

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	76
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	76
1.2 Typenschild	77
1.3 Haftung des Herstellers	78
1.4 Zweck des Gerätes	78
1.5 Dieses Bedienungshandbuch	78
1.6 Entsorgung	78
1.7 Hinweise zum Bedienungshandbuch	79
2 Beschreibung	80
2.1 Allgemeine Beschreibung	80
2.2 Kochfeld	81
2.3 Bedienfeld	81
2.4 Sonstige Teile	82
2.5 Verfügbares Zubehör	83
3 Gebrauch	84
3.1 Hinweise	84
3.2 Erster Gebrauch	85
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	86
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	86
3.5 Verwendung des Stauraums	88
3.6 Gebrauch des Backofens	88
3.7 Kochratschläge	90
3.8 Programmieruhr	91
4 Reinigung und Wartung	96
4.1 Hinweise	96
4.2 Reinigung des Gerätes	96
4.3 Entfernen der Backofentür	97
4.4 Reinigung der Türverglasung	98
4.5 Entfernen der Innenverglasung	98
4.6 Vapor Clean	100
4.7 Außergewöhnliche Wartung	101
5 Installation	103
5.1 Positionierung	103
5.2 Stromanschluss	108
5.3 Für Installateure	109

DE

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



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Verletzungsfahr

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter acht Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahren sowie für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten geeignet, sofern sie von verantwortlichen Erwachsenen angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch sofort ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Die Reinigung darf nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Beachtung geltender Bestimmungen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchengeräte) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät zu reparieren, ohne einen qualifizierten Techniker zu konsultieren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, um das Kabel auszutauschen.
- Keine Sprayprodukte in der Nähe des Haushaltsgerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Dieses Gerät **darf nicht** auf Booten oder in Wohnmobilen bzw. Wohnwagen installiert werden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.



Gefahr von Schäden am Gerät

- Glasteile nicht mit scheuernden oder ätzenden Reinigungsmitteln reinigen (z.B. Scheuermittel, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Roste und Backbleche müssen bis zum Anschlag in die seitlichen Führungen eingesetzt werden. Die mechanische Sicherheitssperre verhindert die versehentliche Entnahme der Roste und muss nach unten und in Richtung der Ofenrückseite zeigen.
- Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Sich niemals auf das Gerät setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigesetzt werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf der Kochfläche zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Entfernen Sie sämtliche Lebensmittelreste und Rückstände aus früheren Garvorgängen aus dem Inneren des Backofens.
- Das Gerät sofort abschalten, wenn Sie Risse bemerken oder die Glaskeramikplatte bricht. Die Stromzufuhr trennen und den technischen Kundendienst kontaktieren.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß der Bestimmungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit wurde das elektromagnetische Induktionskochfeld in Gruppe 2 Klasse B (EN 55011) eingestuft.

Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Vermeiden Sie es, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.

1.2 Typenschild

- Das Typenschild enthält technische Angaben, Seriennummer und Markenname des Gerätes. Das Typenschild nicht entfernen.



Hinweise

1.3 Haftung des Herstellers

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

- zweckwidrige Verwendung des Gerätes
- Nichtbeachtung der Vorschriften in diesem Bedienungshandbuch
- unbefugte Änderungen einzelner Gerätekomponenten
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahren sowie für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten geeignet, sofern sie von verantwortlichen Erwachsenen angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.5 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch gehört zum Gerät und muss deshalb für die gesamte Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufbewahrt werden.

Lesen Sie dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durch.

1.6 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält gemäß der gültigen europäischen Richtlinien keine nennenswerten Mengen an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Entsorgung des Gerätes:

- Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Stromzufuhr unterbrechen.
- Gerät ausstecken.
- Das Gerät bei einer Sammelstelle 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 besteht aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material.

- Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Plastikverpackungen Erstickungsgefahr

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



1.7 Hinweise zum Bedienungshandbuch

Dieses Bedienungshandbuch verwendet die folgenden Symbole:

Hinweise



Allgemeine Informationen zu Sicherheit und Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Geräts und der Zubehörteile.

Gebrauch



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

Reinigung und Wartung



Informationen zur korrekten Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für qualifizierte Servicetechniker: Installation, Betrieb und Inspektion.



Sicherheitshinweise



Informationen



Ratschläge

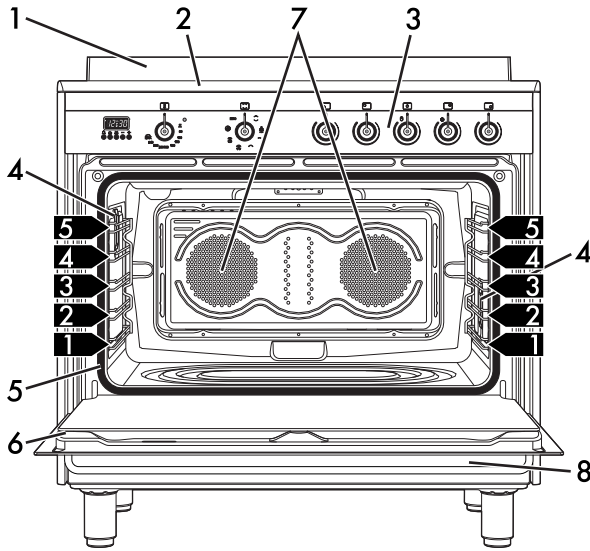
1. Reihenfolge der Bedienungsanleitungen.

- Einzelne Bedienungsanleitung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung

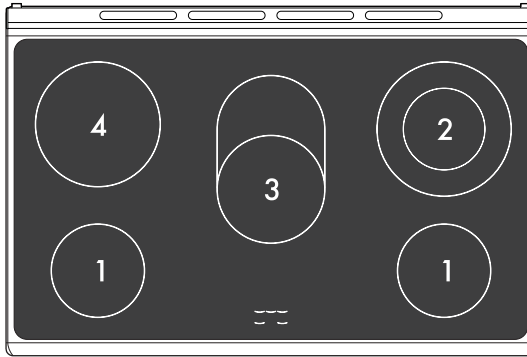


- 1 Aufkantung
- 2 Kochfeld
- 3 Bedienfeld
- 4 Ofenlampe
- 5 Dichtung

- 6 Tür
- 7 Gebläse
- 8 Stauraum
- 1,2,3** Halterahmen für Roste/Backbleche



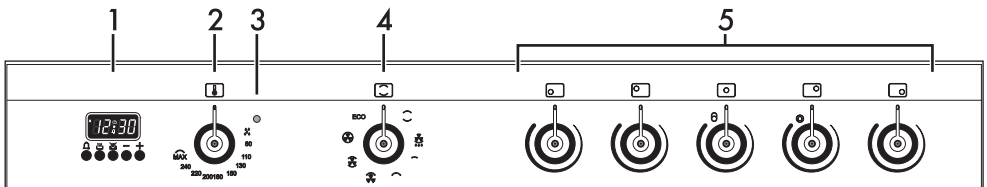
2.2 Kochfeld



Feld	Außendurchmesser (mm)	Max. Energieverbrauch (W)*	Innendurchmesser (mm)	Max. Energieverbrauch (W)*
1	150	1200	-	-
2	210	2000	120	750
3	Ovale Kochplatte	2200	170	1400
4	195	2000	-	-

* Die Leistungsstufen sind Schätzungen und hängen von den verwendeten Töpfen und Einstellungen ab.

2.3 Bedienfeld



1 Programmieruhr

Zeigt die aktuelle Uhrzeit an, kann für programmierte Garvorgänge und als Minutenzähler verwendet werden.

2 Temperaturknebel

Mit diesem Knebel können Sie die Ofentemperatur einstellen.

Drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn bis zum gewünschten Wert zwischen Mindest- und Höchsttemperatur.



Beschreibung

3 Kontrolllampe

Die Kontrolllampe zeigt an, dass der Backofen vorgeheizt wird. Sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird. Gleichmäßiges Blinken zeigt an, dass die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

4 Funktionsknebel

Die verschiedenen Betriebsmodi des Backofens eignen sich für verschiedene Gararten. Wählen Sie zunächst die gewünschte Funktion und stellen Sie anschließend mithilfe des Temperaturknebels die Temperatur ein.

5 Knebel für die Kochplatten

Mit diesen Knebeln können Sie die einzelnen Kochplatten einschalten und regeln.

Drücken und drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn, um die jeweilige Kochplatte zwischen niedrigster und höchster Stufe einzustellen.

2.4 Sonstige Teile

Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlichen Höhen. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

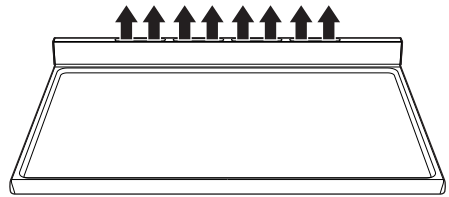
Backofenbeleuchtung

Die Beleuchtung im Ofen setzt sich in Betrieb:

- Wenn die Tür geöffnet wird
- Wenn irgendeine Funktion mit Ausnahme von **ECO** ausgewählt ist.

Kühlgebläse

Das Gebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb. Der Betrieb des Kühlgebläses bewirkt einen normalen Luftstrom, der an der Rückseite austritt und auch nach dem Ausschalten des Gerätes für kurze Zeit in Betrieb bleiben kann.



Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.

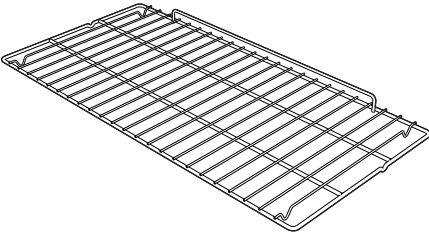


2.5 Verfügbares Zubehör



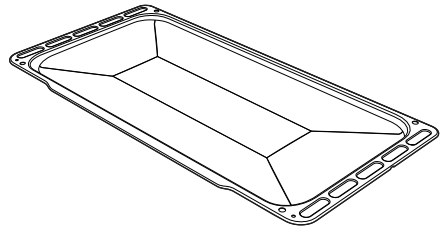
Nicht alle Modelle werden mit sämtlichem Zubehör geliefert.

