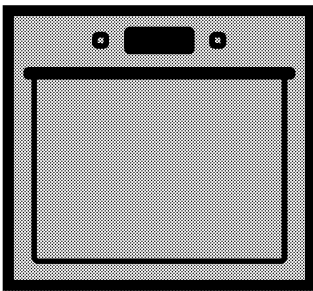


Mikrowellenofen

Gebrauchsanleitung



BCW18501X

DE

285.4461.24/R.AB/03.10.2018

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung!

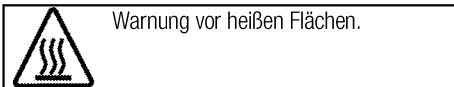
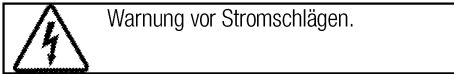
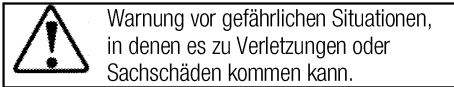
Liebe Kundin, lieber Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses Beko-Produktes. Wir wünschen uns, dass Sie an diesem hochwertigen Gerät, das unter Einsatz modernster Technologie gefertigt wurde, von Anfang an viel Freude haben werden. Lesen Sie daher die gesamte Bedienungsanleitung und sämtliche Begleitdokumentation aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben. Beachten Sie sämtliche Informationen und Warnungen der Bedienungsanleitung.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Sicherheit allgemein4
 Elektrische Sicherheit5
 Gerätesicherheit6
 Sicherheitsanweisungen zum Mikrowellenofen.7
 Bestimmungsgemäße Verwendung12
 Sicherheit von Kindern.....12
 Altgeräte entsorgen13
 Verpackungsmaterialien entsorgen13

2 Allgemeine Informationen 14

Überblick14
 Lieferumfang15
 Technische Daten16

3 Installation 17

Vor der Installation17
 Installation und Anschluss.....20
 Weitertransport21

4 Vorbereitungen 22

Tipps zum Energiesparen.....22
 Erste Benutzung22
 Uhrzeit einstellen22
 Erstreinigung des Gerätes23
 Erstes Aufheizen23

5 Bedienung Mikrowelle 24

Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren ..24
 Mikrowellenofen bedienen29
 Betriebsarten beim Mikrowellengaren33
 Garzeitentabelle34
 Rezepte-Funktionen35

6 So bedienen Sie den Ofen 41

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen 41
 So bedienen Sie den Backofen 42
 Betriebsarten 43
 So bedienen Sie den Ofen..... 45
 Tastensperre verwenden..... 46
 Timer als Alarmfunktion verwenden 47
 Garzeitentabelle 47
 Rezepte-Funktionen..... 48
 Einstellungs Menü 51
 So bedienen Sie den Grill 51
 Garzeitentabelle zum Grillen 51

7 Pflege und Wartung 52

Allgemeine Informationen 52
 Mikrowellenofen reinigen 52
 Bedienfeld reinigen..... 53
 Backofen reinigen 53
 Ofenbeleuchtung auswechseln 53

8 Problemlösung 54

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt die Garantie.

Sicherheit allgemein

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zudem die Garantie erlöschen lassen. Lesen Sie vor der Installation aufmerksam die Anweisungen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Vergessen Sie nicht, die Funktionsknöpfe des Gerätes nach jedem Gebrauch abzuschalten.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien durch einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses ein Brand entstehen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherung im Haus ab.

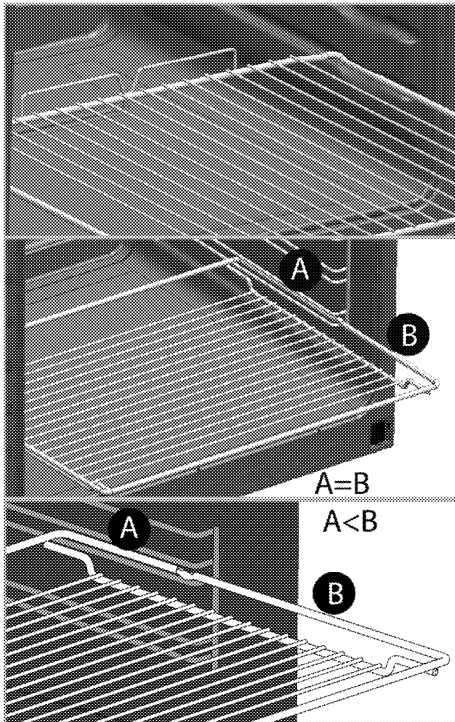
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Gerätesicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät niemals, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Erwärmen Sie im Ofen keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern.

Andernfalls kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.

- Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie auf dem Boden des Blechs aus.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.
- Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls das Türglas Sprünge aufweist oder herausgenommen wurde.
- Der Gerätegriff ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie beim Grillen keine Handtücher, Handschuhe und ähnliche Textilien an die geöffnete Tür.
- Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.
- **WARNUNG:** Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden.

Verhinderung möglicher Brandgefahr!

- Stellen Sie zur Vermeidung von Lichtbögen sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher und fest sind.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in den elektrischer Verbindungspunkt eindringen kann.

Sicherheitsanweisungen zum Mikrowellenofen

- Das Gerät dient nur dem Einsatz in privaten Haushalten. Das Gerät ist nicht für den Einsatz in kommerziellen Bereichen vorgesehen, wie
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Halbpensionen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren die Benutzung des Gerätes nur dann ohne Aufsicht, wenn sie angemessen in der sicheren

Benutzung des Mikrowellenofens unterwiesen wurden und die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung verstehen.

- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder ab 8 Jahren den Ofen aufgrund der erzeugten Temperatur nur unter elterliche Aufsicht benutzen.
- Die freiliegenden Teile des Produktes werden während und nach Einsatz des Produktes heiß.
- Prüfen Sie das Gerät auf Schäden, wie z. B. eine falsch ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtungsflächen, defekte oder lockere Türscharniere und Riegel sowie Beulen im Inneren des Garraums. Falls Sie Schäden feststellen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb; wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Falls Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht verwendet werden, bis er durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder eine ähnlich qualifizierte Person repariert wurde.
- Stellen Sie vor Benutzung Ihres Ofens sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist. Ein Sicherheitsmechanismus in der Tür verhindert, dass Ihr Gerät bei geöffneter Tür arbeitet, und hält das Garen an, falls Sie die Tür öffnen. Sie sollten das Türverriegelungssystem nicht blockieren und nicht versuchen, dieses System zu umgehen. Falls das Türverriegelungssystem umgangen wird, besteht die Gefahr einer Aussetzung von Mikrowellenstrahlen, falls das Gerät bei geöffneter Tür benutzt wird.
- Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür. Sie sollten Ihr Gerät nicht benutzen, falls Objekte, wie Papiertücher oder Servietten, verhindern, dass die Tür richtig geschlossen wird.
- Funkstörungen
Stellen Sie das Gerät mindestens 2 Meter von Fernsehern, Radios, WLAN-Modems, Zugangspunkten und Antennen entfernt auf. Andernfalls können Störungen auftreten.
- Garen Sie Lebensmittel nicht bei übermäßig hoher Garzeit und Mikrowellenleistung. Bei übermäßigem Garen können Speisen teilweise verbrennen.
- **Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie oder Aluminiumutensilien zum Garen**

per Mikrowelle. Funken verursachen Geräteschäden.

- Verwenden Sie während des Garens per Mikrowelle keine Metallobjekte in einer Entfernung von weniger als 3 cm zur Gerätetür.

- Platzieren Sie keine korrosiven Chemikalien oder Materialien mit korrosiven Dämpfen im Ofen.

Störungen können durch folgende Maßnahmen reduziert oder beseitigt werden:

1. Tür und Dichtungsfläche des Gerätes reinigen.
 2. Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten.
 3. Mikrowellenofen im Hinblick auf den Empfänger an einem anderen Ort umstellen.
 4. Mikrowellenofen vom Empfänger entfernen.
 5. Mikrowellenofen an eine andere Steckdose anschließen, damit Mikrowellenofen und Empfänger verschiedene Stromkreise verwenden.
- Ofen von anderen Heizgeräten entfernen; feuchte oder dampfige Umgebungen meiden.
 - Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die Schutz vor Aussetzung von Mikrowellenenergie bietet, dürfen zur Vermeidung von Gefahren nur

von autorisierten Kundendienstmitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden.

