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

WARNHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: Kinder immer fernhalten.
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: die Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht

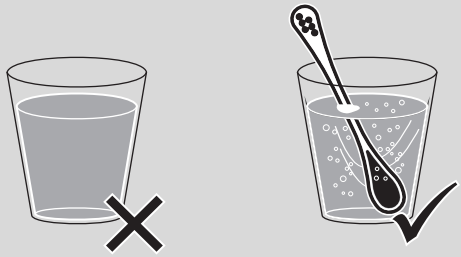
unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür einige Sekunden lang 5 cm geöffnet halten, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAURAUM ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

Für Mikrowellengeräte

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

Papierbehältern niemals unbeaufsichtigt lassen.

Unsachgemäße Verwendung
Explosionsgefahr



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

- Die Mikrowellen ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr bestimmt sind, verwenden. Weitere Verwendungen werden ausdrücklich untersagt (z.B. Trocknen von Kleidern, Wärmen von Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä., Austrocknen von Speisen) und können Verletzungen oder Brände zur Folge haben.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten eruptiven Siedvorgang führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuelle Speiserückstände entfernen.
- Wird der Garraum nicht gereinigt, fördert dies die Beschädigung der Oberfläche, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Die Speisen nicht mithilfe von Mikrowellen trocknen.
- Die Mikrowellen nicht zum Erwärmen oder Frittieren von Ölen verwenden.
- Das Gerät nicht zum Erwärmen von alkoholhaltigen Speisen oder Getränken verwenden.
- Eier in der Schale oder ganze gekochte Eier nicht

erwärmen, da diese auch nach dem Erwärmen explodieren können.
- Keine Speisen, die in Lebensmittelverpackungen enthalten sind, erwärmen.
- Keine kombinierte Programme zum Erwärmen oder Kochen von Flüssigkeiten verwenden.
- Säuglingsnahrung darf nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden. Den Deckel oder Schnuller (bei einer Babyflasche) abnehmen. Nach erfolgtem Garvorgang immer die Temperatur überprüfen, da diese nicht zu hoch liegen darf. Den Inhalt gut vermischen oder schütteln, um die Temperatur darunter gut zu verteilen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Vor dem Garen von Speisen mit harter Haut oder Schale (z. B.: Kartoffeln, Äpfel, usw.) muss die Schale angestochen werden.
- Vor der Inbetriebnahme des Geräts sicherstellen, dass sich im Garraum des Mikrowellenofens keine ungeeigneten Gegenstände oder Utensilien befinden.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, den Garraum nicht zur Aufbewahrung von brennbaren Produkten, Küchenutensilien, Lebensmitteln oder ähnlichen Gegenständen verwenden.
- Die Mikrowellen-Funktionen nicht bei leerem Garraum verwenden.
- Nur Geschirr und Utensilien, die für den Mikrowellenherd geeignet sind, verwenden.
- Keine Aluminiumbehälter zum Garen von Speisen verwenden.
- Zum Kochen von Speisen oder Getränken keine Metallbehälter verwenden.
- Kein Geschirr mit Metallverzierungen verwenden (Gold-/ Silberverzierungen).
- Falls vorhanden, das Backblech und/oder die tiefe Backform nicht zum reinen Garen in der Mikrowelle benutzen.
- Bei Rauchentwicklung das Gerät ausschalten oder den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Tür geschlossen halten, um Flammen zu ersticken.
- Dieses Gerät entspricht den derzeit gültigen Normen und Richtlinien zur Sicherheit und elektromagnetischen Verträglichkeit. Personen mit Herzschrittmachern wird geraten, einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen dem in Betrieb stehenden Mikrowellenherd und dem Herzschrittmacher einzuhalten. Für weitere

Informationen wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Herzschrittmachers.
- Das Gerät arbeitet im 2,4 GHz ISM-Frequenzband.
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Gerät der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

Unsachgemäße Verwendung
Gefahr von Schäden am Gerät



- Bei der Verwendung des Mikrowellengeräts darf die Speise (oder ihr Behälter) nicht auf den Boden des Garraums gestellt werden. Dazu muss das mitgelieferte Zubehör verwendet werden, das in die für das jeweilige Rezept geeigneten Schienen eingesetzt wird.
- KEINE BEHÄLTER/ ZUBEHÖRTEILE (Backbleche, Glasbackbleche usw.) VERWENDEN, DIE DIREKT AUF DEM BODEN DES GARRAUMS GESTELLT WERDEN.

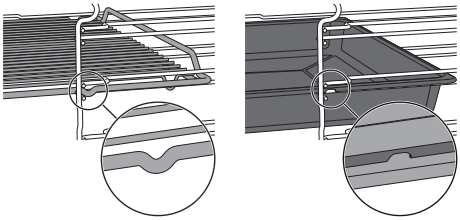
- Wenn das Gerät in einem Schrank installiert ist, muss es bei geöffneter Schranktür betrieben werden.
- Das Gerät kann in einer Höhe von weniger als 850 mm über dem Boden aufgestellt oder installiert werden (siehe Kapitel „INSTALLATION“).

DE

Schäden am Gerät

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

eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Backraums zurücklassen.
- DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Bedarf kann das Rost für das Backblech (das je anch Modell zul Lieferumfang gehört oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

Installation und Wartung

- DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.

- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- ACHTUNG: Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet

werden.

Für dieses Gerät

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

Temperatursonde (wo vorhanden)

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

Zweck des Gerätes

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

- im Küchenbereich für Angestellte, in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen;

- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in B&Bs.

Die Installation und Verwendung dieses Geräts ist ausschließlich in Innenräumen gestattet.

Dieses Bedienungshandbuch

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

Haftung des Herstellers

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

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

Typenschild

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

Entsorgung

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

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

Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Um das Gerät zu entsorgen:

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

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.

Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

So können Sie Energie sparen

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

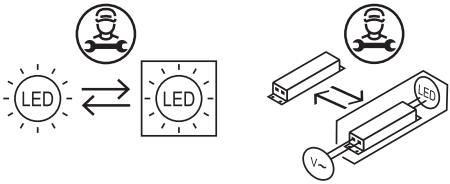
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren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

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

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

Leuchtquellen

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



- Dieses Gerät enthält Leuchtquellen der Leistungsklasse „E“.

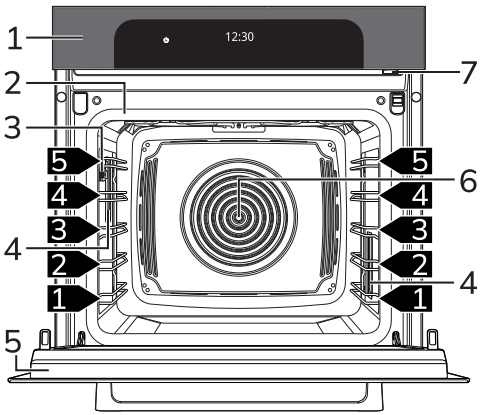
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

	Warnung/Achtung
	Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

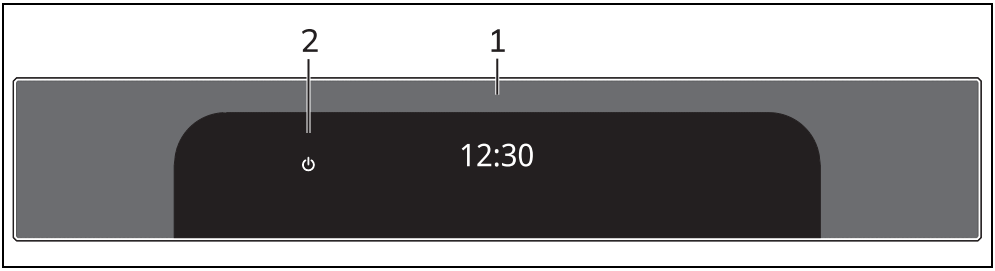
Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende
2 Dichtung
3 Anschluss für Temperaturfühler (nur bei einigen Modellen)
4 Lampe
5 Tür
6 Lüfter
7 Laderöhrchen

1,2,3.. Einlegeboden des Rahmens

Bedienblende



DE

1 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.

2 ON/OFF-Taste

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

Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

Lüfter

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

Beleuchtung des Garraums

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

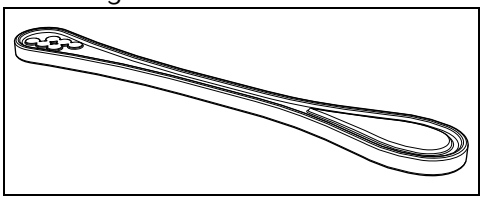
- wenn die Tür geöffnet wird;
- während eines Programms das Symbol Lampe  berühren, um die Beleuchtung des Backraums per Hand zu aktivieren oder zu deaktivieren, mit Ausnahme der Funktionen  und .

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

Zubehör

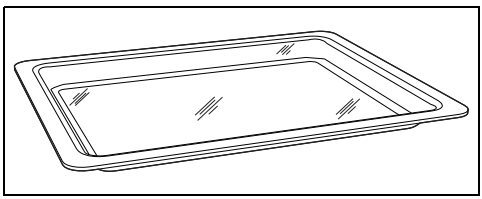
- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den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

Kochstange



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

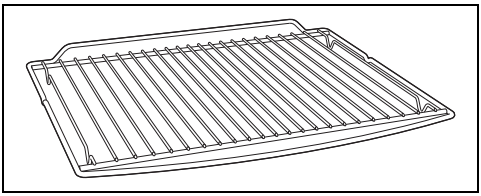
Glasbackblech



Für jede Art von Garvorgang und zum

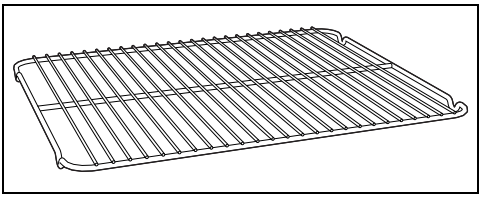
Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden. Auf dem abgesenkten Grill eignet es sich besonders für das Garen in der Mikrowelle.