Rost



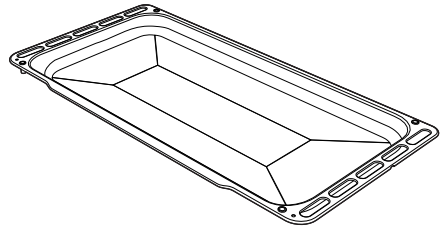
Zum Abstellen von Behältern mit Speisen während des Garens.

Blech



Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Tiefes Backblech



Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



Jedliches Zubehör, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, muss aus Materialien bestehen, die alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen.



Mitgeliefertes und zusätzliches Zubehör ist bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör des Herstellers.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während der Verwendung.

Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen, wenn Sie Speisen im Ofen verschieben.
- Heizwiderstände im Inneren des Backofens nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Lassen Sie keine Kinder unter 8 Jahren in die Nähe des laufenden Gerätes.
- Falls Sie Speisen verschieben oder entnehmen möchten, öffnen Sie die Tür einige Sekunden lang 5 cm weit, lassen Sie den Dampf entweichen und öffnen Sie sie anschließend vollständig.
- Öle und Fette können sich unter hohen Temperaturen entzünden. Seien Sie extrem vorsichtig.



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während der Verwendung.

Verbrennungsgefahr

- Öffnen Sie den Stauraum auf keinen Fall, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.



**Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den
Oberflächen**

- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche auf den Backofenboden stellen.
- Keine Töpfe oder Backbleche auf das Glasfeld der offenen Tür stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Kochgefäße und Grillplatten müssen in der Mitte der Kochplatte platziert werden.
- Die Unterseite aller Pfannen muss glatt und eben sein.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich von dem Kochfeld entfernt werden.
- Keine Pfannen mit unebenem oder rauem Boden aufsetzen.
- Keine harten Objekte auf die Oberfläche des Kochfeldes fallen lassen.
- Falls Sie Risse bemerken, schalten Sie das Gerät sofort ab, trennen Sie die Stromverbindung und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
- Das Kochfeld nicht als Arbeitsoberfläche verwenden.



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während der Verwendung.

Brand- und Explosionsgefahr

- Versprühen Sie keine Produkte in Sprayform in der Nähe des Geräts.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Backofens oder des Stauraums aufbewahren oder verwenden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

3.2 Erster Gebrauch

1. Alle Schutzfolien im Inneren oder auf den Außenflächen des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen und im Ofen entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).

Ofeninnenraum

4. Den leeren Ofen auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Glaskeramikkochfeld

5. Einen mit Wasser gefüllten Topf auf jede der vorderen Kochplatten stellen und mindestens 30 Minuten lang bei Höchsttemperatur eingeschaltet lassen.
6. Schalten Sie nach 30 Minuten die vorderen Kochplatten ab und wiederholen Sie den Vorgang für die hinteren und die mittlere Kochplatte.
7. Sollten nach Ablauf der 30 Minuten die Bedienelemente nicht richtig funktionieren, bedeutet das, dass noch nicht alle Feuchtigkeit verdampft ist: Setzen Sie den Vorgang fort, bis die ganze Feuchtigkeit verdampft ist.

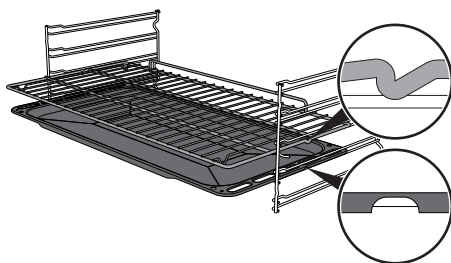


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

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

Die mechanische Sicherheitssperre verhindert die versehentliche Entnahme der Roste und muss nach unten und in Richtung der Ofenrückseite zeigen.



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



Reinigen Sie die Bleche vor dem ersten Gebrauch, um alle Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.

3.4 Gebrauch des Kochfeldes

Restwärme



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Kinder können die Kontrollampe für die Restwärme nicht sehen. Nach dem Garen sind die abgeschalteten Kochplatten noch für einige Zeit heiß. Achten Sie darauf, dass Kinder diese nicht berühren.

Die Kontrollampen zwischen den Kochplatten leuchten auf, wenn mindestens eine Kochplatte wärmer als 60°C ist und erlöschen, wenn die Platte unter 60°C abgekühlt ist.

Kochplatten einschalten

Das Gerät verfügt über Kochplatten mit unterschiedlichen Durchmessern und Leistungswerten. Position und Ränder der Kochfelder sind durch Markierungen auf dem Glas gekennzeichnet.


Die Kochplatten sind vom Typ **HIGH-LIGHT**. Sie werden nach einigen Sekunden eingeschaltet und die Hitze kann mit den Knebeln am Bedienfeld eingestellt werden.




Kochplatten ausschalten

Drehen Sie den jeweiligen Knebel auf **0**, um eine Kochplatte auszuschalten.

Doppelte Kochplatten

Um die doppelten Kochplatten einzuschalten, drehen Sie den Knebel auf den höchsten Wert und anschließend auf das Symbol  bzw.

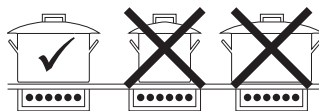
. Wenn Sie den Knebel loslassen, kehrt er automatisch auf den höchsten Temperaturwert zurück.

Um die Hitze der doppelten Kochbereiche zu steuern, drehen Sie den Knebel auf den gewünschten Wert.

Um zum normalen Betrieb mit einem zentralen Feld zurückzukehren, drehen Sie den Knebel auf **0** und anschließend wieder auf die gewünschte Position zwischen Minimum und Maximum.

Praktische Tipps für den Gebrauch des Kochfeldes

- Der Durchmesser des Topfbodens muss mit dem Durchmesser der Kochplatte übereinstimmen.

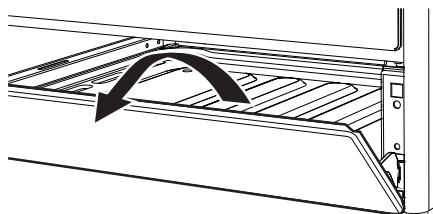


- Achten Sie beim Kauf eines Topfes darauf, dass der angegebene Durchmesser für die Ober- oder Unterseite der Topfes gilt. Der obere Durchmesser ist normalerweise größer als der untere.
- Der Boden Ihrer Töpfe und Pfannen muss dick und absolut eben sein. Der Unterboden sollte außerdem sauber und trocken sein. Das Kochfeld muss ebenfalls sauber und trocken sein.
- Bei der Zubereitung von Speisen mit langer Kochzeit können Sie mit einem Dampfkochtopf Zeit und Energie sparen und außerdem die Vitamine in den Lebensmitteln erhalten.
- Achten Sie darauf, dass der Dampfkochtopf genügend Flüssigkeit enthält und sich nicht überhitzt. Andernfalls können Schäden am Kochtopf und an der Kochplatte selbst entstehen.
- Decken Sie Töpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem Deckel ab.
- Wählen Sie geeignete Töpfe für die Menge aus, die Sie zubereiten möchten. Ein großer, halbleerer Topf verbraucht unnötig viel Energie.
- Verwenden Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit rauer Bodenfläche.



3.5 Verwendung des Stauraums

Der Stauraum befindet sich unterhalb des Herdes. Ziehen Sie den Griff zu sich hin, um den Stauraum zu öffnen. Im Stauraum können Töpfe oder metallische Objekte aufbewahrt werden, solange das Gerät verwendet wird.




3.6 Gebrauch des Backofens



Einschaltung des Ofens

So schalten Sie den Ofen ein:

1. Wählen Sie mit dem Funktionsknebel die gewünschte Funktion aus.
2. Wählen Sie mit dem Temperaturknebel die gewünschte Temperatur aus.

i

Stellen Sie sicher, dass auf der Programmieruhr das Symbol für die Gardauer  angezeigt wird. Andernfalls kann der Ofen nicht eingeschaltet werden.

Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Programmieruhr zurückzusetzen.

Funktionsliste



Statisch

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von bestimmten Speisen eignet. Der herkömmliche Garvorgang, auch als statisches Backen bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Dieser Garvorgang ist ideal zum Braten, insbesondere von fettem Fleisch wie Gans oder Ente, sowie zum Backen von Brot und Kuchen.



Heißluft + Unterhitze

Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze verkürzt die Garzeit. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren oder zum Fertigbaren von Speisen, die zwar außen bereits gut gegart sind, nicht jedoch im Inneren, weshalb etwas mehr Hitze zugeführt werden muss. Perfekt für jede Art von Speise. Bei Pyrolysemodellen sind die speziellen Auftau- und Aufgeföhfunktionen ebenfalls unter dieser Funktion zu finden.



Kleiner Grill

Die Hitze stammt vom zentralen Heizelement und erlaubt das Grillen von kleinen Fleisch- oder Fischportionen und eignet sich für die Zubereitung von Fleisch- oder Fischspießen, getoasteten Sandwiches und jeder Art gegrillter Gemüse-Beilage.



Grill

Die vom Grillelement abgegebene Hitze ermöglicht ein perfektes Grillen insbesondere von dünnen und mitteldicken Fleischstücken. In Kombination mit dem Drehspieß (falls installiert) lässt sich gegen Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung der Speisen erzielen. Perfekt für Würste, Rippen und Speck. Mit dieser Funktion können Sie große Mengen an Speisen, insbesondere Fleisch, gleichmäßig grillen.



Grill + Umluft

Die von dem Lüfter produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Perfekt für dicke Fleischstücke (z. B. Schweinshaxen).