- Dies ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 beinhaltet alle ISM-Geräte (industrielle, wissenschaftliche oder medizinische Geräte), in denen absichtlich Funkfrequenzenergie erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Materialbehandlung genutzt wird, sowie Funkerosionsgeräte. Geräte der Klasse B sind Geräte, die zur Benutzung in Haushalsumgebungen oder Umgebungen, die direkt mit einem Niederspannungsstromnetz, das Wohngebäude versorgt, verbunden sind, geeignet sind.
- Der Mikrowellenofen dient dem Erwärmen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen oder Erwärmen von Polstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen birgt Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr.
- Das Gerät wurde nicht zum Trocknen von Lebewesen entwickelt.

- **Verwenden Sie** Ihren Ofen **nicht**, wenn er **leer** ist. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden. Falls Sie Ihren Ofen testen möchten, stellen Sie ein Glas Wasser hinein. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und das Gerät erleidet keinen Schaden.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.

Verwenden Sie keine Behälter aus Ton zum Mikrowellengaren. Feuchtigkeit in den Tonwaren kann sich ausdehnen und den Behälter beschädigen.

So reduzieren Sie die Brandgefahr im Garraum:

- Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, dürfen Sie das Gerät aufgrund potenzieller Entzündung nicht unbeaufsichtigt lassen. Falls Rauch auftritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker; halten Sie die Tür zum Ersticken jeglicher Flammen geschlossen.
- Entfernen Sie Verschlüsse aus Draht von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Ofen geben.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen. Lassen Sie bei Nichtbenutzung keine Papierprodukte, Garutensilien

oder Lebensmittel im Garraum zurück.

- Falls Sie Materialien, wie Papier, Holz oder Kunststoff, zum Garen in Ihrem Mikrowellenofen verwenden, dürfen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Papier, Holz und ähnliche Materialien können sich entzünden, Kunststoffmaterialien können schmelzen. Verwenden Sie bei den Betriebsarten Umluft, Grill und Kombigaren keine Behälter aus derartigen Materialien.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte gut verrührt oder geschüttelt werden; prüfen Sie die Temperatur zur Vermeidung von Verbrennungen vor dem Füttern.
- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in abgedichteten Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
- Das Erhitzen von Getränken per Mikrowelle kann zu verzögertem Aufkochen führen; seien Sie daher entsprechend vorsichtig.
- Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren könnten (selbst nach Abschluss der Erhitzung per Mikrowelle).

- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Erhitzen von kohlenensäurehaltigen Getränken oder Lebensmitteln in luftdichten Behältern, wie Dosen. Andernfalls kann Druck im Inneren des Gerätes entstehen, der beim Öffnen der Tür Schäden oder sogar eine Explosion verursachen kann.
 - Verwenden Sie Ihren Mikrowellenofen nicht zum Garen oder Wiederaufwärmen nicht verquirter Eier (ganz gleich, ob mit oder ohne Schale). Achten Sie darauf, die Haut von Kartoffeln, Äpfeln, Kastanien oder ähnlichen Obst- und Gemüsesorten vor dem Garen anzustechen.
 - Verwenden Sie kein metallhaltiges (Silber, Gold etc.) Porzellan. Denken Sie daran, alle metallischen Verschlüsse von Lebensmittelverpackungen zu entfernen. Metallteile im Inneren des Gerätes können Lichtbögen verursachen, die ernsthafte Beschädigungen zur Folge haben können.
 - Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Braten/Frittieren mit Öl, da Sie die Temperatur des Öls nicht regulieren können.
- Verwenden Sie den Mikrowellenofen nicht zum reinen Erhitzen von Öl oder Getränken mit hohem Alkoholgehalt.
- Stellen Sie den Ofen nicht an Orten auf, an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchte erzeugt wird; platzieren Sie ihn nicht in der Nähe brennbarer Materialien.
 - Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
 - Lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Gerätetür; verbieten Sie Kindern, sich an die Tür zu hängen. Andernfalls kann sich die Gerätetür verformen, wodurch sie sich nicht mehr richtig schließen lässt.
 - Geben Sie einen metallischen Teelöffel oder einen Glasstab in den Behälter, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen. Dies verhindert ein verzögertes Aufkochen der Flüssigkeit und damit ein plötzliches Überkochen beim Herausnehmen des Behälters.
 - Gerät unter folgenden Umständen nicht verwenden:
 - Die Tür ist nicht richtig geschlossen;
 - Die Türscharniere sind beschädigt;
 - Die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätefront sind beschädigt;
 - Das Türfenster ist beschädigt;

- Es entsteht ein Lichtbogen im Gerät, obwohl sich keine Metallteile im Garraum befinden.
- Vermeiden Sie unbedingt lange Garzeiten und extreme Leistungsstufen, wenn Sie geringen Mengen Lebensmittel garen; andernfalls können sich Lebensmittel zu stark erhitzen und verbrennen. Beispielsweise kann eine Scheibe Brot nach 3 Minuten verbrennen, falls die Leistungsstufe sehr hoch eingestellt ist.
- Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren oder Braten, da die Temperatur des erhitzten Öls in der Mikrowelle nicht kontrolliert werden kann.
- Kontaktflächen der Tür (Frontseite des Innenbereichs und Innenseite der Türen) müssen zur Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Betriebs sauber gehalten werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Kommerzieller Einsatz lässt die Garantie erlöschen.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes).

- Das Gerät ist nicht zum Einsatz in Wohnwagen, beim Camping und für ähnliche Zwecke vorgesehen.
- Nutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen. Verwenden Sie es nicht im Garten oder auf dem Balkon – generell nicht im Freien.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen an die Griffe. Dieses Gerät darf auch nicht als Raumheizung missbraucht werden.
- Sämtliche Öffnungen in der Wand hinter dem Gerät und im Boden darunter müssen versiegelt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät stets ausreichend belüftet wird, blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.
- Das Gerät ist zum Mikrowellengaren, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des

Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsteile entsprechend den Umweltstandards.
- Elektrogeräte können grundsätzlich eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Produkt fern, lassen Sie sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder ab 8 Jahren den Ofen aufgrund der erzeugten Temperatur nur unter elterliche Aufsicht benutzen.
- Die freiliegenden Teile des Produktes werden während und nach Einsatz des Produktes heiß.
- Stellen Sie keine Gegenstände über das Gerät, nach denen Kinder greifen können.
- Wenn die Ofentür offen ist, dürfen Sie **keine** schweren Gegenstände darauf abstellen; Kinder dürfen

sich **nicht** darauf setzen. Andernfalls können das Gerät umkippen bzw. die Türgelenke beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

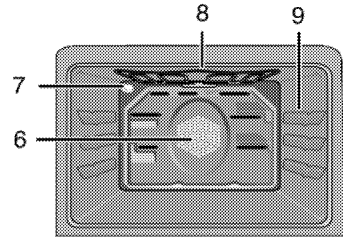
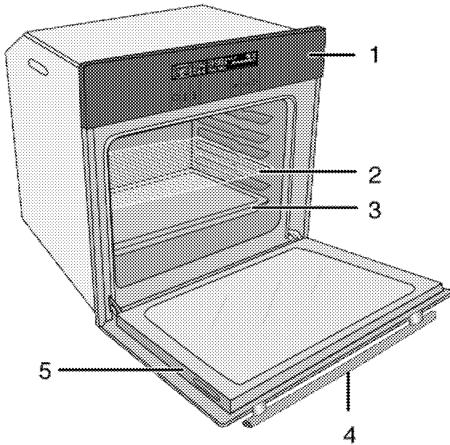
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

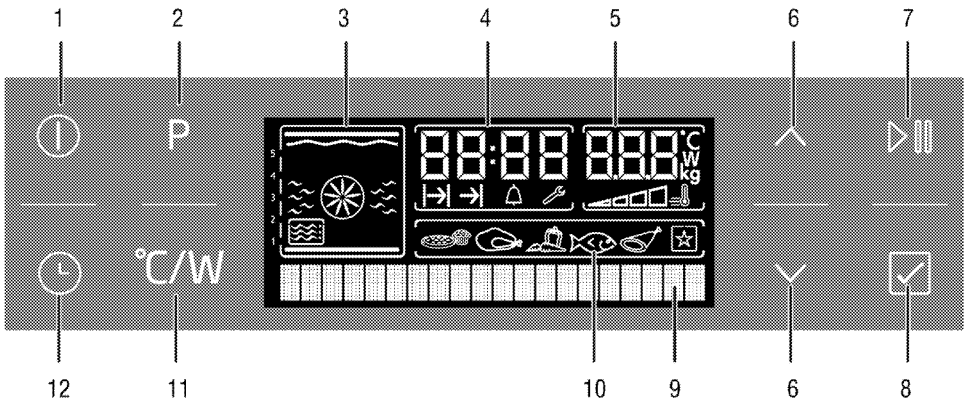
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Überblick