Rost



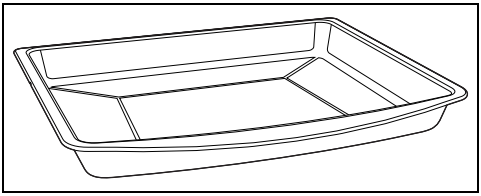
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Backblech



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

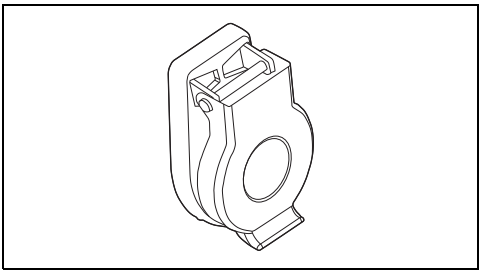
Tiefes Backblech



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

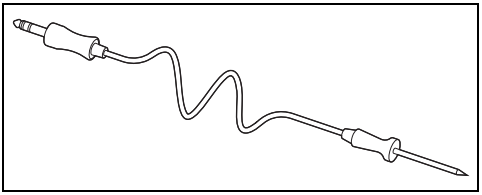
ACHTUNG: Die tiefe Backform kann für Kombi-Garvorgänge mit Mikrowellen benutzt werden. Nicht für Garvorgänge mit AUSSCHLIESSLICH Mikrowellen geeignet.

Schutzabdeckung (nur bei einigen Modellen)



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

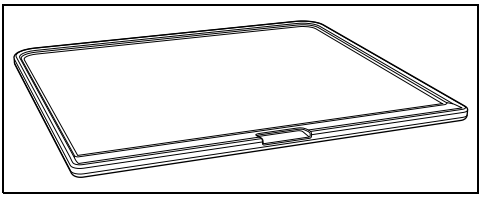
Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)



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

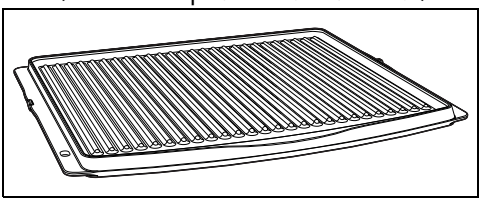
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

PPR2 oder STONE (feuerfester Stein)



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

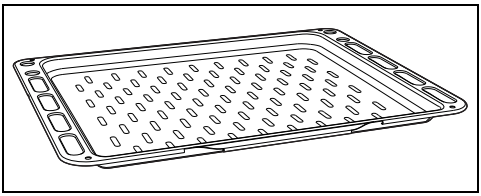
BBQ (Teflon-Grillpfanne für Barbecue)



Doppelt verwendbares Zubehör: die gestreifte Seite wird zum Grillen von Fleisch (Filets, Hamburger...) empfohlen, während die glatte Oberfläche zum Garen von

Gemüse, Obst, Fisch... verwendet werden kann.

AIRFRY (Rost für ölfreies Frittieren)



Empfohlenes Zubehör zum Heißluftfrittieren von zuvor panierten, vorgekochten und/ oder tiefgefrorenen Speisen (Pommes Frites, Kartoffel- oder Fleischkroketten, Mozzarella-Bällchen...).

Mikrowelle

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

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

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

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

DE

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Erstes Aufwärmen

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

Während der Erwärmung des Geräts

- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

Mikrowellengeeignete Materialien

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

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

ZU VERWENDENDE MATERIALIEN:

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

*nur, sofern hitzebeständig.

NICHT ZU VERWENDENDE MATERIALIEN:

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

Das Geschirr darf keine Metallverzierungen besitzen.

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

Geschirrtest

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

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

1. Alle Zubehörteile aus dem Backraum herausnehmen.
2. Das zu überprüfende Geschirr auf den in die erste Schiene eingeschobenen Rost stellen.
3. Die Mikrowellenfunktion auf die Höchstleistung stellen (z.B. 1000 W).
4. Eine Gardauer von 30 Sekunden einstellen.
5. Den Garvorgang starten.

Nicht geeignetes Geschirr
Gefahr von Schäden am Gerät

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

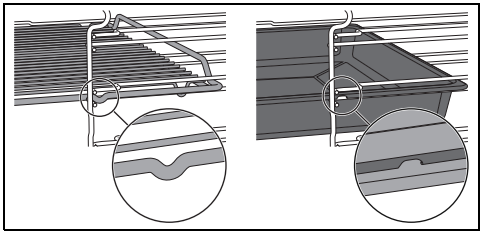
Am Testende muss das Geschirr kalt oder lauwarm sein. Sollte es heiß sein, ist es für das Mikrowellengaren nicht geeignet.

Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

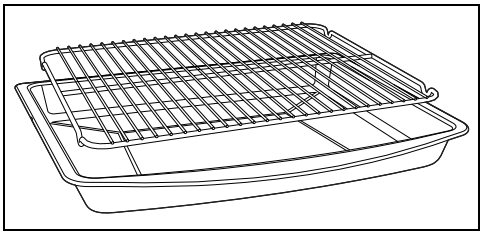
- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Garraums gerichtet sein.



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

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

Rost für Backblech



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

Kochstange

Unsachgemäße Verwendung
Explosions-/Verbrennungsgefahr

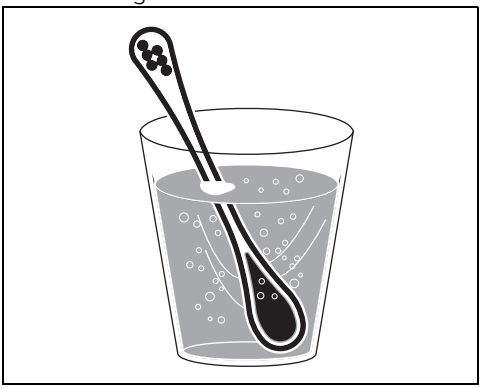
- Um eine Explosion im Inneren des Gerätes oder ein plötzliches Austreten der kochenden Flüssigkeit zu vermeiden, muss die Kochstange immer in die zu erhitzende Flüssigkeit gesteckt werden.

Sehr hohe Temperatur
Gefahr von Schäden am Zubehör

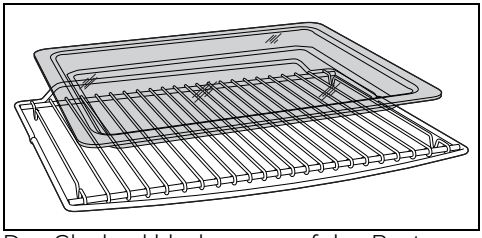
- Die Kochstange nur bei Mikrowellenfunktionen verwenden. Die Stange darf nicht bei Kombi- oder traditionellen Funktionen verwendet werden.

Während der Verwendung der Mikrowellen zum Erwärmen oder Erhitzen von Flüssigkeiten kann eine Verzögerung des

Aufkochvorgangs auftreten. Um dieses Phänomen zu vermeiden, muss während der Aufheizphase die mitgelieferte Kochstange (oder ein Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff) in den Behälter eingeführt werden.



Grillroste und Glasbackbleche

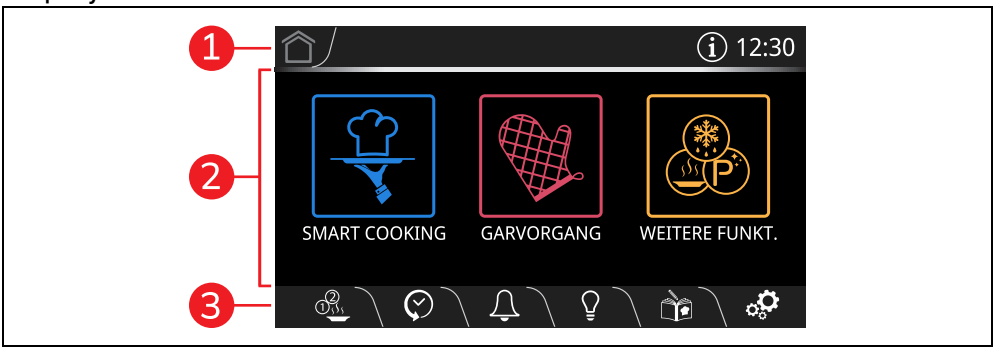


Das Glasbackblech muss auf den Rost gestellt werden.

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

DE

Display



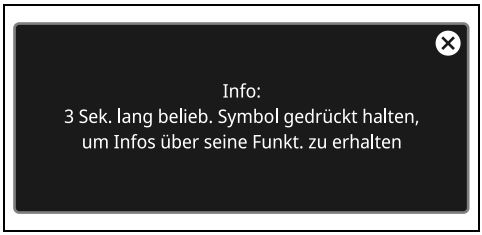
Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Um es zu benutzen, einfach die „virtuellen“ Tasten berühren und/oder durch die angezeigten Werte (das Bild zeigt den Hauptmenübildschirm) blättern.