Statisch + Umluft

Der Lüfterbetrieb in Kombination mit dem herkömmlichem Garen sorgt selbst bei komplizierteren Rezepten für ein gleichmäßiges Garen. Perfekt für Kekse und Kuchen, sogar bei gleichzeitigem Garen auf mehreren Schienen. (Für das Garen auf mehreren Schienen gleichzeitig empfehlen wir die 2. und die 4. Schiene).



Umluft mit Heißluft

Mit der Kombination aus Umluft und Heißluftbeheizung (in die Ofenrückseite eingebaut) können auf mehreren Schienen verschiedene Speisen gegart werden, sofern diese die gleichen Temperaturen und Garverfahren benötigen. Die Heißluftzirkulation sorgt für eine sofortige, gleichmäßige Verteilung der Hitze. So ist es zum Beispiel möglich, Fisch, Gemüse und Kekse gleichzeitig (auf verschiedenen Ebenen) zu garen, ohne dass sich Gerüche und Aromen vermischen.



Eco

Die Kombination aus Grill und Unterhitze ist besonders geeignet für das Garen auf nur einer Schiene, da dadurch der Energieverbrauch gering gehalten wird. Ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nicht empfehlenswert für Gebäck, das aufgehen muss.



Vapor Clean

Diese Funktion, bei der Dampf zum Einsatz kommt, erleichtert das Reinigen. Der Dampf entsteht aus einer kleinen Menge Wasser, das in die dafür vorgesehene Vertiefung im Backofenboden gegossen wird.





3.7 Kochratschläge

Allgemeine Ratschläge


- Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Umlufffunktion zu verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeit kann durch eine Erhöhung der Temperatur nicht beschleunigt werden (die Speisen werden unter Umständen von außen übergart und bleiben innen roh).

Ratschläge für Fleisch

- Die Garzeit variiert je nach Dicke und Qualität der Speisen und nach persönlichem Geschmack.
- Verwenden Sie für Fleisch ein Garthermometer oder drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn die Oberfläche hart ist, ist das Fleisch fertig; ansonsten braucht es noch einige Minuten.

Tipps für Garvorgänge mit Grill und mit der Funktion Grill + Umluft

- Sie können den Grilleffekt beeinflussen, indem Sie das Fleisch entweder in den kalten oder in den vorgeheizten Ofen geben.
- Bei Verwendung der Funktion Grill + Umluft ist es empfehlenswert, den Ofen vor dem Grillen vorzuheizen.
- Stellen Sie das Gargut mittig auf den Rost.

- Bei Verwendung der Grillfunktion ist es für ein optimales Grillresultat empfehlenswert, den Temperaturknebel auf den maximalen Wert nahe dem Symbol  zu drehen.
- Die Speisen sollten vor dem Garen gewürzt werden. Auch Öl oder zerlassene Butter sollten vor dem Garen aufgetragen werden.
- Zum Auffangen von Flüssigkeiten, die beim Grillen entstehen, das Ofenblech in die unterste Schiene schieben.

Tipps zum Backen von Gebäck und Keksen

- Verwenden Sie dunkle Metallformen, da diese die Hitze besser absorbieren.
- Temperatur und Backzeit variieren je nach Qualität und Konsistenz des Teigs.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Gegen Ende der Backzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäcks stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.
- Wenn das Gebäck zusammenfällt, sobald es aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.
- Beim Backen von Gebäck oder Garen von Gemüse kann es auf dem Glas der Ofentür zu übermäßiger Kondensation kommen. Um dies zu vermeiden, öffnen Sie die Tür während der Back- bzw. Garzeit mehrere Male sehr vorsichtig.



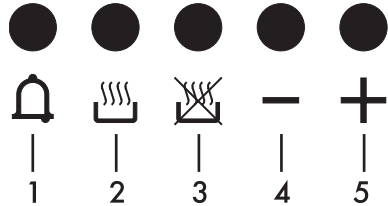
Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

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

So können Sie Energie sparen


- Schalten Sie den Ofen einige Minuten vor Ende des Garvorgangs ab. Die Speisen garen noch einige Minuten mit der angesammelten Hitze im Ofen weiter.
- Öffnen Sie die Ofentür möglichst selten und kurz, um wenig Hitze entweichen zu lassen.
- Halten Sie das Ofeninnere stets sauber.



3.8 Programmieruhr



- 1 Minutenzähler
- 2 Taste für die Gardauer
- 3 Taste für das Garende
- 4 Wert reduzieren
- 5 Wert erhöhen




Stellen Sie sicher, dass auf der Programmieruhr das Symbol für die Gardauer  angezeigt wird. Andernfalls kann der Ofen nicht eingeschaltet werden.

Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Programmieruhr zurückzusetzen.



Einstellung der Uhrzeit










i Der Ofen kann nicht eingeschaltet werden, wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist.

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



1. Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig. Daraufhin blinkt der Punkt zwischen den Stunden und Minuten.
2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten  und  ein. Halten Sie eine Taste gedrückt, um die Zeit schnell vor- oder zurückzustellen.
3. Drücken Sie die Taste  oder warten Sie 5 Sekunden. Der Punkt zwischen den Stunden und Minuten hört auf zu blinken.
4. Das Symbol  auf dem Display zeigt an, dass das Gerät einsatzbereit ist.

Zeitgesteuerter Garvorgang

i Mit dieser Funktion kann ein Garvorgang zu einer bestimmten, vom Benutzer eingestellten Zeit gestartet und beendet werden.

1. Nach Auswahl der gewünschten Garfunktion und -temperatur die Taste  drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern  und das Symbol  zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige.
2. Die gewünschte Dauer in Minuten mit der Taste  oder  einstellen.
3. Die Funktion wird nach ungefähr 5 Sekunden aktiviert. Während dieser Zeit keine Tasten drücken. Die aktuelle Zeit und die Symbole  und  erscheinen auf dem Display.
4. Nach Ende der Garzeit werden die Heizelemente deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol  leuchtet auf und der Summer ertönt.
5. Um das akustische Signal auszuschalten, eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken.




6. Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Programmieruhr zurückzusetzen.





Eine Garzeit von mehr als 10 Stunden kann nicht programmiert werden.



Nach der Eingabe die Taste  zur Anzeige der verbleibenden Garzeit drücken.










Zum Zurücksetzen des eingestellten Programms gleichzeitig die Tasten  und  drücken und den Ofen von Hand ausschalten.

Programmierter Garvorgang





Mit der Funktion Programmierter Garvorgang kann ein Garvorgang zu einer vom Benutzer eingestellten Zeit gestartet und zu einer ebenfalls voreingestellten Zeit beendet werden.



1. Garzeit wie unter dem vorigen Punkt „Zeitgesteuerter Garvorgang“ beschrieben einstellen.
2. Taste  drücken. Die Summe der aktuellen Zeit plus der voreingestellten Garzeit wird auf dem Display angezeigt.

3. Die gewünschte Dauer in Minuten mit der Taste  oder  einstellen.
4. Die Funktion wird nach ungefähr 5 Sekunden aktiviert. Während dieser Zeit keine Tasten drücken. Die aktuelle Zeit und die Symbole **A** und  erscheinen auf dem Display.
5. Nach Ende der Garzeit werden die Heizelemente deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol **A** leuchtet auf und der Summer ertönt.
6. Um das akustische Signal auszuschalten, eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken.
7. Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Programmieruhr zurückzusetzen.



Nach der Eingabe die Taste  zur Anzeige der verbleibenden Garzeit drücken. Um das Ende der Garzeit auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste .

Löschen von eingestellten Daten

Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Programmeinstellungen zurückzusetzen.
Falls der Garvorgang noch läuft, den Ofen von Hand ausschalten.










Minutenzähler



Der Minutenzähler schaltet den Garvorgang nicht ab, sondern informiert den Benutzer lediglich, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.


Der Minutenzähler kann jederzeit aktiviert werden.

1. Taste  drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Die gewünschte Dauer in Minuten mit der Taste  oder  einstellen.
3. Der Minutenzähler wird nach ungefähr 5 Sekunden aktiviert. Während dieser Zeit keine Tasten drücken. Die aktuelle Zeit und die Symbole  und  erscheinen auf dem Display.



Eine Garzeit von mehr als 24 Stunden kann nicht programmiert werden.



Nachdem der Minutenzähler programmiert wurde, erscheint auf dem Display wieder die aktuelle Zeit. Zum Anzeigen der verbleibenden programmierten Zeit die Taste  drücken.

Einstellung der Lautstärke


Die Lautstärke des akustischen Signals kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Zum Ändern der Einstellung die Taste  drücken, während das akustische Signal ertönt.



Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schienen-Position von unten	Temperatur (°C)	Zeit (in Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinskarree	2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwürste	1,5	Grill + Umluft	4	MAX	15	
Roastbeef	1	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	200	40 - 45	
Gebraatenes	1,5	Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	3	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken	2 - 3	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	65 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1,5	Grill + Umluft	4	MAX	15	5
Rippchen	1,5	Grill + Umluft	4	MAX	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	5	MAX	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	4	MAX	10	5
Filetsteaks	1	Grill	5	MAX	10	7
Lachsforelle	1,2	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	150 - 160	35 - 40	
Seeteufel	1,5	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	60 - 65	
Steinbutt	1,5	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	MAX	8 - 9	
Brot	1	Heißluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo-Heißluft/Statisch+Umluft	2	180 - 190	20 - 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft	2	160	55 - 60	
Mürbeteigkuchen	1	Heißluft	2	160	35 - 40	
Quarkkuchen	1	Heißluft	2	160 - 170	55 - 60	
Marmeladentörtchen	1	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	160	20 - 25	
Paradiestorte	1,2	Heißluft	2	160	55 - 60	
Windbeutel	1,2	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	180	80 - 90	
Biskuitgebäck	1	Heißluft	2	150 - 160	55 - 60	
Milchreis	1	Turbo-Heißluft/Heißluft	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Heißluft	2	160	30 - 35	

Die angegebenen Zeiten verstehen sich ohne Vorheizzeiten und dienen lediglich als Richtlinie.