- | | | | |
|---|------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Lüftermotor (hinter der Stahlplatte) |
| 2 | Rost | 7 | Beleuchtung |
| 3 | Blech | 8 | Oberes Heizelement |
| 4 | Griff | 9 | Einschubpositionen |
| 5 | Ofentür | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Ein-/Austaste | 10 | Lebensmittelauswahl |
| 2 | Lebensmittelauswahl | 11 | Temperatur-/Gewicht-/Leistung-
/Schnellheizen-Einstelltaste |
| 3 | Funktionsanzeige | 12 | Zeiteinstelltaste |
| 4 | Uhrzeitanzeige | | |
| 5 | Temperatur-/Gewichts-
/Mikrowellenleistungsanzeigefeld | | |
| 6 | Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und
verringern, Menünavigationstasten | | |
| 7 | Start-/Stoptaste | | |
| 8 | Bestätigungstaste | | |
| 9 | Textanzeige | | |

Lieferumfang

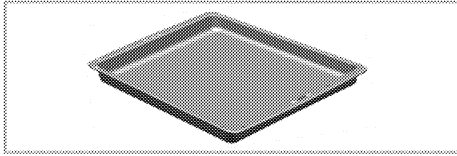


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

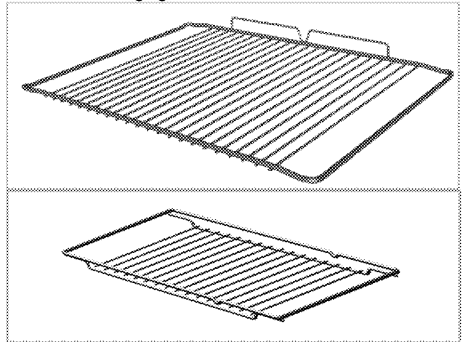
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. Rost

Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.





Technische Daten


ALLGEMEIN	
Spannung/Frequenz	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3,6 kW
Sicherung	16 A Minimum
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² oder gleichwertig
Kabellänge	Maximal 2 m
BACKOFEN/GRILL	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	455 mm/594 mm/567 mm
Installationsabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	**450 oder 460 mm/560 mm/minimal 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,0 kW
MIKROWELLE	
Nettovolumen	48 l
Mikrowellenleistung	Max. 900 W
Mikrowellenfrequenz	2465 MHz

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Backöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß folgender Prioritäten ermittelt; je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation*, .

	Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.
	Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

	Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.
---	---

3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zudem die Garantie erlöschen lassen.



Die Vorbereitung des Installationsortes und des Elektroanschlusses ist Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



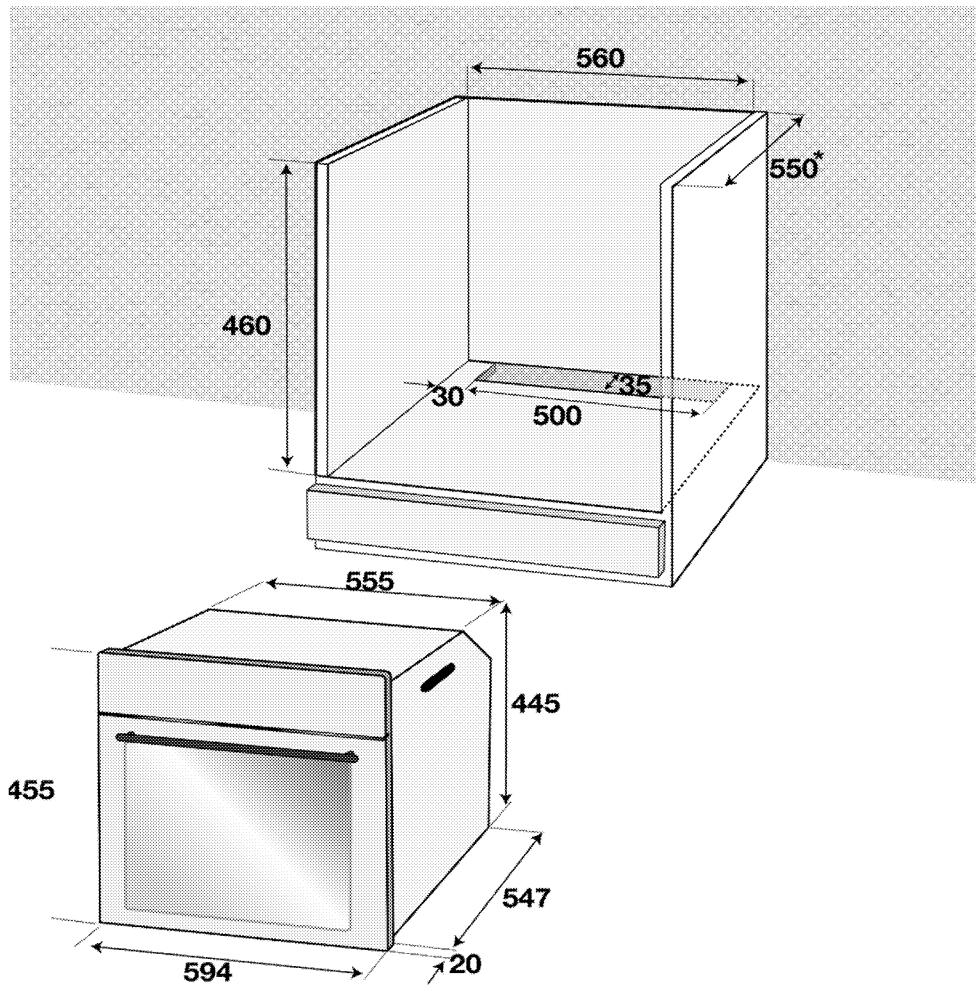
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



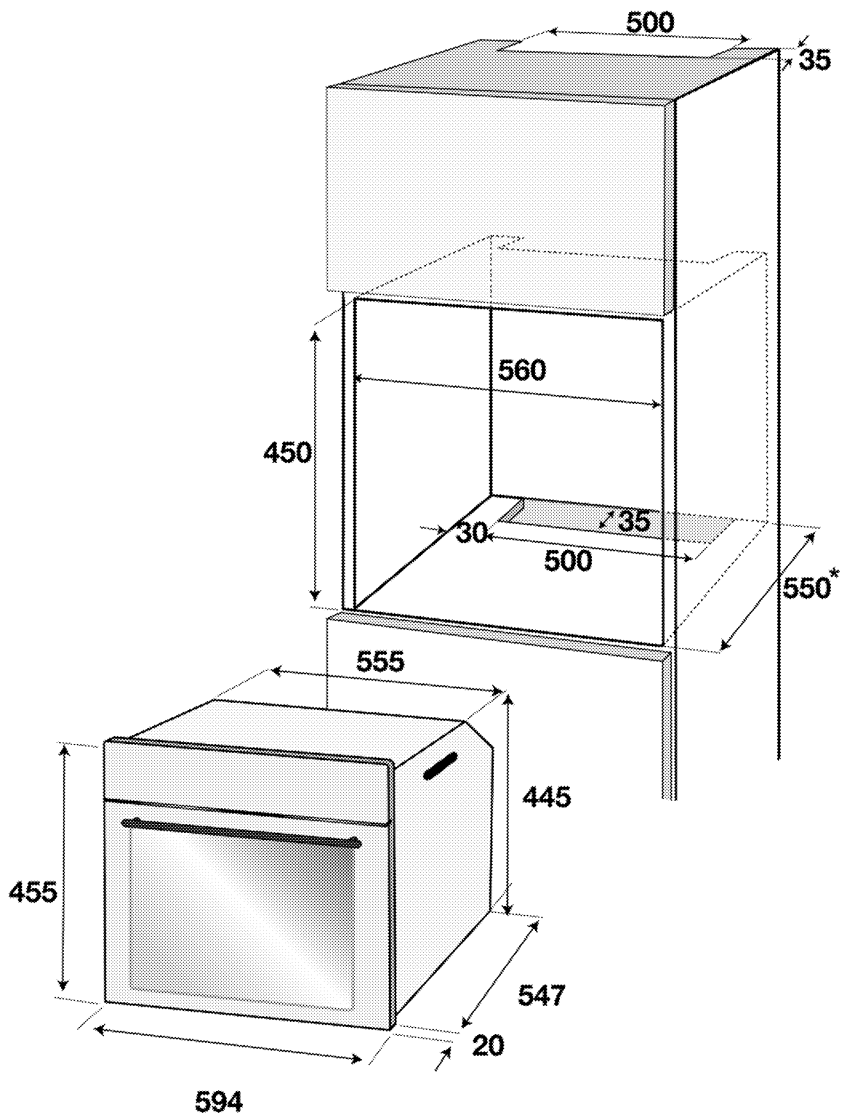
Tür und Türgriff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* min.



