

1	Avvertenze	298
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	298
1.2	Zweck des Gerätes	302
1.3	Haftung des Herstellers	302
1.4	Dieses Bedienungshandbuch	303
1.5	Typenschild	303
1.6	Entsorgung	303
1.7	Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	304
1.8	So können Sie Energie sparen	304
2	Beschreibung	305
2.1	Allgemeine Beschreibung	305
2.2	Bedienblende	306
2.3	Weitere Teile	307
2.4	Zubehör	307
3	Gebrauch	310
3.1	Gebrauch der Zubehörteile	311
3.2	Gebrauch des Backofens	313
3.3	Ratschläge zum Garen	341
3.4	Smart Cooking	342
3.5	Verlauf	344
3.6	Meine Rezepte	354
3.7	Weitere Funktionen	359
3.8	Einstellungen	369
4	Reinigung und Wartung	375
4.1	Reinigung der Oberflächen	375
4.2	Reinigung der Backofentür	375
4.3	Reinigung des Backraums	378
4.4	Außergewöhnliche Wartung	388
5	Installation	390
5.1	Elektrischer Anschluss	390
5.2	Positionierung	391

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



PERSONENSCHÄDEN

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder fernhalten.
- Die Heizelemente während des Betriebs 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 5 cm öffnen, 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 IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM 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.



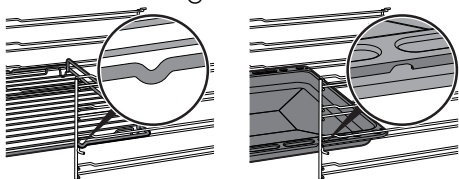
SCHÄDEN AM GERÄT

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber 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.



Hinweise

- 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 Backofens verwenden.
- (nur bei einigen Modellen) Vor dem Start der Pyrolyse, alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen aus dem Backraum entfernen.
- 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 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 Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.



- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

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.
- 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.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.



Für dieses Gerät

- Vorsicht ist geboten, da sehr heißer Dampf nicht sichtbar ist.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während und nach dem Garvorgang die Tür des Gerätes langsam und vorsichtig öffnen.
- Beim Dampfgaren das Backblech immer unter dem gelochten Backblech anordnen, um die tropfenden Flüssigkeiten aufzufangen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Der Backraumboden und die Verdampf-Schale müssen immer frei liegen.
- Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Beim Dampfgaren keine Silikonformen verwenden.
- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.

1.2 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.

1.3 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 Bedienungshandbuchs;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.



1.4 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.

1.5 Typenschild

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

1.6 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.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



Hinweise

Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.



Beschreibung

Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.



Gebrauch

Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.



Reinigung und Wartung

Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.



Installation

Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information/Tipps

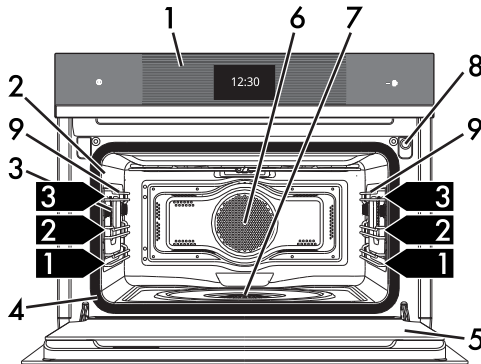
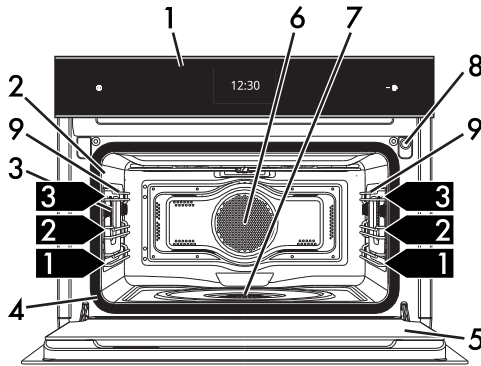
1.8 So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Anschluss der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)

3 Lampe

4 Dichtung

5 Tür

6 Kühlgebläse

7 Verdampf-Schale

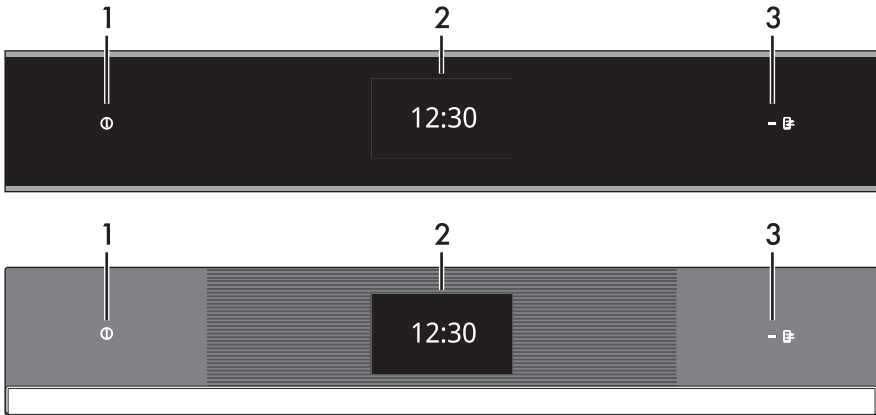
8 Wasserzufuhrleitung

9 Halterahmen für Roste

1,2,3 Schiene des Rahmens



2.2 Bedienblende



1 ON/OFF-Taste

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

2 Display

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

3 Kontrolllampe Fernsteuerung (nur bei einigen Modellen)

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

SmegConnect (nur bei einigen Modellen)

Das Gerät verfügt über die **SmegConnect** Technologie, die es dem Benutzer ermöglicht, den Betrieb des Gerätes selbst über die APP auf dem eigenen Smartphone oder Tablet zu überprüfen.

Für weitere Informationen konsultieren Sie die mitgelieferte Broschüre und/oder besuchen Sie die Website

www.smeg.com



2.3 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 (siehe „Allgemeine Beschreibung“).

Beleuchtung des Backraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- während eines Programms das **Symbol Lampe**

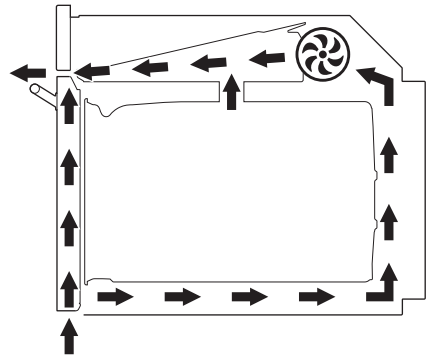
 berühren, um die Beleuchtung des Backraums per Hand zu aktivieren oder zu deaktivieren, mit

Ausnahme der **VAPOR CLEAN**  Funktion.



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

Kühlgebläse



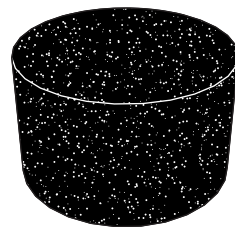
Das Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

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

DE

2.4 Zubehör

Schwamm

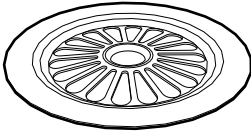


Für die Beseitigung des Kondenswassers im Inneren des Backraums.



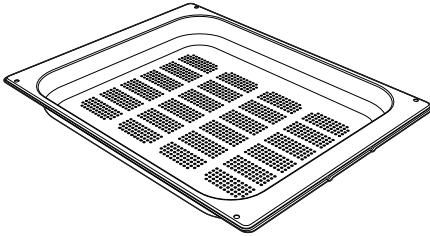
Beschreibung

Deckel der Verdampf-Schale



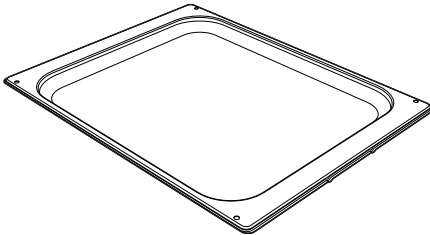
Für die gleichmäßige Verteilung des Dampfes im Inneren des Backraums.

Gelochtes Backblech



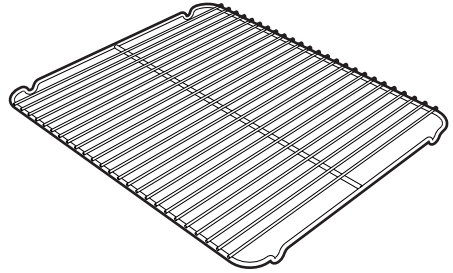
Für das Dampfgaren von Fisch und Gemüse.

Backblech



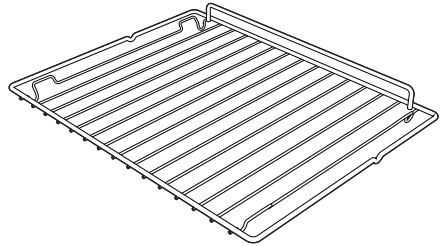
Zum Backen von Kuchen und Gebäck (mit einer Dauer von weniger als 25 Minuten oder Dampfgaren), Reis, Hülsenfrüchten und Getreide. Es ist zudem notwendig für das Auffangen von Flüssigkeiten, die sich beim Dampfgaren oder beim Auftauen von Lebensmitteln auf den darüber liegenden gelochten Backblechen bilden.

Rost für Backblech



Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

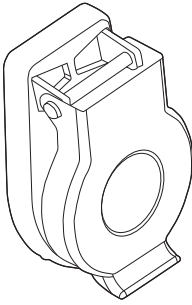
Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



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

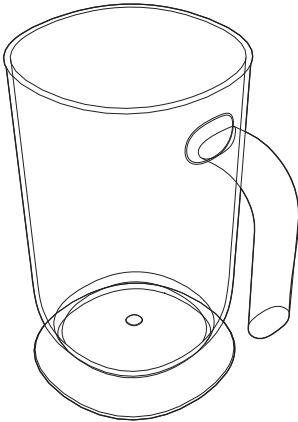


Schutzabdeckung (nur bei einigen Modellen)



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

Karaffe



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



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.



Die Teile des Ofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind 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.

Sonstige 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.



3 Gebrauch

Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Die Backfentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Während und nach dem Garvorgang die Tür des Gerätes langsam und vorsichtig öffnen.
- Vorsicht ist geboten, da sehr heißer Dampf nicht sichtbar ist.
- Keine Speisen mit einer übermäßigen Menge an Getränken mit einem hohen Alkoholgehalt garen. Die Alkoholdämpfe im Backraum könnten Feuer fangen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backraums nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder vom Gerät fernhalten.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an der emaillierten Beschichtung

- Beim Dampfgaren das Backblech immer unter dem gelochten Backblech anordnen, um die tropfenden Flüssigkeiten aufzufangen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Der Backraumboden und die Verdampfschale müssen immer frei liegen.
- Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Beim Dampfgaren keine Silikonformen verwenden.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine Dosen oder geschlossene Behälter in den Backraum einführen.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

Vorteile des Dampfgarens

Das System des Dampfgarens gart jede Art von Lebensmittel auf schonendere Weise.

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

Vorhergehende Eingriffe

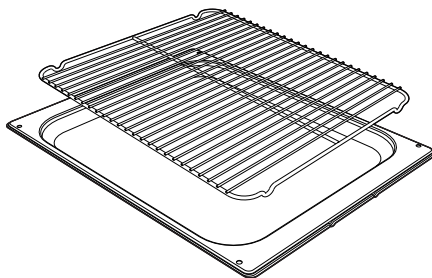
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe „4 Reinigung und Wartung“).
4. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

DE

3.1 Gebrauch der Zubehörteile

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.



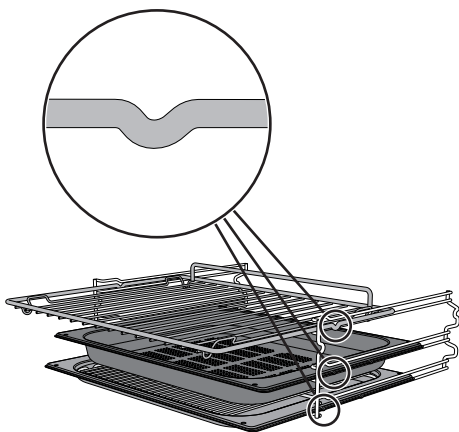


Gebrauch

Roste und Backbleche

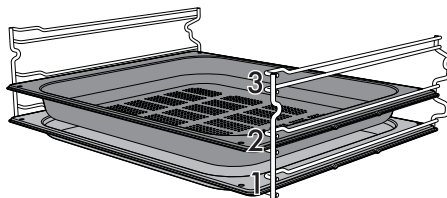
Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen der Roste und Backbleche und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



Konfiguration 2+1

Wenn das gelochte Backblech für das Dampfgaren verwendet werden soll, muss es in die zweite Schiene eingesetzt werden, während das Backblech in die erste Schiene eingeführt werden muss. Auf diese Weise können die Flüssigkeiten getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden (Konfiguration 2+1, siehe „Tabelle der vorgegebenen Programme“).



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



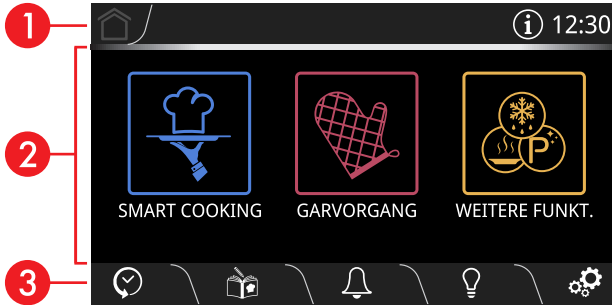
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



3.2 Gebrauch des Backofens

Display

Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Zu dessen Verwendung ist es ausreichend, die „virtuellen“ Tasten zu berühren und/oder die angezeigten Werte zu durchlaufen.





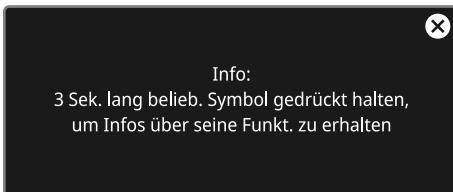
(in der Abbildung ist die Bildschirmseite des Hauptmenüs dargestellt)

1 Info-Bereich

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

In diesem Bereich befinden sich zudem:

- Die Taste **HOME** : Diese Taste berühren, um zum Hauptmenü zurückzukehren;
- Die Taste **INFORMATIONEN** : Diese Taste berühren, um die nachfolgende Bildschirmseite anzuzeigen



- Die Anzeige der **aktuellen Uhrzeit**.

2 Hauptbereich

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

3 Unterbereich

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

-  **VERLAUF**
-  **MEINE REZEPTE**
-  **MINUTENZÄHLER**
-  **LAMPE**
-  **EINSTELLUNGEN**



Gebrauch

Je nach angezeigter Seite sind zudem folgende Tasten vorhanden:



ZURÜCK



BESTÄTIGEN



START



REPLAY



STOPP



SPEICHERN



PAPIERKORB



TÜRVERRIEGELUNG



SCHNELL-VORHEIZVORGANG



SONDE (sofern vorhanden)



Die Taste HOME  oder die

ON/OFF-Taste  einige

Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

Vernetzung (nur bei einigen Modellen)

Anforderungen für die Vernetzung:

- Mobilgerät wie Smartphone oder Tablet PC mit iOS Betriebssystem Version 10.x oder höher oder Android, Version 5.1 oder höher.
- Aktiviertes WLAN-Netz (Frequenzband 2,4 Ghz, Verschlüsselung WPA2), das am Ort, an dem das Gerät installiert ist, verfügbar ist.
- Internetverbindung.
- Name und Passwort des WLAN-Heimnetzwerkes oder verfügbare WPS-Verbindung (Wi-Fi Protected Setup).