1 Info-Bereich

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

In diesem Bereich befinden sich zudem:

- Die HOME-Taste : Diese Taste berühren, um zum Hauptmenü zurückzukehren.
- Die Taste QUICK MODUS (nur Modelle mit Drehschaltern): Diese Taste berühren, um auf den Quick Mode-Modus zuzugreifen.
- Die Taste INFORMATIONEN : Diese Taste berühren, um die nachfolgende Bildschirmseite anzuzeigen:



Die INFORMATIONTASTE wird durch das Symbol ersetzt, um darauf hinzuweisen, dass die Tür geöffnet ist.

- Die Anzeige der aktuellen Uhrzeit.

2 Hauptbereich

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

Außerdem können je nach Bildschirm unten in diesem Bereich Punkte erscheinen, die darauf hinweisen, dass es weitere Funktionsseiten gibt, die durch horizontales Scrollen erreicht werden können.

 Titelseite,

 zweite Seite,

 usw.

3 Unterer Bereich

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

 MULTISTEP

 VERLAUF

 MINUTENZÄHLER

 LAMPE

 MEINE REZEPTE

 EINSTELLUNGEN

Je nach angezeigter Seite sind zudem folgende Tasten vorhanden:

 ZURÜCK

 BESTÄTIGEN

 START

 REPLAY

 STOPP

 SPEICHERN

 PAPIERKORB

 RASCHES VORHEIZEN

 SONDE (nur bei einigen Modellen)

 HINWEISE UND VORSCHLÄGE

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

Konnektivität (Nur bei einigen Modellen)

Anforderungen für die Vernetzung:

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

  www.smeg.com/smegconnect/

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

Weitere Informationen finden Sie im Handbuch „Vernetzung Einbaubackofen“.

Erster Gebrauch

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

Einschalten des Geräts:

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Im Display erscheint einige Sekunden lang das Logo des Herstellers.

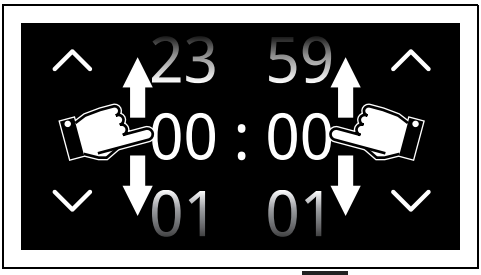
 Nach dem Einschalten einige Sekunden abwarten, bevor mit der Bedienung des Gerätes fortgefahren wird.

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

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

eingestellt werden.

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



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

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

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

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

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

Deaktivierung des Displays

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

Manuelle Deaktivierung des Displays:

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

Reaktivierung des Displays

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

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

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

In einigen Fällen deaktiviert die ON-OFF-Taste nicht das Display.

Zum Beispiel, wenn:

- ein Garvorgang läuft (die Taste unterbricht die Funktion);
- die Tür offen steht;
- ein Minutenzähler aktiv ist;
- die Modi Show Room und/oder DEMO mode Demo aktiv sind.

Gebrauch des Backofens

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Traditioneller Garvorgang

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

1. Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.



2. Im „Hauptmenü“ die Taste GARVORGANG (im Hauptbereich) berühren.
3. Die Taste MENÜ TRADITIONELLE GARVORGÄNGE berühren.
4. Eine kombinierte Garfunktion auswählen (zum Beispiel HEISSLUFT) um die entsprechende Bildschirmseite des Garvorgangs aufzurufen.
5. Die Taste Start (unten rechts 3) berühren, um die Vorheizphase zu beginnen.

Vorheizphase

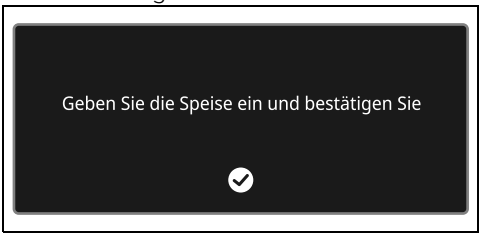
Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.
Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



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

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

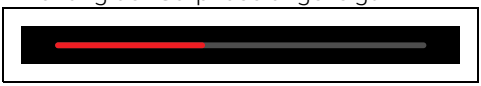
Am Ende der VORHEIZEN wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweist, dass die zu garende Speise in den Backraum eingeführt werden kann.



Kochzone

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. Die BESTÄTIGUNGS-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

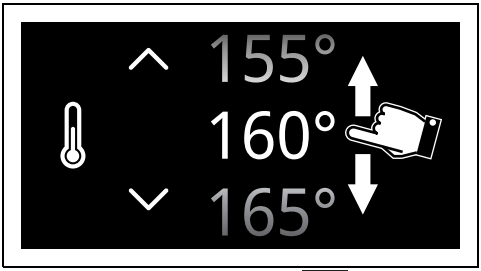
Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.



Änderung der Gartemperatur

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

1. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.



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

Ende des Garvorgangs

Um den Garvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt abzubrechen:

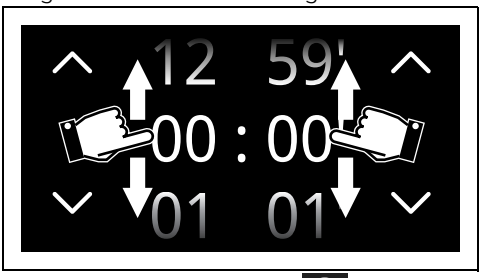
1. Die STOP-Taste berühren.

2. Die Taste BESTÄTIGEN berühren.

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

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



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 12 Stunden und 59 Minuten.

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

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

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

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

Ende des Garvorgangs

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



- Die Taste HOME berühren, um die Funktion abzubrechen.

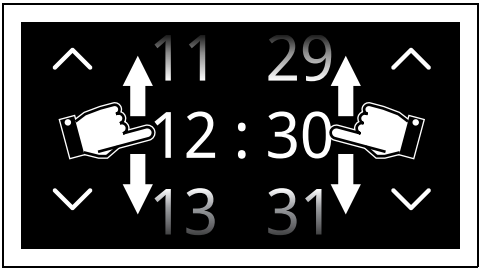
DE

Programmierter Garvorgang

Der programmierte Garvorgang ist eine Funktion, die es ermöglicht, einen zeitgesteuerten Garvorgang um eine bestimmte vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

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

1. Nach Einstellung eines zeitgesteuerten Garvorgangs die Taste PROGRAMMIERTER GARVORGANG oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende ausgewählt wird.



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

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

Ende des Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein kurzes akustisches Signal

ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



- Die Taste HOME berühren, um die Funktion abzubrechen.

Liste der traditionellen Garfunktionen

Bei einigen Modellen sind nicht alle Funktionen vorhanden.

STATISCH

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

UMLUFT

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

Thermo-Umluft

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

TURBO

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

GRILL

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

GRILL UMLUFT

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

UNTERHITZE

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

UNTERHITZE HEISSLUFT

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

PIZZA

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

ECO

Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.
Sie eignet sich für alle Lebensmittel, außer für Produkte, die eine hohe Feuchte erzeugen (z. B. Gemüse).
Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.

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

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

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

Minutenzähler

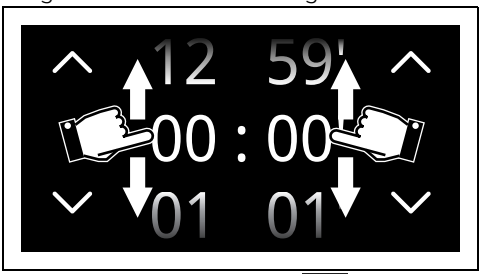
Diese Funktion unterbricht nicht die laufende Funktion, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.

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

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

Es ist möglich, bis zu 2 Minutenzähler einzustellen:

2. Die Taste MINUTENZÄHLER 1 - 2 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.

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

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

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

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

Verwendung der Temperatursonde (nur bei einigen Modellen)

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

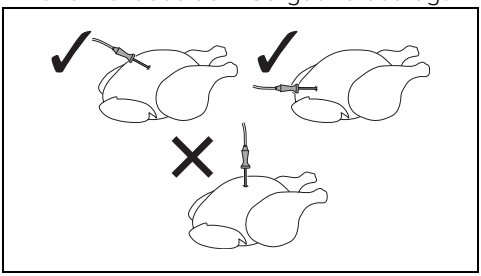
Eventuelle Teleskopschienen nicht auf der vierten Ablage von unten montieren, da sie keinen Zugang zur seitlichen Buchse der Temperatursonde ermöglichen würden.

Korrekte Anwendung der Sonde

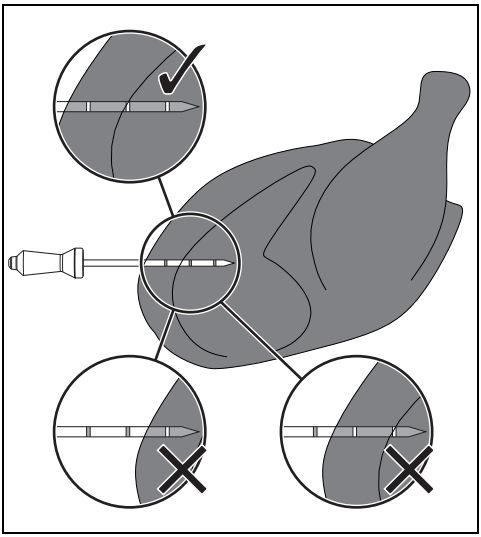
1. Das Gargut auf ein Backblech legen.
2. Die Spitze der Sonde außerhalb des Backofens in das Gargut einführen.
3. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sicherstellen, dass die Temperatursonde in den dicksten Teil des Garguts und für mindestens 3/4 seiner Länge in das Gargut eingeführt wurde, jedoch nicht

DE

das darunterliegende Backblech berührt und nicht aus dem Gargut herausragt.