* min.

Installation und Anschluss

- Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.

Elektroanschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür.
- Das Netzkabel des Gerätes muss den Angaben der „Technische Daten“-Tabelle entsprechend gewählt werden.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!

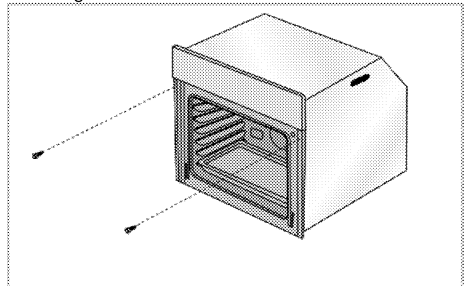


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über den Herd hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

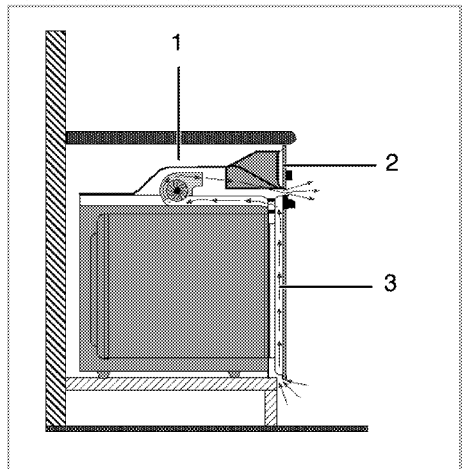
Gerät installieren

1. Schieben Sie den Ofen in das Möbel ein, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Ofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.



Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Netzkabel an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktionen.

Weitertransport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Roste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Benutzen Sie Klebeband, um die Ofentür an den Seiten zu fixieren.

- Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

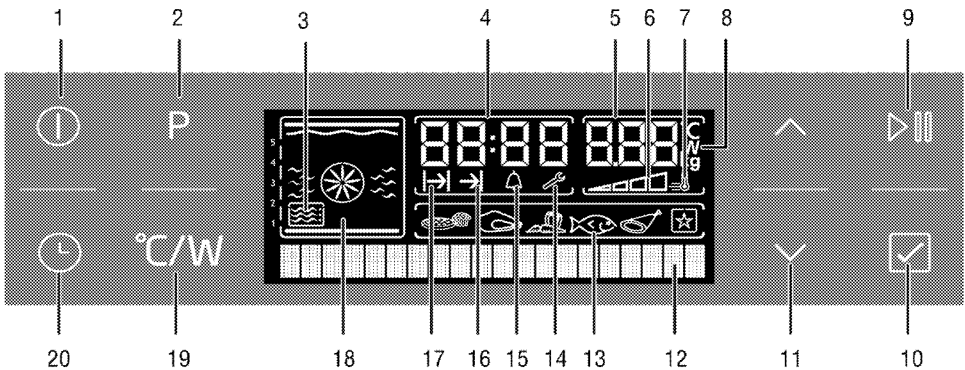
Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Rost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Ofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Ofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Ofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Benutzung Uhrzeit einstellen



Stellen Sie vor dem Betrieb die Uhrzeit ein. Der Herd arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

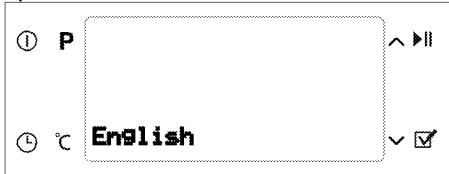


- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Ein-/Austaste | 11 | Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten |
| 2 | Lebensmittelauswahlstaste | 12 | Textanzeige |
| 3 | Mikrowellensymbol | 13 | Lebensmittelauswahl |
| 4 | Uhrzeitanzeige | 14 | Einstellungssymbol |
| 5 | Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld | 15 | Alarmsymbol |
| 6 | Ofentempersymbol | 16 | Garzeitende-Symbol |
| 7 | Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen) | 17 | Garzeitsymbol |
| 8 | Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol | 18 | Funktionsanzeige |
| 9 | Start-/Stoppstaste | 19 | Temperatur-/Gewicht-/Leistung-/Schnellheizen-Einstelltaste |
| 10 | Bestätigungstaste | 20 | Zeiteinstelltaste |

Schließen Sie das Netzkabel an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.

Die Sprache muss vor dem Einstellen der Zeit ausgewählt werden.

Sprache einstellen



Beim ersten Einschalten des Ofens erscheint „English“ in der Textanzeige. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit . Bestätigen Sie die Sprachauswahl mit .

Die Sprachauswahl erscheint nur beim ersten Einschalten. Im „Einstellungen“-Menü können Sie die Sprache zu einem späteren Zeitpunkt bei Bedarf auch wieder ändern. *Einstellungsmenü*, .

Zeit einstellen



Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, erscheint „Zeiteinstellung“ in der Textanzeige. Geben Sie die aktuelle Uhrzeit mit ein.

Stellen Sie vor dem Betrieb die Uhrzeit ein. Solange die Zeit nicht eingestellt wird, leuchtet das Einstellungen-Symbol weiter. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und mit einem Tuch trocknen.

Erstes Aufheizen

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.

WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.

Backofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die höchste Grilleistung; siehe .
4. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Ofen ab; siehe

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die höchste Grillstufe; siehe *So bedienen Sie den Grill* auf .
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; siehe *So bedienen Sie den Grill* auf .

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Mikrowelle

Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren

So verhindern Sie, dass Wasser und andere Flüssigkeiten in Ihrem Mikrowellenofen überkochen:

3. Verwenden Sie keine geschlossenen Behälter, vermeiden Sie Behälter mit schmalen Öffnungen.
 4. Nicht überhitzen.
 5. Verrühren Sie den Inhalt mit einem Teelöffel, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle geben; öffnen Sie die Tür und verrühren Sie die Flüssigkeit noch einmal, wenn die Hälfte der Zeit abgelaufen ist. Lassen Sie den Teelöffel im Betrieb nicht im Gerät.
 6. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie Suppen oder Soßen, können diese noch vor dem Kochen Bläschen bilden und überlaufen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie derartige Flüssigkeiten erhitzen.
- Nach dem Aufwärmen von Babynahrung oder Getränken in einer Babyflasche sollten Sie diese vor dem Füttern Ihres Babys schütteln/verrühren und die Temperatur prüfen. Entfernen Sie vor dem Erhitzen Kappe und Mundstück von der Flasche.
 - Nehmen Sie Lebensmittel vor dem Garen oder Auftauen aus jeglichen Plastikverpackungen. In einigen wenigen Fällen müssen Sie Lebensmittel mit einer speziellen Nylon-Folie abdecken.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht zur Herstellung von Popcorn, solange Sie nicht über spezielle Beutel zur Benutzung in Mikrowellenöfen verfügen.
 - Süßigkeiten aus Schokolade mit geringem Feuchtigkeitsanteil und mehlbasierte Speisen sollten vorsichtig erhitzt werden.
 - Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren könnten (selbst nach Abschluss der Erhitzung per Mikrowelle).