Weitere Informationen finden Sie im Handbuch „**Vernetzung Einbaubackofen**“.


Erster Gebrauch



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

Einschalten des Geräts:

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Im Display erscheint einige Sekunden lang das Logo des Herstellers .




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

Im Nachhinein erscheint die Bildschirmseite der aktuellen Uhrzeit mit blinkenden

Symbolen **00:00**.

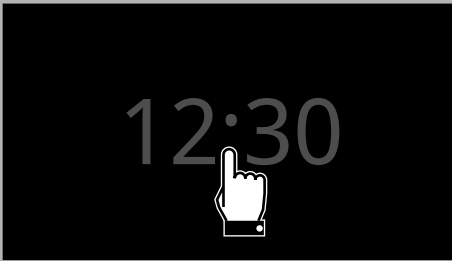
Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.



2. Das blinkende Symbol **00:00** berühren, um auf das Untermenü **UHRZEIT EINSTELLEN** zuzugreifen.
3. Die Stunden- und Minutenwerte vertikal durchlaufen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
4. Die Taste **BESTÄTIGEN**  (unten rechts **3**) berühren, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.



Die Einstellung oder Änderung der aktuellen Uhrzeit kann auch durch 3 Sekunden langes Berühren der auf dem Display angezeigten Uhrzeit vorgenommen werden.




Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät auf die Standard-Sprache „Englisch“ eingestellt. Es empfiehlt sich, die gewünschte Sprache in dieser Phase einzustellen.


5. Auf dem Display die Taste **EINSTELLUNGEN**  (unten rechts **3**) berühren.
6. Neben dem Menüpunkt **Sprache** (auf der linken Seite), die verfügbaren Sprachen durchlaufen (auf der rechten Seite), bis die gewünschte Sprache ausgewählt wird.
7. Die Taste **BESTÄTIGEN**  (unten rechts **3**) berühren, um die gewünschte Sprache einzustellen.

Deaktivierung des Displays




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

Manuelle Deaktivierung des Displays:

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

Reaktivierung des Displays

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

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

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



In einigen Fällen deaktiviert die **ON/OFF-Taste**  das Display nicht. Zum Beispiel, wenn:

- ein Garvorgang läuft (die Taste unterbricht die Funktion);
- die Tür offen steht;
- ein Minutenzähler aktiv ist;
- die Modi  **Show Room** und/oder  **Demo** aktiv sind;
- Vorgänge zur Wasserbefüllung und -entleerung laufen (die Taste unterbricht die Funktion)



Gebrauch

Auswahl einer Dampfgarfunktion

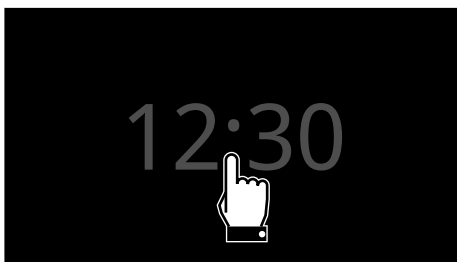


Keine Gegenstände oder Speisen auf den Backofenboden stellen. Der Backraumboden und die Verdampf-Schale müssen immer frei liegen.

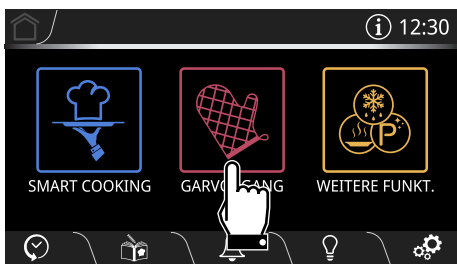



Wenn zuvor ein Garvorgang bei Temperaturen von über 100°C durchgeführt worden ist, muss sich der Backraum zunächst abkühlen, damit ein Dampfgarvorgang gestartet werden kann.

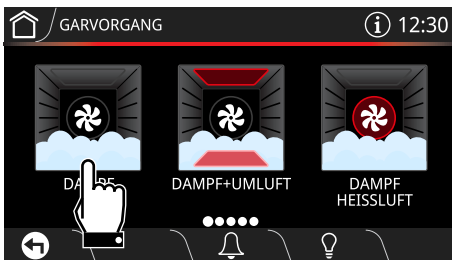
1. Die Speise in den Backraum einführen.
2. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.



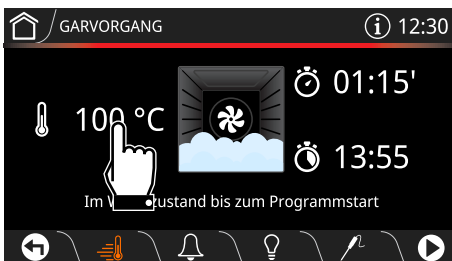
3. Im „Hauptmenü“ die Taste **GARVORGANG**  berühren.



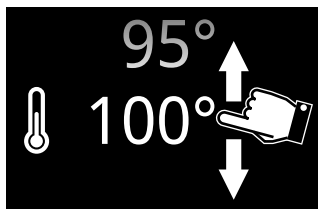
4. Die Funktion „DAMPF“  auswählen.



5. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.



6. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (Beispiel „90 °C“).



Die einstellbare Mindesttemperatur beträgt 30 °C.

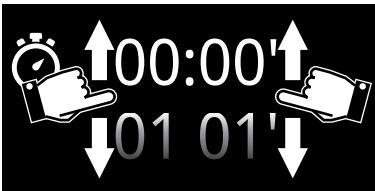


7. Die Taste **BESTÄTIGEN**  (unten rechts **3**) berühren, um die neu ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.

8. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.



9. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist (zum Beispiel „25 Minuten“).



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



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.




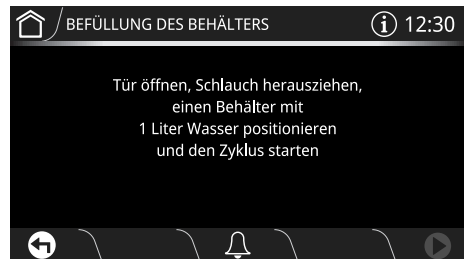
Die Dauer des Dampfgarens liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 2 Stunden.

Unter der Anzeige der Dauer erscheint die für das Ende des Garvorgangs vorgesehene Uhrzeit (im Beispiel „13:05“).



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

11. Die **START**-Taste  berühren, um den Vorgang zur Befüllung des Behälters zu beginnen.



DE



Gebrauch

Befüllung des Behälters



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



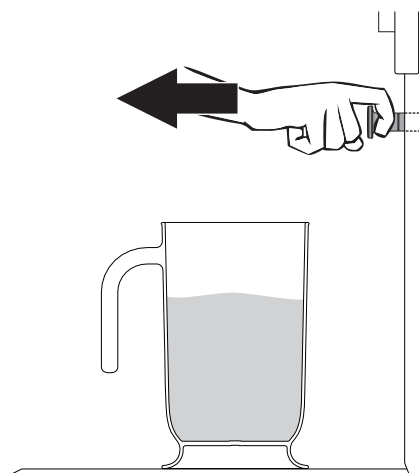
Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chloridgehalt ($> 40 \text{ mg/l}$) oder andere Flüssigkeiten verwenden.

12. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder einen Behälter) mit einer für die Garzeit ausreichenden Wassermenge füllen.
13. Die Gerätetür öffnen.
14. Die Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.

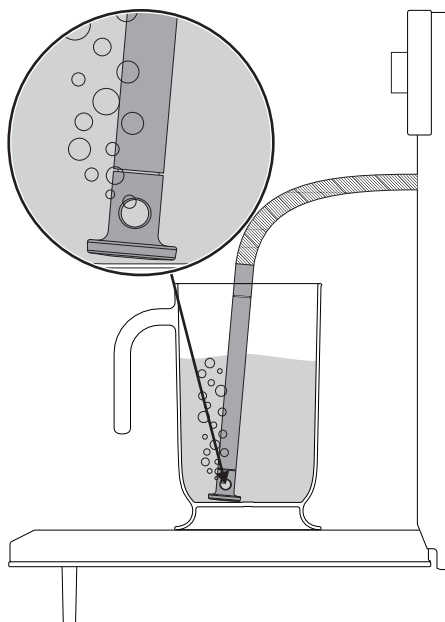



Hinweis: Die mit Wasser gefüllte Karaffe (oder der Behälter) darf nicht mehr als 5 kg wiegen.

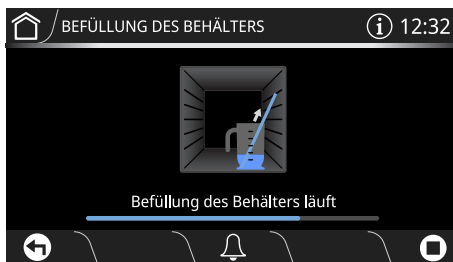
15. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen.



16. Das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe (oder des Behälters) eintauchen.



17. Die **START**-Taste  berühren, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser zu starten.



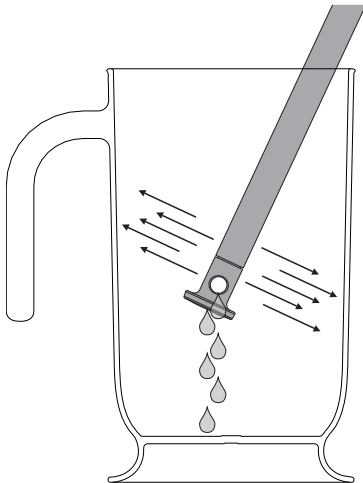


Das Gerät lädt automatisch die für die Gardauer erforderliche Wassermenge.



Bei Wassermangel unterbricht das Gerät automatisch den laufenden Garvorgang, ein akustisches Signal ertönt und im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.

18. Nach erfolgter Befüllung den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



19. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe (oder den Behälter) entfernen.

20. Die Tür schließen.



Nach dem Schließen der Tür saugt ein automatisches System die eventuell im Schlauch verbliebenen Wasserrückstände auf, um Tropfen zu vermeiden. Es kann ein normales Brodelgeräusch vernommen werden.

21. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.

Befüllung des Behälters beendet

Tür schließen und bestätigen



Das Gerät startet automatisch die Funktion mit den eingestellten Parametern.



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

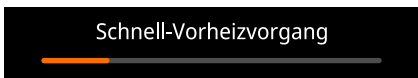


Gebrauch

Vorheizstufe

Dem Dampfaren geht stets die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



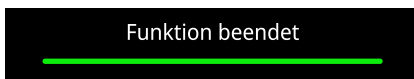
Beim Dampfaren kann die Vorheizstufe nicht ausgeschlossen werden.

Am Ende der Vorheizstufe erreicht die Temperatur den eingestellten Höchststand. Ein akustisches Signal und eine Meldung im Display zeigen an, dass der Garvorgang automatisch gestartet wurde.



Ende des Dampfarens

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



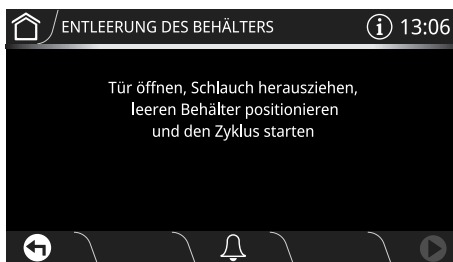
Beseitigung des Restwassers

Nach Ablauf des Dampfarens kann der Behälter entleert werden.



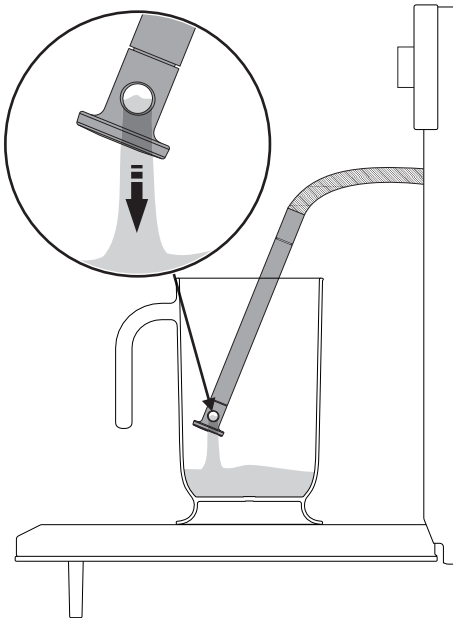
Es empfiehlt sich, den Behälter nach jedem Garvorgang zu leeren, um eventuelle Kalkablagerungen zu vermeiden

22. Die Taste HOME  berühren, um die Funktion abzubrechen: Das Gerät empfiehlt die Entleerung des Behälters.

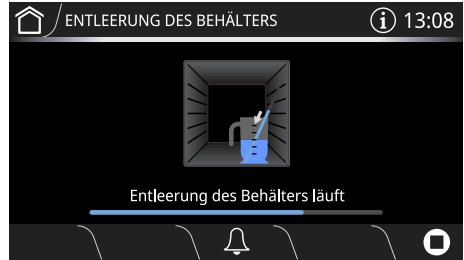




23. Sich seitlich neben das Gerät stellen und die Tür einige Zentimeter öffnen, um einige Sekunden lang den überschüssigen Dampf austreten zu lassen.
24. Die Tür vollständig öffnen und die Speise vorsichtig aus dem Backraum nehmen.
25. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.
26. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe (oder den Behälter) einfügen.




27. Die **START**-Taste  berühren, um die Entleerung des Wassers in die Karaffe (oder den Behälter) zu starten.

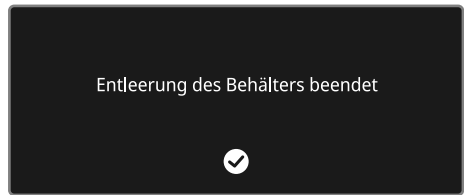


DE



Die Wasserentleerung ist nur bei offener Tür möglich. Vor dem Berühren der **START**-Taste  für den Beginn der Entleerung sollte immer sichergestellt werden, dass der Schlauch aus seiner Aufnahme genommen und in die Karaffe (oder den Behälter) eingefügt wurde.

Nach erfolgtem Vorgang wird im Display das Ende der Restwasser-Entleerung angezeigt.

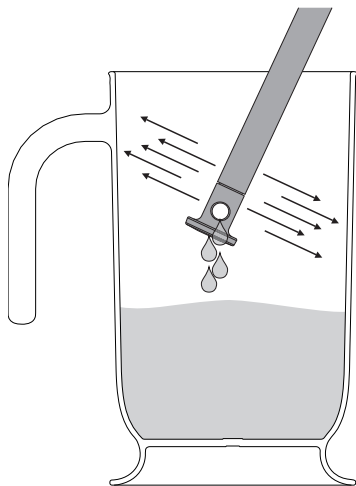


28. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren.



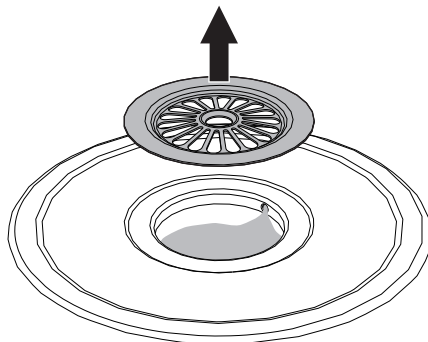
Gebrauch

29. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



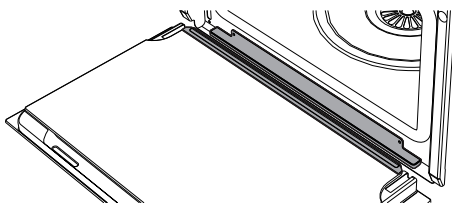
30. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe entfernen.