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



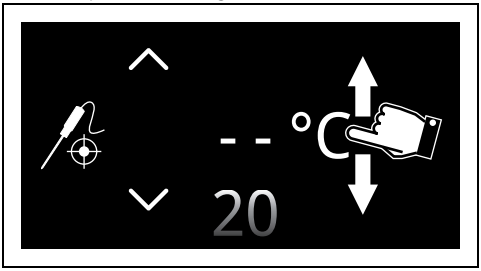
Für eine genaue Messung der Kerntemperatur der Speisen darf die Spitze der Temperatursonde nicht mit Knochen oder Fett in Berührung kommen.

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

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

Einen Garvorgang mit Temperatursonde einstellen

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



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

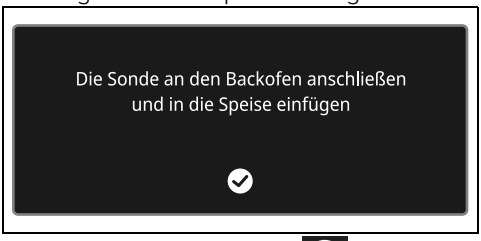
Wenn die Backofentemperatur auf einen zu niedrigen Wert eingestellt wird, stellt das Gerät automatisch die erforderliche Mindesttemperatur ein, um die ausgewählte Zieltemperatur zu erreichen.

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

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

Im Display erscheint eine Meldung, die das Einfügen der Sonde in die entsprechenden

Öffnung und in die Speise anzeigt.



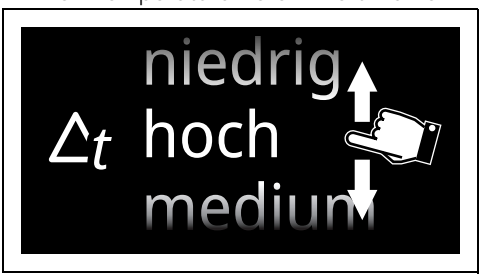
8. Die Taste BESTÄTIGEN berühren.

Garvorgang Δt

Das Gerät stellt automatisch die Temperatur des Garraums auf einen vorbestimmten Wert (Δt), die höher ist als die von der Sonde erfasste Kerntemperatur.
Wenn die Sonde ein Grad mehr im Vergleich zur Kerntemperatur ermittelt, erhöht das Gerät automatisch auch seine Innentemperatur um ein Grad.
Das Gerät bietet die Wahl zwischen drei verschiedenen Garmodi (langsam, mittel und schnell) und die Möglichkeit, jede gewünschte Kerntemperatur einzustellen.
Ein Konzentrat an Technologie, das es ermöglicht, zarte, saftige, gesunde und qualitativ hochwertige Produkte zu erhalten.

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

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



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

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

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

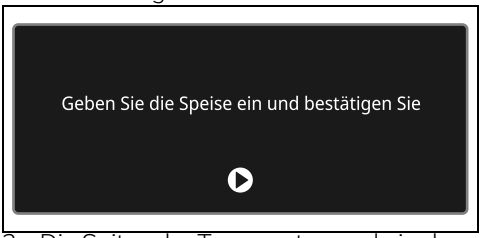
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Temperatur der Sonde zu bestätigen.

Um den Garvorgang Δt zu löschen, die Taste Δt drücken.

Mit Vorwärmung:

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

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



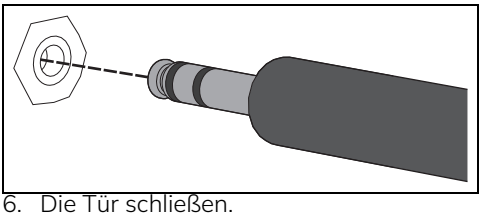
2. Die Spitze der Temperatursonde in das Gargut einführen.

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.

3. Die Gerätetür öffnen.
4. Das Backblech mit dem Gargut in die entsprechenden Schienen schieben.
5. Den Verbindungsstecker der Temperatursonde in den dafür vorgesehenen seitlichen Anschluss

DE

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



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

Ohne Vorwärmung:

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

Einen Garvorgang mit Temperatursonde beenden

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

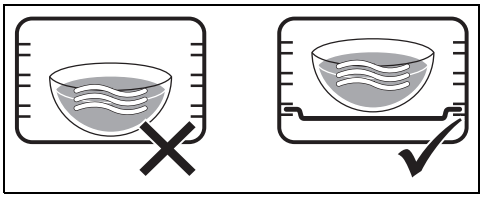
Die Heizelemente werden deaktiviert und das Gerät löst eine Reihe von akustischen Signalen aus.

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

Garung in der Mikrowelle

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

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



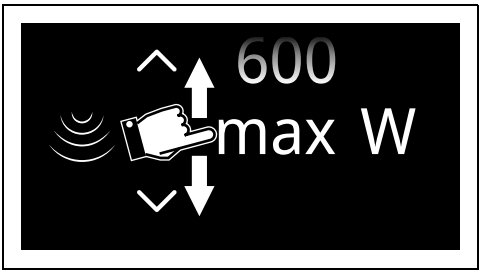
KEINE BEHÄLTER/ KÜCHENUTENSILIEN (Töpfe, Glasbackblech usw.) DIREKT AUF DEN GARBODEN STELLEN.

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

Bei Garvorgängen nur mit Mikrowellen führt das Gerät keine Vorheizphase durch. Die Speisen können sofort in den Garraum eingeführt werden.

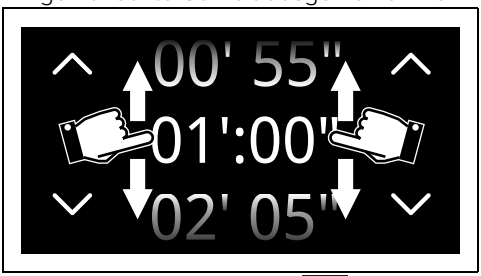
3. Die Tür schließen
4. Im „Hauptmenü“ die Taste GARVORGANG berühren.
5. Die Taste MENÜ MW-GAREN drücken.
6. Die Funktion MIKROWELLE anwählen, um den entsprechenden Garbildschirm aufzurufen.
7. Die Taste MIKROWELLENLEISTUNG oder den entsprechenden Wert berühren.

8. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Mikrowellenleistung ausgewählt ist.



Die Mikrowellenleistung bewegt sich zwischen 100 und 600 W oder MAX.

9. Die Taste BESTÄTIGEN (unten rechts 3) berühren, um die ausgewählte Mikrowellenleistung zu bestätigen.
10. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
11. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



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

Die Minuten- und Sekundenwerte sind separat auswählbar.

Die Dauer des Mikrowellengarens liegt zwischen einem Minimum von 5 Sekunden und einem Maximum von 29 Minuten 55 Sekunden.

13. Die START-Taste (unten rechts) antippen, um den MW-Garvorgang zu starten.

Beim Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen. Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs die Tür schließen und 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.

Mikrowellenleistung

Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen angeführt:

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

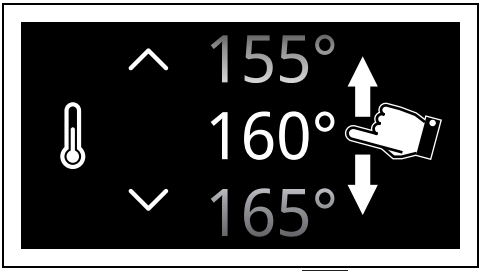
Kombiniertes Garen mit Mikrowelle

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

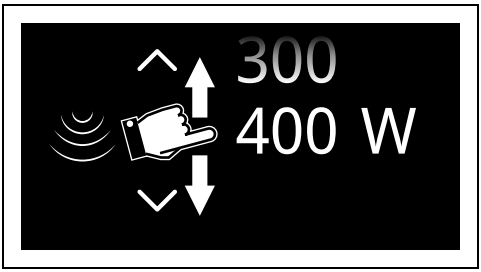
1. Im „Hauptmenü“ die Taste GARVORGANG berühren.
2. Die Taste MENÜ GARUNG IN DER MIKROWELLE berühren.
3. Eine kombinierte Garfunktion auswählen (zum Beispiel MIKROWELLE

HEISSLUFT) um die entsprechende Bildschirmseite des Garvorgangs aufzurufen.

4. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.
5. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.

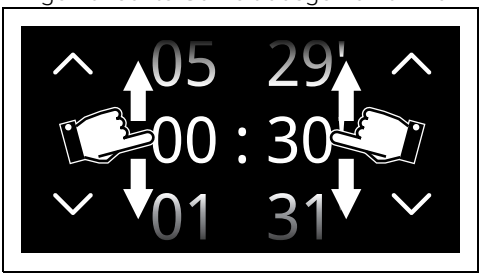


6. Die Taste BESTÄTIGEN (unten rechts 3) berühren, um die ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.
7. Die Taste MIKROWELLENLEISTUNG bzw. den entsprechenden Wert berühren.
8. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Mikrowellenleistung ausgewählt ist.



Die Mikrowellenleistung bewegt sich zwischen 100 und 400 W.

9. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Mikrowellenleistung zu bestätigen.
10. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
11. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

Die Dauer der Garung in der Mikrowelle liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 5 Stunden 59 Minuten.

12. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.
13. Die Taste START (unten rechts 3) berühren, um die das kombinierte Mikrowellengaren zu starten.

Vorheizphase

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

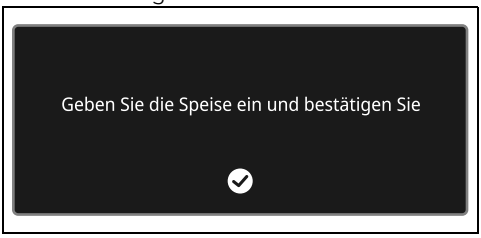


Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.

