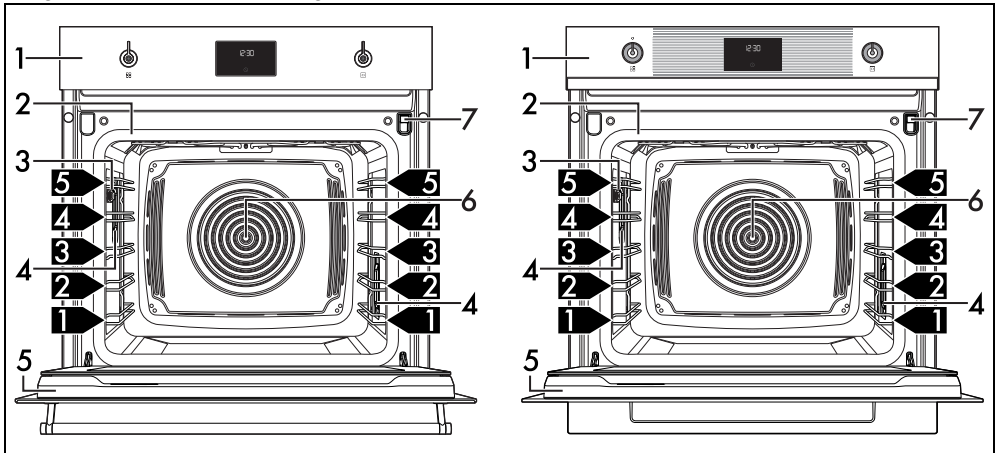
Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

Leuchtquellen

- Dieses Gerät weist Lichtquellen auf, dessen

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



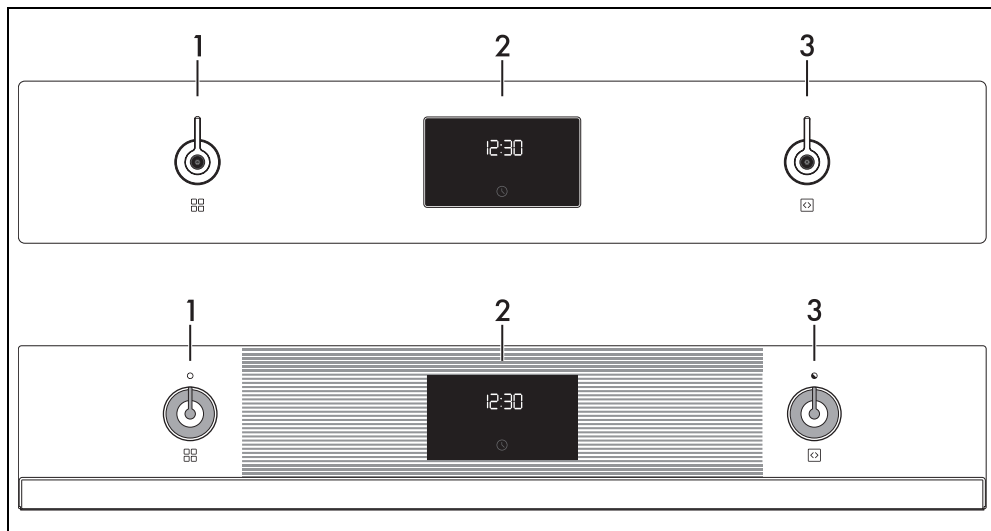
1 Bedienblende

2 Dichtung

- 3 Anschluss für Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)
- 4 Lampe
- 5 Tür

- 6 Kühlgebläse
 - 7 Ladeschublade
- 1,2,3** Schiene des Rahmens

Bedienblende



DE

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.

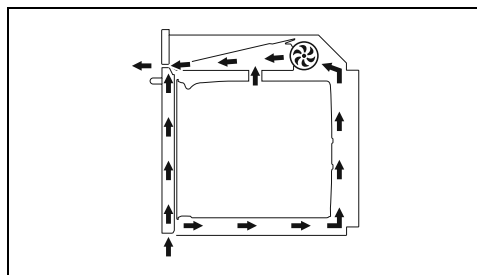
Weitere Teile

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.

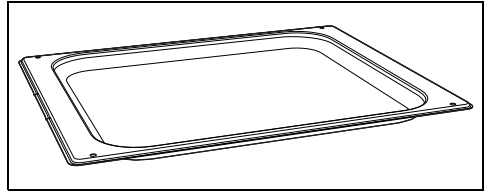
Beleuchtung des Backraums

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

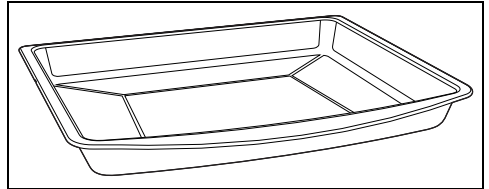
der Funktionen - **V** - **P** -  (je nach Modell) ausgewählt wird.

Stahlbackblech



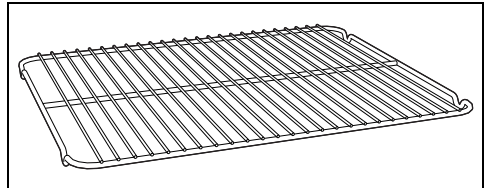
Zum Backen von Kuchen und Gebäck (mit einer Dauer von weniger als 25 Minuten oder Dampfgaren), Reis, Hülsenfrüchten und Getreide. Es ist zudem notwendig für das Auffangen von Flüssigkeiten, die sich beim Dampfgaren oder beim Auftauen von Lebensmitteln auf dem darüber liegenden gelöcherten Backblech bilden.

Tiefes Backblech



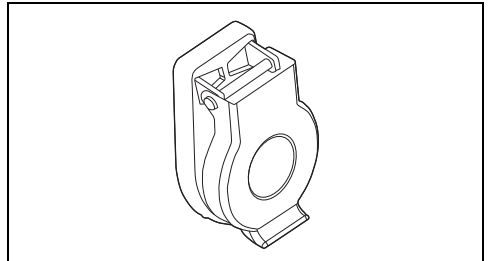
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza, Ofengebäck, Keksen...

Rost für Backblech



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

Schutzabdeckung (nur bei einigen Modellen)

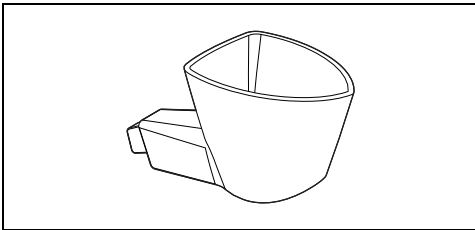


Dient dazu, den Anschluss für die Temperatursonde bei deren Nichtgebrauch zu

Zubehör

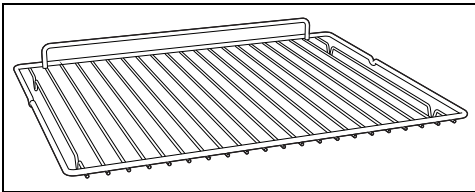
- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den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

Trichter



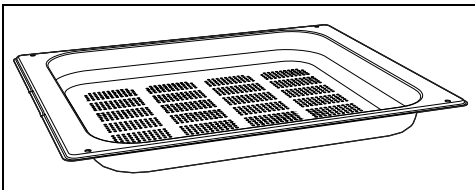
Zum Füllen des Behälters mit Wasser nützlich.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

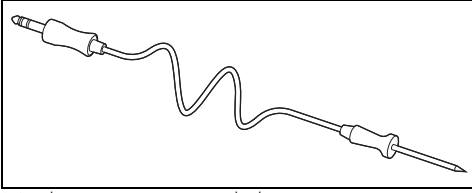
Gelochtes Backblech



Für das Dampfgaren von Fisch und Gemüse.

verschließen und zu schützen.

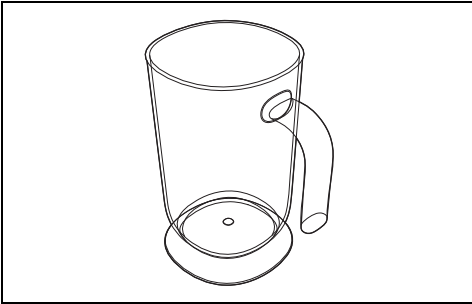
Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



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

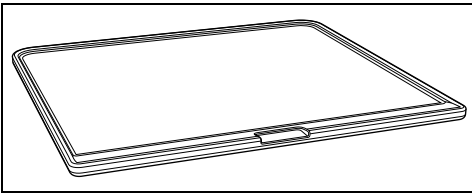
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

Karaffe



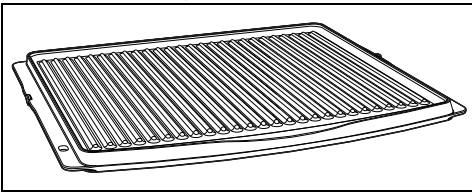
Für die Aufnahme von Flüssigkeiten während der Befüllung und Entleerung des Behälters.

PPR2 oder STONE (feuerfester Stein)



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

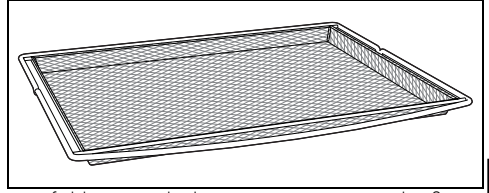
BBQ (Teflon-Grillpfanne für Barbecue)



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...).

Vorteile des Dampfgarens

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

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

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

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

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

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

Es eignet sich zum schnellen Auftauen, zum Erwärmen von Speisen, ohne diese hart werden oder austrocknen zu lassen, und zum natürlichen Entsalzen von in Salz eingelegten Lebensmitteln.

Es ist nicht für kurze Garvorgänge oder für

DE

Lebensmittel, die während des Garvorgangs viel Feuchtigkeit erzeugen, geeignet.

Garbehälter

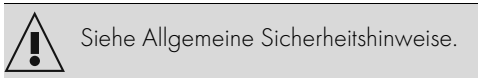
- Bei Garvorgängen im Backofen können andere hochtemperaturbeständige Behälter verwendet werden.
- Für das Dampfgaren werden hingegen Metallbehälter empfohlen. Das Metall begünstigt eine bessere Wärmeverteilung

auf alle Speisen.

- Eine Verformung der Metallbehälter während der Garvorgänge bei hoher Temperatur ist normal, doch sie nehmen nach Abkühlung wieder ihre ursprüngliche Form an.
- Dickere Keramikteller erfordern mehr Wärme als andere Behälter. Daher könnte eine längere Garzeit erforderlich sein.

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe



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

Erstes Aufwärmen

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

Während der Erwärmung des Geräts

- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

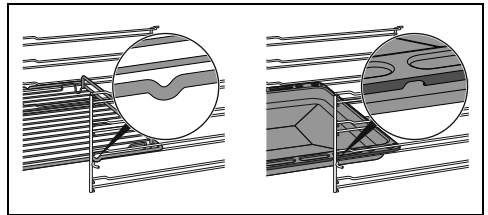
Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

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

sein.

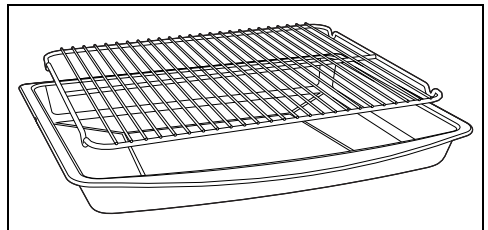


Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



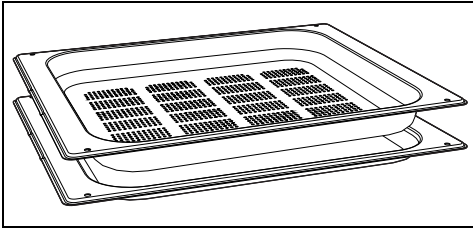
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Rost für Backblech



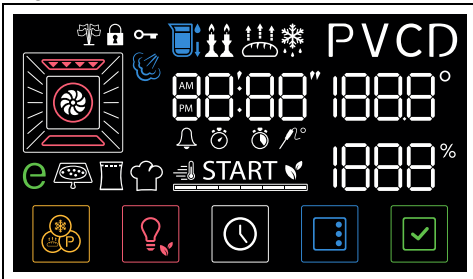
Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.

Konfiguration zum Dampfgaren



Wenn das gelochte Backblech für das Dampfgaren verwendet werden soll, muss es in die gewünschte Schiene eingesetzt werden, während das Stahlbackblech auf die darunter liegende Ablage gestellt werden muss. Auf diese Weise können die Flüssigkeiten getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.