31. Den Deckel der Verdampf-Schale im Backraum abnehmen und mit dem mitgelieferten Schwamm abtrocknen.



Hinweis: Der Deckel der Verdampf-Schale könnte sehr heiß sein: Angemessene Schutzvorrichtungen bereit legen.

32. Mit einem Schwamm auch das Kondenswasser auf dem Backraumboden, an den Wänden, an der Türverglasung und auf dem Tropfenfänger der Tür und der Vorderseite des Gerätes beseitigen.



Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.



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 Dampfgaren 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 Dampfgaren 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 Dampfvorgang 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 Dampfgaren 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 Dampffunktion 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 Dampffunktion 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 Dampffunktion 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 Dampffunktion 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 Dampffunktion einfach vorbereitet werden. Ein Handtuch mit Wasser befeuchten, aufrollen und mit Dampf 1 Minute lang aufwärmen.

Der Garvorgang Sous Vide



SOUS VIDE

Dampffunktion für ein perfektes Vakuulgaren 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 Vakuulgaren (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.

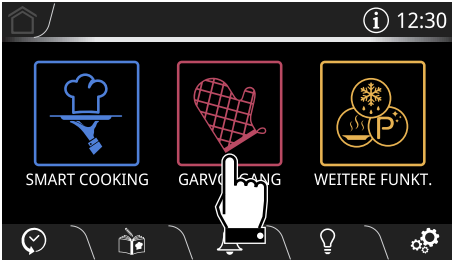
- Die Gartechnik Sous Vide ermöglicht es der Hitze, auf wirksame Weise vom Dampf auf die Speise übertragen zu werden, wodurch ein Geschmacksverlust durch Oxidation und Verdampfen der Nährwerte und Feuchtigkeit während des Garvorgangs ausgeschlossen wird.
- Der Garvorgang Sous Vide erlaubt zudem eine 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.



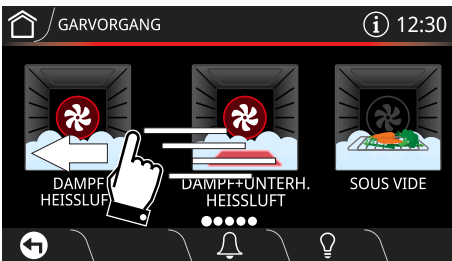
Zur Auswahl des Garvorgangs Sous Vide:

1. Im „Hauptmenü“ die Taste

GARVORGANG  berühren.

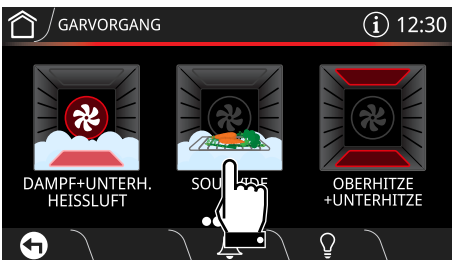


2. Die Bildschirmseite von rechts nach links durchlaufen.



3. Die Funktion „SOUS VIDE“

auswählen.



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 Lebensmittlrückständen 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 Vakuuierschublade von Smeg zur Verfügung, sollte die Höchst-Vakuumstufe (Stufe 3) verwendet werden.

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



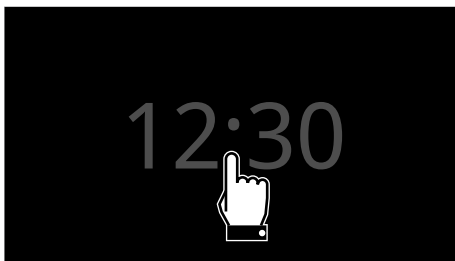
Gebrauch

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.

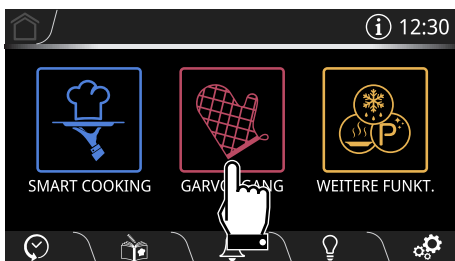
Auswahl einer kombinierten Garfunktion

1. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.



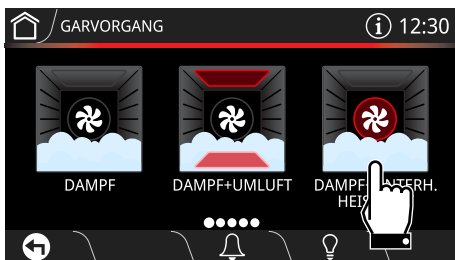
2. Im „Hauptmenü“ die Taste

GARVORGANG  berühren.



3. Die gewünschte kombinierte Garfunktion auswählen (zum Beispiel „DAMPF

HEISSLUFT “).

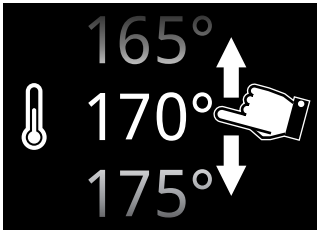





4. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.

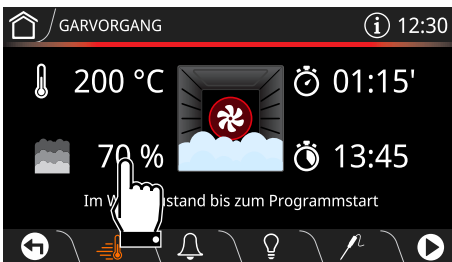


5. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (Beispiel „200 °C“).

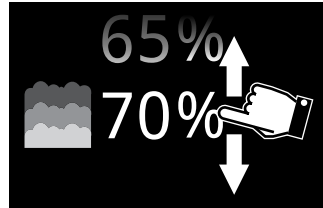


6. Die Taste **BESTÄTIGEN**  (unten rechts **3**) berühren, um die neu ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.

7. Die Taste **DAMPFGEHALT**  oder den entsprechenden Wert berühren.

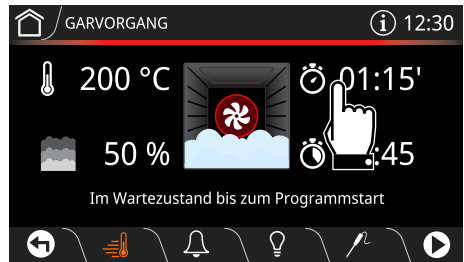


8. Die Werte durchlaufen, bis der gewünschte Dampfgehalt ausgewählt ist (Beispiel „50 %“).



9. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren

10. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.



11. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist (zum Beispiel „1 Stunde“).



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



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.



Gebrauch

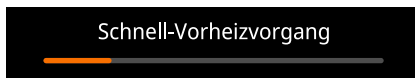
Unter der Anzeige der Dauer erscheint die für das Ende des Garvorgangs vorgesehene Uhrzeit (im Beispiel „13:40“).



Vorheizstufe

Dem kombinierten Garvorgang geht die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.





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

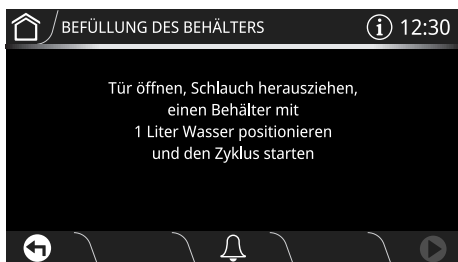


Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.

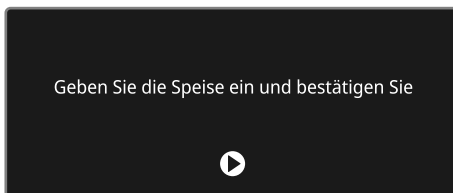


Zum Ausschließen der Vorheizstufe die entsprechende Taste  berühren.

13. Die **START**-Taste  berühren, um den Vorgang zur Befüllung des Behälters zu beginnen.



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

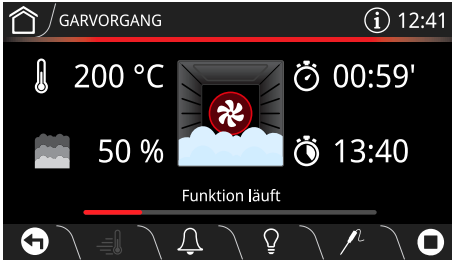


14. Mit der Befüllung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „**Befüllung des Behälters**“ beschrieben.

15. Die Tür öffnen.
16. Die Speise in den Backraum einführen.
17. Die Tür schließen.



18. Die **START**-Taste  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



Liste der kombinierten Garfunktionen



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.



DAMPF HEISSLUFT

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 Hefegebäck und Brot.



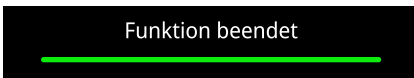
DAMPF + UNTERHITZE HEISSLUFT

Ermöglicht es, den Garvorgang von oberflächlich bereits gut gegarten, aber innen noch rohen Speisen schnell zu beenden.

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

Ende des kombinierten Garvorgangs

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



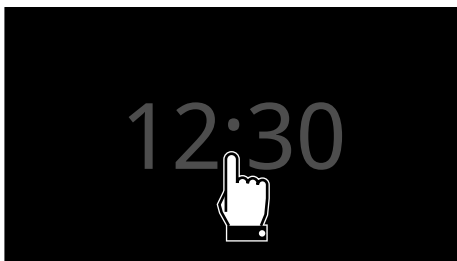
19. Mit der Entleerung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „**Beseitigung des Restwassers**“ beschrieben.



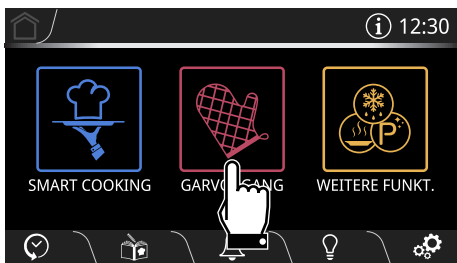
Gebrauch

Auswahl eines traditionellen Garvorgangs

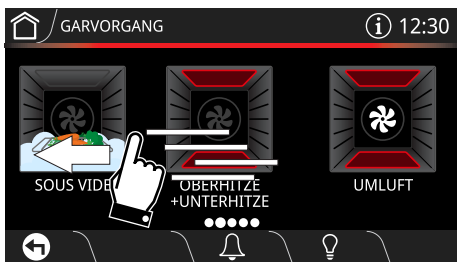
1. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.




2. Im „Hauptmenü“ die Taste **GARVORGANG**  berühren.

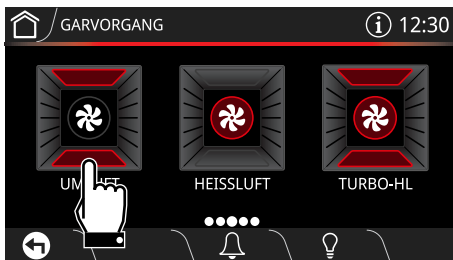



3. Die Bildschirmseite von rechts nach links durchlaufen, um auf das Menü der traditionellen Garvorgänge zuzugreifen.



4. Die gewünschte Funktion auswählen

(zum Beispiel „UMLUFT“ “).



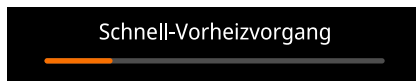
5. Die **START**-Taste  (rechts unten **3**) berühren, um die Vorheizphase zu beginnen.



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


Vorheizstufe

Dem Garvorgang geht die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen. Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.




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



Zum Ausschließen der Vorheizstufe die entsprechende Taste  berühren.

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



6. Die Tür öffnen.
7. Die Speise in den Backraum einführen.
8. Die Tür schließen.
9. Die **START**-Taste  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



Nach gestartetem Garvorgang kann ein zeitgesteuerter Garvorgang eingestellt werden:

- Die Taste **ZEIT**  berühren und die im Abschnitt **„Zeitgesteuerter Garvorgang“** angeführten Anweisungen befolgen.

Abänderung der Gartemperatur

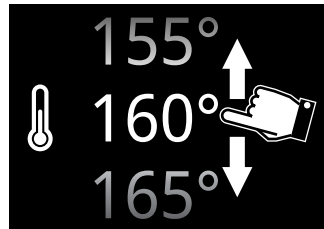


Die Abänderung der Temperatur kann in jeder beliebigen Phase des Garvorgangs vorgenommen werden.

1. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.



2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (Beispiel „180 °C“).



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



Gebrauch

Zeitgesteuerter Garvorgang

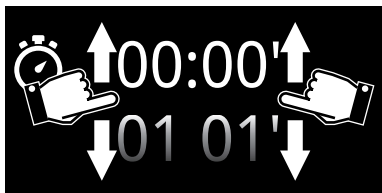


Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.

1. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.



2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist (zum Beispiel „1 Stunde“).



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



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.




Die Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.

Unter der Anzeige der Dauer erscheint die für das Ende des Garvorgangs vorgesehene Uhrzeit (im Beispiel „13:40“).



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



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


4. Die **START**-Taste  berühren, um den zeitgesteuerten Garvorgang zu beginnen.



Garzeitverzögerung

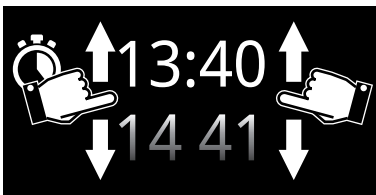


Die Garzeitverzögerung ermöglicht einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit zu beenden und den Ofen anschließend automatisch auszuschalten.

1. Nach Einstellung eines zeitgesteuerten Garvorgangs die Taste **GARZEITVERZÖGERUNG**  oder den entsprechenden Wert berühren.



2. Die Werte durchlaufen, bis gewünschte die Uhrzeit für das Garzeitende ausgewählt wird (zum Beispiel „20:00“).



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

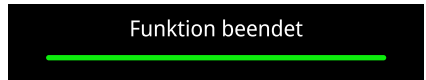
3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die ausgewählte Uhrzeit für das Garzeitende zu bestätigen.



DE

Ende des Garvorgangs

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



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



Gebrauch

Liste der traditionellen Garfunktionen



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.



TURBO-HEISSLUFT

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



GRILL

Ermöglicht es, ausgezeichnete Grill- und Gratinier-Ergebnisse zu erzielen. Die Verwendung am Ende des Garvorgangs verleiht der Speise eine gleichmäßige Bräunung.



GRILL + UMLUFT

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



UNTERHITZE

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



UNTERHITZE HEISSLUFT

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



PIZZA

Sonderprogramm für das Backen von Pizzen.



ECO

Garen bei geringem Stromverbrauch: Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom. Empfohlen für alle Lebensmittelarten, mit Ausnahme derer, die viel Feuchtigkeit erzeugen können (zum Beispiel Gemüse). Um eine maximale Stromersparung 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 länger.



Die ECO-Funktion ist eine Funktion zum schonenden Garen und wird für Garvorgänge empfohlen, die keine Temperaturen über 200 °C erfordern; für Garvorgänge bei höheren Temperaturen wird geraten, eine andere Funktion zu wählen.

Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



Hohe Temperatur der Temperatursonde Verbrennungsgefahr

- Den Stab oder die Spitze der Sonde nach deren Verwendung nicht berühren.
- Während der Verwendung der Temperatursonde die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.
- 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.



Die Temperatursonde ist in der Funktion **SOUS VIDE** nicht verwendbar.



Gebrauch

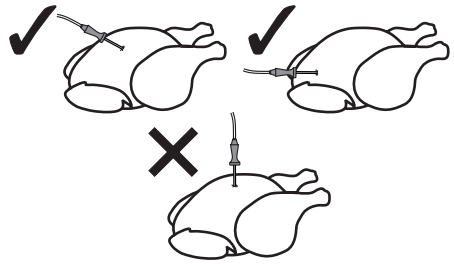


Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an der Temperatursonde

- 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.