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

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

Backraum eingeführt werden kann.



Kochzone

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. Die BESTÄTIGUNGS-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.



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.

Verzeichnis der kombinierten Mikrowellen-Garfunktionen

MIKROWELLE + UMLUFT

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

MIKROWELLE HEISSLUFT

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

MIKROWELLE GRILL

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

MIKROWELLE + UNTERHITZE MIT HEISSLUFT

Die intensive Hitze wird von den Mikrowellen verstärkt, die den Garvorgang beschleunigen und dabei die Speisen zart und saftig erhalten.

DE

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeit en hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurück federt, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

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

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

So können Sie Energie sparen

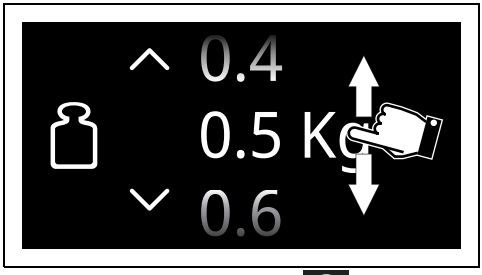
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.

5. Den Tank wie oben beschrieben füllen.
6. Den Tank wie oben beschrieben entleeren.
7. Den Tank wie oben beschrieben füllen.
8. Den Tank wie oben beschrieben entleeren.

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.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste SMART COOKING  (im Hauptbereich) berühren.
2. Die gewünschte Speise aus dem Menü SMART COOKING auswählen (zum Beispiel „FLEISCH “).
3. Die Art der zu garenden Speise (zum Beispiel „HUHN/TRUTHAHN“) auswählen.
4. Den Untertyp der zu garenden Speise (zum Beispiel „HÜHNERBRUST “) auswählen.
5. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der zu garenden Lebensmittel einzustellen.



6. Die Taste BESTÄTIGEN antippen, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.

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

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

Der Garvorgang startet mit den vom Programm vorgegebenen Einstellungen.

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

Sametime

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

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

Schnellgerichte

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

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

Multistep-Garen

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

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MULTISTEP  (unten links) 3 antippen.
2. Die Taste STEP HINZUFÜGEN antippen  .
3. Die gewünschte Funktion für den ersten Step d.h. Schritt auswählen (traditionell, Mikrowelle, Dampf...).
4. Wie in den vorangegangenen Kapiteln beschrieben, (und zwar je nach ausgewählter Funktion) die Tasten für TEMPERATUR , GARZEIT , LEISTUNG DER MIKROWELLE  antippen, um die Parameter auszuwählen, die man verändern möchte.
5. Die Werte durchlaufen, um die gewünschten Einstellungen auszuwählen.
6. Zur Bestätigung der ausgewählten Werte die Taste BESTÄTIGEN  (unten 3 rechts) antippen.
7. Erneut die Taste STEP HINZUFÜGEN antippen  .
8. Die gewünschte Funktion für den zweiten Step d.h. Schritt auswählen (traditionell, Mikrowelle, Dampf...).
9. Die gewünschten Parameter für die zweite Back-/Garfunktion einstellen.

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

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

DE

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

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

Chronologie

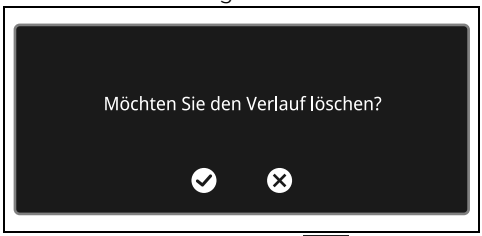
Dieses Menü ist ausgesprochen nützlich, um die letzten Programme oder die zuletzt verwendeten eigenen Rezepte anzuzeigen oder erneut zu verwenden.

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

Den Verlauf löschen

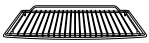
Wenn die Chronologue Verlauf gelöscht werden soll:

1. Im „Hauptmenü“ die Taste CHRONOLOGIE berühren.
2. Die Taste PAPIERKORB berühren, um die Chronologie zu löschen.



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

Mini-Anleitung für Zubehör

 Rost	Wir empfehlen die Verwendung des Grills als Auflagefläche für Backformen/-bleche. Wenn der Backblechrost fehlt, kann der Rost als Unterlage zum Grillen verwendet werden, wobei das tiefe Backblech auf ein darunter liegendes Regal gelegt wird, um die Säfte aufzufangen.
 Glasbackblech	Das Gasbackblech auf das Rost legen Für Mikrowelle und das kombinierte Garen in der Mikrowelle geeignet.
 Rost für Backblech	Wir empfehlen, den Backblechrost als Unterlage für die zu grillenden Speisen zu verwenden. Das darunter liegende Blech fängt den Saft vom Grillen auf.
 Tiefe Backform	Wir empfehlen die Verwendung der tiefen Backform nur zum Kochen auf einer Ebene. Stellen Sie die tiefe Backform auf die mittlere Ablage, wenn Sie die belüfteten Funktionen verwenden. Wenn die Funktion STATISCH benutzt wird, muss die tiefe Backform auf die gewünschte Ablage gelegt werden. Die Backform mit dem Backblechrost auf die letzte Ablage legen, um im GRILL-Modus zu garen. ACHTUNG: Die tiefe Backform kann für Kombi-Garvorgänge mit Mikrowellen benutzt werden. Nicht für Garvorgänge mit ausschließlich Mikrowellen geeignet.

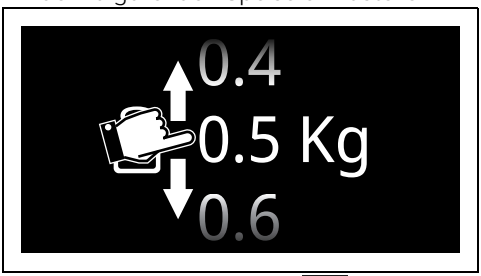
Unsere Rezepte

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

Speichern eines Rezeptes

4. Die Taste SPEICHERN berühren.
5. Die Werte durchlaufen, um die SCHIENE einzustellen.

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



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

Nun muss ein Rezeptname eingegeben werden.

8. Die alphanumerische Schaltfläche verwenden, um den Namen des zu speichernden Rezeptes einzugeben.

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

Der Rezeptname darf höchstens 12 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

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

Das Zeichen löscht den vorherigen Buchstaben.

9. Zum Speichern des Programms die Taste BESTÄTIGEN berühren.

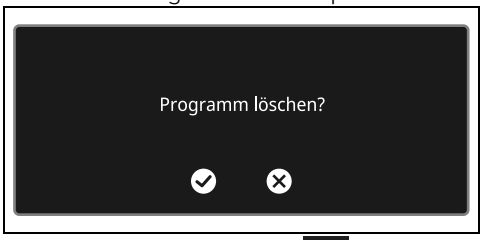


Aktivierung eines eigenen Rezeptes

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

Löschen eines Rezeptes

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



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

Weitere Funktionen

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

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

Bei einigen Modellen sind gewissen Funktionen nicht verfügbar.

AUFTAUEN NACH GEWICHT



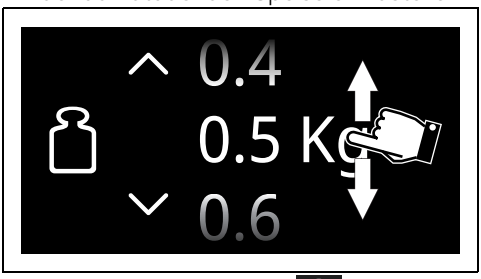
Automatische Auftaufunktion
Wählen Sie die Speise, das Gerät bestimmt selbstständig die für ein korrektes Auftauen nötige Zeit.

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

DE

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

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



7. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
8. Die Taste Start 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 (Minuten)
 Fleisch	0,5	18
 Fisch	0,3	25
 Brot	0,1	5
 Gebäck	0,1	5

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

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

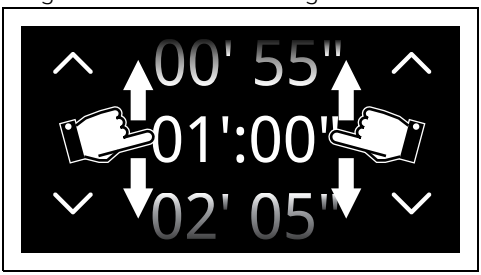
AUFTAUEN NACH ZEIT

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

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

Die Dauer der Funktion Auftauen nach Zeit liegt zwischen einem Minimum von 5 Sekunden und einem Maximum von 29 Minuten und 55 Sekunden.

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. AUFTAUEN NACH ZEIT auswählen.
5. Die Taste MIKROWELLENLEISTUNG oder den entsprechenden Wert berühren.
6. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
7. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



8. Die Taste BESTÄTIGEN antippen, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
9. Die START-Taste berühren, um das Auftauen nach Zeit zu beginnen.

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

10. Die Taste HOME berühren, um die Funktion zu verlassen.

HEFESTUFE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.

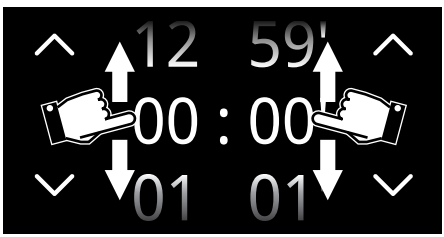
Liegt die Innentemperatur höher als die vorgesehene, wird die Funktion unverzüglich in den Stillstand versetzt und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Garraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung der Funktion das Gerät abkühlen lassen.

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

1. Die Tür öffnen.
2. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
3. Die Tür schließen.
4. HEFESTUFE auswählen.
5. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.