Digital-Zeitschaltautomatik



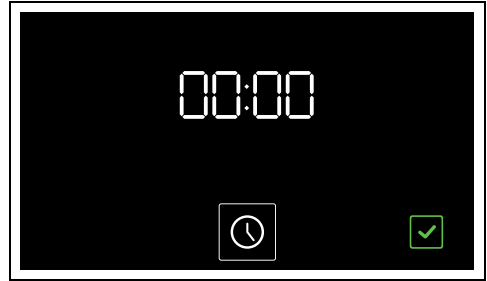
Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Um die Automatik zu nutzen, die Funktions- und Temperaturknebel drehen oder die Taste im unteren Teil des Displays betätigen, je nach den Funktionen, die das Gerät durchführen soll.

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

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.

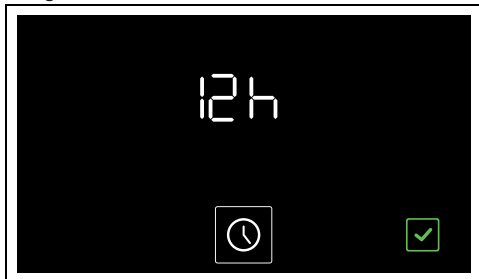
Es kann erforderlich sein, die aktuelle Uhrzeit z. B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen.

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 vorhergehenden Abschnitts beschrieben.

Gebrauch des Backofens

 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

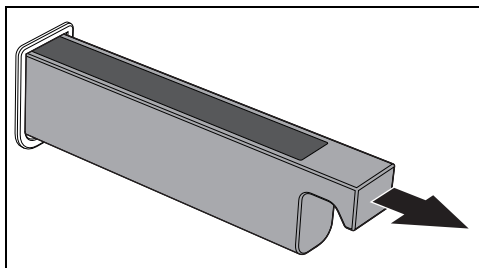
Dampfgaren

 Wenn zuvor ein Garvorgang bei Temperaturen von über 100°C durchgeführt worden ist, muss sich der Backraum zunächst abkühlen, damit ein Dampfgarvorgang gestartet werden kann.

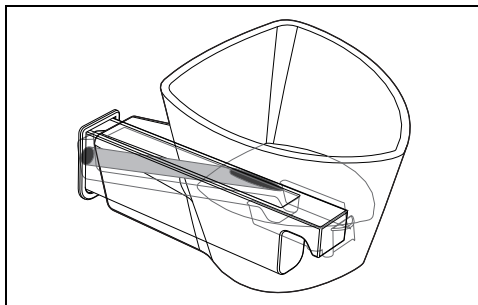
1. Den Bedienknopf auf die Funktion Dampfgaren  +  drehen. Die Kontrolllampe  blinkt.

Laden des Behälters


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

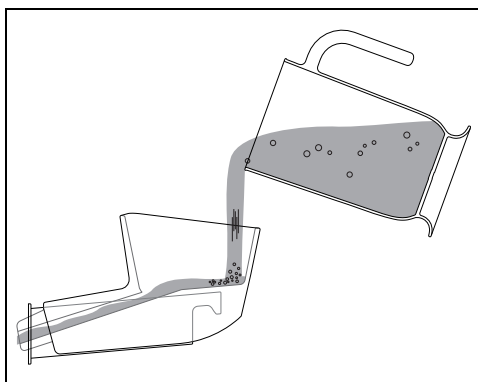



3. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.




4. Das Wasser (mit einer Flasche oder einem Messbecher) eingießen, bis die

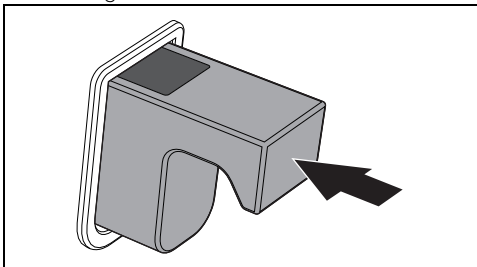
Höchststand-Anzeigeleuchte  aufleuchtet.



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

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

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



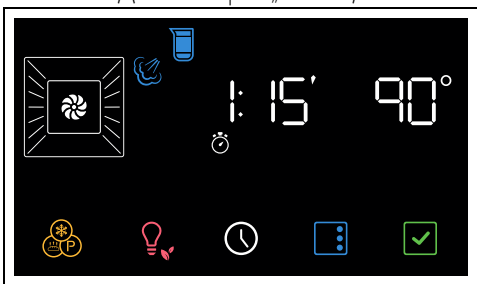
Wenn sich zu viel Wasser im Behälter befindet, läuft das überschüssige Wasser in den Garraum ab:

- in diesem Fall mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen, bevor man weiterkocht.
 - Es wird die Entleerung des Behälters zu 200 ml über die Entladefunktion des Tanks empfohlen.
6. Die Tür schließen.

Die Beschreibung **START** und die Taste  blinken, was bedeutet, dass die Funktion gestartet werden kann.

Einstellung des Dampfgarens

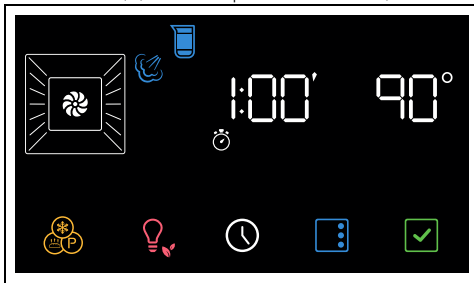
1. Den Temperaturknopf drehen, um die Gartemperatur einzustellen (von 30°C bis 100°C) (Zum Beispiel „90°C“).




2. Die Taste  drücken.

Am Display blinken die Leuchten  und .

3. Den Temperaturknopf zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „1 Stunde“).





4. 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.


Nach der Vorheizstufe:


- Die Kontrolllampe  geht aus;
- Es ertönt ein akustisches Signal;
- Der Garvorgang beginnt automatisch.

Kochzone

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

oder

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

Der Garvorgang wird durch die fortschreitende Abnahme der Zeit auf der numerischen Anzeige und die fortschreitende Abnahme der Segmentleiste  angezeigt.

Ende des Garvorgangs

Nach dem Garvorgang ertönt ein akustisches

Signal und am Display erscheint die Anzeige

End.

1. Den Drehknebel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.
2. Die Tür öffnen.
3. Das Gericht aus dem Garraum nehmen.
4. Die Tür schließen.

Entleerung des Behälters



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

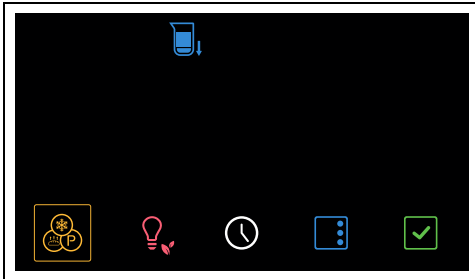
Nach dem Garen:



1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach links drehen. Die Taste



blinkt.

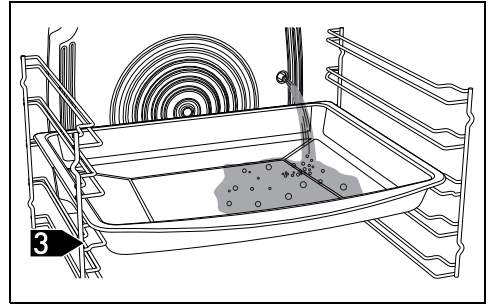
Das Gerät schlägt die Funktion Behälter entladen vor.



4. Um die Funktion zu bestätigen, die Taste  drücken.
5. Die Taste  erneut drücken, um die Funktion zu starten.



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



6. Abwarten, bis alles abgeflissen ist.

Am Ende ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige **End.**

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



Es wird empfohlen, am Ende jedes Back-/Garvorgangs das Wasser abzulassen, um zu vermeiden, dass ein Rest unbenutzten Wassers im Behälter zurückbleibt.



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

8. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.



Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.



Das abgelassene Wasser kann nicht für anderes Kochen verwendet werden.

Der Garvorgang Sous Vide



SOUS VIDE

Dampffunktion für ein perfektes Vakuumgaren der Speisen. Sie hebt den Geschmack der Speisen hervor und erhält ihr Aussehen und ihre Nährwerte aufrecht.



Das in den Beutel eingelegte Lebensmittel kann auf dem gelochten Backblech oder auf dem Rost auf der ersten oder zweiten Schiene angeordnet werden.

Das Vakuumgaren (Sous Vide), die unter

Verwendung eines Dampf-Backofens erfolgt, stellt die beste Methode dar, um Lebensmittel zu garen, ohne ihre Nährwerte oder Qualität zu beeinträchtigen. Zudem erweist sich diese Art von Garen als ausgesprochen gesund und natürlich.

- Die Gartechnik Sous Vide ermöglicht es der Hitze, auf wirksame Weise vom Dampf auf die Speise übertragen zu werden, wodurch ein Geschmacksverlust durch Oxidation und Verdampfen der Nährwerte und Feuchtigkeit während des Garvorgangs ausgeschlossen wird.
- Der Garvorgang Sous Vide erlaubt zudem eine eingehendere Kontrolle des Garvorgangs im Vergleich zu traditionellen Methoden und gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis.
- Darüber hinaus sind Garvorgänge mit niedrigeren Temperaturen als bei den traditionellen Garvorgängen möglich.

Für das Vakuumgaren ist es erforderlich:

- Über einen Kammer-Vakuierer zu verfügen, der eine hochwertigere und sicherere Vakuumierung von festen und flüssigen Lebensmitteln ermöglicht.
- Sicherzustellen, dass der Bereich des zu versiegelnden Beutels sauber und frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Das Lebensmittel in einem gegen die Gartemperatur beständigen Beutel luftdicht zu verpacken.
- Ein Vakuum von mindestens 99,8 % im Beutel zu erzeugen, um zu vermeiden, dass Luftblasen im Beutel bleiben, die den Garvorgang beeinträchtigen können.
- Steht eine Vakuuimerschublade von Smeg zur Verfügung, sollte die Höchst-Vakuumstufe (Stufe 3) verwendet werden.

Nach erfolgtem Garvorgang sollte das Produkt aus dem Beutel genommen werden, um es in der Pfanne oder auf dem Grill fertig zu braten.

Hinweise:

- Vorzugsweise frische, hochwertige und bis zum Garvorgang ordnungsgemäß aufbewahrte Rohzutaten verwenden.
- Um das Garergebnis zu verbessern, können Gewürze in das Innere des Beutels gegeben werden.
- Die Speisen sorgfältig von Knochen oder Gräten befreien, die den Beutel durchbohren und den Garvorgang beeinträchtigen könnten.

- Die zu garenden Speisen nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen lassen, da sich der Beutel während des Garvorgangs aufblähen könnte und dadurch alle Vorteile des Vakuums verloren gehen.
- Die Speisen, die für den Garvorgang Sous Vide oder zum Aufbewahren vakuumiert werden sollen, müssen Kühlschranktemperatur haben (von 3 °C bis 7 °C) und dürfen nie heiß sein.
- Die vakuumierten Produkte (gegart und dann gekühlt) bei einer konstanten Temperatur nicht über 3 °C im Kühlschrank aufbewahren.
- Für einen gleichmäßigen Garvorgang die Beutel nicht zu sehr füllen und die Speisen bestmöglich in nur einer Schicht anordnen.
- Beim gleichzeitigen Garen von mehreren Beuteln, die Beutel auf die gleiche Schiene und nicht übereinander legen.
- Die Beutel nach dem Garen nicht wiederverwenden.

Zur Auswahl des Garvorgangs Sous Vide:

1. Den Bedienknebel auf die Funktion



+  +  drehen.

2. Für die Einstellungen beachten man den untere Abschnitt „Dampfgaren“ beschriebenen Vorgang.

Ratschläge zum Dampfgaren

- **Teigwaren und Reis:** Nach Erreichen einer Temperatur von 100 °C, entspricht die Garzeit der für einen Garvorgang auf einem Kochfeld vorgesehenen Garzeit. Die Teigwaren oder den Reis in eine Metallform geben und mit etwa einem Zentimeter Wasser bedecken. Für ein optimales Ergebnis während des Reisgarens sollte der Behälter mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt werden. Dieser Vorgang ermöglicht, dass der Reis das gesamte Wasser aufsaugt und direkt serviert werden kann.
- **Eier:** Für **hartgekochte Eier**, **Rührei** oder **pochierte Eier** mit der Dampffunktion bei 100 °C. Um perfekte **hartgekochte Eier** zu erhalten, diese auf das gelochte Backblech legen und für weiche Eier 4-6 Minuten und für harte Eier 8-10 Minuten kochen lassen. Zum Garen von **Rühreiern** die gerührten Eier zusammen mit Milch, Butter und

Gewürzen in die Metallform gießen. Das Ganze mit Alufolie abdecken. Alle zwei Minuten die Eiermasse mit einer Gabel umrühren. Zum Garen von **pochierten Eiern** kochendes, mit einem Tropfen Essig vermisches Wasser in die Metallform gießen und 4-5 Minuten lang Dampf garen lassen.