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.



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




Temperatursonde

Mit der Temperatursonde ist es möglich, Braten, Karrees und Fleischstücke in verschiedenen Größen präzise zu garen, auch wenn diese in (zum Garen geeignete) Plastikbeutel oder Aluminiumfolie eingewickelt sind.

Die Temperatursonde ermöglicht in der Tat ein perfektes Garen von Lebensmitteln, dank der punktgenauen Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen, die durch einen speziellen Fühler gemessen wird, der sich in der Spitze befindet.

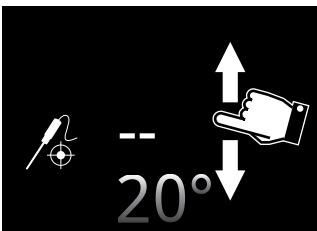


Einen Garvorgang mit Temperatursonde einstellen

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



6. Die Werte der **Zieltemperatur** durchlaufen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt wird (zum Beispiel „80 °C“).



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



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



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

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

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

Die Sonde an den Backofen anschließen
und in die Speise einfügen



8. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren.



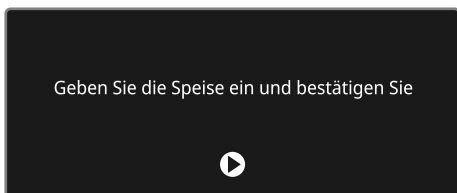
Gebrauch

Mit Vorheizstufe:

9. Die **START**-Taste  berühren, um die Vorheizstufe zu beginnen.



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



10. Die Spitze der Temperatursonde in das Gargut einführen.



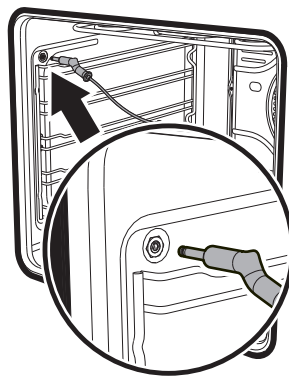
Für ein optimales Ergebnis sollte sichergestellt werden, dass das Metallteil der Temperatursonde quer und fast vollständig in die Speise eingeführt ist, doch das darunter liegende Backblech nicht berührt.




Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.


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

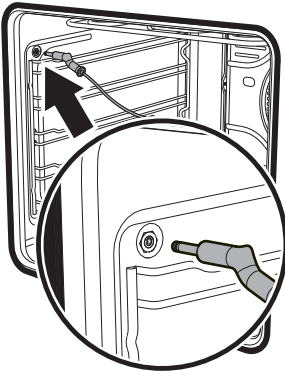



14. Die Tür schließen.
15. Die **START**-Taste  berühren, um den Garvorgang mit der Temperatursonde zu beginnen.



Ohne Vorheizstufe:

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

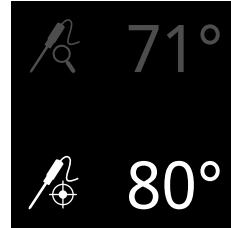


- Die Tür schließen.
- Die **START**-Taste  berühren, um den Garvorgang mit der Temperatursonde zu beginnen.

Garvorgang mit Temperatursonde

Funktion läuft

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



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



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an Personen

- Die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Tür öffnen.
 - Die Sonde aus dem Gargut und dem Anschluss herausziehen.
 - Das Gargut aus dem Backraum nehmen.
 - Sicherstellen, dass die Schutzabdeckung richtig geschlossen ist.



Gebrauch


Minutenzähler

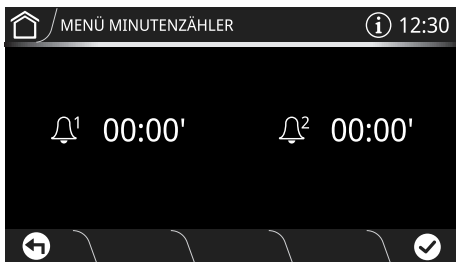


Diese Funktion unterbricht nicht die laufende Funktion, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.





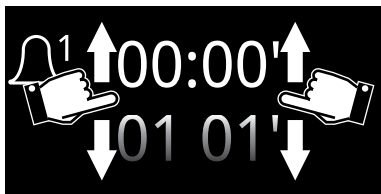
Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.

1. Die Taste **MINUTENZÄHLER**  (im unteren Bereich **3**), berühren, um auf das Menü Minutenzähler zuzugreifen.




Es ist möglich, bis zu 2 Minutenzähler einzustellen:


2. Die Taste **MINUTENZÄHLER**  -  berühren, die verwendet werden soll.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



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




Im unteren Bereich **3** erscheint die Taste **PAPIERKORB** , die für das eventuelle Löschen des ausgewählten Minutenzählers nützlich ist.

5. Den Vorgang für die anderen Minutenzähler, die verwendet werden sollen, wiederholen.
6. Am Ende erneut die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die ausgewählten Minutenzähler zu bestätigen.



Zum Löschen des Vorgangs die Taste **ZURÜCK**  berühren.

Auf der folgenden Bildschirmseite zeigt die eingeschaltete Taste **MINUTENZÄHLER**  an, dass ein oder mehrere Minutenzähler aktiviert wurden.

7. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist.



Um den Minutenzähler zu löschen, muss die Zählung auf Null gestellt werden.



Wenn ein Minutenzähler aktiv ist, kann das Display nicht mit der **ON/OFF**-Taste ausgeschaltet werden. 



Es ist nicht möglich, eine **Garzeitverzögerung bei Verwendung der Temperatursonde** einzustellen.



3.3 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe bildet, sollten die warmen Speisen nicht zu lange im Gerät bleiben.

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.
- Fleisch und Kartoffeln sollten ab und zu umgerührt und/oder vermischt werden, um eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten zu erzielen.
- Beim Garen bei niedriger Temperatur sollte das Fleisch auf allen Seiten einige Minuten lang angebraten werden, bevor der Garvorgang im Backofen fortgesetzt wird.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.

- Bei der Funktion Grill mit Umluft wird das Vorheizen des Backraums vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen


- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung.
- 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.



Gebrauch

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 **SONDE**  drücken und die Temperatur der Speise mittels dem in der **Momentantemperatur** angezeigten Wertes überprüfen.

2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü **SMART COOKING** auswählen

(zum Beispiel „**GEMÜSE**“ “).

3. Den Untertyp der zu garenden Speise (zum Beispiel „**GEGR. GEM.**“

GEMÜSE “) auswählen.

4. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Speise einzustellen (zum Beispiel „ 0.7 kg“).



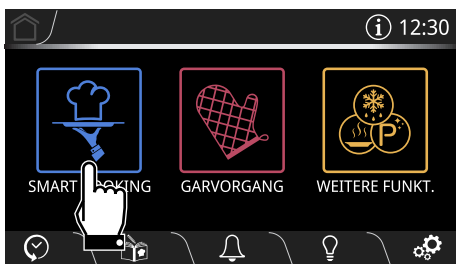
3.4 Smart Cooking

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

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

1. Im „Hauptmenü“ die Taste **SMART**

COOKING  berühren.



Nun ist es möglich, die als eigenes Rezept eingestellten Werte zu speichern (siehe Kapitel „3.6 Meine Rezepte“)



6. Die **START**-Taste  berühren, um den Garvorgang **SMART COOKING** zu beginnen.

Der Garvorgang startet mit den vom Programm vorgegebenen Einstellungen.



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

Vorheizstufe

Dem Garvorgang geht die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen. Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.

Schnell-Vorheizvorgang



Während der Verwendung der Programme **Smart Cooking** kann der Vorheizvorgang nicht deaktiviert werden.

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

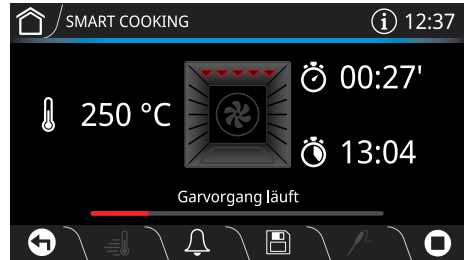
Darüber hinaus wird angezeigt, auf welche Schiene die Speise gestellt werden sollte, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Geben Sie die Speise ein und bestätigen Sie

Es wird empfohlen, die Speise auf der vierten Schiene von unten zu positionieren



7. Die Tür öffnen.
8. Die Speise in den Backraum einführen.
9. Die Tür schließen.
10. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



DE

Ende des Garvorgangs

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


Garvorgang beendet

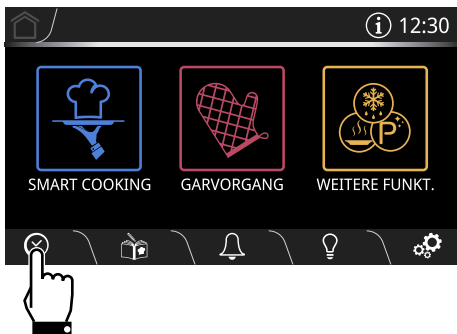
11. Die Taste **HOME**  berühren, um die Funktion abzubrechen.



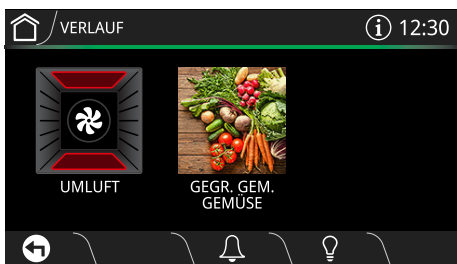
3.5 Verlauf

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

1. Im „Hauptmenü“ die Taste **VERLAUF**  (unten links **3**) berühren.



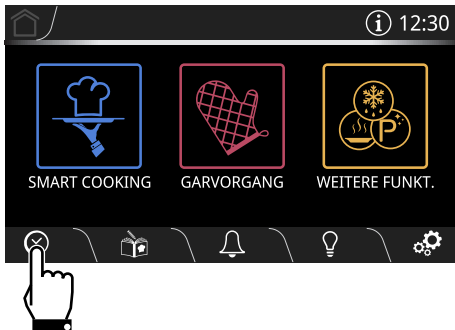
2. Die Funktion auswählen, die wiederverwendet werden soll, und wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben mit dem Garvorgang fortfahren.






Den Verlauf löschen

Wenn der Verlauf gelöscht werden soll:

1. Im „Hauptmenü“ die Taste **VERLAUF**  berühren.



2. Die Taste **PAPIERKORB** , um den Verlauf zu löschen.
3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Löschung des Verlaufs zu bestätigen (oder die Taste **LÖSCHEN** , um den Vorgang zu löschen.

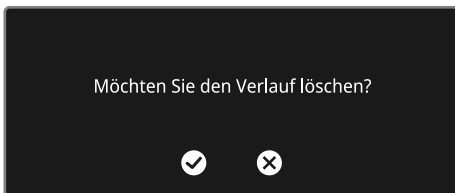


















Tabelle der vorgegebenen Programme

 = Zieltemperatur (siehe „Temperatursonde“)

FLEISCH



































Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C) % Dampf	Zeit (Minuten)
ROASTBEEF (BLUTIG)	 DAMPF HEISSLUFT	1	---	200 ( 52) + 25 %	---
ROASTBEEF (MEDIUM)	 DAMPF HEISSLUFT	1	---	200 ( 58) + 25 %	---
ROASTBEEF (DURCHGEBRATEN)	 DAMPF HEISSLUFT	1	---	200 ( 65) + 25 %	---
SCHWEINERIPPCHEN (im Stück)	 +  +  MULTISTEP	2	0,5	185 + 50 % 195 220	15 15 8
SCHWEINEKOTELETT (ca. 4 Stück)	 +  MULTISTEP	2	0,4	250 250	5 6
BRATWURST	 GRILL + UMLUFT	2	0,3	250	21
SCHWEINEBAUCH (ca. 6 Scheiben, 5 mm dick)	 GRILL + UMLUFT	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Für gegrillte Garvorgänge empfiehlt sich das Garen der Speisen auf beiden Seiten und gemäß der Garzeiten in der Tabelle. Die größere Zeitangabe bezieht sich dabei stets auf die erste zu garende Seite der rohen Speise.









Gebrauch

Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
HÜHNERBRUST	 DAMPF	2 + 1	1,0	100	2
WÜRSTCHEN	 DAMPF	2 + 1	1,0	100	5
SCHWEINSKARREE	 +  +  MULTISTEP	1	---	155 ( 35) + 40 % 175 ( 48) 210 ( 70)	---
KALBSBRATEN	 +  +  MULTISTEP	1	---	160 ( 30) + 50 % 185 ( 50) 210 ( 75)	---
BRATHÄHNCHEN	 +  +  MULTISTEP	1	---	175 ( 20) + 50 % 185 ( 57) 220 ( 82)	---
LAMMKEULE	 +  +  MULTISTEP	1	---	175 ( 25) + 60 % 190 ( 55) 215 ( 70)	---
ENTENBRATEN	 +  +  MULTISTEP	1	---	180 ( 35) + 60 % 210 ( 65) 220 ( 85)	---



FISCH













Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
FISCH (GANZ) IN FOLIE	 UMLUFT	1	0,4	180	35
SEEBRASSEN-FILET	 DAMPF	2	0,2	75	8
KABELJAU-FILET	 DAMPF	2	0,1	100	3
LACHS-FILET	 DAMPF	2	0,1	100	3
KRABBEN	 DAMPF	2	0,1	85	4
FISCH (GANZ)	 DAMPF HEISSLUFT	1	0,3	200 + 50 %	20



Gebrauch

GEMÜSE



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
TIEGGEFRORENE POMMES FRITES	 TURBO-HEISSLUFT	2	0,2	220	27
RÖSTKARTOFFELN	 +  +  MULTISTEP	1	0,7	180	17
				220	18
				230	10
KAROTTENWÜRFEL	 DAMPF	2	0,5	100	9
KARTOFFELWÜRFEL	 DAMPF	2	0,4	100	25
BLUMENKOHLRÖSCHEN	 DAMPF	2	0,3	100	12
FENCHEL IN STÜCKEN	 DAMPF	2	0,3	100	7
SPARGEL (GANZ)	 DAMPF	2	0,1	100	4
SPINAT (BLÄTTER)	 DAMPF	2	0,2	100	3

Die Zeiten der Programme zum Dampfgaren von Gemüse sind für in Stücke geschnittenes (und nicht ganzes) Gemüse berechnet.

Die Garzeiten können je nach Dicke der Speise variieren.










(1) Für gegrillte Garvorgänge empfiehlt sich das Garen der Speisen auf beiden Seiten und gemäß der Garzeiten in der Tabelle. Die größere Zeitangabe bezieht sich dabei stets auf die erste zu garende Seite der rohen Speise.

Gebrauch



GEBÄCK







Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
RÜHRTEIGKUCHEN	 OBERHITZE + UNTERHITZE	1	0,5	160	50
KEKSE (20 - 22 Stück von jeweils 25-27 g)	 TURBO-HEISSLUFT	1	0,2	160	23
MUFFIN (ca. 50 g jedes Backförmchen)	 DAMPF HEISSLUFT	1	0,3	180 + 25 %	16
WINDBEUTEL (mittel-groß)	 UMLUFT	2	0,2	190	30
MERINGEN	 TURBO-HEISSLUFT	1	0,2	110	90
MÜRBETEIGKUCHEN	 OBERHITZE + UNTERHITZE	1	1,0	170	43
CROISSANT	 UMLUFT	1	0,4	160	35
APFELMUS	 DAMPF	1	0,1	100	10
SYRUP PUDDING	 DAMPF	1	0,1	100	50

Beim Backen von Gebäck wie Kekse, Muffin, Baiser, Windbeutel ... entspricht das angeführte Gewicht dem Gesamtgewicht des verwendeten Teigs. Die Garzeiten variieren je nach Dicke und Größe des Gebäckes.