DE



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Glasteile nicht mit scheuernden oder ätzenden Reinigungsmitteln reinigen (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Achten Sie beim Garen darauf, dass kein Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld gelangen und keine schmelzenden Materialien (Kunststoff oder Alufolie) darauf abgestellt werden. Falls dies doch geschieht, schalten Sie das Gerät sofort aus, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden, und reinigen Sie die noch lauwarmer Platte.

4.2 Reinigung des Gerätes



Wir empfehlen hierzu die beim Hersteller erhältlichen Reinigungsmittel.

Empfehlungen für die Reinigung der Oberfläche

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

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes

Spuren durch den Gebrauch von Aluminiumpfannen können mit einem mit Essig angefeuchteten Lappen entfernt werden.

Entfernen Sie verbrannte Rückstände nach dem Garen, reinigen Sie mit Wasser nach und wischen Sie die Oberfläche mit einem sauberen Lappen ab.

Schmutz, der beim Waschen von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gelangt, kann die Oberfläche beim Verschieben von Töpfen zerkratzen.

Entfernen Sie daher jegliche Verunreinigungen auf der Oberfläche sofort.

Farbveränderungen haben keine Auswirkungen auf den Betrieb und die Stabilität der Glasoberfläche. Nicht das Material des Kochfeldes verfärbt sich, sondern lediglich Rückstände, die nicht entfernt wurden und verbrannt sind.

Glänzende Bereiche können entstehen, wenn z.B. Aluminiumpfannen auf der Oberfläche reiben oder wenn ungeeignete Reinigungsmittel verwendet werden. Diese Flecken sind mit herkömmlichen Reinigungsmitteln schwer zu entfernen. Unter Umständen müssen Sie den Reinigungsprozess mehrfach wiederholen. Scheuernde Reinigungsmittel und unebene Topfböden können die Oberfläche des Kochfeldes mit der Zeit abnutzen und zur Bildung von Flecken führen.



Wöchentliche Reinigung

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld wöchentlich mit einem herkömmlichen Glaskeramik-Reinigungsmittel. Beachten Sie dabei immer die Anweisungen des Herstellers. Das Silikon in diesen Produkten bildet einen wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Eventuelle Flecken sammeln sich auf diesem Film und können problemlos entfernt werden. Trocknen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem sauberen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittel auf der Kochfläche zurückbleiben. Andernfalls können aggressive Reaktionen stattfinden und die Struktur der Kochfläche beschädigen.

Reinigung des Ofeninnenraums

Reinigen Sie Ihren Ofen regelmäßig nach dem Abkühlen, um diesen im bestmöglichen Zustand zu erhalten.

Lassen Sie keine Lebensmittelreste im Ofen antrocknen, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

Entnehmen Sie die beweglichen Teile vor dem Reinigen.

Entnehmen Sie die folgenden Teile, um die Reinigung zu erleichtern:

- Tür
- Halterahmen für Roste/Bleche
- Dichtung



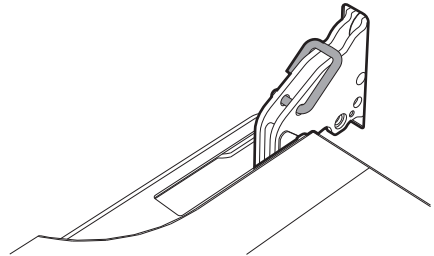
Falls Sie spezielle Reinigungsprodukte verwenden, sollten Sie den Ofen 15 - 20 Minuten lang bei maximaler Temperatur laufen lassen, um alle Rückstände zu entfernen.

4.3 Entfernen der Backofentür

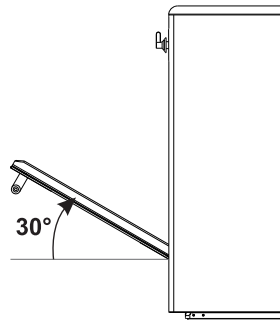
Die Tür kann zur leichteren Reinigung entnommen und auf eine Unterlage gelegt werden.

Entnehmen Sie die Tür wie folgt:

1. Öffnen Sie die Tür komplett und setzen Sie zwei Bolzen wie in der Abbildung gezeigt in die Löcher an den Scharnieren ein.



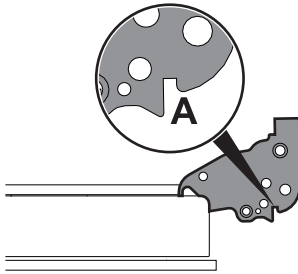
2. Greifen Sie die Tür an beiden Seiten mit beiden Händen und heben Sie sie in einem Winkel von ca. 30° heraus.





Reinigung und Wartung

3. Setzen Sie die Scharniere zum Wiedereinbau in die entsprechenden Öffnungen im Ofen und stellen Sie sicher, dass die Einbuchtungen **A** vollständig in der jeweiligen Öffnung sitzen. Senken Sie die Tür ab und entnehmen Sie die Bolzen aus den Scharnieren, wenn die korrekte Position erreicht ist.



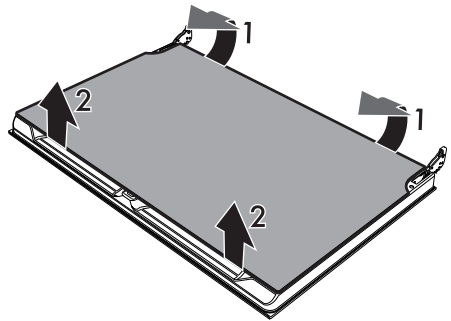
4.4 Reinigung der Türverglasung

Die Türverglasung sollte stets sorgfältig sauber gehalten werden. Verwenden Sie eine saugfähige Küchenrolle. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem feuchten Tuch und normalem Spülmittel.

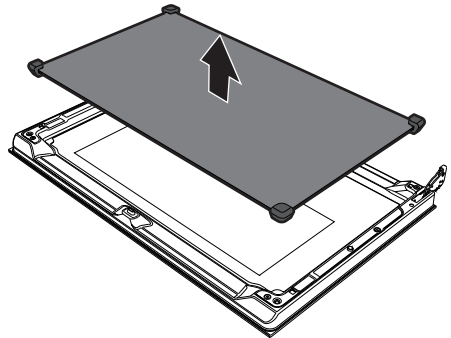
4.5 Entfernen der Innenverglasung

Zur leichteren Reinigung kann die Innenverglasung der Tür herausgenommen werden.

1. Entnehmen Sie die innere Glasscheibe, indem Sie die Rückseite vorsichtig nach oben ziehen und der Bewegung in Pfeilrichtung folgen (**1**).
2. Ziehen Sie die Vorderseite anschließend nach oben (**2**). Auf diese Weise lösen sich die 4 Bolzen am Glas aus ihrem Gehäuse in der Ofentür.

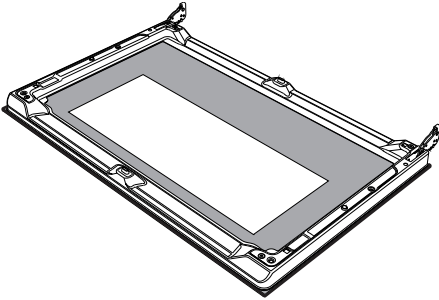


3. Einige Modelle verfügen über eine gläserne Zwischenscheibe. Heben Sie diese zum Entnehmen nach oben heraus.

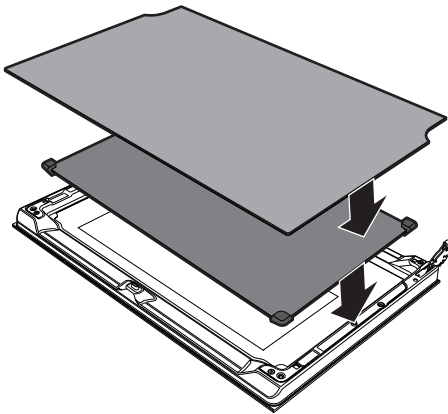




4. Reinigen Sie die äußere Glasscheibe und die zuvor entnommenen Scheiben. Verwenden Sie eine saugfähige Küchenrolle. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem feuchten Tuch und neutralem Spülmittel.



5. Setzen Sie die Scheiben in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein.
6. Setzen Sie die innere Glasscheibe wieder ein. Stellen Sie sicher, dass die 4 Bolzen zentriert in den jeweiligen Öffnungen in der Ofentür sitzen und drücken Sie diese leicht fest.

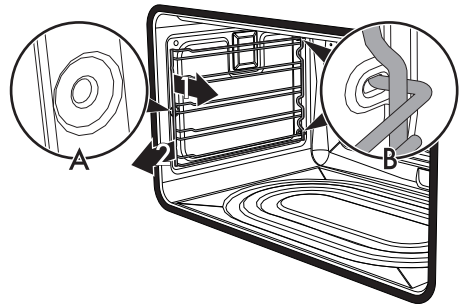


Entnehmen Sie die Halterahmen für Roste/Bleche.

Die Halterahmen können zur leichteren Reinigung der Seitenwände entnommen werden.

Zum Entnehmen der Halterahmen für Roste/Bleche:

- Ziehen Sie den Rahmen innerhalb des Ofens nach innen, um ihn aus der Einrastvorrichtung **A** zu entfernen und schieben Sie ihn aus den Sitzen **B** an der



Rückseite.

- Wiederholen Sie den obigen Vorgang nach der Reinigung, um die Halterahmen wieder einzusetzen.



Reinigung und Wartung

4.6 Vapor Clean

i Vapor Clean ist ein unterstütztes Reinigungsverfahren, das das Entfernen von Schmutz erleichtert. Durch dieses Verfahren ist es möglich, das Innere des Ofens sehr leicht zu reinigen. Schmutzrückstände werden durch Wärme und Wasserdampf aufgeweicht, um zu einem späteren Zeitpunkt entfernt werden zu können.