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

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



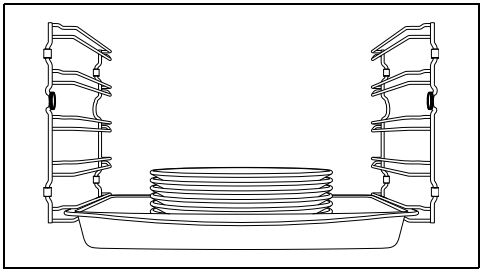
7. Die Taste TEMPERATUR oder den entsprechenden Wert berühren.
8. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird (von 25 °C bis 40 °C).
9. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
10. Die Taste Start berühren, um die Hefestufe zu beginnen.

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

TELLERWÄRMER

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

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



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

2. TELLERWÄRMER auswählen.

DE

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

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

Bei laufender Funktion ist es möglich, Folgendes einzustellen:

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

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

AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLE

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

1. Das zu erhitzende Gericht in einen Behälter geben.
2. Die Tür öffnen.
3. Den Behälter auf das Drahtgitter auf der zweiten Einschubleiste von unten stellen.
4. Die Tür schließen.
5. AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLE wählen.
6. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
7. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gardauer ausgewählt wird.

Die Temperatur des Aufwärmens mit Mikrowelle kann vom Benutzer nicht verändert werden.

8. Die START-Taste berühren, um die Funktion Aufwärmen mit Mikrowelle zu starten.

Ende des Aufwärmens mit Mikrowelle

Am Ende des Vorgangs 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.



9. Die Taste HOME berühren, um die Funktion zu verlassen.

MELT

Ideale Funktion zum Schmelzen von Schokoladetafeln mit Mikrowellen.

1. Die zu schmelzende Schokolade in einen mikrowellengeeigneten Behälter/Pyrex-Gefäß oder ein sonstig für die Mikrowelle geeignetes Material legen.
2. Die Tür öffnen.
3. Den Behälter/das Gefäß auf das Drahtgitter auf der zweiten Einschubleiste von unten stellen.
4. Die Tür schließen.
5. MELT wählen
6. Die Taste GARDAUER oder den entsprechenden Wert antippen (der Standardwert ist ideal für einen Schokoriegel).
7. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gardauer ausgewählt wird.
8. Die START-Taste berühren, um die MELT-Funktion zu beginnen.

Die Mikrowellenleistung kann vom Benutzer nicht verändert werden.

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

SOFT

Ideale Funktion für Gebäck und Backwaren mit Mikrowellen.

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

6. Die Taste GARDAUER oder den entsprechenden Wert berühren (der Default-Wert eignet sich idealerweise für ca. 250 g Butter oder für einen tiefgefronen Kuchen von ca. 700 g).
7. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gardauer ausgewählt wird.
8. Die Taste START berühren, um die Soft-Funktion zu starten.

Die Mikrowellenleistung kann vom Benutzer nicht verändert werden.

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

POP KORN

Ideale Funktion für die Zubereitung von Popcorn mit Mikrowellen.

1. Legen Sie die Tüte mit dem Popcorn auf das Glasbackblech.
2. Die Tür öffnen.
3. Das Glasbackblech in das Drahtgitter auf der zweiten Einschubleiste von unten stellen.
4. Die Tür schließen.
5. POP KORN wählen.
6. Die Taste GARZEIT oder den entsprechenden Wert berühren.
7. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gardauer ausgewählt wird.
8. Die Taste START berühren, um die Funktion Pop Korn zu starten.

Die Mikrowellenleistung kann vom Benutzer nicht verändert werden.

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

TEMPERATUR HALTEN

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

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

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

STONE

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

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

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

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

7. Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
8. Die Tür schließen.

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

BBQ (Barbecue)

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

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

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

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

7. Am Ende der Vorheizstufe:, die Tür öffnen und das zu garende Gericht auf das Zubehör stellen.
8. Die Tür schließen.

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

AIRFRY

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

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

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

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

4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und das AIRFRY-Zubehör mit dem Gericht in den Garraum einführen.
5. Die Tür schließen.

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

SABBATH

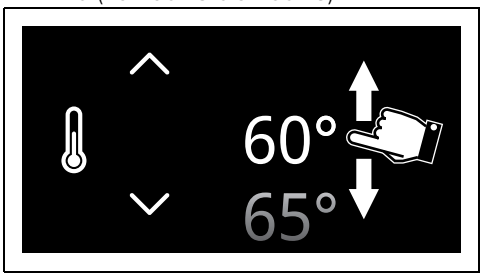
Diese Funktion ermöglicht es, die Speisen zu garen und dabei die Vorschriften für das Ruhefest der jüdischen Religion einzuhalten.

Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

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

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

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



7. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.
8. Die START-Taste  berühren, um die Sabbath-Funktion beginnen.

Zum Unterbrechen der Funktion:

- Die Taste HOME  etwa 3 Sekunden lang berühren.

Für die Reinigungsfunktion VAPOR CLEAN  (nur bei einigen Modellen) und die Reinigungsfunktionen des Untermenüs , siehe das Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG.

Im Falle eines Stromausfalls

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

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

Tritt die Unterbrechung unter anderen als den oben beschriebenen Bedingungen auf, wartet das Gerät eine gewisse Zeit lang auf die manuelle Zustimmung des Benutzers zur Fortsetzung oder Nichtfortsetzung der Funktion.

Wird die Funktion wieder aktiviert, bleiben die Einstellungen für das Garen so, wie sie vor der Unterbrechung waren, wobei die bereits verstrichene Zeit berücksichtigt wird.

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

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

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

Stromausfall während einer programmierten Funktion

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

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

Einstellungen

Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

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

Einstellung der Uhrzeit

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

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

Uhrzeit einstellen

Ermöglicht das Einstellen der Uhrzeit

1. Uhrzeit einstellen (unten rechts) auswählen.

DE

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

Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die Uhrzeit zu bestätigen.

Digitaluhr

Ermöglicht die Anzeige der aktuellen Uhrzeit im digitalen Format.

Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Version aktiv.

1. Digitaluhr auswählen.
2. On auswählen.

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



Uhrzeit in Stand by

Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät.

Die Funktion Uhrzeit in Stand by ist werkseitig auf Off eingestellt.

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

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

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

1. Uhrzeit in Stand by auswählen.
2. On auswählen.

3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die Anzeige der Uhrzeit zu aktivieren.

Format Uhrzeit

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

Die Funktion Format Uhrzeit ist werkseitig auf 24h eingestellt.

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

Ofeneinstellungen

Menü für zusätzliche Produktfunktionen.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste OFENEINSTELLUNGEN berühren.

Temperatur halten

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

Die Funktion Temperatur halten wird 5 Minuten nach Beendung 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.

1. Temperatur halten auswählen.
2. On auswählen.

3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Modus Temperatur halten zu aktivieren.

Eco-Light

Für eine größere Stromeinsparung werden die Lampen im Backraum etwa eine Minute nach Beginn des Garvorgangs oder nach Öffnen der Tür automatisch ausgeschaltet.

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

Die 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.

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

Displayeinstellungen

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

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

Sprache

Ermöglicht es, die Sprache des Displays auszuwählen.

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

Bedienelemente gesperrt

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

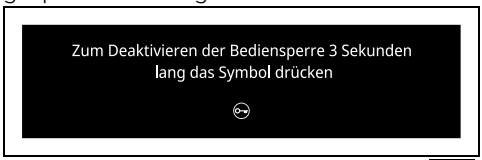
1. Bedienelem. gesperrt auswählen.
2. Ja auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Modus Bedienelemente gesperrt zu aktivieren.

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

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen:

4. Einen der abzuändernden Werte berühren.

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



5. 3 Sekunden lang das Symbol berühren.

Bedientöne

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

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

DE

Format Temperatur

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

Die Funktion Format Temperatur ist werkseitig auf °C eingestellt.

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

Display-Helligkeit

Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.

Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf Hoch eingestellt.

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

Gewichtseinheit

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

Die Funktion Gewichtseinheit ist werkseitig auf kg eingestellt.

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

Einstellung des Anschlusses (nur SmegConnect-Modelle)

Menü mit allen Anschlussparametern.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste ANSCHLUSSEINSTELLUNGEN (unten links 3) berühren.

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

System-Informationen

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

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

Aussteller

Menü für Aussteller.

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

Show Room (nur für Aussteller)

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

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

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

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

Demo Modus (nur für Aussteller)

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

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

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

Wiederherstellung der Einstellungen

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

Der Vorgang löscht auch persönliche Rezepte.

- Im „Menü der Einstellungen" die Taste FACTORY RESET (unten in der Mitte 3) berühren.

1. Die Taste Ja berühren, wenn man das Gerät auf die Werkseinstellung zurücksetzen will.

oder

2. Die Taste Nein berühren, um den Vorgang zu annullieren.

DE

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Gerätes

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

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

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

Flecken oder Speiserückstände

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

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

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

Reinigung der Außenscheibe

Verwenden Sie zur Reinigung der Außenscheibe zunächst ein trockenes Tuch, das Sie mit dem Reinigungsmittel befeuchten. Wischen Sie anschließend mit einem zweiten trockenen Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, nach, um Rückstände zu entfernen und Streifenbildung zu vermeiden.

Bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen wird empfohlen, vor dem oben beschriebenen Verfahren ein fettlösendes Reinigungsmittel zu verwenden.

Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;

- die Halterahmen für Roste/Backbleche.