Gebrauch

Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
STRUDEL	 DAMPF HEISSLUFT	1	0,7	200 + 25 %	33
BISKUITGEBÄCK	 DAMPF HEISSLUFT	1	1,0	165 + 25 %	45
SCHOKO-TORTE	 DAMPF HEISSLUFT	1	0,5	170 + 25 %	35
BRIOCHE	 DAMPF HEISSLUFT	2	0,1	190 + 25 %	15

BROT / PIZZA













Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
FLADENBROT	 TURBO-HEISSLUFT	1	0,5	200	25
HEFEBROT (BROT LAIB)	 DAMPF HEISSLUFT	2	0,5	180 + 25 %	30
PIZZA AUF BLECH (FRISCH)	 MULTISTEP	1	0,3	250 250	7 5



TEIGWAREN/REIS

















Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
NUDELN ÜBERBACKEN	 +  + 	1	---	160 ( 40) + 50 %	---
LASAGNE (FRISCH)	MULTISTEP			190 ( 75) 210 ( 90)	---
PAELLA	 DAMPF	1	0,2	100	20
QUICHE	 +  MULTISTEP	1	1,0	200 220	31 11
BASMATI-REIS	 DAMPF	2	0,5	100	10



Gebrauch






GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
KALB	 MULTISTEP	1	---	90 ( 55)	---
				120 ( 65)	
				140 ( 70)	
RINDFLEISCH (BLUTIG)	 HEISSLUFT	1	---	90 ( 58)	---
SCHWEINEFILET	 MULTISTEP	1	---	90 ( 55)	---
				110 ( 65)	
				130 ( 75)	
HAMMEL	 MULTISTEP	1	---	90 ( 60)	---
				110 ( 65)	
				120 ( 70)	










GARVORGÄNGE SOUS VIDE



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
FISCHFILET	 SOUS VIDE	2	0,1	75	12
LACHSSCHNITTE	 SOUS VIDE	2	0,2	75	14
HÜHNERSCHNITZEL	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13

Gebrauch



Untertyp	Funktion	Schiene	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
GESCHNETZELTES AUS HELLEM FLEISCH	 SOUS VIDE	2	0,2	80	15
HARTES GEMÜSE	 SOUS VIDE	2	0,1	98	35
SONSTIGES GEMÜSE	 SOUS VIDE	2	0,1	98	12
OBST IN STÜCKEN	 SOUS VIDE	2	0,1	95	15
VANILLESAUCE	 SOUS VIDE	2	0,4	85	40
TOMATENSAUCE	 SOUS VIDE	2	0,4	90	40
RINDERFILET (BLUTIG)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13
RINDERFILET (MEDIUM)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	18
RINDERFILET (DURCHGEBRATEN)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	25

DE




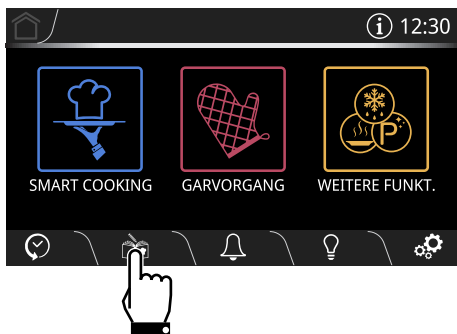
Die in den Tabellen angegebenen Garzeiten beziehen sich auf die im Rezept angeführten Speisen, sind als Richtwerte anzusehen und können je nach persönlichem Geschmack davon abweichen.



3.6 Meine Rezepte

Über dieses Menü kann ein eigenes Programm mit den gewünschten Parametern eingegeben werden. Nur bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, ein neues Rezept einzugeben. Nach Speicherung der eigenen Rezepte werden diese in dem entsprechenden Menü angeführt.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste **MEINE REZEPTE**  (unten links **3**) berühren.



Es können bis zu ca. 64 eigene Rezepte gespeichert werden.



Es können nicht mehr als 17 Rezepte derselben Kategorie gespeichert werden.

Ein Rezept hinzufügen

2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü **MEINE REZEPTE** auswählen (zum

Beispiel „**GEBÄCK**“ “).

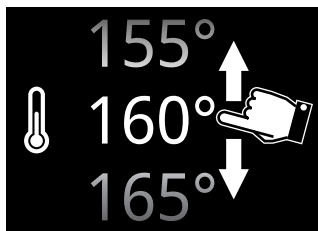
3. Die Taste **NEUES REZEPT**  berühren.


4. Die gewünschte Funktion auswählen

(zum Beispiel „**HEISSLUFT**“ “).

5. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.

6. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (Beispiel „**170 °C**“).

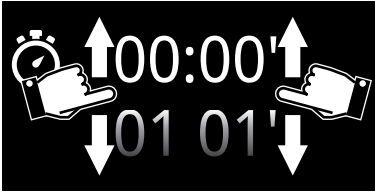


7. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die neue ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.

8. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.



9. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist (zum Beispiel „55 Minuten“).





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



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

Nun kann auch eine **Garzeitverzögerung** hinzugefügt werden (siehe „Garzeitverzögerung“).

Speichern eines Rezeptes

1. Die Taste **SPEICHERN**  berühren.
12. Die Werte des Menüpunktes **SCHIENE** durchlaufen (zum Beispiel 2).
13. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Speise einzustellen (zum Beispiel „ 1.0 kg“).

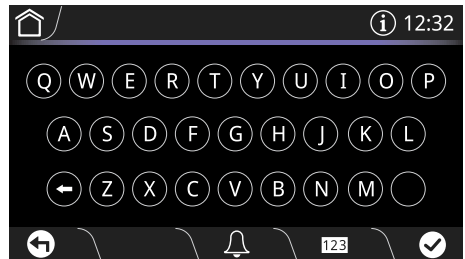


DE

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

Nun muss ein Rezeptname eingegeben werden.


15. Die alphanumerische Schaltfläche verwenden, um den Namen des zu speichernden Rezeptes einzugeben (zum Beispiel **RISOTTO**).

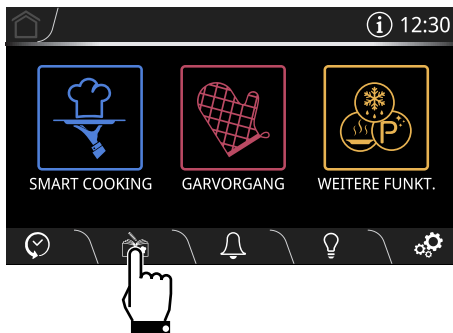




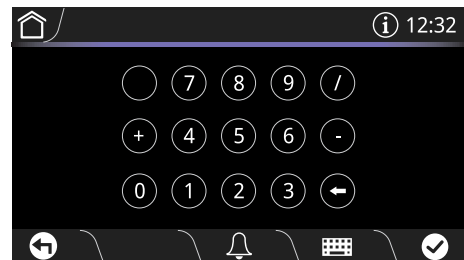
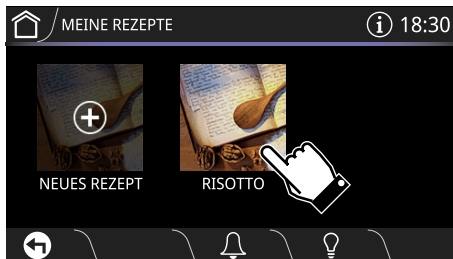
Gebrauch



Aktivierung eines eigenen Rezeptes


1. Im „Hauptmenü“ die Taste **MEINE REZEPTE**  berühren.





2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü **MEINE REZEPTE** auswählen (zum Beispiel „**GEBÄCK**“ “).
3. Das zuvor gespeicherte Rezept auswählen (zum Beispiel **RISOTTO**).




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

 Der Rezeptname darf höchstens 12 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

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

 Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben.

16. Zum Speichern des Programms die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren.





4. Die **START**-Taste  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



5. Die Tür öffnen.
6. Die Speise in den Backraum einführen.
7. Die Tür schließen.
8. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um den Garvorgang zu beginnen.



DE

Vorheizstufe

Dem Garvorgang geht die Vorheizphase voraus, die es dem Backraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen. Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.

Schnell-Vorheizvorgang

Am Ende des Vorheizvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweisen, dass die zu garende Speise in den Backraum eingeführt werden kann. Darüber hinaus wird angezeigt, auf welche Schiene die Speise gestellt werden sollte, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Geben Sie die Speise ein und bestätigen Sie

Es wird empfohlen, die Speise auf der zweiten Schiene von unten zu positionieren



Ende des Garvorgangs

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


Garvorgang beendet

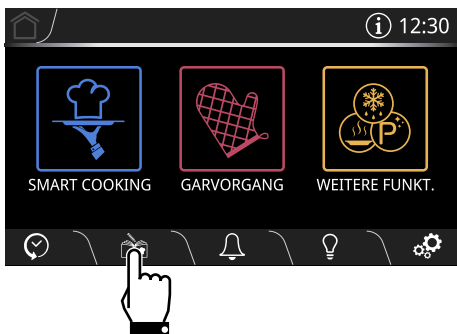
9. Die Taste **HOME**  berühren, um die Funktion abzubrechen.



Gebrauch

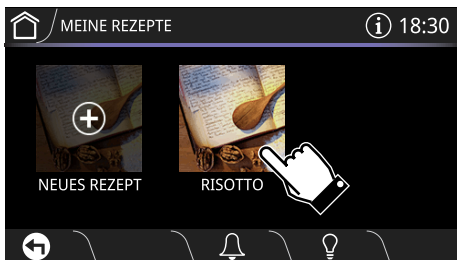
Löschen eines Rezeptes

1. Im „Hauptmenü“ die Taste **MEINE REZEPTE**  berühren.



2. Die gewünschte Speiseart aus dem Menü **MEINE REZEPTE** auswählen (zum Beispiel „**GEBÄCK**“ “).

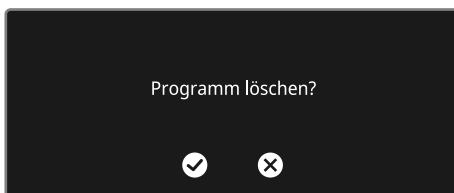
3. Das zuvor gespeicherte Rezept auswählen (zum Beispiel **RISOTTO**).



4. Die Taste **PAPIERKORB**  berühren, um das ausgewählte Rezept zu löschen.



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

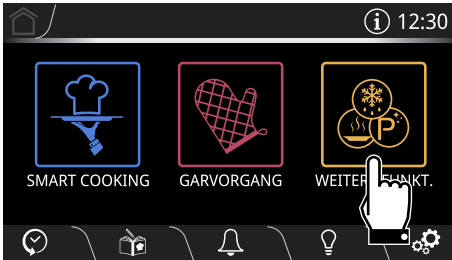




3.7 Weitere Funktionen

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

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



Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.

Liste der anderen Funktionen



AUFTAUEN NACH GEWICHT

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



AUFTAUEN NACH ZEIT

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



HEFESTUFE

Sonderprogramm, um das Aufgehen von Teigwaren zu begünstigen.



TELLERWÄRMER

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



AUFWÄRMEN MIT DAMPF

Diese Funktion ermöglicht es, die gegarten und im Kühlschrank aufbewahrten Speisen mit Dampf aufzuwärmen.



Gebrauch



TEMPERATUR HALTEN

Diese Funktion ermöglicht es, die bereits gegarten Speisen warm zu halten.



SABBATH-FUNKTION

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



VAPOR CLEAN

Reinigungsprogramm mit Dampferzeugung. Nehmen Sie alle Zubehörteile heraus, gießen Sie 40 cc Wasser in die Vertiefung am Boden und spritzen Sie eine Lösung aus Wasser und Spülmittel an die Wände.



BEFÜLLUNG DES BEHÄLTERS

Funktion zur Behälter-Wasserbefüllung: Die Tür öffnen, den Schlauch herausziehen, einen Behälter mit 1 l Wasser positionieren und den Zyklus starten.



ENTLEERUNG DES BEHÄLTERS

Funktion für den Ablass des im Behälter vorhandenen Wassers.



ENTKALKUNG

Entkalkungsprogramm.



REINIGUNG DES BEHÄLTERS

Diese Funktion ermöglicht die Reinigung des Behälters.



Im Folgenden wird die Sonderprogramme aufgeführt, deren Verwendung näher erklärt werden sollte. Für die Funktionen

VAPOR CLEAN , ENTK

ALKUNG  und

REINIGUNG DES

BEHÄLTERS  siehe

„4 Reinigung und Wartung“.



Auftauen nach Gewicht



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

1. Nach dem Wiegen die Speise in den Innenraum des Gerätes eingeben.

2. AUFTAUEN NACH GEWICHT




auswählen.

3. Die Art der aufzutauenden Speise unter folgenden Kategorien auswählen
FLEISCH - FISCH - BROT - GEBÄCK

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






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

6. Die **START**-Taste  berühren, um das **Auftauen nach Gewicht** zu beginnen.

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

Voreingestellte Parameter:

Typologie	Gewicht (kg)	Zeit
 FLEISCH	0,5	01h 45m
 FISCH	0,4	00h 40m
 BROT	0,3	00h 20m
 GEBÄCK	1,0	00h 45m

DE

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



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



Auftauen nach Zeit



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

1. Die Speise in den Backofen geben.

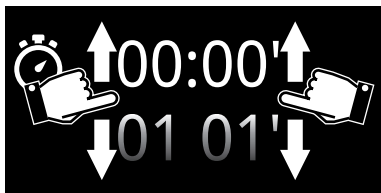
2. AUFTAUEN NACH ZEIT

auswählen.



3. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.

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



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

6. Die **START**-Taste  berühren, um das **Auftauen nach Zeit** zu beginnen.

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

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



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



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

Hefestufe



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



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

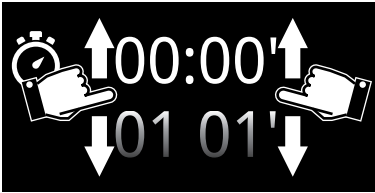





1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.

2. HEFESTUFE



3. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.
4. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



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

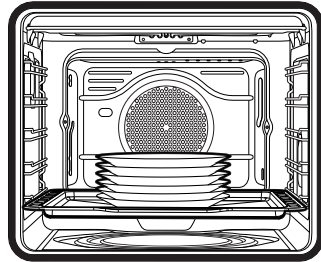
Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berühren einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



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

Tellerwärmer

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



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

2. TELLERWÄRMER



auswählen.

3. Die **START**-Taste  berühren, um die Funktion Tellerwärmer zu beginnen.






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



Gebrauch

Bei laufender Funktion ist es möglich, Folgendes einzustellen:

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

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

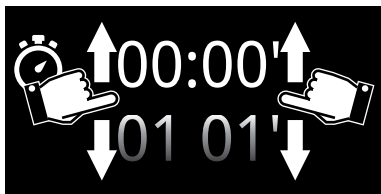
Aufwärmen mit Dampf

1. AUFWÄRMEN MIT DAMPF




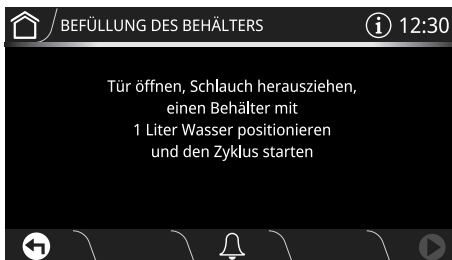
auswählen.