Die Vorteile des Mikrowellengarens

- In herkömmlichen Öfen dringt die von elektrischen Heizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Hitze von außen in die Lebensmittel. Daher wird zum Erhitzen der Luft im Garraum, der Ofenkomponenten und der Kochutensilien viel Energie verbraucht.
- In einem Mikrowellenofen wird die Hitze von den Lebensmitteln selbst erzeugt und der Wärmestrom erfolgt von innen nach außen. Daher gibt es keinen Wärmeverlust im Medium, an den Innenwänden oder Utensilien (sofern sie mikrowellenkompatibel sind). In anderen Worten: nur die Lebensmittel werden erhitzt.
- Mikrowellenöfen verkürzen Garzeiten erheblich. Die zum Mikrowellengaren benötigte Zeit ist etwa um die Hälfte oder ein Drittel kürzer als bei herkömmlichen Öfen. Vieles ist von der Dichte, Wärme und Menge der zu garenden Lebensmittel abhängig.
 - Sie können den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln wahren, indem Sie sie in ihrem eigenen Saft garen; ungewürzt oder schwach gewürzt.
 - Mikrowellenöfen sparen Energie. Energie wird nur beim Garen verwendet. Bei einem Mikrowellenofen gibt es keine verschwendete Energie.
 - Es stellt auch kein Problem dar, falls Sie vergessen haben, Fleisch aufzutauen. Mikrowellenöfen tauen gefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit auf, sodass Sie sofort mit der Zubereitung beginnen können. Daher wird die Gefahr des Bakterienwachstums reduziert.
 - Lebensmittel behalten ihren Nährwert dank kurzer Garzeiten.
 - Auch die Reinigung gestaltet sich einfacher als bei herkömmlichen Öfen.

Mikrowellengaren in der Theorie

- Mikrowellen sind eine Form von Energie, ähnlich Funk- und Fernsehwellen. Die

Magnetfeldröhre im Inneren Ihres Mikrowellenofens produziert Mikrowellenenergie. Mikrowellenenergie zerstreut im Ofen in alle Richtungen, wird von den Seitenwänden reflektiert und penetriert dadurch gleichmäßig in die Lebensmittel. Die Mikrowellen verursachen schnelle Vibrationen in den Molekülen der Lebensmittel. Diese Vibrationen erzeugen die Hitze, die Lebensmittel gart.

- Die Mikrowellen passieren nicht die Metallwände Ihres Ofens. Mikrowellen können Materialien, wie Keramik, Glas oder Papier durchdringen.

Warum sich Lebensmittel erhitzen

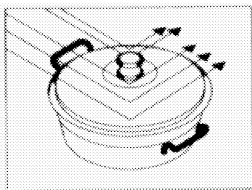
Die meisten Lebensmittel enthalten Wasser und Wassermoleküle vibrieren, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Reibung zwischen Molekülen erzeugt Hitze, wodurch die Temperatur der Lebensmittel steigt, sie aufgetaut, gegart oder warmgehalten werden. Durch die in den Lebensmitteln erzeugte Hitze

- können Lebensmittel mit wenig oder sogar ohne Öl gegart werden;
- Speisen in einem Mikrowellenofen deutlich schneller als in einem herkömmlichen Ofen aufgetaut oder gegart werden;
- bleiben Vitamine, Mineralien und Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten;
- ändern sich natürliche Farbe und Aroma der Lebensmittel nicht.

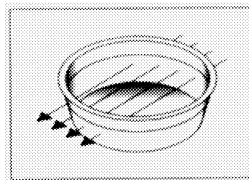
Zum Mikrowellengaren geeignete Behälter

Mikrowellen dringen durch Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, nicht aber durch Metalle. Daher können Metallutensilien oder Utensilien mit Metallteilen nicht im Mikrowellenofen verwendet werden.

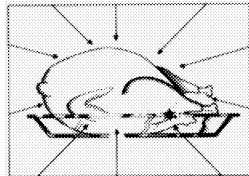
Mikrowellen werden durch Metall reflektiert,...



... dringen jedoch durch Glas oder Porzellan...



... und werden durch Lebensmittel absorbiert.



	ACHTUNG Brandgefahr! Stellen Sie jedoch niemals metallische oder mit Metall abgedeckte Behälter in Ihren Mikrowellenofen.
	ACHTUNG Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist, oder ohne Backblech. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

- Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Sie werden von jeglichen metallischen Gegenständen im Ofen reflektiert, was gefährliche Lichtbögen verursachen kann. Die meisten hitzebeständigen, nicht metallischen Behälter sind zur Benutzung in einem Mikrowellenofen geeignet. Bestimmte Behälter können jedoch Materialien enthalten, die nicht mikrowellengeeignet sind. Anhand des folgenden Tests können Sie prüfen, ob ein Behälter mikrowellengeeignet ist:
- Geben Sie den gewünschten Behälter im Leerzustand mit einem anderen mit Wasser gefüllten Behälter in den Ofen.
- Lassen Sie den Ofen eine Minute lang bei hoher Leistung arbeiten. Falls sich das Wasser erhitzt hat und der getestete Behälter kalt ist, ist er mikrowellengeeignet.
- Ist das Wasser hingegen immer noch kalt und der benachbarte Behälter erhitzt, bedeutet dies, dass die Mikrowellen vom

Behälter absorbiert wurden; der Behälter ist also nicht mikrowellengeeignet.

Glasbehälter

- Verwenden Sie keine Behälter aus sehr dünnem Glas oder Bleiglas. Hitzebeständige Glasbehälter eignen sich zur Benutzung in Mikrowellenöfen. Verwenden Sie jedoch keine brüchigen Glasbehälter, wie Wasser- und Weingläser, im Mikrowellenofen, da diese beim Erhitzen des Inhaltes springen können.

Kunststoffbehälter

- Verwenden Sie beim langfristigen Mikrowellengaren keine Töpfe und Schüsseln aus Kunststoff oder Melamin; dies gilt auch für Beutel zur Aufbewahrung gefrorener Lebensmittel. Das liegt daran, dass sehr heiße Lebensmittel früher oder später dazu führen, dass die Kunststoffbehälter schmelzen oder sich verformen. Verwenden Sie solche Behälter nur zum kurzfristigen Mikrowellengaren.

Kochbeutel

- Kochbeutel eignen sich zur Benutzung in Mikrowellenöfen, sofern sie zum Garen vorgesehen sind. Vergessen Sie nicht, sie zu durchstechen, damit Dampf im Inneren entweichen kann. Verwenden Sie niemals normale Plastikbeutel zum Garen, da diese schmelzen.

Papier

- Verwenden Sie zum langfristigen Garen keinerlei Papierbehälter. Das Papier kann Feuer fangen. Papiergeschirr eignet sich für ölige und trockene Speisen, die sich schnell garen lassen.

Verwenden Sie kein recyceltes Papier. Solches Papier kann Fragmente enthalten, die Lichtbögen verursachen können.

Holzbehälter und Korbwaren


- Da Mikrowellen Holzstrukturen trocknen und spröde werden lassen, sollten keine großen Holzbehälter verwendet werden.

Porzellanbehälter

- Generell eignen sich Behälter aus solchen Materialien zur Verwendung in einem Mikrowellenofen; Sie sollten sie jedoch vorsichtshalber zunächst testen.

Metallbehälter

- Metallbehälter reflektieren die Mikrowellen von den Lebensmitteln weg. Daher sollten Sie solche Behälter nicht verwenden.



GEFAHR:
Bestimmtes Geschirr mit hohem Eisen- oder Bleianteil eignet sich nicht als Garbehälter.
Denken Sie daran, Ihr Geschirr hinsichtlich seiner Eignung für das Mikrowellengaren zu testen.

Geschirr	Mikrowelle	Grill	Umluft	Kombinationsmodi
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignete Kunststoffteller	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metallblech	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallrost	Nein	Ja	Ja	Nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein

* Verwenden Sie nur das mit dem Ofen gelieferte Metallblech.

Lebensmittel positionieren

- Sie erhalten optimale Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter anordnen. Diese Methode kann für

zufriedenstellende Ergebnisse auf viele Weisen angewandt werden.

- Sie können eine große Zahl identischer Stücke garen (z. B. Kartoffeln). Wenn Sie sie versetzt in einem gleichmäßigen Kreis im Ofen verteilen, erzielen Sie bessere

Ergebnisse. Platzieren Sie sie nicht direkt aneinander.