- **Gemüse:** mit Dampf wird es perfekt gegart. Es bewahrt die Farbe, den Geschmack und die Nährwerte. Festes Gemüse wie Kartoffeln, Rüben und Pastinake bei 100°C so lange wie beim Kochen auf einem Kochfeld garen. Brokkoli und Karotten 6 Minuten lang garen, um ein bissfestes Ergebnis zu erhalten, und 10 Minuten, um sie weich zu kochen.
- **Fisch:** Aufgrund seiner Zartheit wird das Dampf garen empfohlen. Fette Fische, wie Lachs oder Forelle, 5 Minuten bei 100°C garen. Weißfische, wie Kabeljau oder Schellfisch, 5 Minuten bei 80°C garen. Beim Garen von mehreren Fischen müssen diese auf das gelochte Backblech auf der unteren Schiene des Backraums gelegt werden, um zu vermeiden, dass die Flüssigkeiten des Fisches auf andere Speisen fallen.
- **Fleisch:** Schmorfleisch und Curry sind für einen Dampf vorgang perfekt. Das Schmorfleisch wie für einen normalen Garvorgang im Backofen vorbereiten. In eine Metallform geben; mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und, je nach Fleischdicke, zwischen 45 Minuten und 3 Stunden lang garen.
- **Eintöpfe:** Das Dampf garen begünstigt einen intensiven Geschmack und garantiert eine Mindestkontrolle für ein eventuelles Überlaufen der Flüssigkeiten. Für einen Eintopf von richtiger Konsistenz das Gemüse zuerst dampfgaren, dann Brühe hinzugeben und das Ganze bei 100°C dampfgaren. Die Dampf-Funktion ist auch für die Zubereitung von Vorräten geeignet.
- **Suppen:** einfach und schnell zuzubereiten. Die Suppe in eine Metallform geben, mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und bei 100°C für die in einer Mikrowelle vorgesehenen Zeit dampfgaren. Um eine cremige Suppe zu erhalten, diese bei halber Garzeit umrühren.
- **Aufgewärmte Speisen:** Die Dampf-Funktion trocknet die Speisen nicht aus und kann

deren Feuchtigkeitsgrad verbessern. Ein zuvor zubereitetes und mit Alufolie abgedecktes Gericht erfordert circa 10-12 Minuten Garzeit. Bei Fertiggerichten muss die auf der Verpackung angegebene Garzeit etwa verdoppelt werden.

- **Auftauen:** Die Dampf funktion kann auch zum Auftauen von Speisen verwendet werden. Die Zeiten sind unterschiedlich, doch das Auftauen mit Dampf nimmt circa die Hälfte der Zeit in Anspruch, die für das Auftauen von abgedeckten und an einem Platz in der Küche aufbewahrten Speisen benötigt wird.
- **Enthäuten von Tomaten und Paprika:** Durch die Verwendung der Dampf funktion erweist sich dieser Vorgang als besonders einfach. Mit einem Messer ein kleines Kreuz in die Tomatenhaut ritzen und 1 Minute lang dampfgaren. Paprikas haben eine dickere Haut und demnach sind bis zu 4 Minuten nötig, um sie ausreichend weich für das Enthäuten zu bekommen.
- **Schokolade:** Kann mit der Dampf funktion geschmolzen werden. Die Schokolade in einen Metallbehälter geben, mit Alufolie abdecken und 1 Minute lang dampfgaren. Es besteht kaum eine Möglichkeit, die Schokolade anbrennen zu lassen.
- **Warme Handtücher:** Die für die Gesichtspflege, als Vorbehandlung für das Rasieren oder nach dem Essen nützlichen Handtücher können mit der Dampf-Funktion einfach vorbereitet werden. Ein Handtuch mit Wasser befeuchten, aufrollen und mit Dampf 1 Minute lang aufwärmen.

Kombi-Garen mit Dampf



25% - Torten und Brot
 30% - Ente
 40% - Rind-, Kalbs- und Lammfleisch
 50% - Huhn
 70% - Ganzer Fisch

1. Den Bedienknebel auf die Funktion

Dampf garen drhen (z. B.

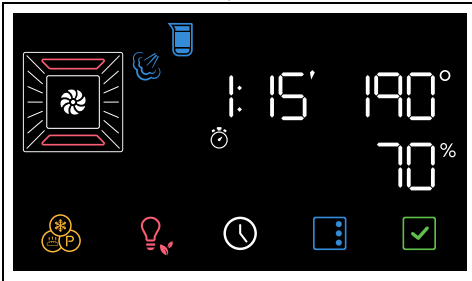


Die Kontrolllampe  blinkt.

2. Den Tank wie oben beschrieben füllen.

Einstellung eines kombinierten Garens mit Dampf

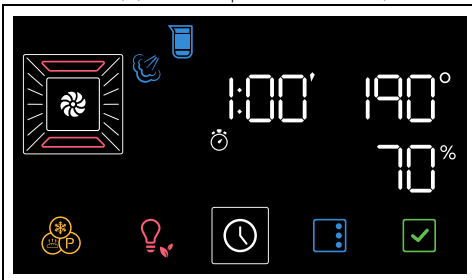
1. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur einzustellen (von 100°C bis 250°C) (Zum Beispiel „190°C“).





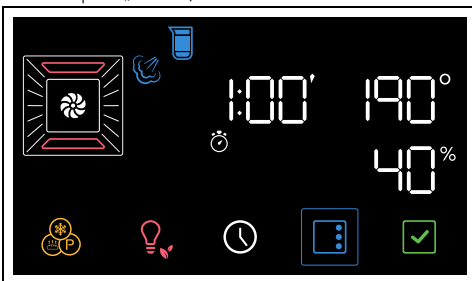
2. Die Taste  drücken.

Am Display blinken die Leuchten  und .

3. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „1 Stunde“).



4. Die Taste  am Display drücken. Die Kontrolllampe  blinkt.
5. Den Temperaturknebel drehen, um einen Dampfgehalt in Prozent des Garvorgangs einzustellen (zwischen 20% und 70%) (zum Beispiel „40%“).





6. 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


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

oder

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

Der Garvorgang wird durch die fortschreitende Abnahme der Zeit auf der numerischen Anzeige und die fortschreitende Abnahme der Segmentleiste  angezeigt.

Ende des Garvorgangs

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

1. Den Drehknebel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.
2. Die Tür öffnen.

3. Das Gericht aus dem Garraum nehmen.
4. Die Tür schließen.
5. Den Tank wie oben beschrieben entleeren.

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

Trocknen nach dem Garen mit Dampf

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

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

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

Liste der Kombi-Backofenfunktionen Garen

DAMPF+UMLUFT



Intensives und gleichmäßiges Garen. Die Zugabe von Dampf ermöglicht es, die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel bestmöglichst zu erhalten. Ideal für Kalbsbraten, Bratente und das Garen von ganzen Fischen.

DAMPFGAREN MIT THERMOUMLUFT



Die Kombination von Dampfgaren und Heißluft ermöglicht es, die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel bestmöglichst zu erhalten. Ideal für die Zubereitung von Braten, Hähnchen und Ofenprodukten, wie Hefengebäck und Brot.

Traditioneller Garvorgang

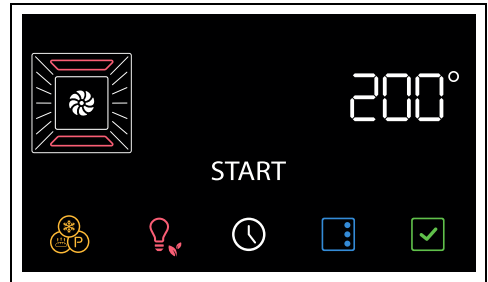



Es besteht die Möglichkeit, einen Garvorgang in jedem beliebigen Moment zu unterbrechen, indem der Funktionsknebel auf 0 gedreht wird.

1. Den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Funktion anzuwählen (zum Beispiel

„UMLUFT “).

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





3. 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

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. 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.



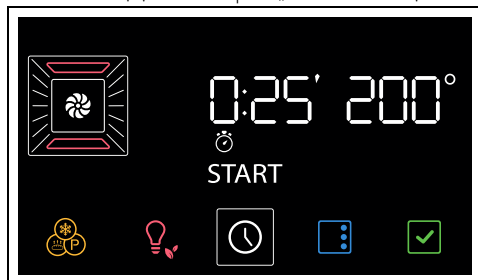
Wenn die Tür geöffnet wird, wird die laufende Funktion unterbrochen. Die Funktion nimmt bei Schließen der Tür ihren Betrieb automatisch wieder auf.

- 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.



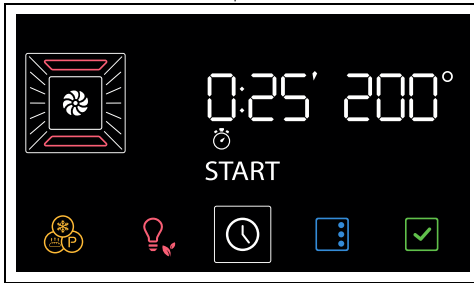
Der programmierte Garvorgang startet nicht, wenn die vorgegebene Uhrzeit für das Garzeitende beibehalten wird, es muss mindestens eine Minute hinzugefügt werden

- 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“).

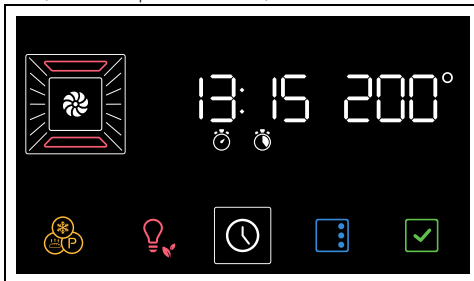



- Die Taste  drücken.

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.

HEISSLUFT



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 Gratinvorgänge. Am Ende des Garvorgangs, verleiht es den Speisen eine gleichmäßige Bräunung.

UNTERHITZE



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

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.

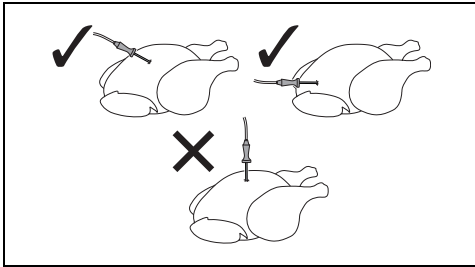


Eventuelle Teleskopschienen nicht auf der vierten Ablage von unten montieren, da sie keinen Zugang zur seitlichen Buchse der Temperatursonde ermöglichen würden.

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 50 °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.

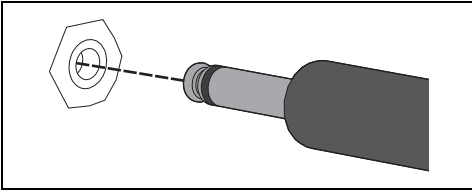



Sollte während eines Garvorgangs mit Sonde aus irgendeinem Grund die Sonde getrennt werden müssen, ohne die Drehknebel oder das Display zu betätigen, wird die Funktion wie ein normaler Garvorgang durchgeführt.

Mit kaltem Ofen:

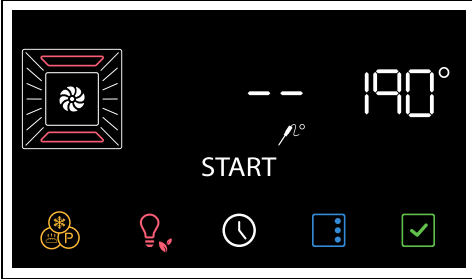
1. Die gewünschte Funktion auswählen (zum Beispiel „UMLUFT“ ).
2. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „190 °C“) einzustellen.
3. Die Gerätetür öffnen.
4. Das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
5. Den Verbindungsstecker der Temperatursonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken


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



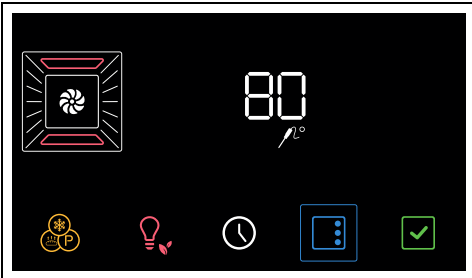
Auf dem Display geht die Leuchte  an.