2. Die Taste **GARZEIT**  oder den entsprechenden Wert berühren.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



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

4. Die **START**-Taste  berühren, um den Vorgang zur Befüllung des Behälters zu beginnen.



5. Mit der Befüllung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „**Befüllung des Behälters**“ beschrieben.

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

Funktion beendet

6. Mit der Entleerung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „**Beseitigung des Restwassers**“ beschrieben.



Bei der Funktion Aufwärmen mit Dampf ist die Standard-Temperatur (85 °C) nicht abänderbar.



Temperatur halten

1. **TEMP. HALTEN**  auswählen.
2. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (von **60°C** bis **100°C**).
4. Die **START**-Taste  berühren, um die Funktion Temperatur halten zu beginnen.

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

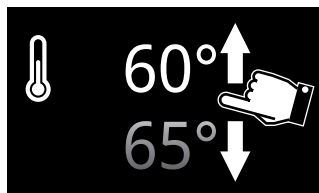
Sabbath-Funktion



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°C** und **100°C**.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung schaltet die Lampe nicht ein.
- Internes Kühlgebläse deaktiviert.
- Die akustischen Anzeigen sind deaktiviert.

1. **SABBATH-FUNKT.**  auswählen.
2. Die Taste **TEMPERATUR**  oder den entsprechenden Wert berühren.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (von **60°C** bis **100°C**).



4. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.
5. Die **START**-Taste  berühren, um die Sabbath-Funktion beginnen.

Zum Unterbrechen der Funktion:

- Die Taste **HOME**  etwa 3 Sekunden lang berühren (das Display kehrt zurück zum **Hauptmenü**).
oder
- Die **ON/OFF**-Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren (das Display kehrt zurück zur Bildschirmseite der Funktionen).



Gebrauch

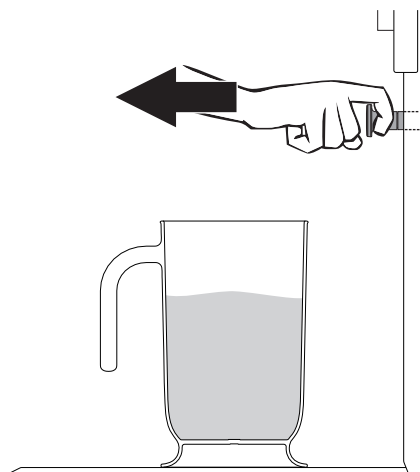
Befüllung des Behälters

1. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder einen Behälter) mit einer für die Dauer der Funktionen ausreichenden Wassermenge füllen.
2. Die Gerätetür öffnen.
3. Die Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.

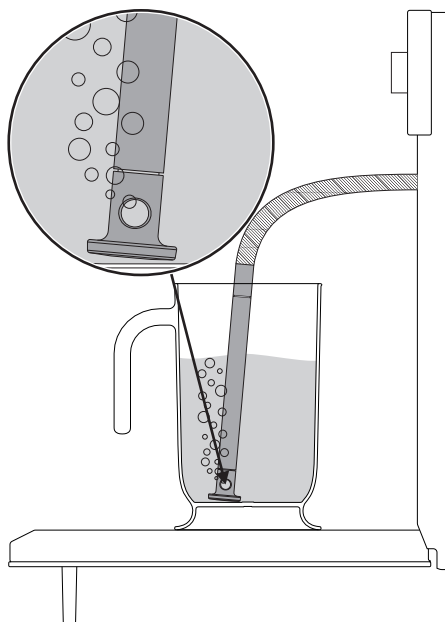


Hinweis: Die mit Wasser gefüllte Karaffe (oder der Behälter) darf nicht mehr als 5 kg wiegen.

4. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen.



5. Das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe (oder des Behälters) eintauchen.

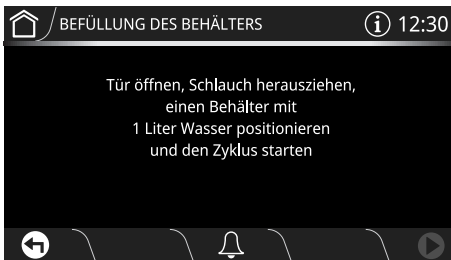


6. BEFÜLLUNG DES BEHÄLTERS




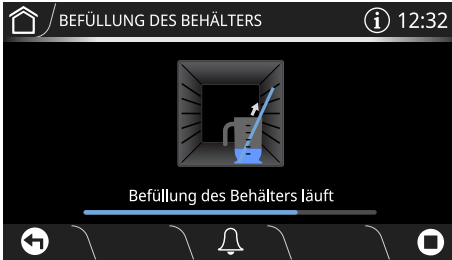
auswählen.

Im Display erscheint die Bildschirmseite für die Wasserbefüllung des Behälters.

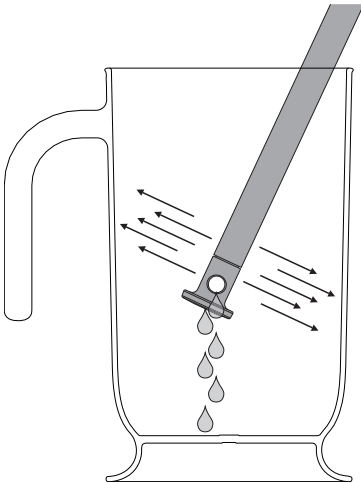




7. Die **START**-Taste  berühren, um den Vorgang zur Befüllung des Behälters zu beginnen.



8. Nach erfolgter Befüllung den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



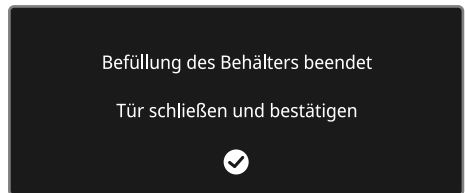
9. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe (oder den Behälter) entfernen.

10. Die Tür schließen.



Nach dem Schließen der Tür saugt ein automatisches System die eventuell im Schlauch verbliebenen Wasserrückstände auf, um Tropfen zu vermeiden. Es kann ein normales Brodelgeräusch vernommen werden.

11. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.





Gebrauch

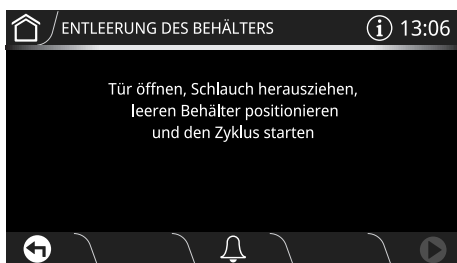
Entleerung des Behälters

1. ENTLERUNG DES BEHÄLTERS

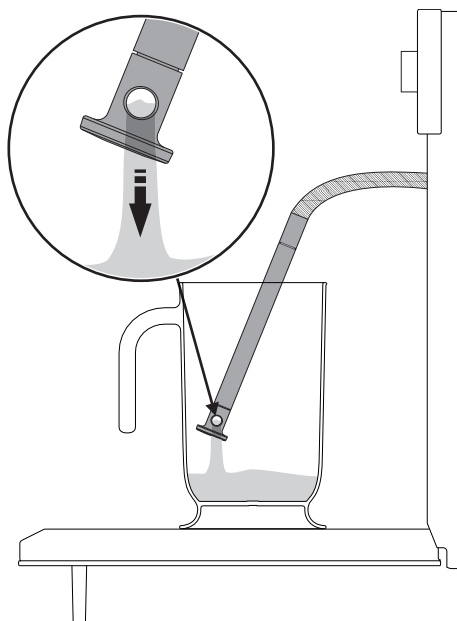


auswählen.

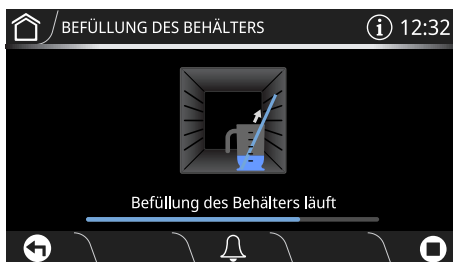
Im Display erscheint die Bildschirmseite für die Wasserentleerung des Behälters.




2. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.
3. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe (oder den Behälter) einfügen.

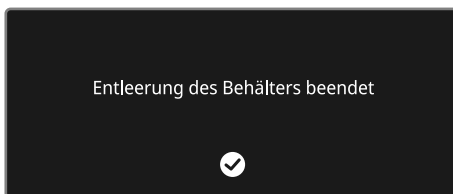


4. Die **START**-Taste  berühren, um die Entleerung des Wassers in die Karaffe (oder den Behälter) zu starten.



Die Wasserentleerung ist nur bei offener Tür möglich. Vor dem Berühren der **START**-Taste  für den Beginn der Entleerung sollte immer sichergestellt werden, dass der Schlauch aus seiner Aufnahme genommen und in die Karaffe (oder den Behälter) eingefügt wurde.

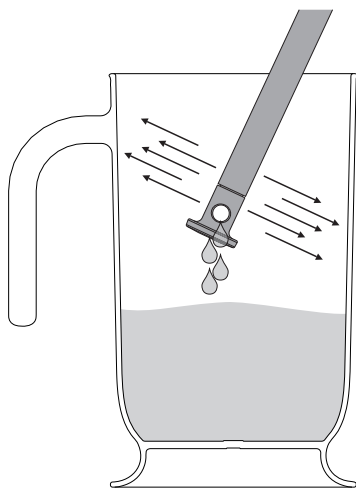
Nach erfolgtem Vorgang wird im Display das Ende der Restwasser-Entleerung angezeigt.



5. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren.



6. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.

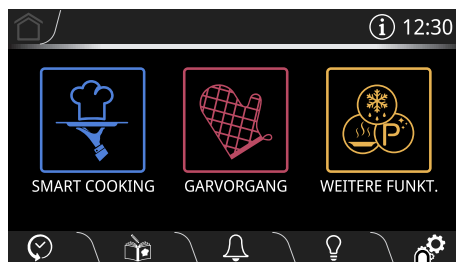


7. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme legen, die Karaffe entfernen und die Tür schließen.

3.8 Einstellungen

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

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



DE



Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.





Für die Einstellungen in Bezug auf die **Vernetzung** , **Fernsteuerung**  und **SmegConnect**  konsultieren Sie das Handbuch „**Vernetzung Einbaubackofen**“ (nur bei SmegConnect Modellen).



Sprache



Ermöglicht es, die Sprache des Displays auszuwählen.

-  **Sprache** auswählen.
- Die verfügbaren Sprachen durchlaufen, bis die gewünschte Sprache ausgewählt wird.
- Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die ausgewählte Sprache zu bestätigen.



Gebrauch


Bedienelemente gesperrt



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

1.  **Bedienelem. gesperrt** auswählen.
2. Ja auswählen.
3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um den Modus **Bedienelemente gesperrt** zu aktivieren.

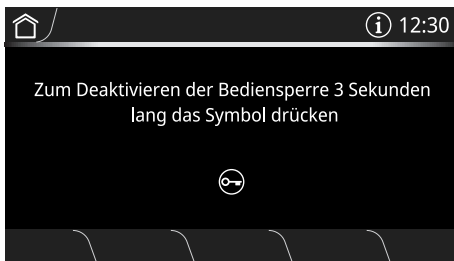


Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch das Aufleuchten der Kontrolllampe  im Info-Bereich **1** angezeigt.

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen:

4. Einen der abzuändernden Werte berühren.

Auf dem Display erscheint eine Meldung, die anzeigt, wie der Modus **Bedienelemente gesperrt** kurzfristig deaktiviert wird.





5. 3 Sekunden lang das Symbol  berühren.


Show Room (nur für Aussteller)



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

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



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





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

Bedientöne



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



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



Temperatur halten



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

1.  **Temperatur halten** auswählen.
2. **On** auswählen.
3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um den Modus **Temperatur halten** zu aktivieren.



Die Funktion Temperatur halten wird 5 Minuten nach Beendigung des Garvorgangs aktiviert und durch eine Reihe von akustischen Signalen angezeigt (siehe Garvorgang oder „Funktion beendet“).



Die Funktion Temperatur halten ist auf eine feste Temperatur von **80 °C** eingestellt.



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.

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





Um zu verhindern, dass das Gerät die Lampe eine Minute nach Garbeginn automatisch ausschaltet, muss dieser Modus auf **Off** gestellt werden.



Wenn dieser Modus auf **Off** gestellt ist, werden die Lampen etwa 15 Minuten nach Öffnen der Tür ausgeschaltet.



Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist immer verfügbar. Sofern vorhanden, das Symbol  drücken, um die Innenbeleuchtung manuell zu aktivieren oder , um sie zu deaktivieren.



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




Gebrauch

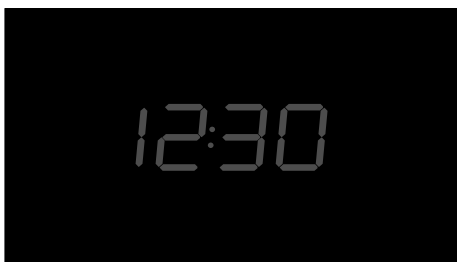
Digitaluhr



Ermöglicht die Anzeige der aktuellen Uhrzeit im digitalen Format.

1.  Digitaluhr auswählen.
2. **On** auswählen.

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



Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Ausführung aktiv.



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.  Wasserhärtegrad auswählen.
2. Die Werte durchlaufen (von 1 bis 5).
3. Die Taste **BESTÄTIGEN** berühren, um die Auswahl zu bestätigen.



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



Informieren Sie sich bitte bei Ihrem Wasserwerk über den Wasserhärtegrad.

Je nach eingestelltem Wasserhärtegrad, erscheint im Display die Anzeige, die Entkalkung nach einer bestimmten Stundenanzahl der Dampffunktion durchzuführen (siehe „Entkalkung“).



Je nach Verwendung des Gerätes, sind folgend die Betriebsstunden als Richtwert angezeigt:

Wert	°dH	°dF	Stunden
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10

DEMO mode Demo Modus (nur für Aussteller)



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

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





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



Anzeige der Uhrzeit



Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit bei ausgeschaltetem Backofen.

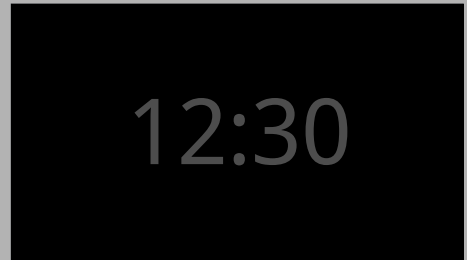
1.  **Anzeige der Uhrzeit** auswählen.
2. **On** auswählen.
3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Anzeige der Uhrzeit zu aktivieren.



Die Funktion **Anzeige der Uhrzeit** ist werkseitig auf **Off** eingestellt.



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



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



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





Gebrauch

Format Uhrzeit



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

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



Die Funktion **Format Uhrzeit** ist werkseitig auf **24h** eingestellt.

Format Temperatur



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

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



Die Funktion **Format Temperatur** ist werkseitig auf **°C** eingestellt.



Display-Helligkeit



Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.

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





Die Funktion **Display-Helligkeit** ist werkseitig auf **Hoch** eingestellt.



Wiederherstellung der Einstellungen



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

1.  **WH der Einstellungen** auswählen.
2. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Auswahl zu bestätigen.



4 Reinigung und Wartung

Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.