- Da die Mikrowellen stärker auf die äußeren Schichten der Lebensmittel wirken, sollten Sie beim Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Formen und Dicken dickere Teile in der Mitte des Blechs platzieren. Dadurch werden diese Teile zuerst gegart.
- Platzieren Sie Fisch und andere nicht flache Lebensmittel mit den Schwänzen Richtung Kante des Blechs.
- Sehr fein geschnittenes Fleisch können Sie übereinander positionieren. Dickere Stücke, wie Würstchen und Fleischscheiben, sollten nah beieinander platziert werden.
- Erhitzen Sie Braten- und andere Soßen in einem separaten Geschirr. Schmales, tiefes Geschirr eignet sich für diesen Zweck besser als breites, flaches Geschirr. Die Behälter zum Erhitzen von Braten- und anderen Soßen oder Suppen sollten nicht zu mehr als zwei Dritteln gefüllt werden.
- Wenn Sie Fisch als Ganzes zubereiten, müssen Sie die Haut durchstechen, damit sie nicht aufplatzt.
- Bei der Verwendung von Frischhaltefolie, Beuteln oder Backpapier müssen Sie die Oberfläche durchstechen oder diese ein Stück offen lassen, damit Dampf entweichen kann.
- Kleine Lebensmittelstücke garen schneller als große; gleichmäßig geformte Stücke garen schneller als Lebensmittel mit ungleichmäßiger Form. Für beste Ergebnisse sollten Sie Lebensmittel in gleich große Stücke schneiden.

Höhe von Lebensmitteln

- Bei eher dicken Lebensmitteln (wie Braten) gart der untere Teil schneller. Das bedeutet, dass Sie solche Lebensmittel manchmal mehrmals wenden müssen.
- Dicke oder dichte Lebensmittel können in einer höheren Position platziert werden, wodurch die Mikrowellen stärker im unteren und mittleren Bereich agieren.

Empfehlungen zum Garen

Faktoren, die sich auf die Dauer des Mikrowellengarens auswirken:

- Die Dauer des Mikrowellengarens hängt von einer Reihe Faktoren ab. Die Temperatur der im Rezept verwendeten Zutaten kann sich erheblich auf die benötigte Garzeit auswirken. Daher dauert das Garen eines Kuchens aus eiskalter Butter, Milch und Eiern erheblich länger als das Garen eines Kuchens aus Zutaten bei Zimmertemperatur.
- Insbesondere bei Broten, Kuchen und Sahnesoßen sollten Sie das Gericht bei bestimmten Rezepten aus dem Ofen nehmen, bevor es vollständig gegart ist. Solche Gerichte werden außerhalb des Ofens weiter gegart, wenn Sie sie abdecken, da Wärme von den äußeren zu den inneren Schichten der Lebensmittel dringt.

Wenn Sie solche Lebensmittel bis zum Garzeitende im Ofen belassen, könnte die äußere Schicht anbrennen. Mit der Zeit können Sie die erforderliche Gar- und Standzeit immer besser einschätzen.

- Lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt garen. Ihr Mikrowellenofen wird im Betrieb automatisch beleuchtet, wodurch Sie den Zustand der Lebensmittel besser prüfen können.

Auftauen:

- Die Auftauzeit kann von der Form des Pakets abhängen. Flache, rechteckige Pakete tauen schneller als tiefe Behälter.
- Trennen Sie die Teile, sobald sie aufzutauen beginnen. Dadurch tauen die Lebensmittel schneller auf.
- Je mehr Lebensmittel Sie garen, desto länger dauert es. Die doppelte Menge Lebensmittel erfordert etwa die doppelte Garzeit. Wenn das Garen einer Kartoffel vier Minuten dauert, werden für zwei Kartoffeln etwa sieben Minuten benötigt.

Die Menge Mikrowellen, die Ihr Ofen produziert, bleibt konstant, egal wie viele Lebensmittel Sie darin platzieren. Das bedeutet: Je mehr Lebensmittel Sie in den Ofen geben, desto länger dauert das Garen..

Feuchtigkeitsgehalt

- Der Feuchtigkeitsgehalt wirkt sich auf die Garzeit aus, da Mikrowellen empfindlich auf Feuchtigkeit reagieren. Lebensmittel mit natürlichem Feuchtigkeitsgehalt (wie Gemüse, Fisch und Geflügel) garen schneller und einfacher. Beim Garen trockener Lebensmittel, wie Reis und Hülsenfrüchten, sollten Sie Wasser hinzugeben.
- Denken Sie daran, dass Feuchtigkeit in einem Mikrowellenofen beseitigt wird; wenn Sie also trockenere Lebensmittel, wie bestimmte Gemüsesorten, garen, sollten Sie diese zunächst mit etwas Wasser anfeuchten oder abdecken, damit sie ihre Feuchtigkeit behalten.
- Beim Garen von Lebensmitteln mit sehr geringem Wasseranteil (beim Auftauen von Brot, Herstellen von Popcorn etc.) tritt die Verdunstung sofort ein. In solchen Fällen arbeitet der Ofen wie im Leerzustand und Lebensmittel können anbrennen. Ofen und Utensilien können beschädigt werden. Achten Sie daher darauf, die erforderliche Garzeit einzustellen und lassen Sie den Ofen während des Garens keinesfalls unbeaufsichtigt.

Dampf

- Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln kann manchmal dazu führen, dass der Ofen im Betrieb beschlägt. Dies ist normal.

Zucker

- Halten Sie sich bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Zuckergehalt, wie Puddings und Torten, an die Empfehlungen in Ihren Mikrowellenrezeptbüchern.

Wenn Sie die empfohlene Garzeit überschreiten, kann die Speise verbrennen oder Ihr Ofen beschädigt werden.

Dichte von Lebensmitteln

- Leichte, durchlässige Lebensmittel, wie Brot und Kuchen, erfordern eine kürzere Garzeit als schwere, dichte Lebensmittel, wie Braten und Eintöpfe. Seien Sie beim Mikrowellengaren von durchlässigen

Lebensmitteln vorsichtig, damit deren Oberfläche nicht hart und trocken wird.

Knochen und Fettgehalt

- Knochen leiten Wärme und Fett gart schneller als Fleisch. Achten Sie beim Garen von Fleischstücken mit Knochen oder Fett darauf, diese gleichmäßig und nicht zu lange zu garen.

Farbe von Lebensmitteln

- Fleisch oder Geflügel, das fünfzehn Minuten oder länger gegart wird, wird seinem eigenen Fett nur leicht gebräunt. Sie können schnell zubereiteten Lebensmitteln ein appetitlicheres und stärker gebräuntes Aussehen verleihen, indem Sie sie mit Barbecue- oder Sojasoße bestreichen. Wenn Sie nur geringe Mengen solcher Soßen verwenden, wird der ursprüngliche Geschmack nicht beeinträchtigt.

Druck in Lebensmitteln verringern

- Viele Lebensmittel besitzen eine Haut. Dampf, der sich beim Garen im Inneren bildet, kann sie aufplatzen lassen. Sie können dies verhindern, indem Sie die Haut mit einer Kabel oder einem Messer durchstechen. Befolgen Sie dieses Verfahren bei Kartoffeln, Geflügelleber, Muscheln, Eigelb, Würstchen und bestimmten Obst- und Gemüsesorten.

Lebensmittel beim Garen umdrehen und verrühren

- Es ist wichtig, Lebensmittel beim Mikrowellengaren zu verrühren. Beim herkömmlichen Garen werden Lebensmittel zum Vermengen verrührt. Beim Mikrowellengaren hingegen werden Lebensmittel zur Erzielung einer gleichmäßigen Wärmeverteilung verrührt. Rühren Sie immer von außen nach innen, da sich die Außenseite schneller als die Mitte erhitzt.
- Massige und längliche Lebensmittel, wie Braten und Geflügel (am Stück), sollten Sie wenden, damit Ober- und Unterseite gleichmäßig gegart werden. Möglicherweise sollten Sie auch in Scheiben geschnittenes Fleisch und Geflügel wenden.

- Es ist wichtig, dass Lebensmittel während des Garens gewendet oder verrührt werden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.

Verschiedene Garzeiten

- Versuchen Sie es zu Beginn immer erst mit der minimalen Garzeit und prüfen Sie, ob die Speise fertig gegart ist. Die in dieser Anleitung angegebenen Garzeiten sind Näherungswerte. Garzeiten variieren je nach Abmessungen und Art der Lebensmittel und Behälter.

Standzeit

- Lassen Sie Lebensmittel eine Weile stehen, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben. Wenn Sie Lebensmittel nach dem Auftauen, Garen und Wiederaufwärmen eine Weile ruhen lassen, erzielen Sie unweigerlich bessere Ergebnisse. Das liegt daran, dass sich die Hitze gleichmäßig in den Lebensmittel verteilt.