! **Unsachgemäßer Gebrauch**
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

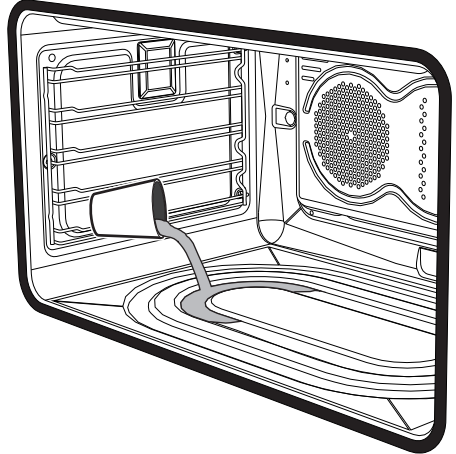
- Entfernen Sie sämtliche Lebensmittelreste und Rückstände aus früheren Garvorgängen aus dem Inneren des Backofens.
- Führen Sie unterstützte Ofenreinigungsvorgänge nur durch, wenn der Ofen kalt ist.

Vorbereitende Arbeiten

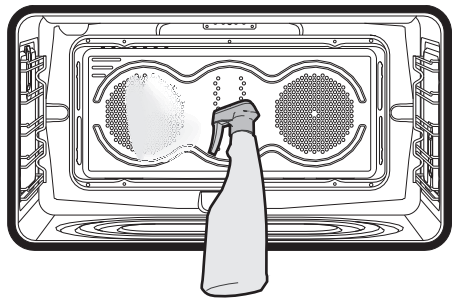
Vor dem Starten der Vapor-Clean-Funktion:

- Entnehmen Sie sämtliches Zubehör komplett aus dem Ofen.

- Gießen Sie etwa 40 ml Wasser in das Blech. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser aus dem Ofeninnenraum ausläuft.



- Sprühen Sie eine Mischung aus Wasser und Geschirrspülmittel mit einer Sprühflasche in das Ofeninnere. Richten Sie den Sprühstrahl auf die Seitenwände, nach oben, nach unten und auf das rückseitige Abdeckblech.





- Schließen Sie die Backofentür.



Wir empfehlen höchstens ungefähr 20 Sprühstöße.



Einstellen des Vapor-Clean

1. Drehen Sie den Funktionsknebel auf das Symbol  und den Temperaturknebel auf das Symbol .
2. Stellen Sie mit der Programmieruhr eine Garzeit von 18 Minuten ein.

Der Vapor-Clean-Zyklus startet ein paar Sekunden nach dem letzten Betätigen der Programmieruhr-Tasten.

3. Nach Beendigung des Vapor-Clean-Zyklus schaltet die Zeitschaltuhr die Heizelemente des Backofens aus, das akustische Signal ertönt und die Ziffern der Programmieruhr beginnen zu blinken.

Beenden des Vapor-Clean-Zyklus

4. Öffnen Sie die Tür und wischen Sie den weniger hartnäckigen Schmutz mit einem Mikrofasertuch weg.
5. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Verkrustungen einen nicht kratzenden Schwamm mit Messingfäden.
6. Für Fettrückstände verwenden Sie spezielle Backofenreiniger.
7. Entfernen Sie im Ofen verbliebenes Wasser. Für eine verbesserte Hygiene und um zu vermeiden, dass Speisen durch unangenehme Gerüche beeinträchtigt werden, sollte der Ofen für etwa 10 Minuten mit einer Umluftfunktion bei 160 °C getrocknet werden.



Tragen Sie bei diesen Arbeiten vorzugsweise Gummihandschuhe.



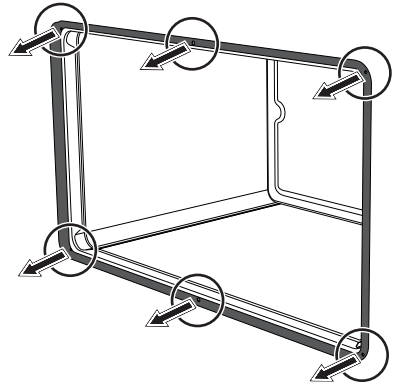
Zur einfacheren manuellen Reinigung von schwer erreichbaren Teilen, empfehlen wir Ihnen die Tür auszubauen.

4.7 Außergewöhnliche Wartung

Installieren und Entfernen der Dichtung

Entfernen der Dichtung:

- Die Haken in den 4 Ecken und in der Mitte aushaken und die Dichtung ziehen.



Befestigen der Dichtung:

- Die Haken in den 4 Ecken und in der Mitte in die Dichtung einhaken.

Pflegetipps für die Dichtung

Die Dichtung sollte weich und biegsam sein.

- Verwenden Sie für die Reinigung der Dichtung einen nicht-scheuernden Schwamm und lauwarmes Wasser.



Reinigung und Wartung

Austausch der inneren Glühbirne



**Stromführende Teile
Stromschlaggefahr**

- Gerät ausstecken.

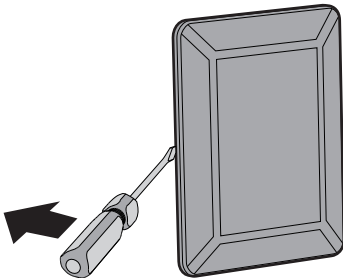


Der Ofen ist mit einer 40W-Glühlampe ausgestattet.

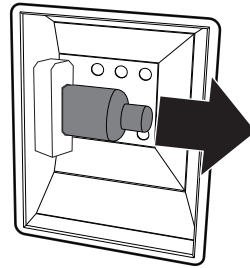
1. Entnehmen Sie sämtliches Zubehör komplett aus dem Ofen.
2. Entnehmen Sie die Halterahmen für Roste/Bleche.
3. Entfernen Sie die Lampenabdeckung mithilfe eines Werkzeugs (z. B. ein Schraubenzieher).



Achten Sie darauf, die Beschichtung im Ofeninnenraum nicht zu zerkratzen.

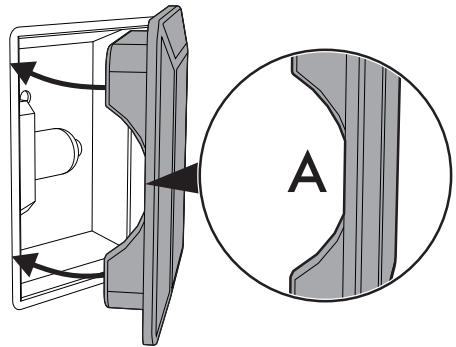


4. Ziehen Sie die Lampe heraus.



Berühren Sie die Halogenlampe nicht direkt mit Ihren Fingern, sondern verwenden Sie ein isolierendes Material.

5. Setzen Sie die neue Glühlampe ein.
6. Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Stellen Sie sicher, dass die eingebuchtete Seite des Glases (A) in Richtung Tür zeigt.



7. Drücken Sie die Abdeckung ganz nach unten, sodass diese perfekt an der Lampenhalterung aufsitzt.



5 Installation

5.1 Positionierung



Schweres Gerät Quetschgefahr

- Schieben Sie das Gerät zusammen mit einer anderen Person in den Schrank ein.



Druck auf die offene Backofentür Gefahr von Schäden am Gerät

- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür aus.



Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Gerätes Brandgefahr

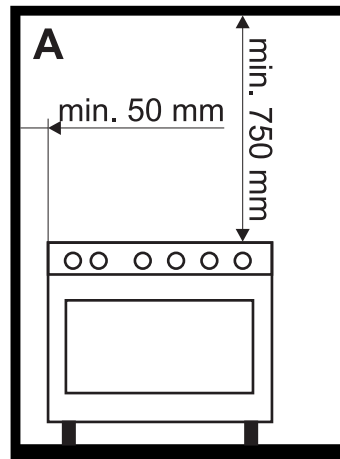
- Furniere, Klebstoffe und Plastikbeschichtung an umliegenden Möbeln müssen hitzebeständig sein (nicht unter 90°C).

Allgemeine Informationen

Das Gerät kann an Wänden installiert werden, von denen eine höher als die Arbeitsfläche sein muss. Dabei muss ein Mindestabstand von 50 mm zum Gerät eingehalten werden (siehe Abbildungen A und C für verschiedene Installationsarten).

Sämtliche oberhalb der Arbeitsfläche installierten Teile müssen einen Mindestabstand von 750 mm einhalten. Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, beachten Sie die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube, um den korrekten Abstand einzuhalten.

Je nach Art der Installation gehört dieses Gerät in die Klassen:

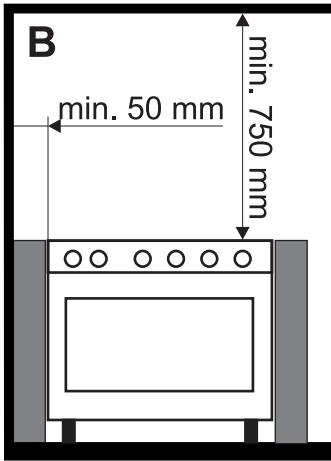


A - Klasse 1

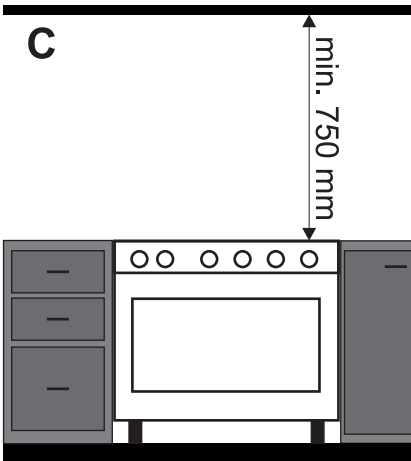
(Freistehendes Gerät)



Installation



B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)

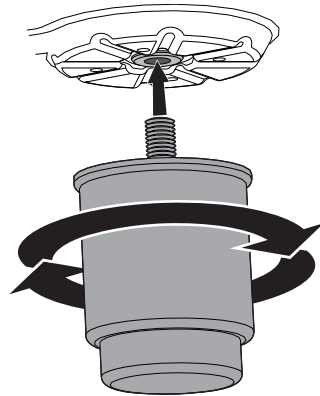
Positionierung und Ausrichtung



Schweres Gerät

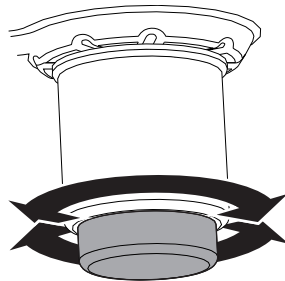
Gefahr von Schäden am Gerät

- Setzen Sie die Vorderfüße vor den Hinterfüßen ein.
- Nach der Ausführung der Strom-/ Gasanschlüsse, die vier mitgelieferten Füße an dem Gerät festschrauben.