6. Die Tür schließen.



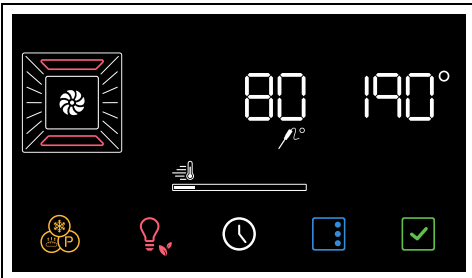
7. Die Taste  am Display betätigen, um die Zieltemperatur zu ändern.

8. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „80 °C“) einzustellen.




9. Die Taste  drücken, um die eingestellte Zieltemperatur zu bestätigen.

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



Das Gerät beginnt die Vorheizphase.




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

Bei gestartetem Garvorgang:

1. Die gewünschte Funktion auswählen (zum

Beispiel „UMLUFT“ ).

2. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „190 °C“) einzustellen.

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


Das Gerät beginnt die Vorheizphase.

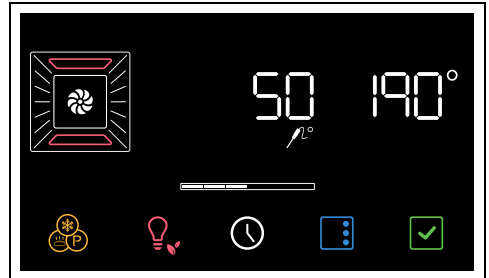
Nach der Vorheizstufe:

4. Die Gerätetür öffnen.

5. Das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.

6. Den Verbindungsstecker der Temperatursonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss stecken und dabei die Sonde selbst zu Hilfe nehmen, um den Deckel zu öffnen.


Auf dem Display geht die Leuchte  an.




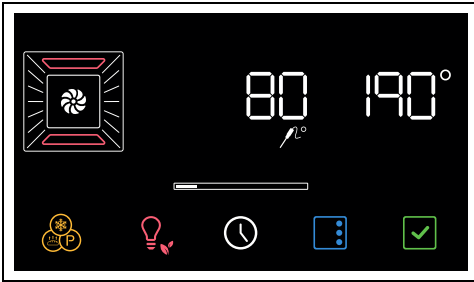
7. Die Tür schließen.

8. Die Taste  am Display betätigen, um die Zieltemperatur zu ändern.

9. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „80 °C“) einzustellen.

10. Die Taste  drücken, um die eingestellte Zieltemperatur zu bestätigen.

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



Einen Garvorgang mit Temperatursonde beenden

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

Die Heizelemente werden deaktiviert, es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige **End**.

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.

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

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

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

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

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

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

Ratschläge für Garvorgänge auf zwei Einlegeböden:

- Wir empfehlen 2 Roste (bei zugelassenen Kundendienststellen zu bestellen).
- Zur Erleichterung des Luftstroms, die Backformen/-bleche in die Mitte der Roste stellen und sicherstellen, dass ihr Durchmesser oder ihre Breite nicht mehr als 30 cm beträgt.
- Die zwei Roste so positionieren, dass dazwischen eine Ebene leer bleibt.
- Je nach Lebensmittel und der erhöhten Belastung im Raum kann das Garen auf zwei Ebenen einige Minuten länger dauern als auf einer einzigen Ebene.
- Die für das Garen auf zwei Ebenen gelieferten Funktionen sind HEISSLUFT und

Ratschläge zum Dampfgaren

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen


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

So können Sie Energie sparen

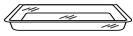
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.

Tipps zur Verwendung der Sonde (sofern vorhanden)

Die Sonde kann auch während der normalen Garvorgänge nach Zeit verwendet werden:

1. Die Temperatursonde in die zu garende Speise einfügen und an den entsprechenden Stecker anschließen.
2. Die Taste  drücken und die Temperatur der Speise mittels dem in der **Momentanttemperatur** angezeigten Wertes überprüfen.

Mini-Anleitung für Zubehör

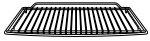


Gelochtes
Backblech

Ein gelochtes Backblech auf den Auszugsschienen benutzen, die auf der ersten Schiene von unten montiert sind. Das Backblech aus Stahl auf die darunter liegende Schiene legen. Für Dampfgaren und kombiniertes Dampfgaren geeignet.

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 auf verschiedenen Ebenen durchzuführende Garvorgänge, müssen zwei Roste so positioniert werden, dass dazwischen eine Ebene leer bleibt und mit der Funktion

HEISSLUFT  oder UNTERHITZE HEISSLUFT 

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



Backblech

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

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



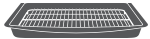
Tiefes Backblech

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.



Rost für
Backblech

Wir empfehlen, den Backblechrost als Unterlage zu verwenden, um die Säfte vom Rost aufzufangen.


Unsere Rezepte

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

Angaben für die Aufsichtsbehörden


Fan forced mode

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

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

Conventional heating mode

Für die Ausführung der Funktion OBERHITZE +

UNTERHITZE muss die Vorheizphase übersprungen werden (siehe Absatz „Vorheizphase“ des Kapitels BEDIENUNG). Siehe Absatz „So können Sie Energie sparen “ des Kapitels HINWEISE.

Sonderprogramme

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



blinkt.




Um die verfügbare Funktionen

abzurollen, die Taste  solange drücken, bis die gewünschte Funktion gewählt wurde.



Um die angewählte (noch nicht gestartete) Funktion zu verlassen, die

Taste  gedrückt halten.


AUFTAUSTUFE




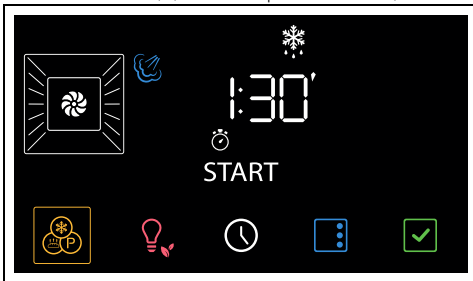
Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einer einstellbaren Zeit aufzutauen.


1. 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.

2. Die Tür öffnen.
3. Die aufzutauende Speise in den Backraum geben.
4. Die Tür schließen.
5. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
6. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Auftaudauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „01:30“).



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

Am Ende blinkt im Display die Anzeige

End und ein akustisches Signal wird ausgelöst.

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

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

Typologie	Gewicht (Kg)	Zeit
Fleisch	0.5	1h 45m
Fisch	0.4	0h 40m
Brot	0.3	0h 20m
Gebäck	1.0	0h 45m


HEFESTUFE




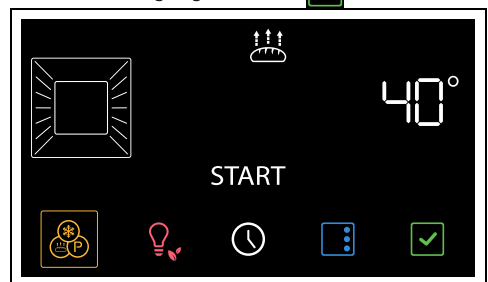
Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.

1. 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.

2. Die Tür öffnen.
3. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
4. Die Tür schließen.
5. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



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

6. 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:

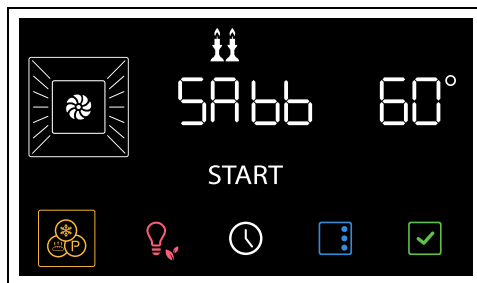
- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-150 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür (wo vorhanden) 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 Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur (zum Beispiel „90°C“) einzustellen.





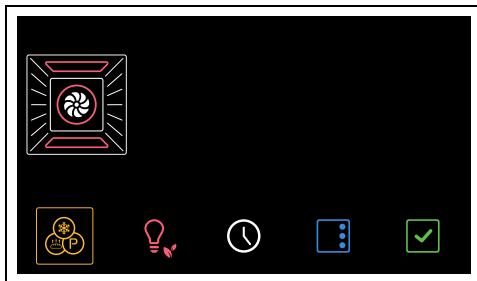
- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.
- Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

TURBO

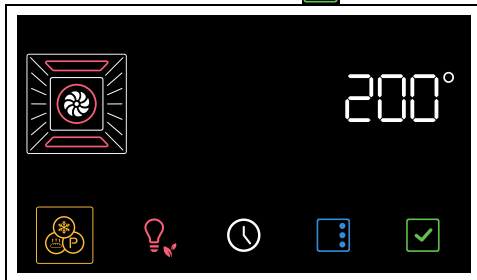



Ermöglicht ein schnellen Garen auf mehreren Ebenen, ohne die Aromen zu vermischen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.


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



- Zur Bestätigung die Taste  drücken.






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

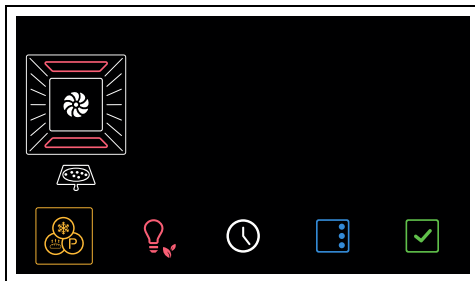
 Wie bei den normalen Garfunktionen kann das Vorheizen übersprungen und ein zeitgesteuertes und programmiertes Garen eingestellt werden.

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

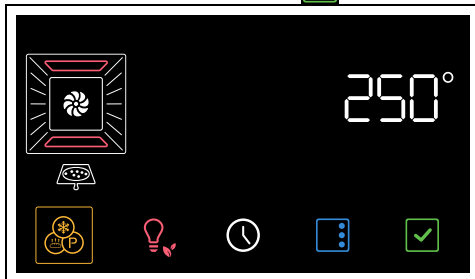
PIZZA


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


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



- Zur Bestätigung die Taste  drücken.





- Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

 In dieser Funktion kann die Vorheizphase nicht übersprungen werden.



- Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Gargut in den Garraum einführen.
- Die Tür schließen.
- Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.
- Nach den Garvorgang, den Drehnebel 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.

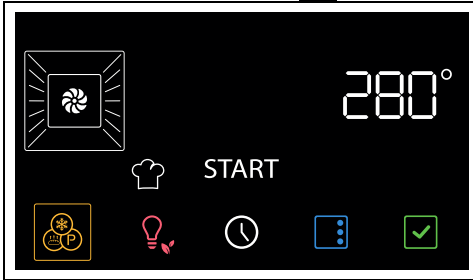
 Querverweis auf die Anleitungen und Ratschläge für die Benutzung in den Unterlagen des Zubehörs.

- 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  angewählt ist.



5. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



6. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (von 50°C bis 280°C).

7. 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. Nach dem 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.

1. Die Tür öffnen.

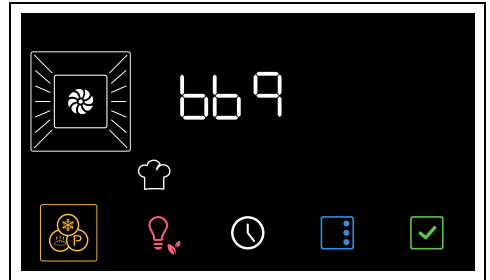
2. Das Zubehör BBQ in den Garraum einführen.

3. Die Tür schließen

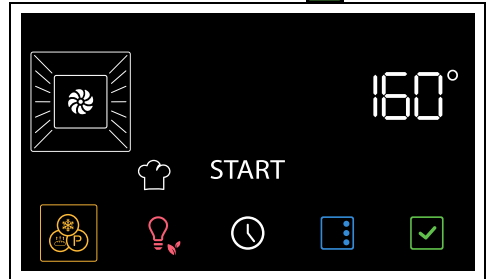
4. Nach dem Aufrufen des Menüs

Sonderfunktionen die Taste  solange


drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.



5. Zur Bestätigung die Taste  drücken.



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

7. 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.