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

Trocknung

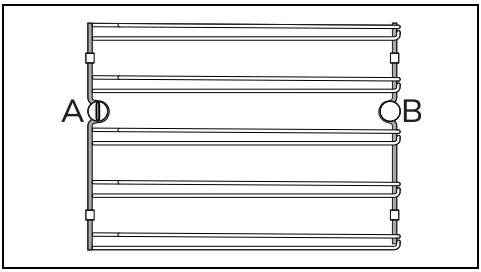
Beim Garen der Speisen wird im Inneren des Backraums Feuchtigkeit erzeugt. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

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

Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

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



A = Vordere Aufnahme

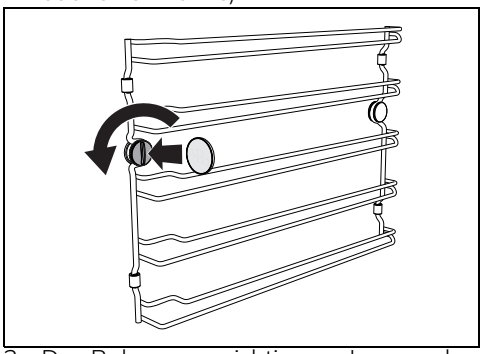
B = Hinterer Stift

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

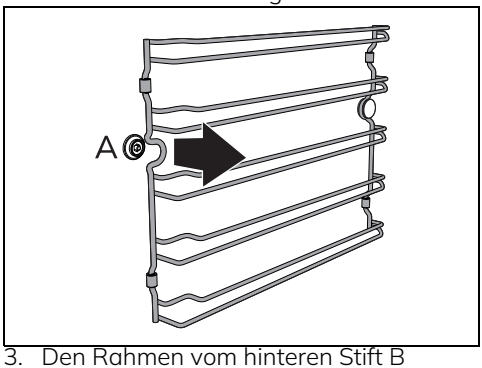


Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche:

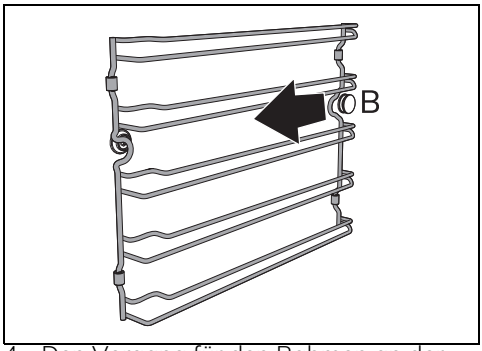
1. Den vorderen Befestigungsstift, der sich an der Seitenwand in der Nähe der Garraumöffnung befindet, herausdrehen (mit einem Werkzeug oder einer Münze).



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



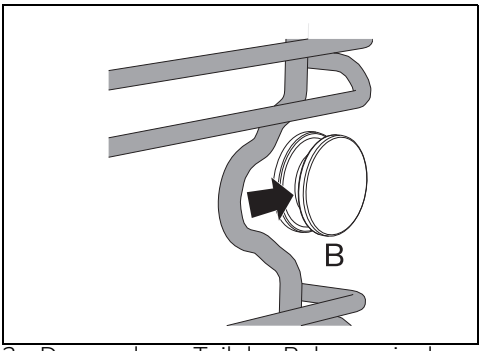
3. Den Rahmen vom hinteren Stift B herausziehen, der sich unten an der Seitenwand befindet.



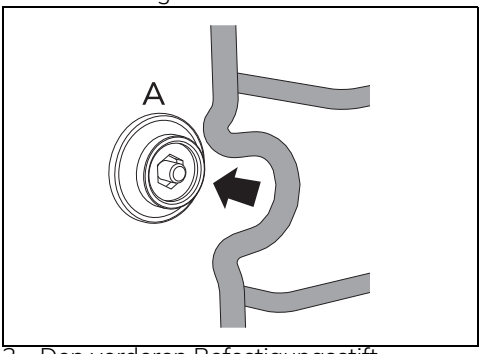
4. Den Vorgang für den Rahmen an der anderen Seitenwand wiederholen.

Für den Einbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche:

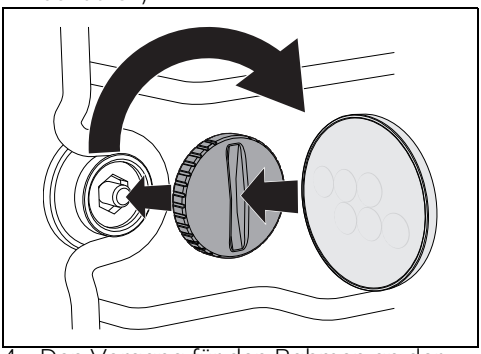
1. Die Rückseite des Rahmens in den Schlitz unter Stift B schieben, der sich unten an der Seitenwand befindet.



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



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



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

Vapor Clean (nur bei einigen Modellen)

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

DE

Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des **Vapor Clean** Reinigungszyklus:

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

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

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

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

Einstellung des Vapor Clean

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

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

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

Vapor Clean Reinigungsphase

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

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Garphase angezeigt.



Beendung der Funktion Vapor Clean

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



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

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

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

Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.

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

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

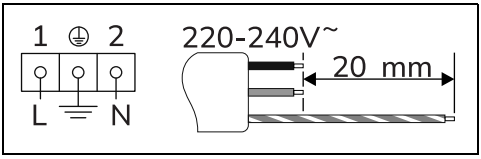
Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild geeignet sind.
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20 mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V~



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².

Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

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

Fixer Anschluss

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

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

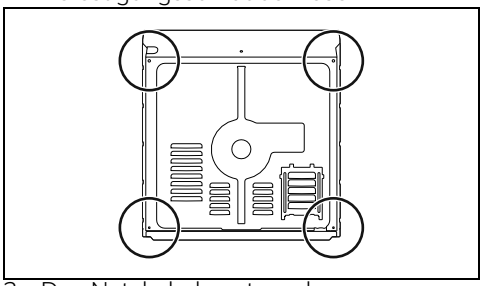
Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Austausch des Kabels

Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

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

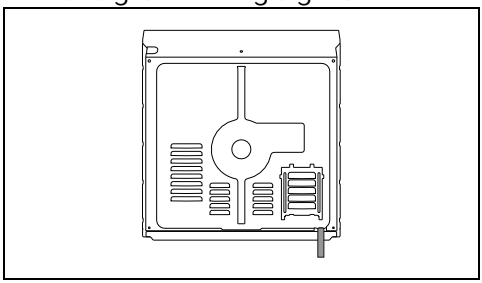


2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

Positionierung

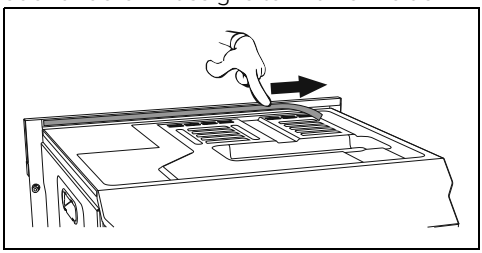
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Anordnung des Versorgungskabels



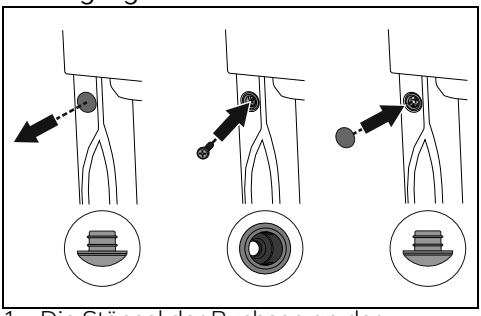
Dichtung der Bedienblende

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



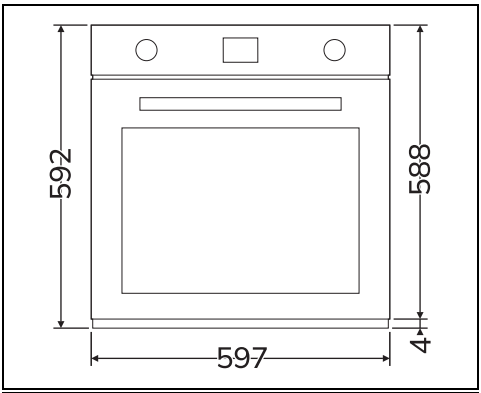
DE

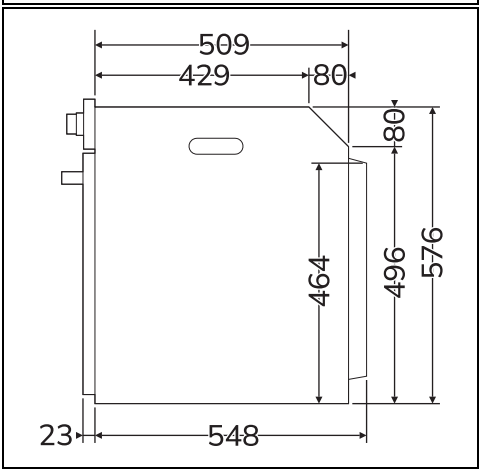
Befestigungsbuchsen

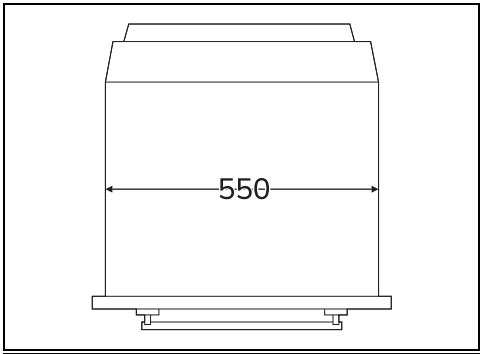


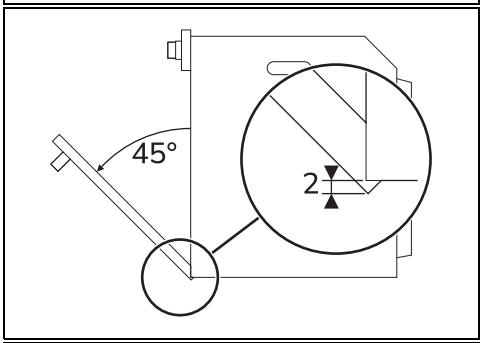
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