Das Gerät muss sich in einer stabilen und zum Fußboden ebenen Position befinden.

- Die Unterteile der Füße können angezogen bzw. gelockert werden, um das Gerät in eine stabile und ebene Position zu bringen.



Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal unter Beachtung geltender Bestimmungen installiert werden.

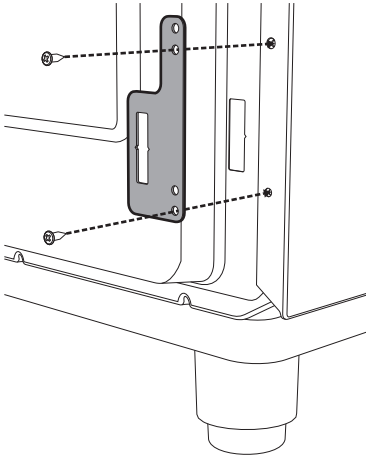


Befestigung an der Wand

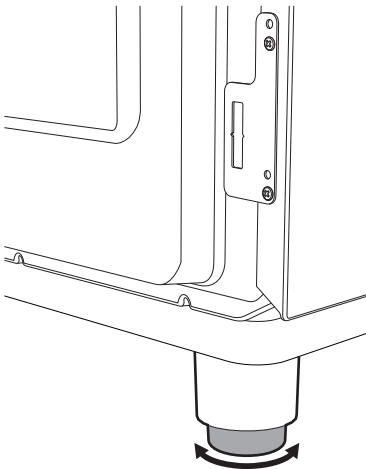


Die Kippschutzvorrichtungen müssen installiert werden, um zu verhindern, dass das Gerät umkippen kann.

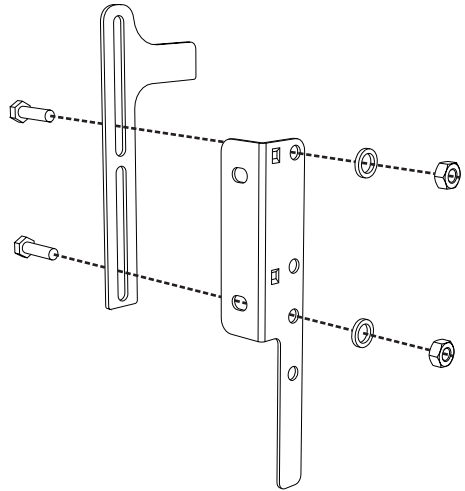
1. Schrauben Sie die Platte für die Wandbefestigung an der Geräterückseite fest.



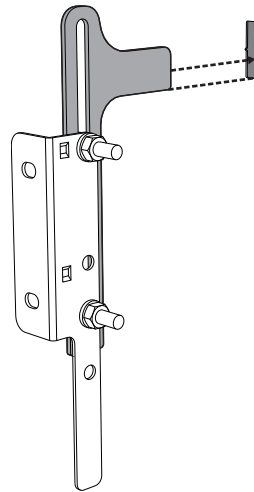
2. Passen Sie die Höhe der vier FüÙe an.



3. Setzen Sie die Feststellvorrichtung zusammen.



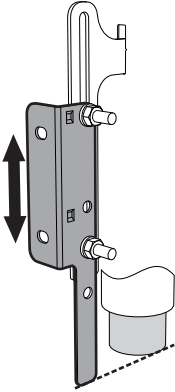
4. Richten Sie die Unterseite des Hakens an der Feststellvorrichtung mit der Unterseite des Schlitzes an der Platte für die Wandbefestigung aus.



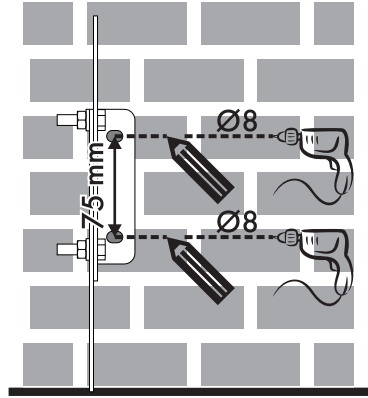


Installation

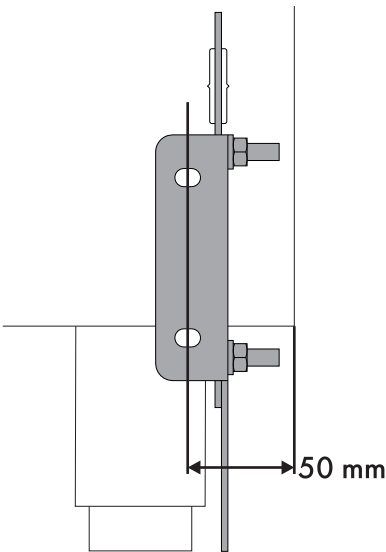
5. Richten Sie die Unterseite der Feststellvorrichtung am Boden aus und ziehen Sie die Schrauben fest, um die Einstellung zu sichern.



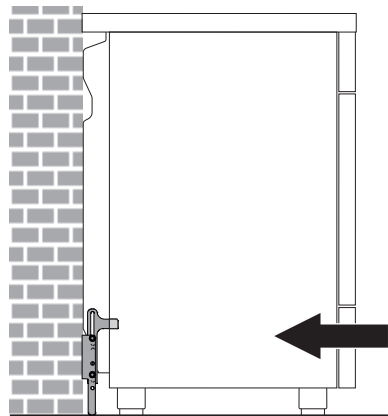
7. Setzen Sie die Vorrichtung an die Wand auf und markieren Sie die Positionen der Bohrlöcher.



6. Lassen Sie einen Abstand von 50 mm zwischen der Geräteseite und den Löchern an der Vorrichtung.



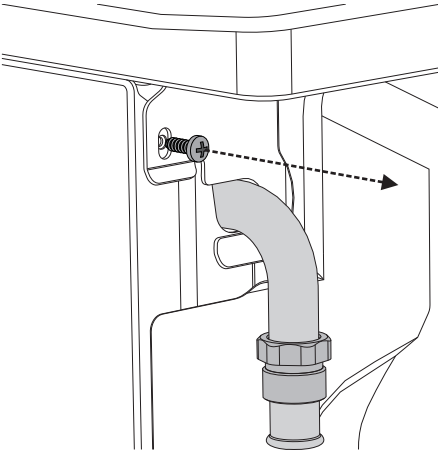
8. Bohren Sie die Löcher in die Wand und befestigen Sie die Vorrichtung mit Dübeln und Schrauben an der Wand.
9. Schieben Sie das Gerät an die Wand und führen Sie gleichzeitig die Vorrichtung in die Platte ein, die Sie an der Geräterückseite befestigt haben.



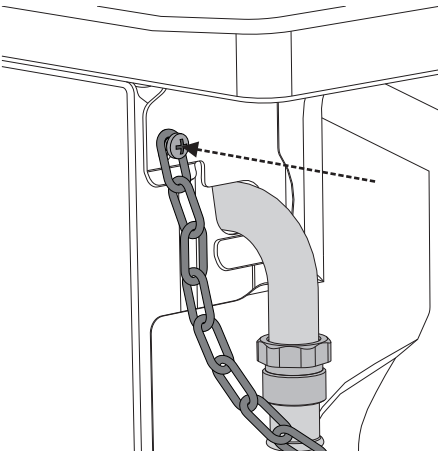


Wandanbringung

1. Lösen Sie die Schraube hinter der Kochplatte neben dem Gasanschluss.

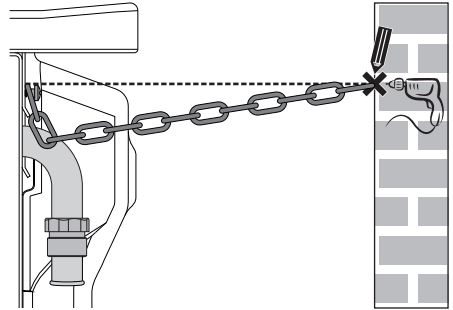


2. Befestigen Sie die Kette an der Schraube, die Sie soeben freigelegt haben.

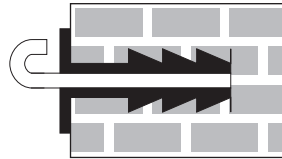


3. Strecken Sie die Kette horizontal, sodass das andere Ende der Kette die Wand berührt.

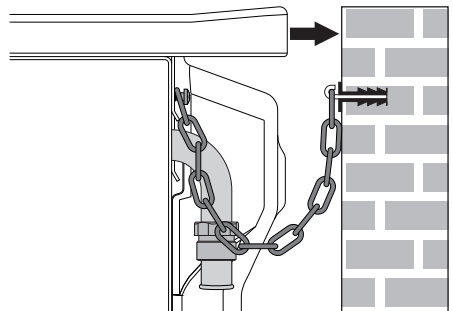
4. Markieren Sie die Stelle an der Wand, an der ein Loch gebohrt werden muss.