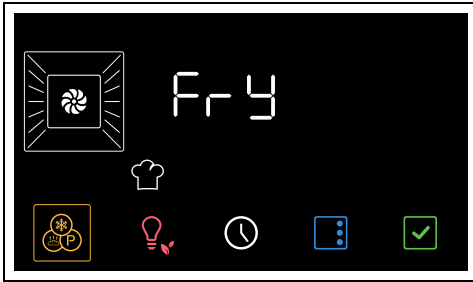



Querverweis auf die Anleitungen und Ratschläge für die Benutzung in den Unterlagen des Zubehörs.

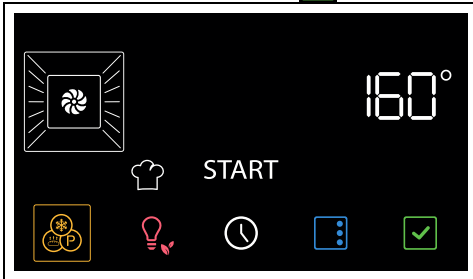
1. Nach dem Aufrufen des Menüs


Sonderfunktionen die Taste  solange


drücken, bis die Funktion **Fry** 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.


Sekundäre Funktionen

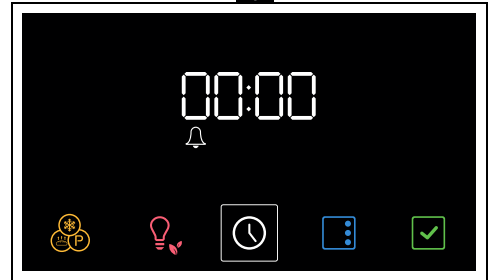
Die Tasten am unteren Rand der Anzeige haben einige sekundäre Funktionen:




MINUTENZÄHLER

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


1. Im Hauptmenü die Taste  drücken.

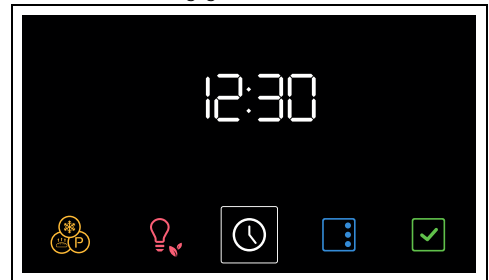
Am Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die Kontrolllampe  blinkt.




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


UHRZEIT



1. Im Hauptmenü die Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten.





2. Den Temperaturnebel 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 Temperaturnebel drehen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.

- Die Taste  drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und auf die Auswahl der Minuten überzugehen.
- Den Temperaturknebel 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

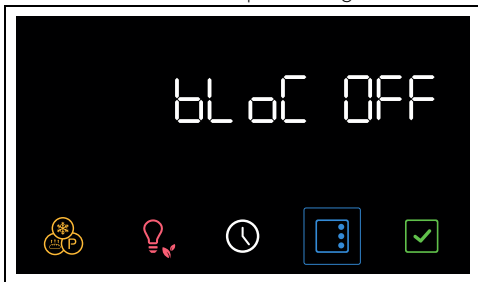
- Im „Hauptmenü“ die Taste  drücken.

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

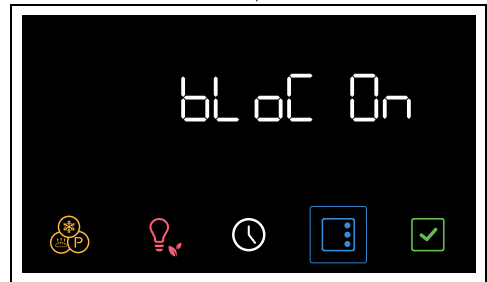
Bediensperre (Kindersicherung)



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

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




- Den Temperaturknebel bis auf die Auswahl der Funktion Bediensperre drehen.



- 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 Drehknebel verändert, erscheint am Display zwei Sekunden lang die Anzeige „Loch On“.

Zur vorläufigen Deaktivierung der Sperre:


- Während eines Garvorgangs den Temperaturknebel drehen oder eine Taste am Display drücken.




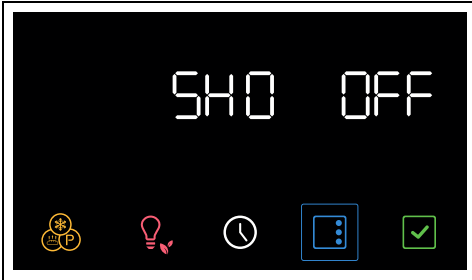
- Wenn das Display „Loch On“ anzeigt, einige Sekunden lang die Taste  drücken.

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

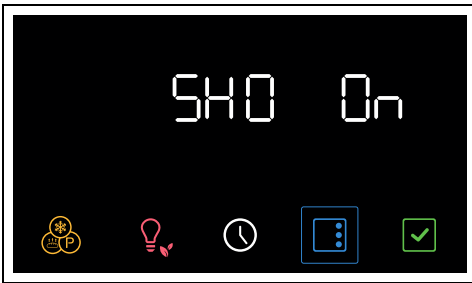
Show Room (nur für Aussteller)



 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 Temperaturknebel drehen, um die Funktion Show Room zu aktivieren.





3. 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.

Wasserhärtegrad

 Dieser Modus ermöglicht es, den Wasserhärtegrad um das Verfahren der Entkalkung zu optimieren.

 Das Gerät wird werkseitig auf einen der mittleren Wasserhärte (3) eingestellt.



1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen, drehen Sie den


Temperaturknebel, bis Wasserhärtegrad gewählt ist.




2. Drehen Sie den Temperaturknebel, um die Wasserhärte (Werte 1 bis 5) einzustellen (z.B. „1“).



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

 Ist das Leitungswasser zu kalkhaltig, wird die Verwendung von enthärtetem Wasser empfohlen.

 Informieren Sie sich bitte bei Ihrem Wasserwerk über den Wasserhärtegrad.


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

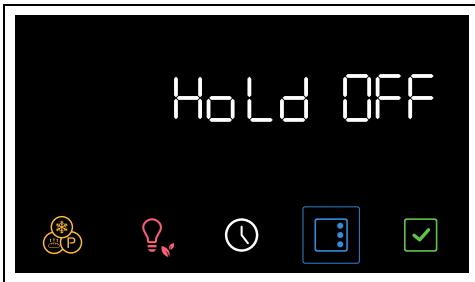
Wert	°dH	°dF	Stunden
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Temperatur halten

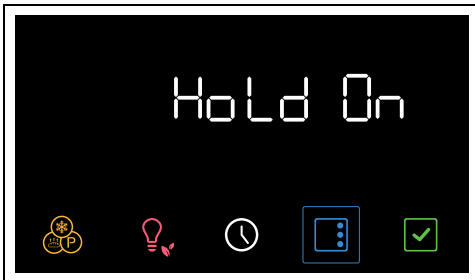




Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell unterbrochen wird), die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu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

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



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



3. 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.

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



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




Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf Hoch eingestellt.

Bedientöne



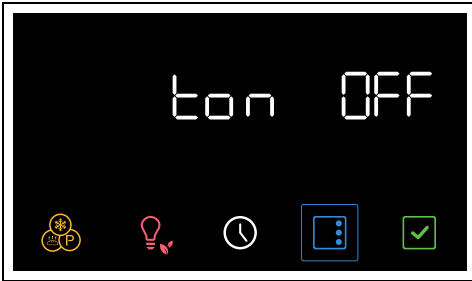
Bei jedem Drücken eines Symbols löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.



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



2. Den Temperaturknebel 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 Stromeinsparung 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.

DE

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 emailierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

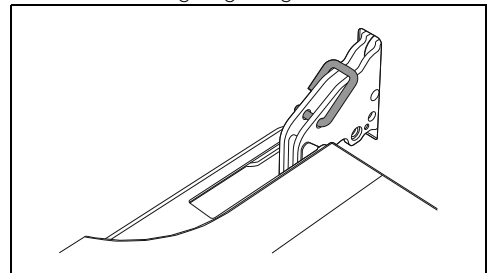
Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

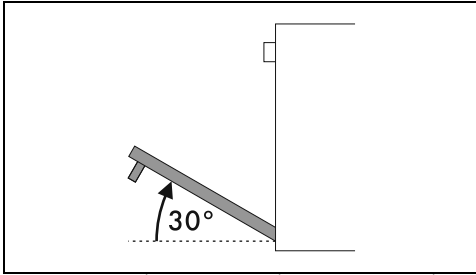
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

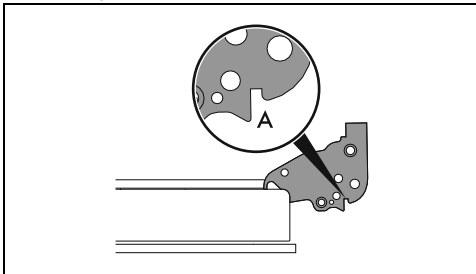
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



- 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.



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



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

Reinigung der Türverglasung

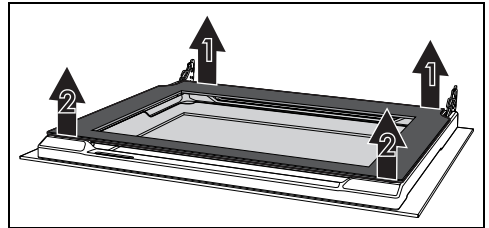
Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

Ausbau der Innenverglasung

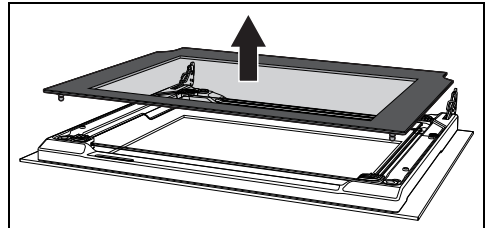
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

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

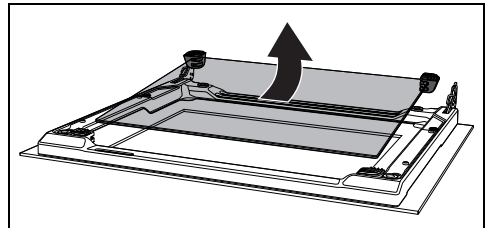
der Rückseite in Pfeilrichtung 1 vorsichtig nach oben hin zieht.



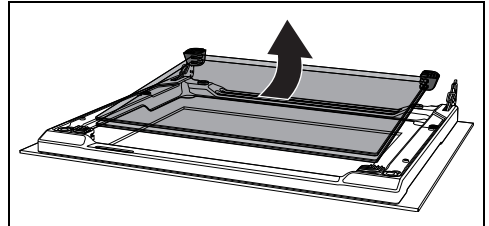
- Die Stifte auf der Vorderseite in Pfeilrichtung 2 lösen.
- Danach die Innenverglasung aus dem vorderen Profil entfernen.



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

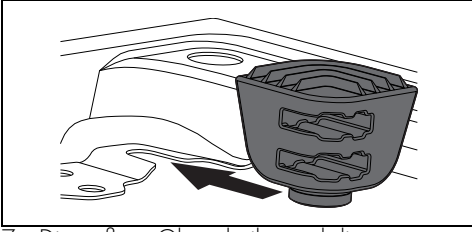


Hinweis: Bei einigen Modelle besteht die Zwischenverglasung aus 2 Scheiben.

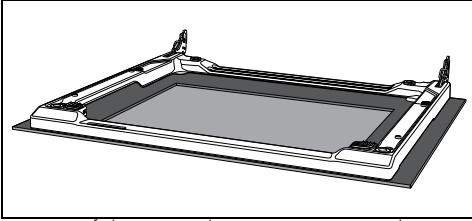


In dieser Phase kann es passieren, dass sich die oberen Gummis aus ihrem Sitz lösen.

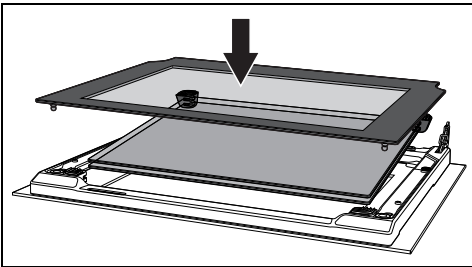
6. Die vorderen Gummi in die Aufnahmen bauen. Die Unterteile des Gummis müssen nach außen gerichtet sein.



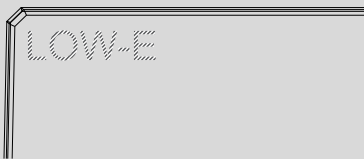
7. Die äußere Glasscheibe und die zuvor abgebauten Glasscheiben reinigen.