4.1 Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

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

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

Flecken oder Speiserückstände

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

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

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

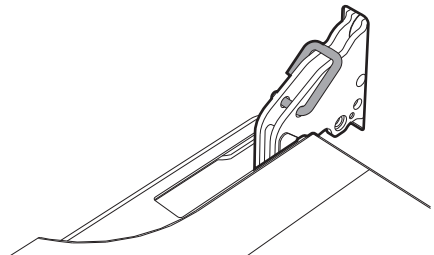
4.2 Reinigung der Backofentür

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:

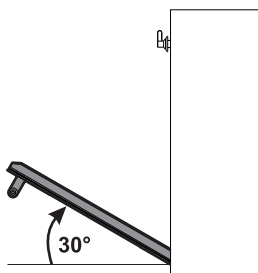
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



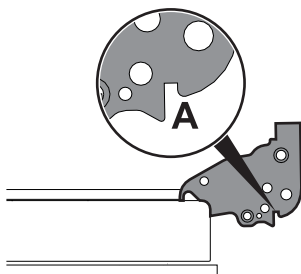


Reinigung und Wartung

- Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen festhalten, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



- 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.

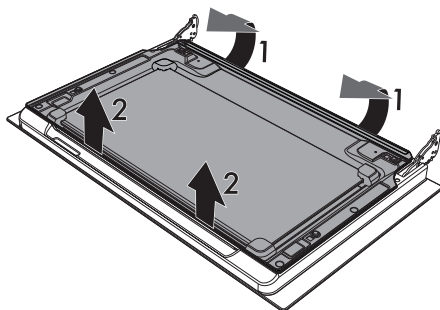


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ausbau der Innenverglasung

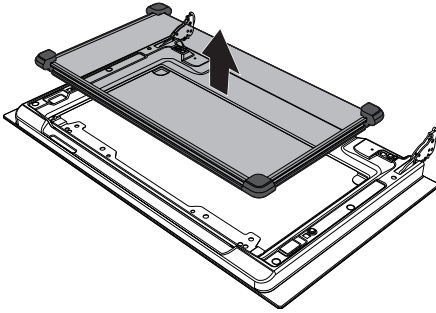
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

- Die Tür öffnen.
- Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
- Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.

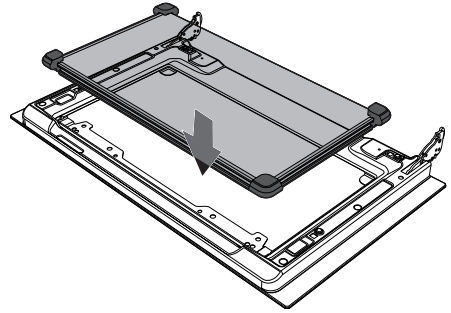




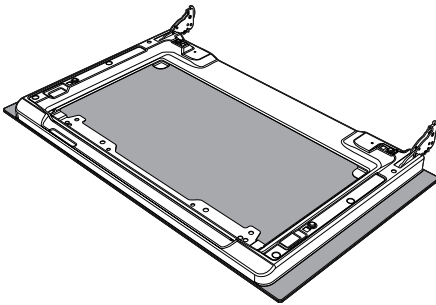
4. Die Gruppe der Zwischenverglasung anheben.



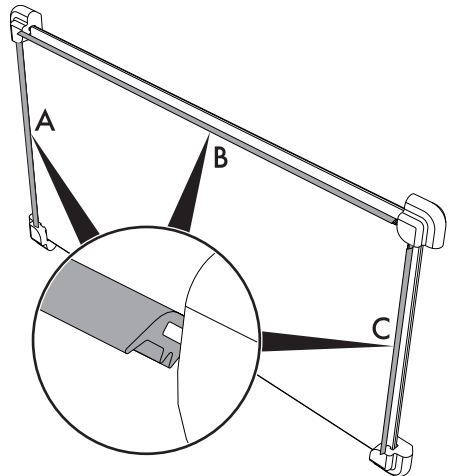
6. Die Zwischenverglasung erneut einsetzen.



5. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



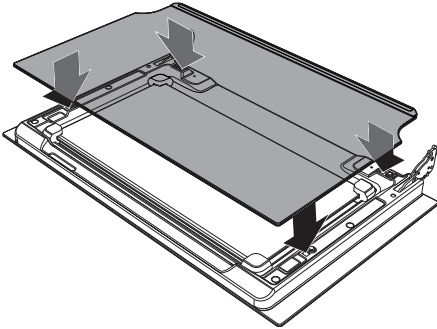
7. Die Gummileisten **A**, **B** und **C** der Zwischenverglasung müssen zur Außenscheibe hin ausgerichtet sein.





Reinigung und Wartung

8. Die 4 Zapfen auf ihre Aufnahmen in der Tür ausrichten und durch leichten Druck einrasten lassen.



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

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.

4.3 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
- die Ofendichtung.



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.

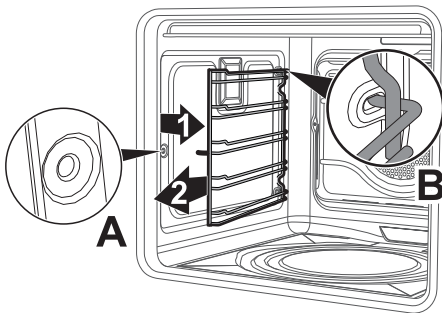


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen vorhanden) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Schienenrahmen muss der Rahmen zum Backrauminnern gezogen werden, sodass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst, und dann aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen **B** herausgezogen werden.

Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.



Reinigung der Oberseite des Ofens



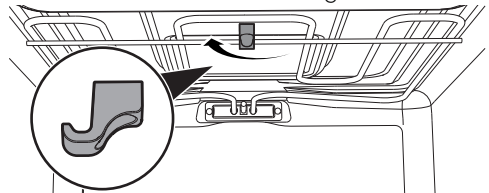
Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

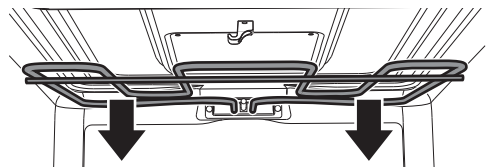
- Die folgenden Vorgänge dürfen nur bei vollständig kaltem und ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

Das Gerät ist mit einem kippbaren Heizelement ausgestattet, das die Reinigung der Oberseite des Ofens erleichtert.

- Das obere Heizelement leicht anheben und den Feststeller um 90° drehen, um das Heizelement frei zu legen.



- Das Heizelement bis zum Einrasten sanft hinunter drücken.



Unsachgemäßer Gebrauch

Gefahr von Schäden am Gerät

- Das Heizelement während des Reinigungsvorgangs nicht übermäßig biegen.

- Nach erfolgter Reinigung das Heizelement erneut einsetzen und den Feststeller drehen, um das Heizelement einzuhaken.



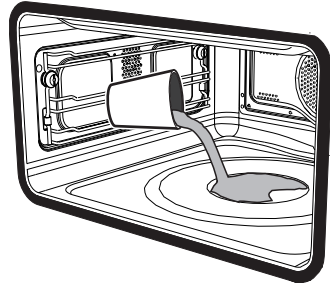
Reinigung und Wartung

Vapor Clean

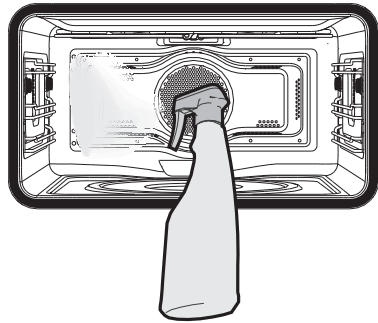


Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann der Backraum extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.

- Rund 40ml Wasser auf den Backofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Backofeninnere sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenplatte richten.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backofens ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung kann im Backofeninnern bleiben.



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

- Die Tür schließen.



Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus



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



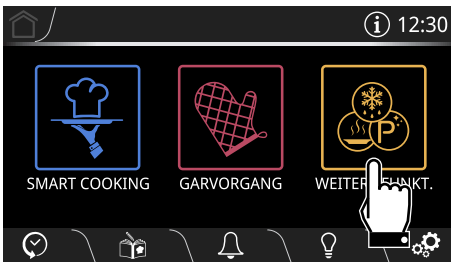
Die Parameter der Dauer und Temperatur können vom Benutzer nicht abgeändert werden.




Mit der Taste **GARZEITVERZÖGERUNG**  kann eine verzögerte Uhrzeit für das Ende der Funktion eingestellt werden.

4. Im „Hauptmenü“ die Taste **WEITERE FUNKT.**  berühren.

7. Die **START-Taste**  berühren, um die Funktion Vapor Clean zu beginnen.



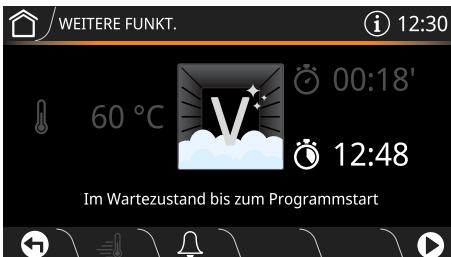
5. Das Menü nach links durchlaufen und die Funktion **VAPOR CLEAN**  auswählen.



Bei zu hoher Temperatur im Innern des Backraum weisen ein akustisches Signal und eine Meldung im Display darauf hin, dass die Abkühlung desselben abgewartet werden muss.

6. Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite des Reinigungszyklus.

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus




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

Funktion beendet



Reinigung und Wartung

- Die Taste **HOME**  berühren, 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.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umlufffunktion bei 160°C circa 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



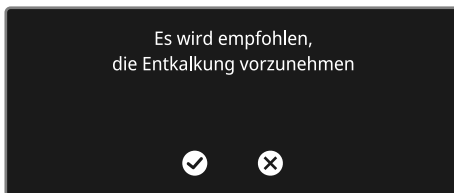
Die Ofentür kann ausgebaut werden, um die manuelle Reinigung der schwer erreichbaren Teile zu erleichtern.

Entkalkung

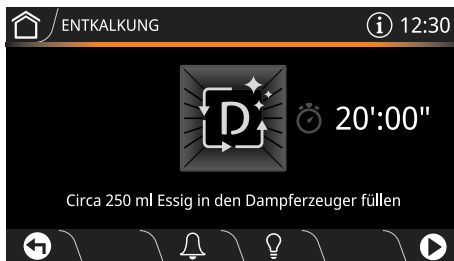


Das Vorkommen von Kalk, das auf eine nicht durchgeführte Entkalkung zurückzuführen ist, kann im Laufe der Zeit den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

Im Display erscheint regelmäßig die folgende Anzeige, die darauf hinweist, dass eine Entkalkung der Verdampf-Schale am Backraumboden vorgenommen werden muss.



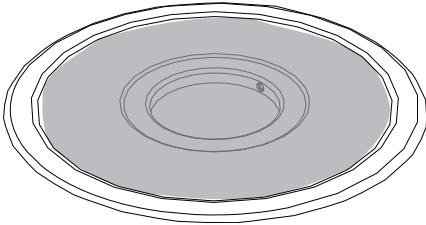
- Die Anzeige **Ja** drücken, um die Anfrage auf Entkalkung zu bestätigen.



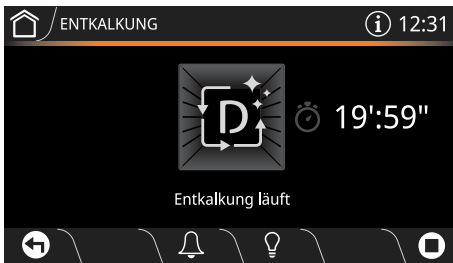
- Die Tür ganz öffnen.



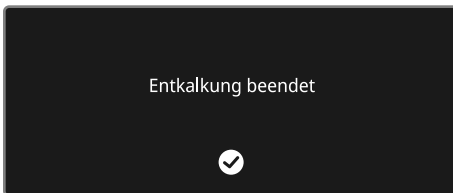
3. Circa 250 ml reinen Weißweinessig in die Verdampf-Schale gießen, so dass auch die Teile am Backraumboden bedeckt sind.



4. Die **START**-Taste  berühren, um die Funktion Entkalkung zu starten.



5. Am Ende des Entkalkungsvorgangs die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Auswahl zu bestätigen.



6. Den Essig auf dem Backraumboden mit dem mitgelieferten Schwamm beseitigen.

7. Mit einem Spülschwamm auf die aufgeweichten Verkrustungen einwirken, um die größtmögliche Menge an Kalkablagerungen zu beseitigen.

8. Am Ende der Reinigung die Tür schließen.



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

DE



Hinweis: Der Entkalkungsvorgang kann 3 Mal hintereinander gelöscht werden.

Es wird empfohlen,
die Entkalkung vorzunehmen
Bei der nächsten Signalanzeige
ist die Entkalkung erforderlich



Das Gerät unterbindet die Ausführung eines jeden Programms, so lange der Entkalkungsvorgang nicht vorgenommen wird.

Es wird empfohlen,
die Entkalkung vorzunehmen





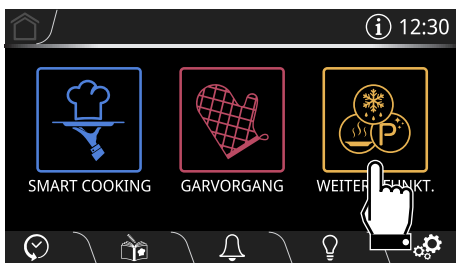
Reinigung und Wartung

Manuelle Entkalkung

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

1. Im „Hauptmenü“ die Taste **WEITERE**

FUNKT.  berühren.



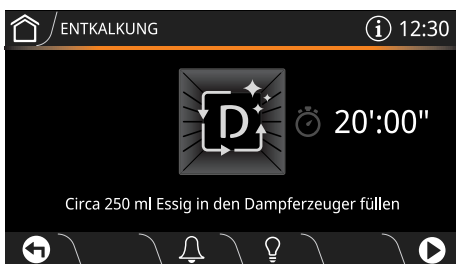
2. Das Menü nach links durchlaufen und

die Funktion **ENTKALKUNG**



auswählen.

3. Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Entkalkung.



4. Den im Kapitel „Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche“ dargestellten Vorgang ab Punkt 2 durchführen.

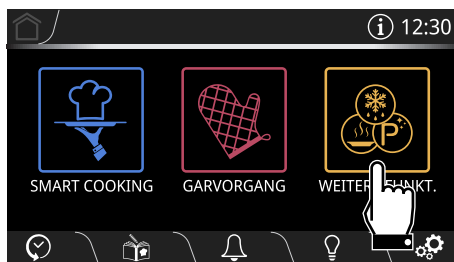
Reinigung des Behälters



Um einen optimalen Betrieb des Gerätes zu garantieren, wird empfohlen, den Behälter alle 2-3 Monate zu reinigen.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste **WEITERE**

FUNKT.  berühren.



2. Das Menü nach links durchlaufen und die Funktion **REINIGUNG DES**

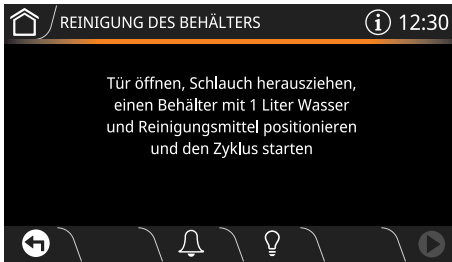
BEHÄLTERS  auswählen.



Wenn Restwasser im Behälter bleibt, startet das Gerät den Vorgang zur Entleerung des Behälters.



3. Auf dem Display erscheint die Bildschirmseite der Reinigung des Behälters.



Wenn Restwasser im Behälter bleibt, startet das Gerät den Vorgang zur Entleerung des Behälters.

4. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder einen Behälter) mit einer Wasser- und Zitronensäurelösung füllen.