5. Bohren Sie das Loch und führen Sie einen Wandhaken ein.



6. Befestigen Sie die Kette und schieben Sie das Gerät an die Wand.



Die Kette muss so kurz wie möglich gehalten werden, um zu verhindern, dass das Gerät nach vorne oder seitwärts kippen kann.



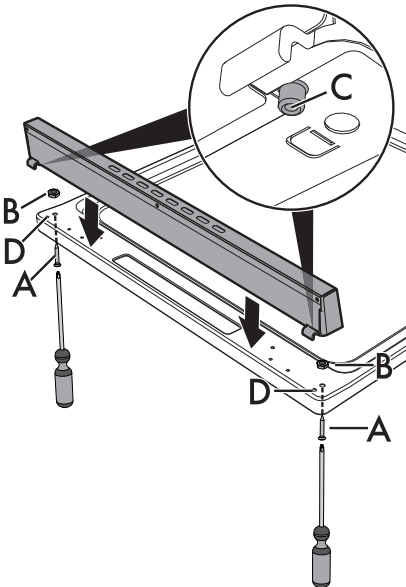
Installation

Montage der Aufkantung

i Die Aufkantung ist ein wichtiger Bestandteil des Produktes. Sie muss vor der Installation am Gerät montiert werden.

Die Aufkantung muss unbedingt korrekt und sicher am Gerät montiert werden.

1. Lösen Sie die beiden Muttern **B** an der Rückseite der Geräteoberfläche.
2. Richten Sie die Aufkantung so auf der Oberfläche aus, dass die Zapfen **C** auf den Löchern **D** aufsitzen.
3. Schrauben Sie die Aufkantung mit den Schrauben **A** am Gerät fest.



5.2 Stromanschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von qualifizierten Technikern ausgeführt werden.
- Verwenden Sie persönliche Schutzausrüstung.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Stromzufuhr unterbrechen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker abziehen.
- Verwenden Sie temperaturbeständige Kabel bis mindestens 90 °C.
- Das Drehmoment der Schrauben an der Anschlussklemme muss zwischen 1,5 und 2 Nm liegen.

Allgemeine Informationen

Achten Sie darauf, dass die Charakteristiken des Stromnetzes mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Typenschild mit technischen Angaben, Seriennummer und Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

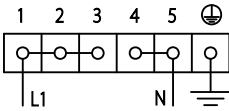
Das Typenschild darf auf keinen Fall entfernt werden.

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



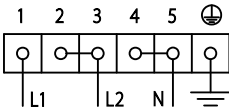
Das Gerät kann in den folgenden Modi betrieben werden:

- **220-240 V 1 N \sim**



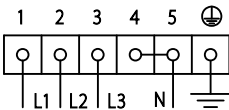
Dreipoliges **3 x 6 mm²**-Kabel.

- **380-415 V 2N \sim**



Vierpoliges **4 x 4 mm²**-Kabel.

- **380-415 V 3N \sim**



Fünpoliges **5 x 2,5 mm²**-Kabel.



Die obigen Werte beziehen sich auf den Durchmesser des internen Leiters.



Die genannten Größen der Stromkabel berücksichtigen bereits den Gleichzeitigkeitsfaktor (gemäß des Standards EN 60335-2-6).

Festanschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss mit Stecker und Steckdose

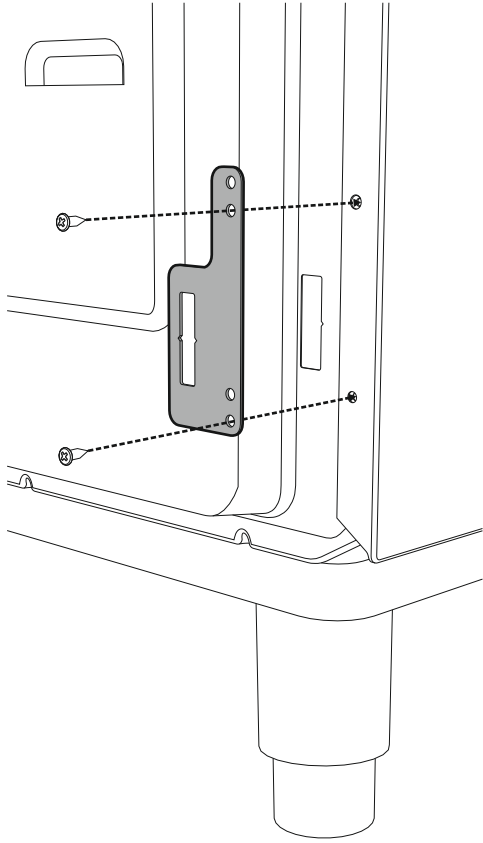
Achten Sie darauf, dass Stecker und Steckdose zusammenpassen.

Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Shunts, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

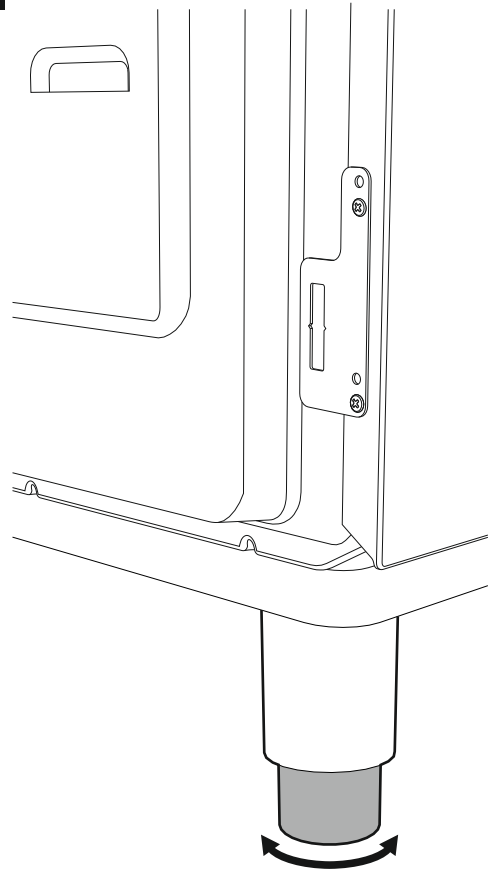
5.3 Für Installateure

- Der Stecker muss nach Abschluss der Installation erreichbar sein. Das Stromkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Gerät muss gemäß der Installationsdiagramme montiert werden.
- Das Gelenk an der Verbindung darf auf keinen Fall gedreht oder gebogen werden. Ansonsten kann es passieren, dass das Gerät beschädigt wird und die Herstellergarantie erlischt.
- Falls das Gerät nach Ausführung aller Prüfungen immer noch nicht korrekt funktioniert, wenden Sie sich an ein autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.
- Weisen Sie die Benutzer nach der erfolgreichen Installation in den korrekten Gebrauch des Gerätes ein.