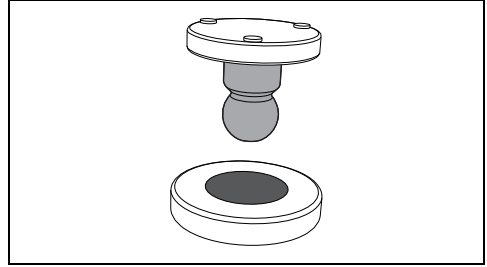
8. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.
9. Die Zwischenverglasung wieder anbringen und die Innenverglasung wieder einbauen.



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.



DE

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.

Reinigung der Sonde (nur bei einigen Modellen)

Nach jedem Gebrauch muss die Temperatursonde nach Abkühlen gereinigt werden. Die Spitze der Temperatursonde

(Metallteil) mit Wasser, neutralem Spülmittel und einem weichen Schwamm reinigen. Den restlichen Teil der Sonde mit einem weichen und mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen.

Nicht im Geschirrspüler spülen, da die elektrischen Bauteile des Steckers beschädigt werden könnten.

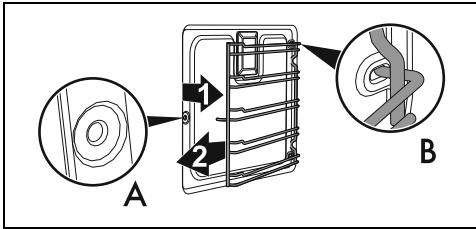
Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.

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.

Spezielle Reinigungsfunktionen

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



blinkt.

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 von **Vapor Clean**:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde entfernen.
- Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten ausbauen.
- Die Tür schließen.
- Während des unterstützten Reinigungszyklus müssen die vorher ausgebauten selbstreinigenden Platten (wo vorhanden) mit lauwarmem Wasser und wenig Reinigungsmittel separat gespült werden.

Einstellung des Vapor Clean



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

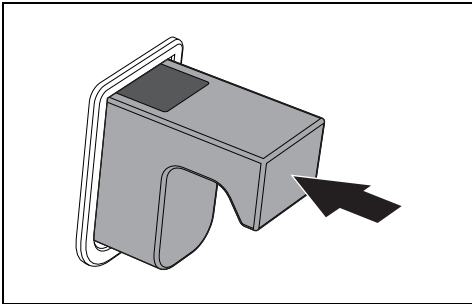
drücken, bis die Funktion **V** angewählt ist.



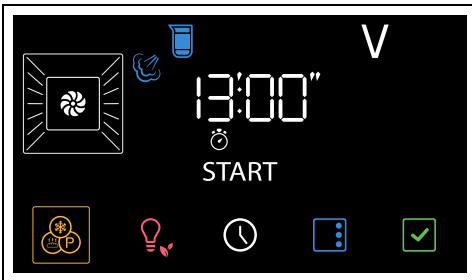
2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
3. Den Behälter mit sauberem Wasser füllen, bis die entsprechende Höchststand-


Anzeigeleuchte  aufleuchtet.

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



5. 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 **End** und ein akustisches Signal wird

ausgelöst.


6. 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.

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

Am Display blinken die Leuchten  und .

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


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

Entleerung des Behälters

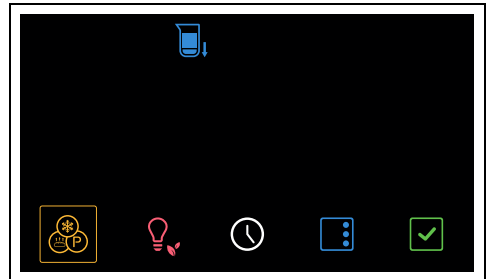




Warten Sie vor dem Entleeren des Behälters, bis der Ofen abgekühlt ist, und lassen Sie die Tür offen. Um sicherzustellen, dass das im Behälter verbleibende Wasser nicht zu heiß ist, warten Sie mindestens 40 Minuten.

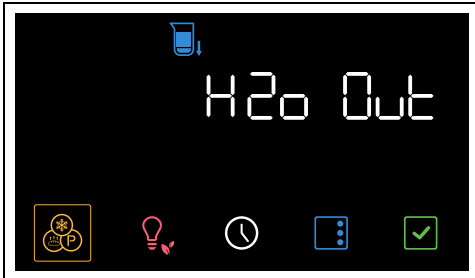
Nach Vapor Clean:

1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach links drehen. Die Taste  blinkt.

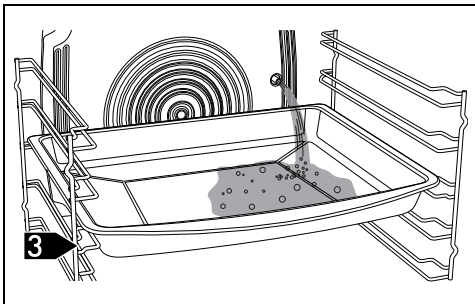
Das Gerät schlägt die Funktion Behälter entladen vor.




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



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



- Abwarten, bis alles abgeflossen ist. Am Ende ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige .
- Den Drehknebel der Funktionen wieder auf 0 stellen, um die Funktion zu verlassen.

Ende der Vapor Clean-Funktion

- Den Funktionsknebel auf die Position 0 drehen, um die Funktion abzubrechen.
- Die Tür öffnen und mit einem Mikrofaser Tuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
- Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
- Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
- Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.
- 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.

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

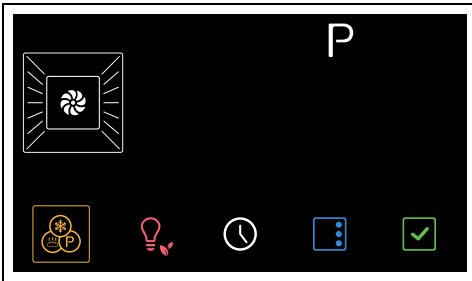
Vor dem Start der Pyrolyse:

- 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 Mikrofaser Tuch sorgfältig abtrocknen.
- Falls vorhanden, die Temperatursonde herausnehmen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die Tür schließen.

Einstellung der Pyrolyse

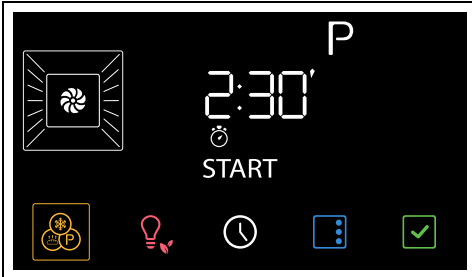
1. Nach dem Aufrufen des Menüs

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



2. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Das Display zeigt die Pyrolysedauer an (werkseitig auf 2:30 Stunden eingestellt).





3. Drehen Sie den Temperaturknebel, um die Pyrolysedauer von einem Minimum von 2:00 Stunden bis zu einem Maximum von 3:00 Stunden einzustellen.

 Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

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


4. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

 Wenn die Temperatursonde (falls vorhanden) in den entsprechenden Anschluss eingesteckt ist, kann die Pyrolyse nicht gestartet werden.


5. Rund 2 Minuten nach Beginn der Pyrolyse, schaltet sich die Kontrolllampe  ein 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.


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

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

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


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

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

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

Programmierte Pyrolyse

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

1. Nach Einstellung der Pyrolysefunktion, 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 Pyrolysefunktion.



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Zum Ausschalten des Gerätes kann der Funktionsknebel jederzeit auf 0 gestellt werden.

Ende der Pyrolyse

1. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.
2. Die Tür öffnen und die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



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

Entkalkung



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



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

In regelmäßigen Abständen wird auf dem Display die Anfrage eingeblendet, den Entkalkungsvorgang des Kessels durchzuführen.



Es wird empfohlen, die Entkalkung bei jeder Anzeige im Display vorzunehmen, um den Kessel in bestem Betriebszustand zu erhalten.




Der Entkalkungsvorgang kann 2 Mal hintereinander durch Druck der Taste

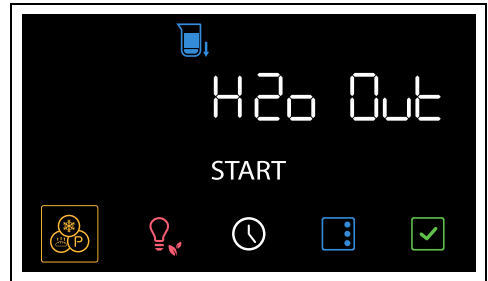



oder durch Drehen des Funktionsknebels abgebrochen werden. Das Gerät unterbindet dann die Ausführung eines jeden Programms, so lange der Entkalkungsvorgang nicht vorgenommen wird.

Vorhergehende Eingriffe

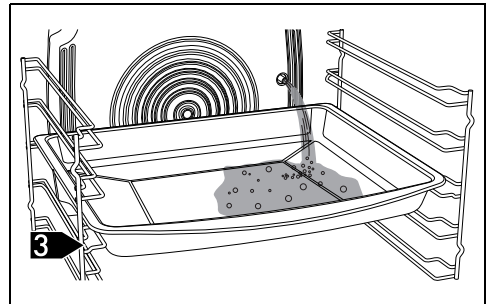
1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Das Gerät schlägt die Funktion Behälter entladen vor.



4. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

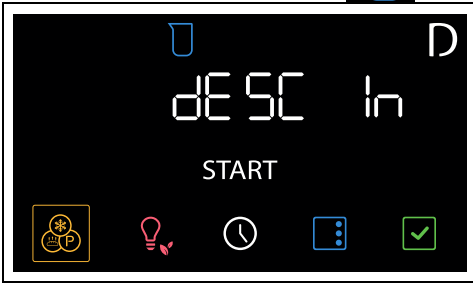
Das Wasser beginnt aus dem Abflussrohr an der rechten Seite der Rückwand des Garraums in die tiefe Pfanne zu fließen.




5. Abwarten, bis alles abgeflossen ist. Nach Beendigung ertönt ein akustisches Signal.
6. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.

Die Taste  drücken, um mit der Funktion


weiterzufahren. Die Kontrolllampe  blinkt.



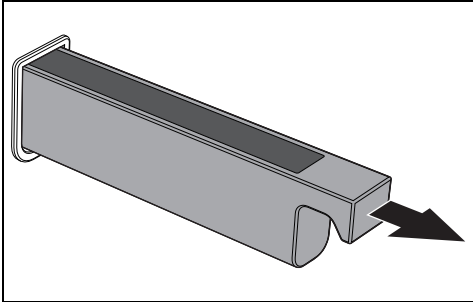
 Von diesem Moment an wird es nicht mehr möglich sein, den Entkalkungsprozess abzubrechen.

Laden des Behälters

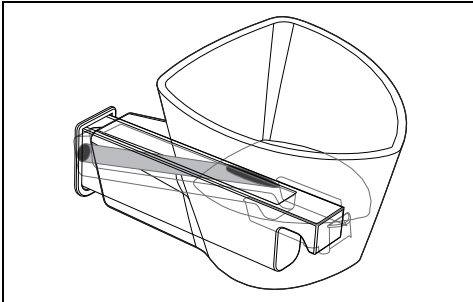
1. In einem Krug, 100 g Zitronensäure in 650 ml Wasser zu lösen.


 Verwenden Sie keine Milchsäure oder andere Entkalkungsmittel.

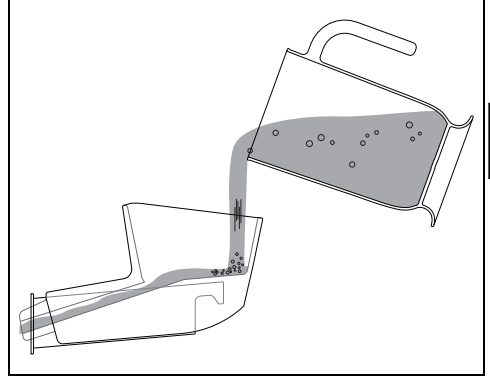
2. Die Tür öffnen und die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.



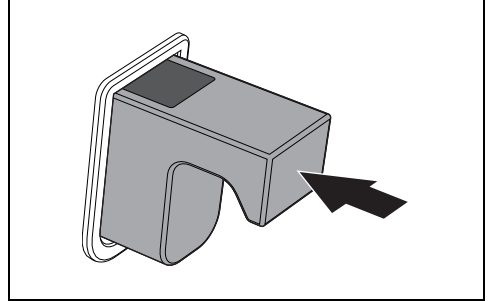
3. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.