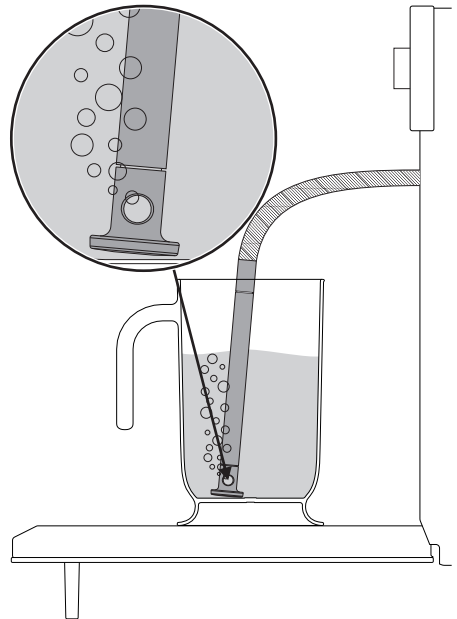
Es wird empfohlen, 30 g Zitronensäure in anderthalb Liter Wasser zu geben.

5. Die Gerätetür öffnen.
6. Die Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.



Hinweis: Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder der Behälter) mit der Lösung darf nicht mehr als 5 kg wiegen.

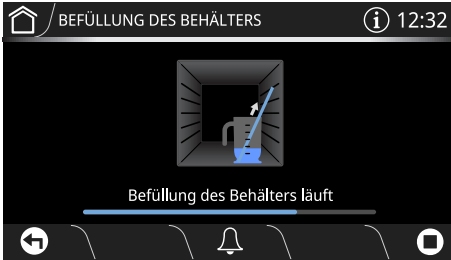
7. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe (oder des Behälters) einfügen.







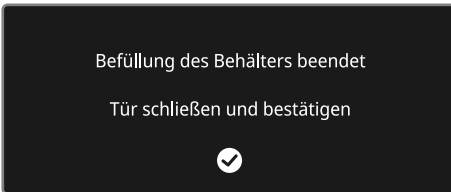
Reinigung und Wartung

8. Die **START**-Taste  berühren, um die Befüllung des Gerätebehälters mit der Mischung zu starten.

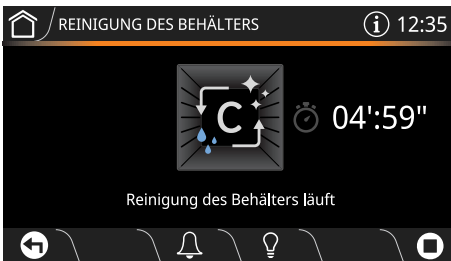


 Das Gerät lädt automatisch die zur Befüllung des Behälters erforderliche Menge an Lösung.

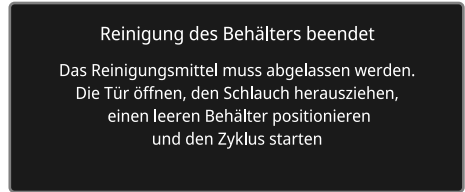
9. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.




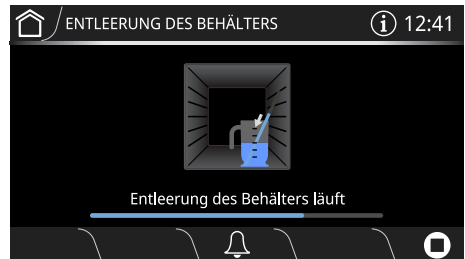
Im Display erscheint die bis zum Ende des Reinigungszyklus verbleibende Zeit.

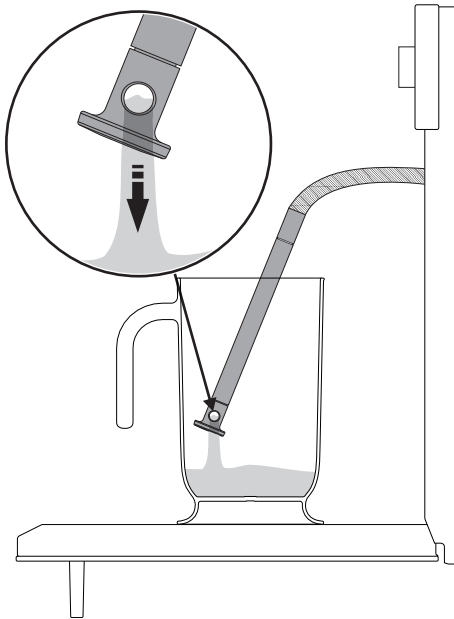


Am Ende des Reinigungszyklus ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die Bildschirmseite für den Ablass der Lösung.

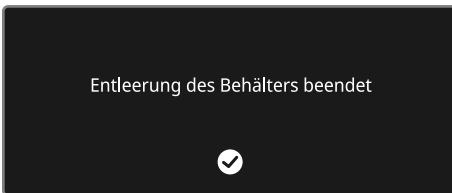



10. Die Gerätetür öffnen.
11. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.
12. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe (oder den Behälter) einführen.
13. Die **START**-Taste  berühren, um die Entleerung der Mischung in die Karaffe (oder den Behälter) zu starten.



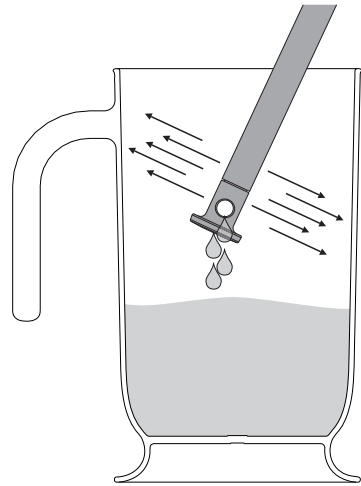


Nach erfolgtem Vorgang wird im Display das Ende der Restwasser-Entleerung angezeigt.



14. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um das Ende der Reinigung des Behälters zu bestätigen.

15. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Lösungsreste zu beseitigen.



16. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme legen, die Karaffe (oder den Behälter) entfernen und die Tür schließen.



Nach der Reinigung des Behälters mit der Wasser-/ Zitronensäurelösung sollte mindestens ein zweiter Zyklus für die „**Reinigung des Behälters**“ mit normalem Leitungswasser durchgeführt werden, um den Behälter von eventuellen Rückständen zu reinigen.



Reinigung und Wartung

4.4 Außergewöhnliche Wartung

Auswechseln der Backofenlampe



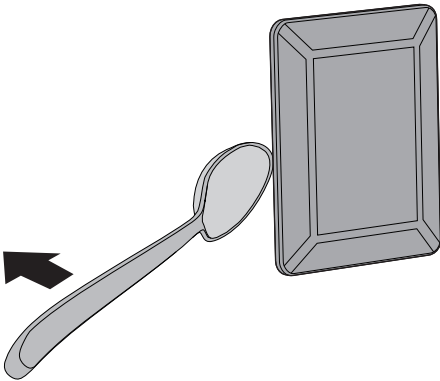
Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.

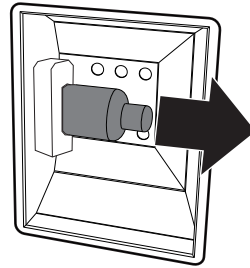
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Löffel) entfernen.



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

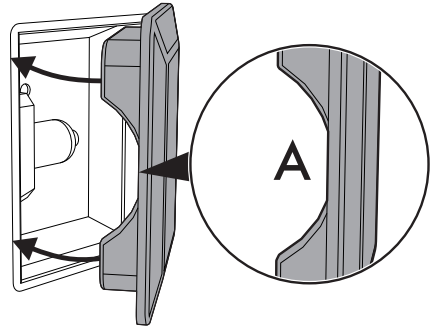


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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.



Was tun, wenn...

Das Display komplett erloschen ist:

- Die Stromversorgung überprüfen.
- Überprüfen, ob der eventuell in der Stromversorgung des Gerätes eingebaute allpolige Schalter auf „On“ gestellt ist.

Das Gerät sich nicht erhitzt:

- Überprüfen, ob der Modus „**Show Room (nur für Aussteller)**“ oder „**Demo Modus (nur für Aussteller)**“ eingestellt wurde (für nähere Details, siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

- Überprüfen, ob der Modus „**Bedienelemente gesperrt**“ eingestellt wurde (für nähere Details, siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Im Display erscheint die Anzeige **Fehler 4**:

- Die Türverriegelung ist nicht richtig in der Tür eingerastet. Der Grund könnte sein, dass die Tür während des Verriegelns irrtümlich geöffnet wurde. Den Backofen abschalten und erneut einschalten. Einige Minuten warten, bevor man den Reinigungszyklus erneut einstellt.

Beim Öffnen der Tür während einer Umlufffunktion bleibt das Kühlgebläse stehen:

- Es handelt sich um keinen Defekt, sondern entspricht dem normalen Betrieb des Gerätes. Dadurch wird ein übermäßiger Wärmeaustritt verhindert, wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der normale Betrieb des Kühlgebläses wieder aufgenommen.



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen **Fehler XX**: Die Fehlermeldung, die Funktion und die eingestellte Temperatur aufschreiben und den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

DE

Alarmer Vernetzung (nur bei einigen Modellen)

Weitere Informationen finden Sie im **Handbuch der Vernetzung**.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Allgemeine Informationen

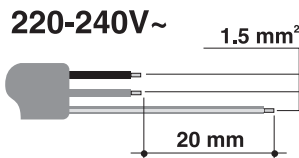
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.
Betrieb des Gerätes mit 220-240 V \sim .

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 mm²-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

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



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 zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

Fixer Anschluss

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.

Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, das Gerät vom Stromnetz trennen und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate ziehen.

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.



5.2 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden am Gerät

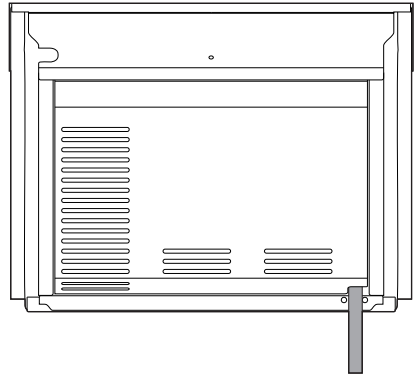
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.

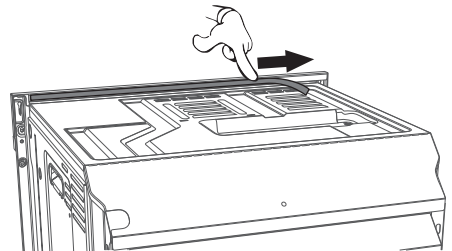
Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

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.

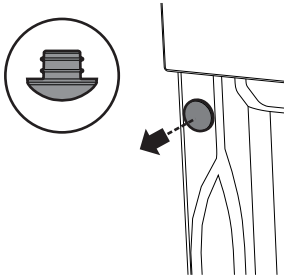




Installation

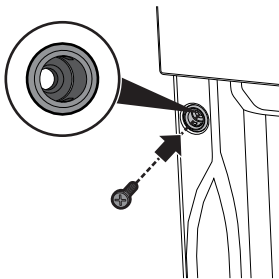
Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der Buchsen, die sich in der Backofenfront befinden, entfernen.

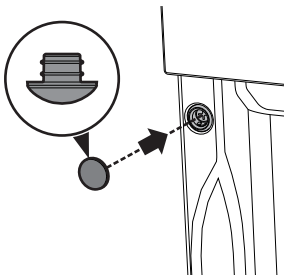


Das Gerät einbauen.

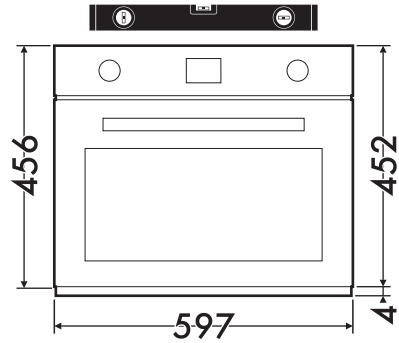
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



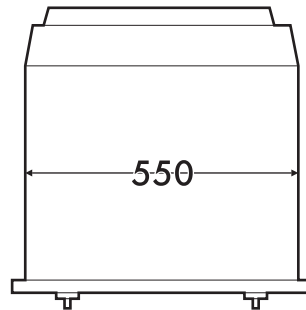
Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



Abmessungen des Gerätes (mm)



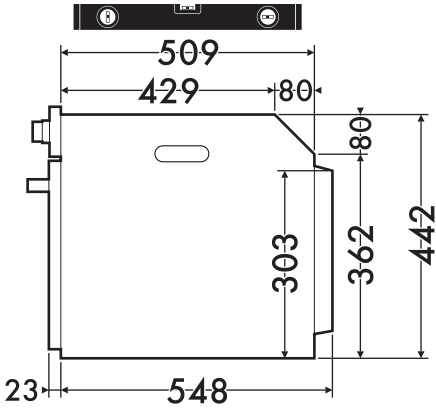
(Vorderansicht)



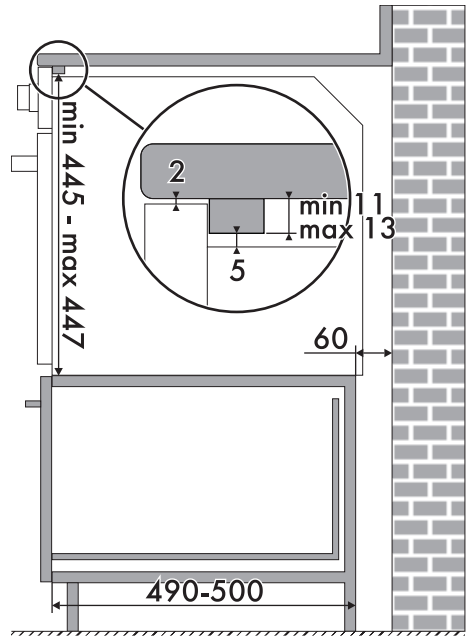
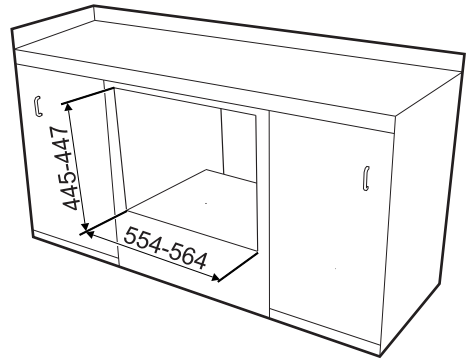
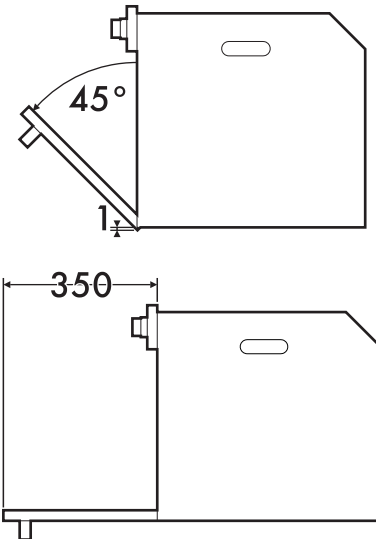
(Ansicht von oben)



Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



(Seitenansicht)

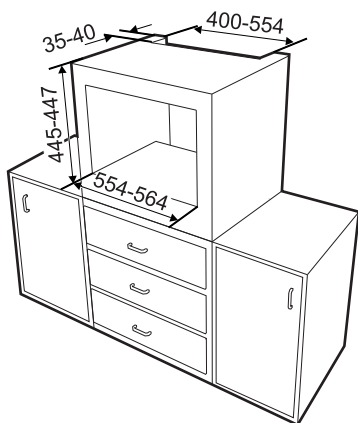


Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