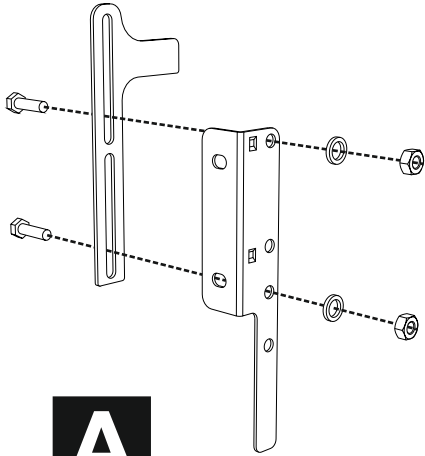
1



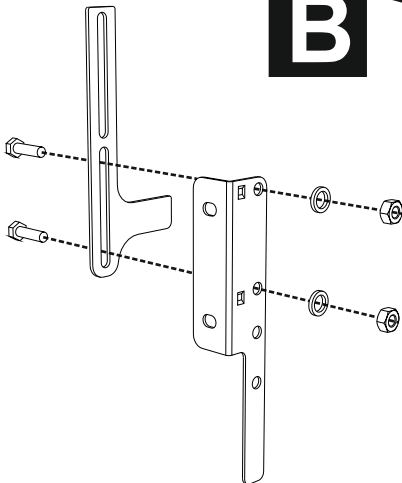
2



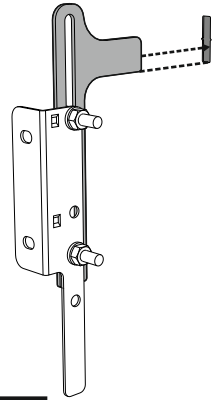
3



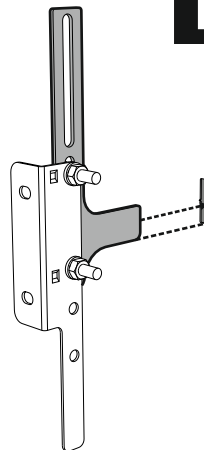
A
B



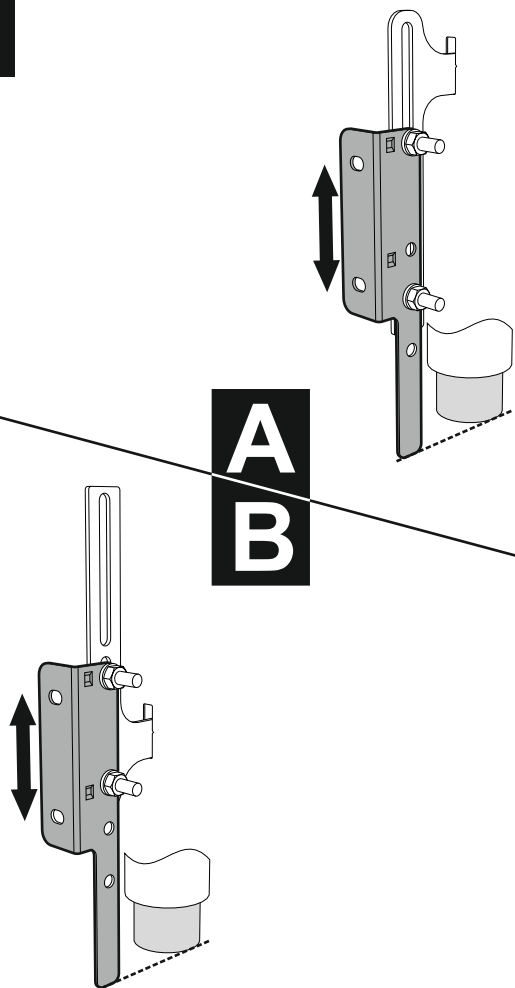
4



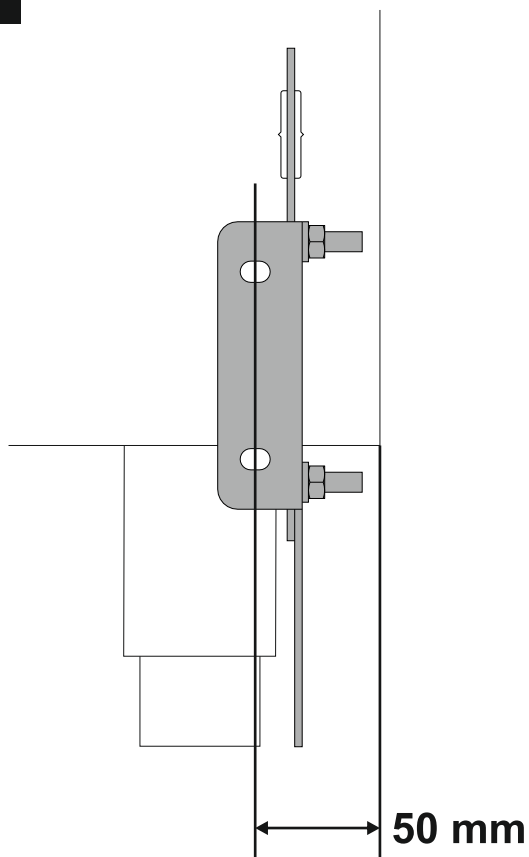
A
B



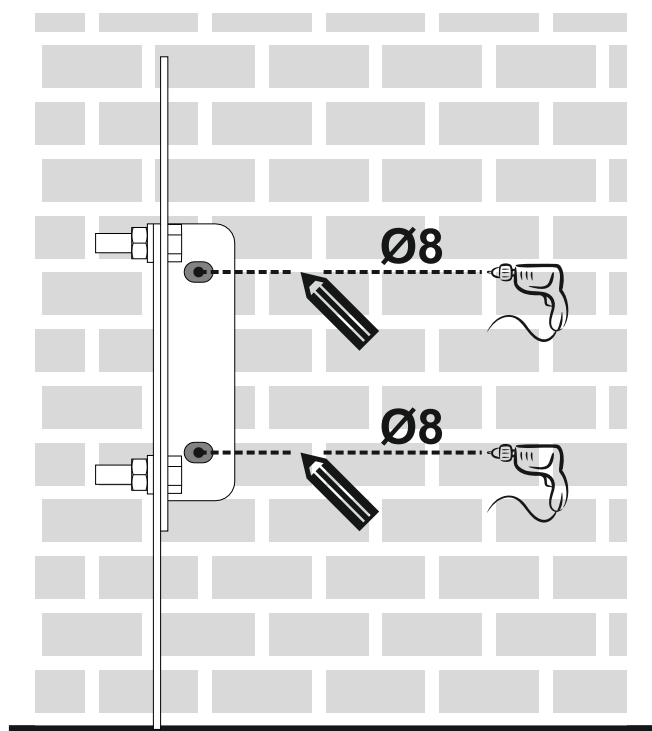
5



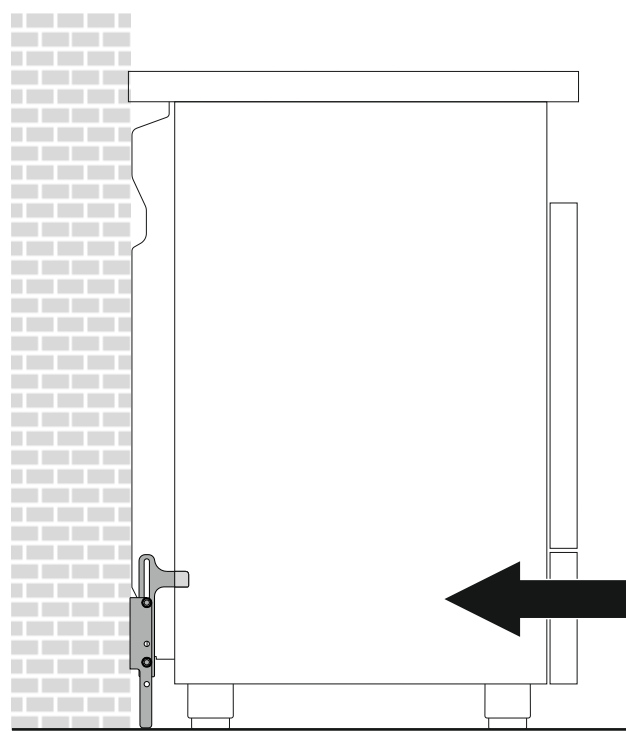
6



7



8



913531312/B

SCD90CMX9 Neuheit

KOMBI - STANDHERD 90 CM, **GLASKERAMIK**,
MULTIFUNKTION, CONCERT DESIGN, **EDELSTAHL**,
8 BEHEIZUNGSARTEN, **VAPOR CLEAN**,
DOPPELHEISSLUFT, ENERGIE-EFFIZIENZKLASSE A



Ästhetik / Bedienung

- Concert Design
- Bedienblende und Spritzleiste in Edelstahl
- Vollglasaußentür
- Klappfach mit Gerätesockel mit geprägtem SMEG – Logo
- Kurzzeitwecker / Minutenzähler
- Digitale Programmuhr / 5 Tasten

Kochzonen

- 5 Hi - Light Kochzonen
- Stufenlose Leistungsregelung

VL: Ø 140 mm – 1,2 kW

HL: Ø 210 mm – 2,0 kW

HR: Ø 120/200 mm – 0,75/2,0 kW (Zweikreiskochzone rund)

VR: Ø 140 mm – 1,20 kW

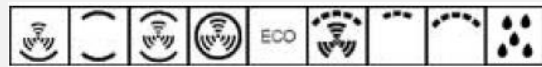
M : Ø 170/265 mm – 1,4/2,20 kW (Zweikreisbräterzone oval)

Sicherheit / Kochfeld

- Überhitzungsschutz
- **5-fache** Restwärmeanzeige „H“

Backofen Multifunktion

8 Beheizungsarten, **1 VAPOR CLEAN** Reinigungsfunktion



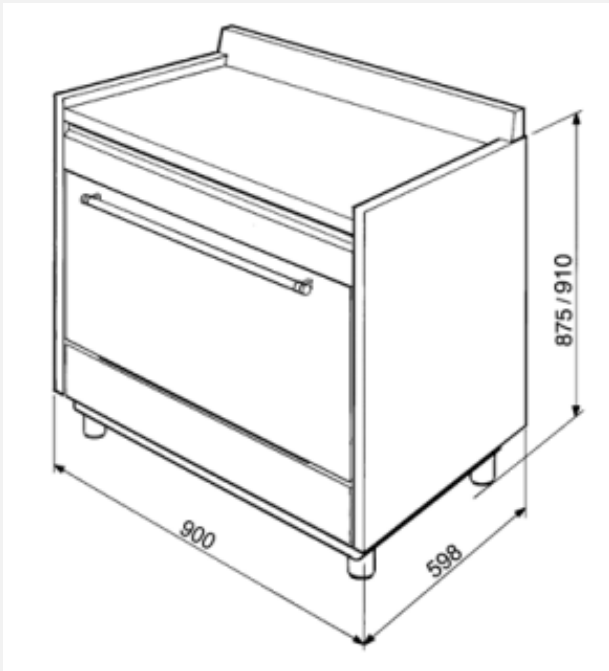
- **DOPPELHEISSLUFT** für gleichmäßiges Garen
- Infrarot Großflächengrill **2,90 kW**
Infrarot Kleinflächengrill **1,70 kW**
- Digitale Programmuhr für Gardauer und Endabschaltung, Kurzzeitwecker
- Akustisches Signal bei Programmende
- Temperaturregelbereich **50° - 260°C**
- Backofenvolumen netto : **115 l**
Backofenvolumen brutto : **126 l**
- **5** Backebenen
- Einschubführungen verchromt
- **Ever – Clean** Emaillierung
- **2** Halogenbeleuchtungen (**2x40W**)
- Vollglasinnentür herausnehmbar
- Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür
- **4** höhenverstellbare Stellfüße

Sicherheit / Backofen

- Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung
- **3-fache** Thermoverglasung „**Fresh touch**“

Serienzubehör

- 2 Backbleche H = 20 mm
- 1 Backblech H = 40 mm
- 2 Grillroste mit Tiefensperre
- 1 Glasschaber



Optionales Zubehör

- KIT90X9: Edelstahlrückwand 89,6 x 74,8 x 4,5cm
- GT1T-2 : Teleskop – Vollauszug, 1 Ebene
- GT1P-2 : Teleskop – Teilauszug, 1 Ebene

Technische Daten

Elektrischer Gesamtanschlusswert: **11,80 kW**
Spannung/Frequenz: **380-400V/50-60Hz ~ 3N**

Energieverbrauch

Bei konventioneller Beheizung: **1,10 kWh/Zyklus**
Bei ventilierter Beheizung : **1,29 kWh/Zyklus**

Energieeffizienzklasse **A**

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

EAN13 : **8017709217532**

Ersetzt Modell : **SCD90CMX5**

Erstellt am : **22.03.2018**