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




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



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

Entkalkungsfunktion des Kessels

1. Die Tür schließen
2. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

3. Die Entkalkung beginnt. Die Heizelemente werden für die ersten 10 Minuten des Prozesses aktiviert.




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

4. Nach 10 Minuten schalten sich die Heizelemente aus, während der Entkalkungsvorgang die nächsten 50 Minuten andauert.

Nach Beendigung des Entkalkungsvorgangs gibt das Gerät ein akustisches Signal ab. Die

Kontrollleuchte  leuchtet auf, um die Aufforderung zum Ablassen der Entkalkungslösung anzuzeigen.

Entleerung des Behälters


1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.

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

4. Abwarten, bis alles abgefließen ist.

Nach Beendigung ertönt ein akustisches Signal.


5. Die Entkalkungslösung aus dem tiefen Blech entfernen.


 Achtung: Die Entkalkungslösung kann noch sehr heiß sein.

Spülen

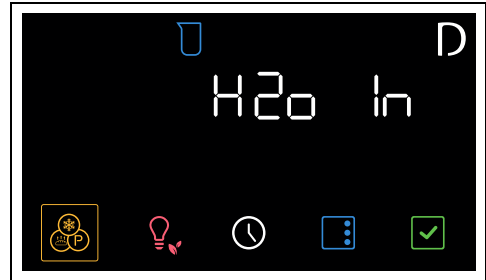
Nach dem Ablassen des Entkalkungsmittels muss der Hydraulikkreislauf mit sauberem

Wasser gespült werden.


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

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

Im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.



1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Schieben Sie die Schüssel nach oben gegen die Rückwand des Garraums.
3. Die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.
4. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.
5. Mit einer Flasche oder einem Messbecher eine ausreichende Menge Wasser eingießen, damit einige Tropfen in den Garraum überlaufen (empfohlen werden etwa 1,2 Liter).


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

6. Die Taste  drücken, um die Funktion zu starten und eine Minute warten.

Am Ende gibt das Gerät ein akustisches Signal ab und auf dem Display erscheint die Aufforderung zur schaltet sich die Kontrolllampe Behälterentleerung ein (die Kontrollleuchte

 geht an).


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

8. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.
Nach Beendigung ertönt ein akustisches Signal.
9. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.
Im Display erscheint die neue Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.
- 10 Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
11. Gießen Sie einen Liter Wasser in den Trichter in der Einfüllschale (mit einer Flasche oder einem Messbecher), bis er bis zum Boden des Hohlraums überfüllt ist.
12. Die Taste  drücken, um die Funktion zu starten und eine Minute warten.

Am Ende gibt das Gerät ein akustisches Signal ab und auf dem Display erscheint die Aufforderung zur schaltet sich die Kontrolllampe Behälterentleerung ein (die Kontrollleuchte



geht an).

13. Die Taste  erneut drücken, um mit dem Ablassen des Wassers aus dem Behälter in das hohe Backblech fortzufahren.
14. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.
Nach Beendigung ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät schaltet automatisch auf die Sanitisierung um.

Sanitisierung




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

- Im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.
1. Die Tür öffnen.
 2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
 3. Die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.
 4. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.
 5. Mit einer Flasche oder einem Messbecher den Behälter mit Wasser füllen (am Display leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte




).


6. Um die Funktion zu starten, die Taste  drücken.
Das Gerät startet die 30-minütige Sanitisierung.
7. Warten Sie, bis die Funktion abgeschlossen ist.



Achtung: Warten Sie, bis der Kochraum abgekühlt ist.

- Am Ende der Funktion schlägt das Gerät die Funktion Behälter entladen vor.
8. Die Tür öffnen.
 9. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
 10. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

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

11. Abwarten, bis alles abgeflossen ist.
Am Ende ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige .
12. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.
13. Wischen Sie Wasserrückstände im Garraum mit einem Tuch oder Schwamm ab.
14. Die Tür schließen.

Manuelle Entkalkung

Wenn die Entkalkung vorzeitig durchgeführt werden soll, kann diese Funktion manuell vorgenommen werden:

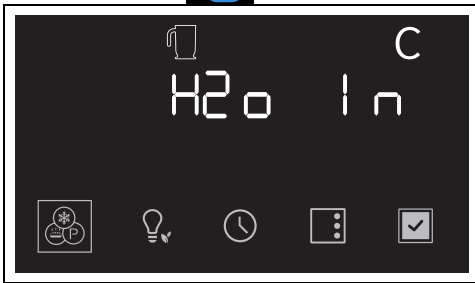
1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  ausgewählt ist.
4. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
5. Mit dem Entkalkungsvorgang fortfahren, wie in den vorangegangenen Abschnitten beschrieben.

Reinigung des Behälters und des Hydraulikkreislaufs

Mit dieser Funktion können der Behälter und der Hydraulikkreislauf des Geräts gereinigt werden.

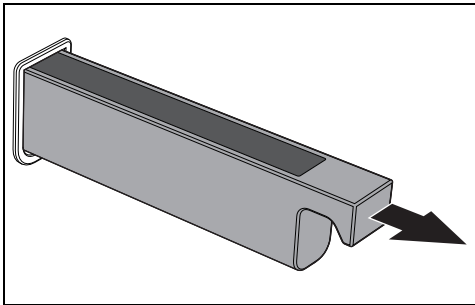
Vorhergehende Eingriffe

1. Die Tür öffnen.
2. Nach dem Aufrufen des Menüs Sonderfunktionen die Taste  solange drücken, bis die Funktion  angewählt ist.
3. Zur Bestätigung die Taste  drücken. Die Kontrolllampe  blinkt.

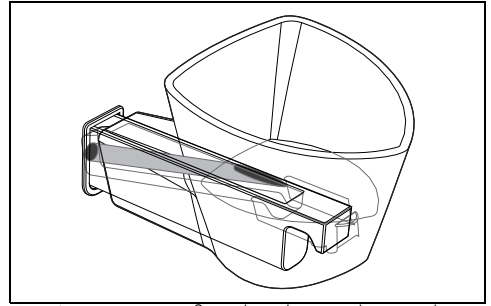



Laden des Behälters

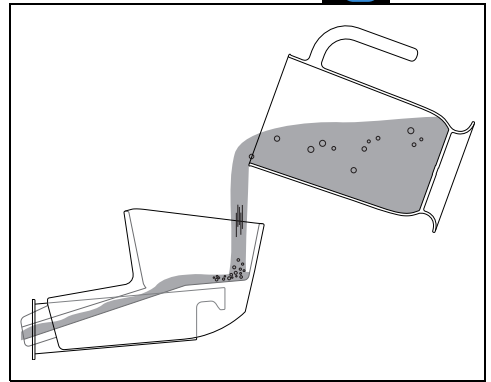
1. Einen Krug mit einem Liter sauberem Wasser füllen.
2. Die Tür öffnen und die Ladeschublade aus ihrem Gehäuse ziehen.



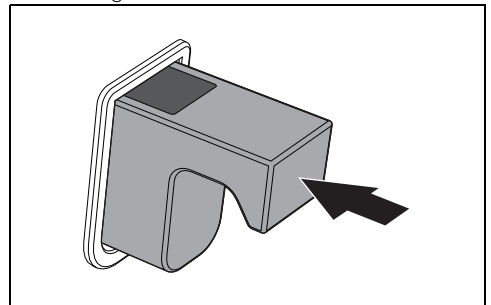
3. Den mitgelieferten Trichter in die Ladeschublade einführen.



4. Wasser eingießen, bis die Höchststand-Anzeigeleuchte aufleuchtet .



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




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


6. Die Taste  drücken.


Die Kontrollleuchte  leuchtet auf, um die Aufforderung zum Ablassen des Wassers anzuzeigen.


Entleerung des Behälters

1. Die Tür öffnen.
2. Das hohe Blech über der dritten Schienenhöhe von unten stellen. Es danach bis gegen die Rückwand des Garraums schieben.
3. Die Taste  erneut drücken, um die Funktion zu starten.

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

4. Abwarten, bis alles abgeflossen ist. Am Ende ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige  **End**.
5. Das Wasser aus dem tiefen Blech entfernen.

 Es wird empfohlen, die Reinigung des Behälters und des Hydraulikkreises einige Male durchzuführen.

 Anstelle von Wasser kann auch eine Reinigungslösung verwendet werden. In diesem Fall ist es ratsam, anschließend zumindest einige Wasserspülungen gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel durchzuführen.


Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

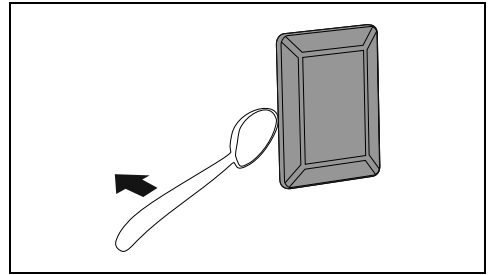
Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung


 **Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

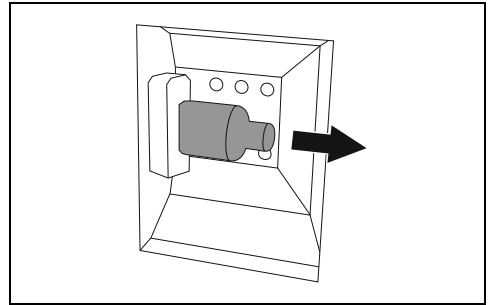
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.


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



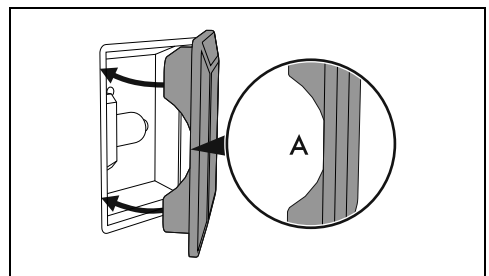
 Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

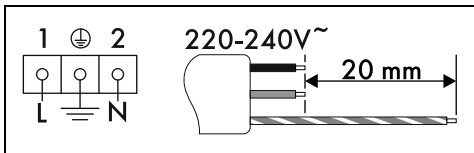
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V~**



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

Fixer Anschluss

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

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

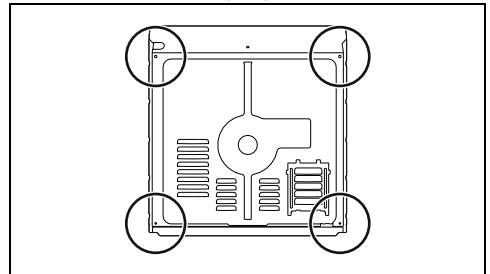
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Austausch des Kabels



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



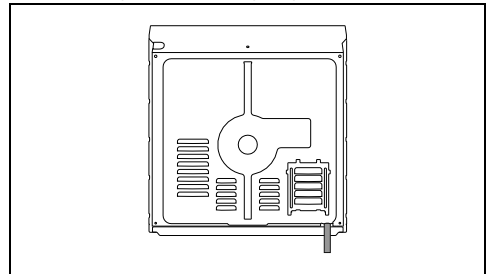
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

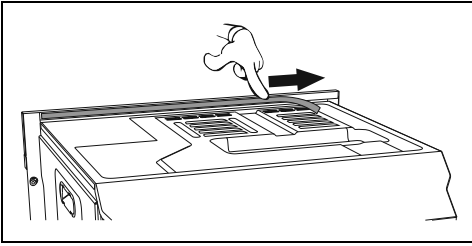
Anordnung des Versorgungskabels



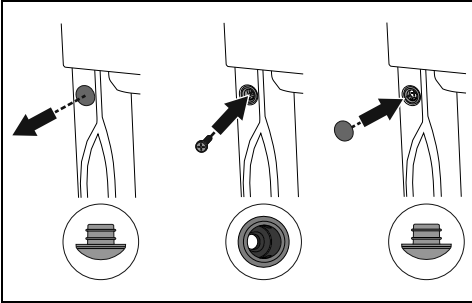
Dichtung der Bedienblende

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

eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.