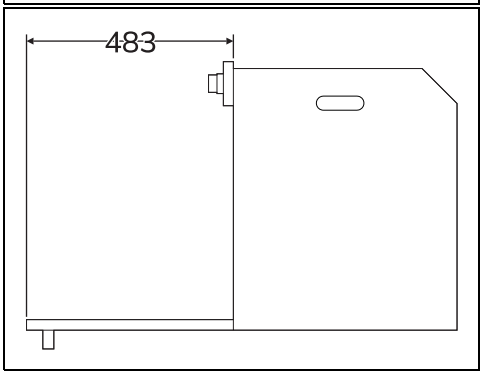
Abmessungen des Gerätes (mm)



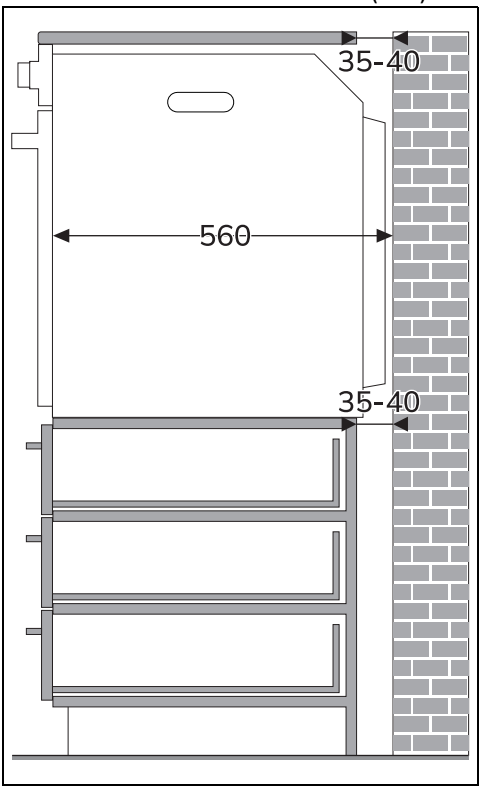




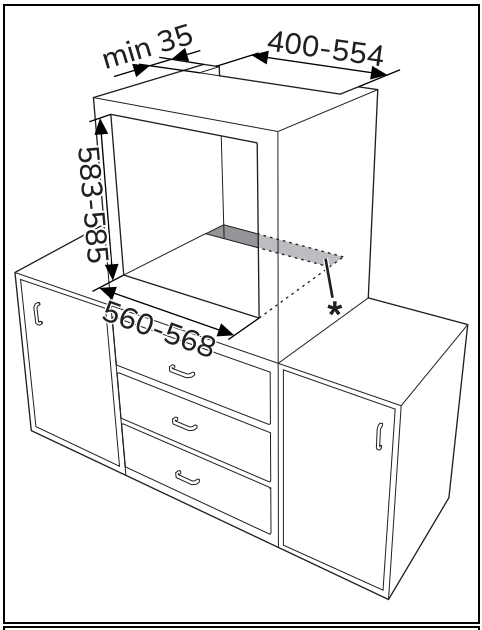


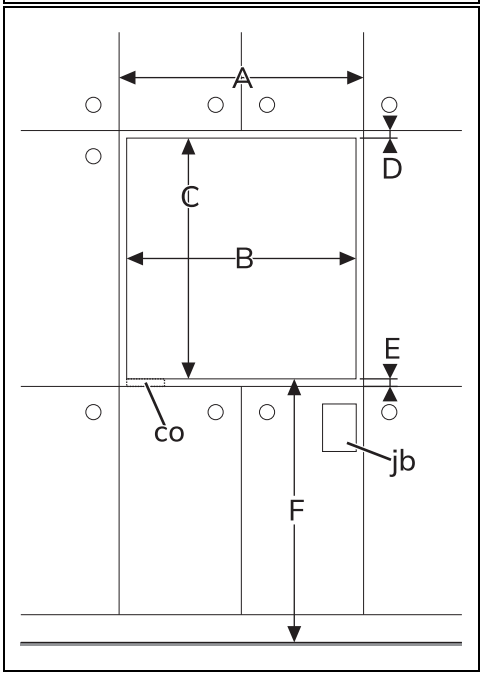


oioiEinbau in einen Hochschrank (mm)

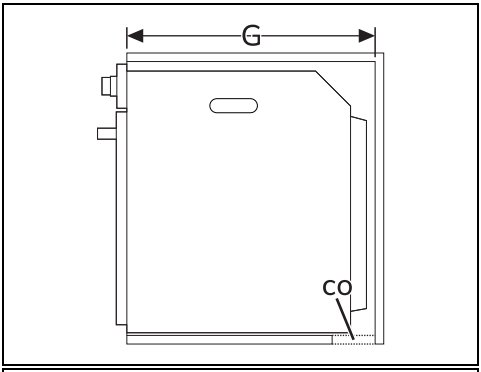


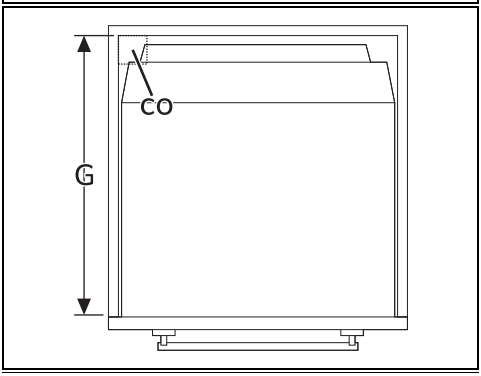
*Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.





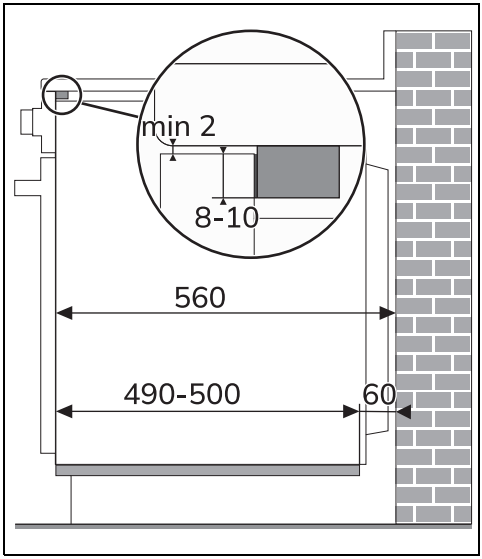
DE



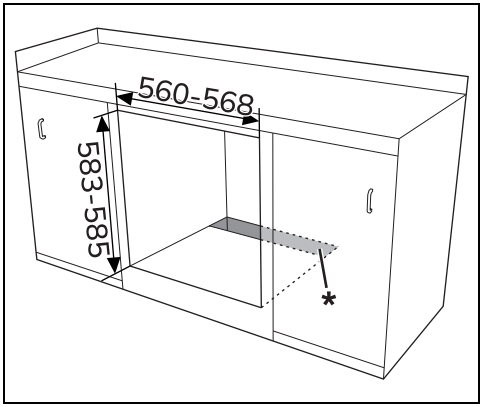


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

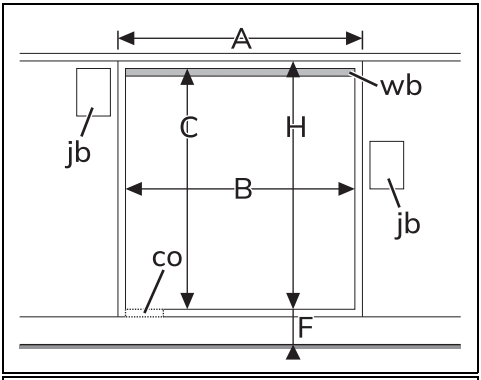
Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

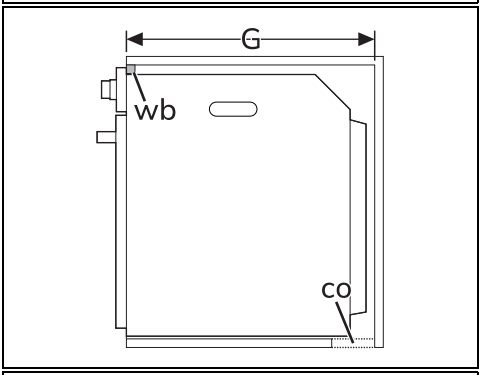


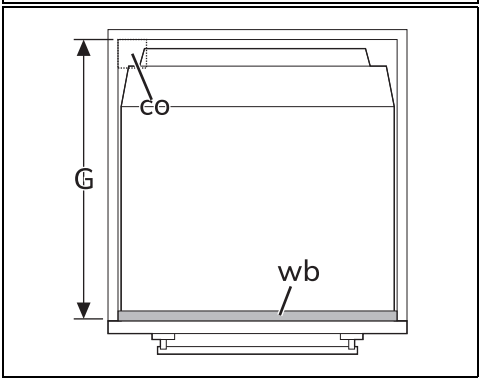
Wenn das Gerät unter einer Arbeitsplatte versenkt werden soll, muss eine Holzleiste installiert werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



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







A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm^2)
jb	Gehäuse der elektrischen Anschlüsse
wb	Holzleiste (empfohlen)