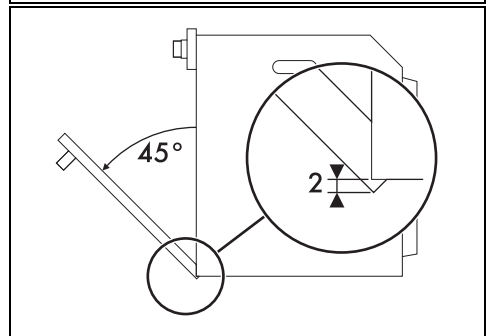
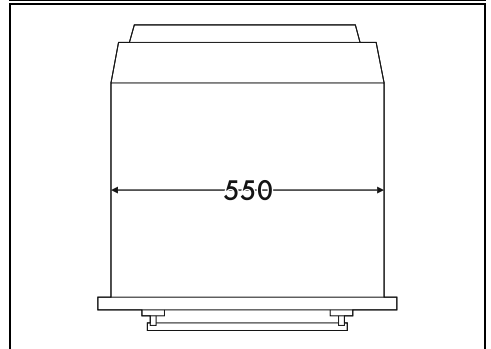
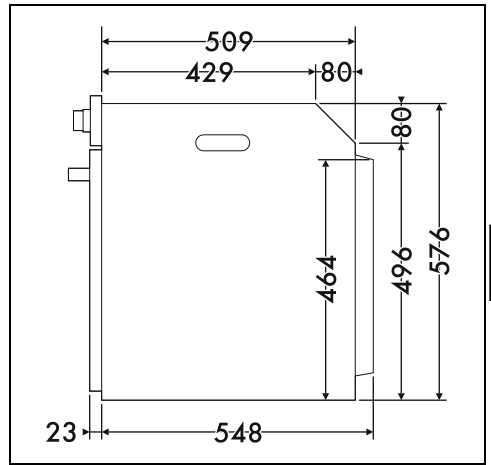
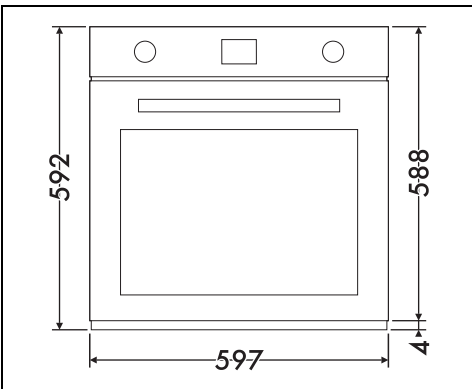


Befestigungsbuchsen

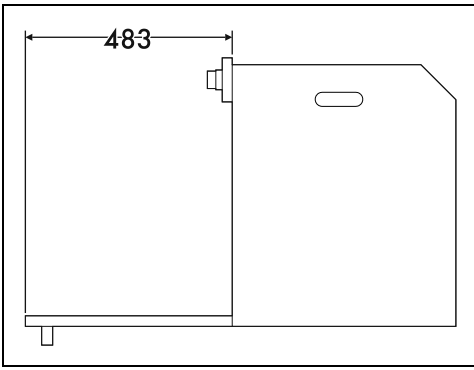


1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

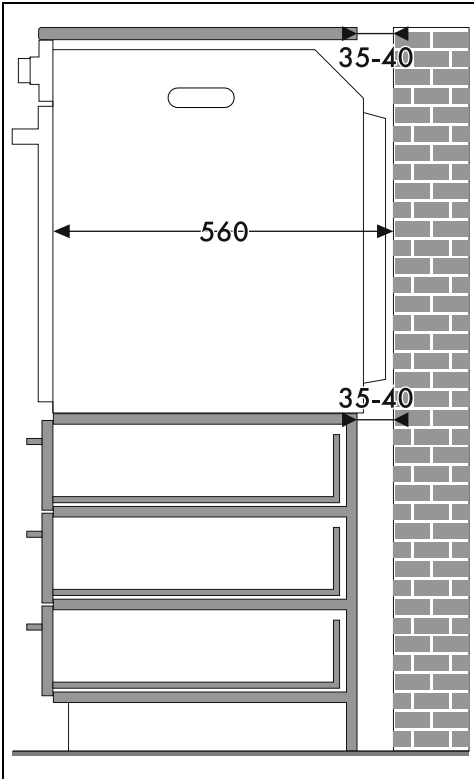
Abmessungen des Gerätes (mm)



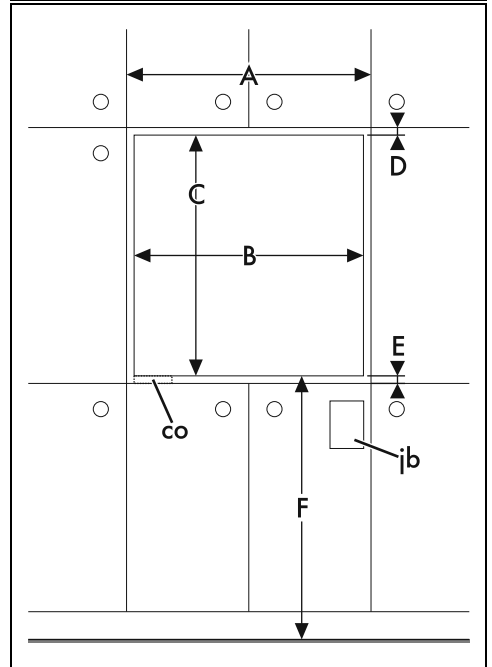
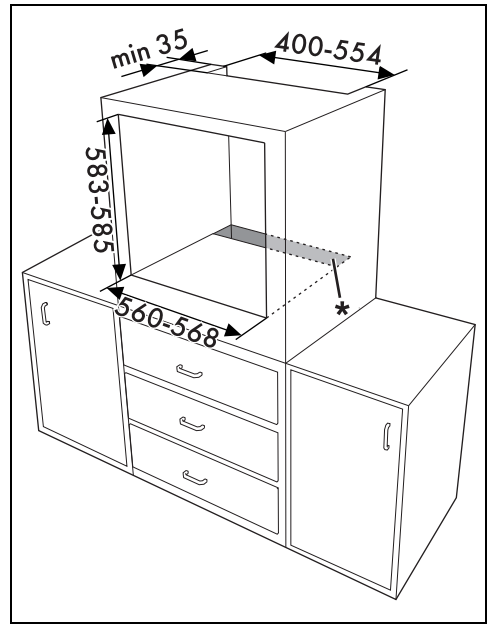
DE



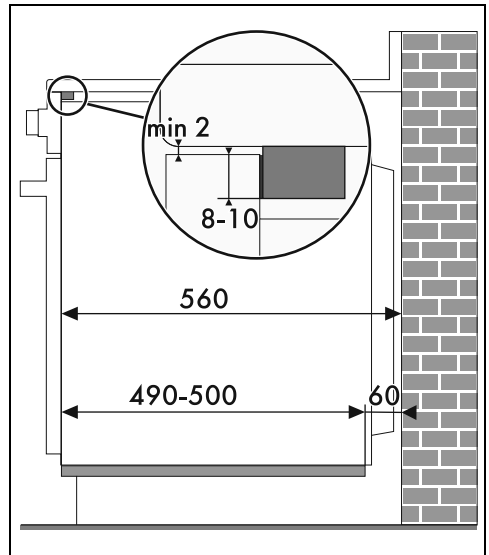
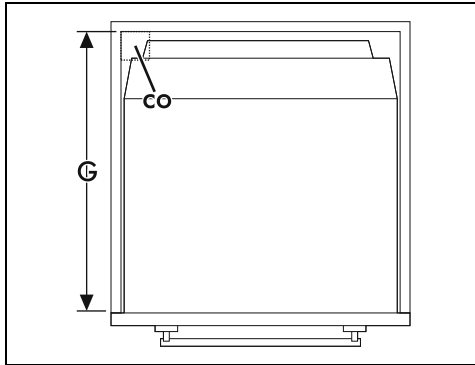
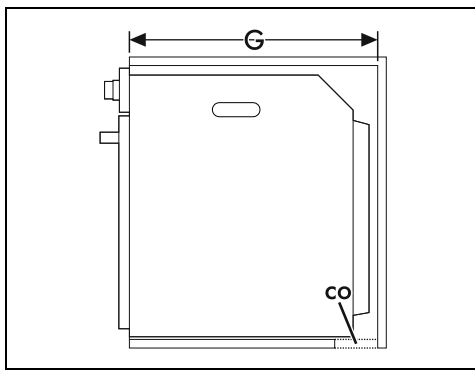
Einbau in einen Hochschrank (mm)



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



Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



DE



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

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

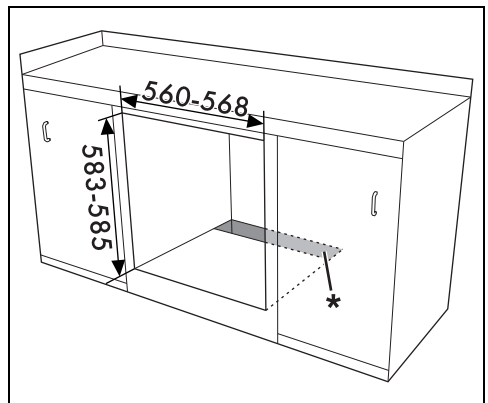
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

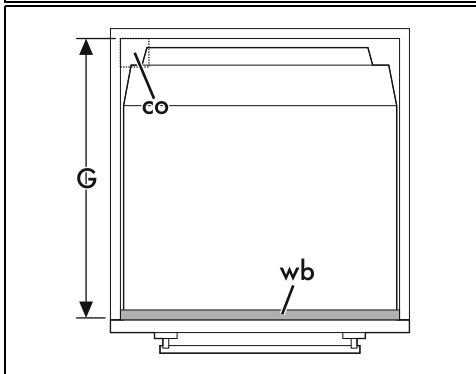
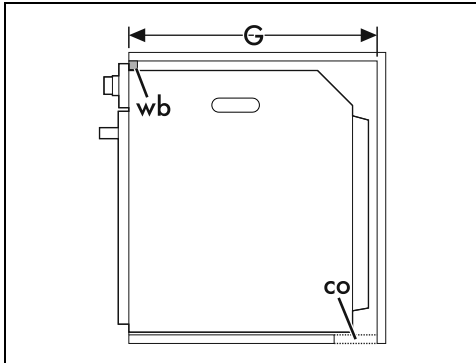
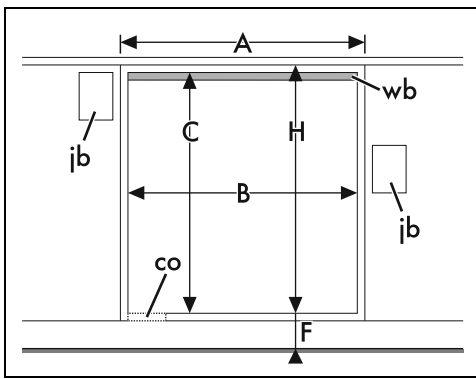
H min. 594 mm

co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm²)

jb Gehäuse der elektrischen Anschlüsse



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

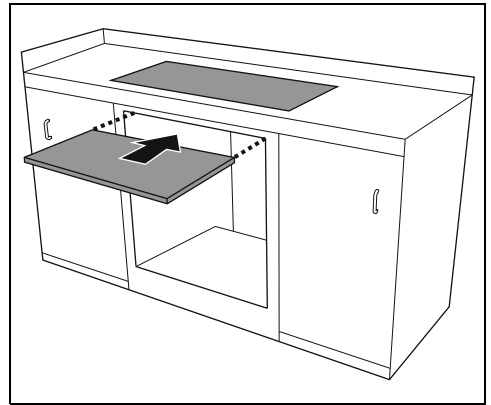
co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm²)

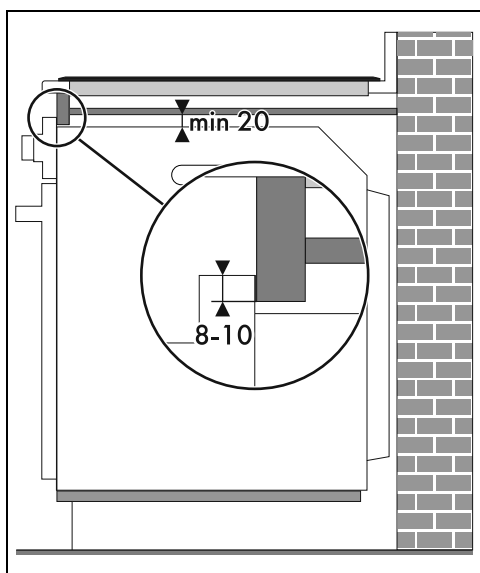
ib Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

wb Holzleiste (empfohlen)

Einbau unter Kochfeldern (mm) (nur bei Pyrolysemodellen)

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





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