Im Mikrowellenofen werden Lebensmittel auch nach Abschalten des Ofens weiter gegart. Die Standzeit erhöht die Temperatur der Lebensmittel um 3 °C bis 8 °C. Dies geschieht nicht durch den Mikrowellenofen, sondern durch die Hitze innerhalb der Lebensmittel. Die Standzeit kann je nach Art des Lebensmittels variieren. Manchmal ist die Zeit so kurz, dass Sie das Gericht direkt nach Herausnehmen aus dem Ofen servieren können. Bei großen Lebensmitteln kann sich die Dauer auf bis zu zehn Minuten erhöhen.

- Nehmen Sie Lebensmittel vor dem Garen oder Auftauen aus der Plastikverpackung. In einigen wenigen Fällen müssen Sie Lebensmittel mit einer speziellen Nylon-Folie abdecken.
- Insbesondere Lebensmittel, wie Fleisch, Geflügel, Brot, Kuchen und Sahneseife, sollten aus dem Ofen genommen werden, bevor Sie vollständig gegart sind; lassen Sie sie eine Weile ruhen.

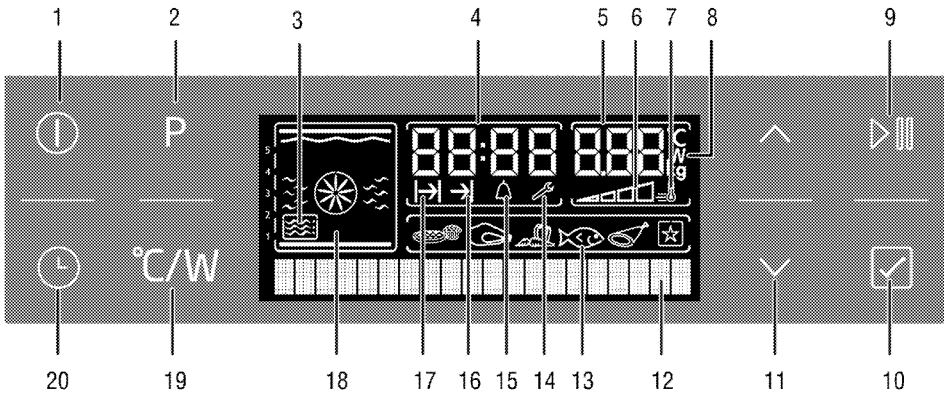
Mikrowellenofen bedienen



Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Herd arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Ihr Mikrowellenofen arbeitet in 3 verschiedenen Betriebsarten und zwar nur Mikrowelle, nur Ofen und Kombinationsmodus.

Betriebsart	Beschreibung
Mikrowelle	Wenn der Ofen im reinen Mikrowellenmodus arbeitet, erzeugt er direkt Hitze im Inneren der Speisen. Sie können den Mikrowellenmodus zum Aufwärmen von Speisen und Getränken, zum Auftauen und zum Garen verwenden. Im Mikrowellenmodus werden Speisen gegart, aber nicht gebraten.
Ofenfunktion	Speisen werden allein durch die Ofenheizelemente gegart. Sie können den Ofen für alle Gararten und zum Auftauen verwenden. Speisen werden mit der Ofenfunktion sowohl gegart als auch gebraten.
Kombinationsmodus	Im Kombinationsmodus arbeiten Ofenheizelemente sowie Mikrowelle gleichzeitig. Speisen werden im Kombinationsmodus schneller gegart und gebraten.



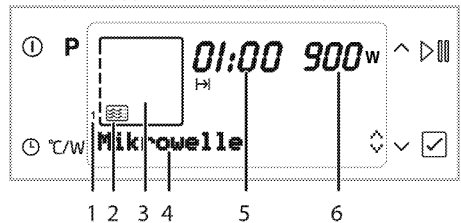
- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahl
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld
- 6 Ofentemperatursymbol
- 7 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
- 8 Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol
- 9 Start-/Stoppaste
- 10 Bestätigungstaste
- 11 Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Garzeitende-Symbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Funktionsanzeige
- 19 Temperatur-/Gewicht-/Leistung-/Schnellheizen-Einstelltaste
- 20 Zeiteinstelltaste

Nachdem der Ofen eingeschaltet und die aktuelle Zeit eingestellt wurde, kehrt der Ofen zur Bereitschaftsanzeige zurück. Lediglich die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Bei dieser Anzeige funktionieren lediglich die die Tasten ① und ②. Sie können sämtliche Funktionen im Einstellungs Menü ausführen. Siehe *Einstellungs Menü*, .

Mikrowellenmodus bedienen

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes ①.
2. Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.








- 1 Einschubpositionen
- 2 Mikrowellensymbol
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Textanzeige
- 5 Garzeit-Feld: Zeigt die eingestellte Garzeit.
- 6 Mikrowellenleistung-/Temperatur-/Gewicht-Anzeigefeld

Dieser Bildschirm enthält Mikrowellenmodus mit Mikrowellenleistungsstufe, empfohlener Einschubposition und Garzeit.

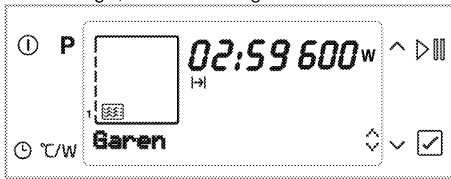
3. Falls Sie die Mikrowellenleistung ändern möchten, berühren Sie ⑨ – die Leistungseinstellungsanzeige erscheint. Das Symbol **W** blinkt.





- Berühren Sie , bis die gewünschte Leistungsstufe im Leistungsstufe-Feld erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der gewünschten Stufe.
- Zum Einstellen der Garzeit berühren Sie  und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.
- Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit  und bestätigen Sie die Einstellung mit . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  dauerhaft.



- Wenn Sie mit Garzeit und Leistungsstufe zufrieden sind, berühren Sie  und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.




 Falls die Ofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheint „Angehalten“ in der Anzeige und das Mikrowellengaren wird abgebrochen.

 Das Garen stoppt, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zum Fortsetzen des Garens müssen Sie nach Schließen der Tür erneut  berühren.

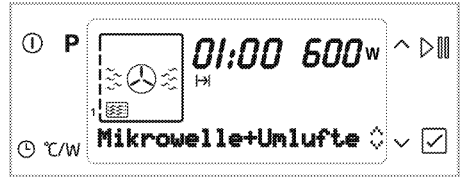
» Der Ofen arbeitet bis zum eingestellten Garzeitende bei der eingestellten Stufe. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

- Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.
- Zum Abstellen des Alarmsignals berühren Sie einfach eine beliebige Taste.

Kombinationsmodus bedienen


- Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes .

- Wählen Sie des gewünschten Kombinationsmodus mit .








- Falls Sie die Mikrowellenleistung ändern möchten, berühren Sie $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ – die Leistungseinstellungsanzeige erscheint. Das Symbol **W** blinkt.



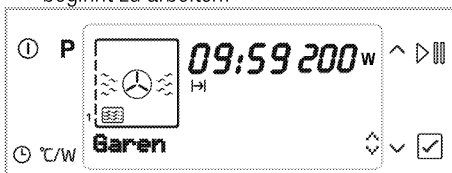
- Berühren Sie , bis die gewünschte Leistungsstufe im Leistungsstufe-Feld erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der gewünschten Stufe.
- Falls Sie die Temperatur im Kombinationsmodus ändern möchten, berühren Sie zweimal $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ – die Temperaturanzeige erscheint. Das Symbol $^{\circ}\text{C}$ blinkt.



- Berühren Sie , bis die gewünschte Temperatur im Temperaturanzeigefeld erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.
- Zum Einstellen der Garzeit berühren Sie  und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.
- Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit  und bestätigen Sie die Einstellung mit . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  dauerhaft.



9. Wenn Sie mit Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur zufrieden sind, berühren Sie \triangleright und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.



i Falls die Ofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheint „Angehalten“ in der Anzeige und das Mikrowellengaren wird abgebrochen.

» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Gleichzeitig setzt der Ofen den Betrieb bei der eingestellten Mikrowellenleistung fort. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

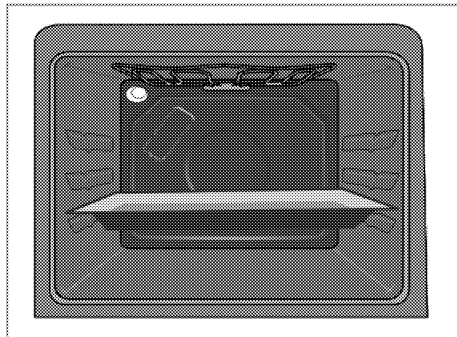
i Während des Garens können Mikrowellenleistung und Garzeit geändert werden.

i Die Geräteuhr zeigt die Garzeit in Minuten und Sekunden.

i Im reinen Mikrowellenmodus oder im Kombinationsmodus bei geringen Temperaturen können nach Herausnehmen der Speise Gerüche zurückbleiben, da der Ofen beim Garen kalt bleibt. Lassen Sie in Ihrem Ofen in solch einem Fall bei 230 °C 20 Minuten lang im Umluftbetrieb arbeiten.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit Ⓢ aus.



Der erste Einschub ist der untere Einschub.

Verwenden Sie zum Mikrowellengaren nur den ersten Einschub.

i Aus Sicherheitsgründen beträgt die maximale Garzeit bei der höchsten Leistungsstufe 12 Minuten. Bei anderen Leistungsstufen ist die Zeit auf bis zu 90 Minuten einstellbar.

i Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

i Bei einem Stromausfall wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen erneut programmieren.

i Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

i Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Betriebsarten beim Mikrowellengaren

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

i Das Garen mit verschiedenen Einschüben in Mikrowellen- und Kombinationsmodi ist nicht möglich. Arbeiten Sie in diesen Modi nur mit einem Einschub.

i Im reinen Mikrowellenmodus wird der Ofen nicht erhitzt. Nur die Lebensmittel werden erhitzt.

Mikrowelle

Nur die Mikrowelle arbeitet. Dieser Modus kann zum Erwärmen von Speisen und Getränken sowie zum Garen verwendet werden. Speisen werden gegart, ohne dass sie gebraten werden.



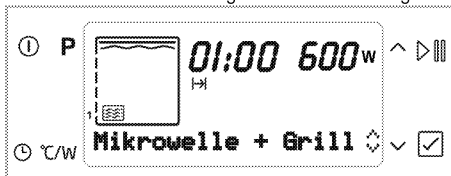
Mikrowelle + Umluft

Das hintere Heizelement des Ofens arbeitet gemeinsam mit der Mikrowelle. Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Sie können Ihre Speisen in kurzer Zeit gleichzeitig garen und braten.



Mikrowelle + großer Grill

Mikrowelle und der große Grill an der Decke des Ofens arbeiten. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

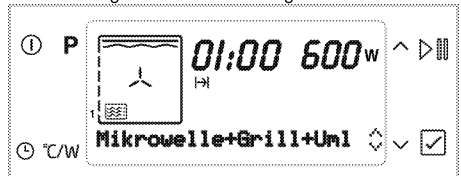


Mikrowelle + großer Grill

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Mikrowelle + großer Grill + Lüfter

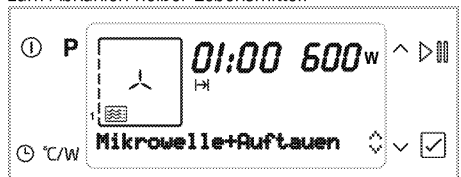
Durch den Lüfter werden Mikrowellen und heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Mikrowelle + Auftauen

Mikrowelle und Lüfter (an der Rückwand) arbeiten. Dieser Modus eignet sich zum langsamen Auftauen gefrorener Lebensmittel bei Zimmertemperatur und zum Abkühlen heißer Lebensmittel.




Funktionstabelle


Die Funktionstabelle zeigt die Funktionen, die in Mikrowellen- und Kombinationsmodi verwendet werden können, sowie ihre entsprechenden maximalen und minimalen Temperaturen.

i Leistungswerte in Watt für die Mikrowelle sind 100, 200, 300, 600 und 900.

Funktion	Leistungsbereich (W)	Temperaturbereich (°C)
Mikrowelle	100 – 900	-
Mikrowelle + Umluft	100 – 600	40 – 280
Mikrowelle + großer Grill	100 – 600	50 – 280
Mikrowelle + großer Grill + Lüfter	100 – 600	50 – 280
Mikrowelle + Auftauen	100 – 600	-

Garzeitentabelle

 Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

 Der erste Einschub ist der untere Einschub. Verwenden Sie beim Mikrowellengaren nur den ersten Einschub.

Gericht	Garmodus	Gewicht (g)	Temperatur (°C)	Mikrowellenleistung (W)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Hähnchenbaguette	Mikrowelle + Gebläse	1000	210	600	25
Ganzes Huhn	Mikrowelle + Gebläse	1500	15 Min. bei 230, dann 200	600	35
TK-Pizza	Mikrowelle + Gebläse	450	230	200	8
Putenkeule (mit Knochen)	Mikrowelle + Grill + Gebläse	1000	230	300	30
Frische große Kartoffeln	Mikrowelle + Gebläse	1000	180	600	25
Kartoffelgratin *	Mikrowelle + Gebläse	1250	180	600	25
Frikadellen	Mikrowelle + Gebläse	1800	5 Min. bei 230, dann 170	300	20
Ganzer Fisch	Mikrowelle + Grill + Gebläse	1000	250	600	10
Fischstäbchen	Mikrowelle + Gebläse	600	230	300	12
Klöße mit Tomaten und Kartoffeln	Mikrowelle + Gebläse	1500	210	200	35
Fertiggericht (Kichererbsen mit Fleisch)	Mikrowelle	400		600	3,5
Pilaw	Mikrowelle	400		600	4

Gerät vor dem Garen im Kombinationsmodus bitte vorheizen. Nutzen Sie dazu die Ofenbetriebsarten.

* Während der letzten 5 Garminuten sollten Sie gehobellen Kaşar-Käse über das Gericht streuen.

Auftauen

Gericht	Gewicht (g)	Mikrowellenleistung (W)	Auflösungszeit (min) (etwa)	Wartezeit (min)	Empfehlungen
Rotes Fleisch	250	200	6	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
	500	200	12	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Hackfleisch	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Ganzes Huhn	1500	200	25	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Hühnerkeulen	750	300	7	10	
Hähnchenbaguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Ganzer Fisch	250	200	7	5	Nach der Hälfte der Zeit wenden
	500	200	10	5	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Würstchen	300	200	5	5	

Rezepte-Funktionen

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus


Im Rezepte-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden.

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus:

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes



Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.

2. Berühren Sie zur Auswahl der Mikrowellenrezepte-Funktionen zweimal **P**. Nun erscheinen „Lammauflauf“ und das Symbol  in der Anzeige.




3. Wählen Sie die gewünschte Speise mit



4. Starten Sie das Garen durch Berühren von .



Starten Sie das Garen bei Speisen, die kein Vorheizen erfordern, durch Berühren von .

5. Falls die von Ihnen gewählte Speise Vorheizen erfordert, erscheint „Vorheizen“ in der Anzeige.
6. „Einschub platzieren“ erscheint in der Anzeige und ein Alarmsignal wird ausgegeben, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist oder wenn Sie das Garen bei Speisen, die kein Vorheizen erfordern, durch Berühren von  starten.
7. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.

„Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.



Zum Abstellen des Tonsignals drücken Sie eine beliebige Taste.



Wenn beim Durchblättern der verschiedenen Gerichte der „Zurück“-Befehl in der Anzeige erscheint, können Sie damit wieder zum nächsthöheren Menü zurückwechseln. Mit **P** können Sie zum anfänglichen Funktionsbildschirm zurückkehren.

LAMM-KOKOTTE

ZUTATEN

- 150 g Lammfleisch, gewürfelt
- 100 g Zwiebeln
- 20 g rote Paprika
- 20 g grüne Paprika
- 40 g frische Kartoffeln
- 20 g Auberginen
- 100 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 10 g Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Zwiebel, rote Paprika, grüne Paprika, Kartoffel, Aubergine und Tomate grob würfeln.
- Knoblauch grob zerkleinern.
- Zerkleinertes Gemüse, gewürfeltes Lammfleisch und andere Zutaten gründlich in einer Schüssel vermischen.
- Das Gemisch in einen Glasbehälter mit Deckel geben und die Butter in Stücke geschnitten hinzugeben.
- Behälter schließen.
- Das geschlossene Glasgeschirr auf den Teller im ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- Sie sollten das Gericht vor dem Servieren 10 Minuten lang nach dem Garen ruhen lassen.

Beef Wellington

ZUTATEN

- 40 g Zwiebeln, gewürfelt/fein gehackt
- 2 Pilze, gewürfelt/fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 70 ml Sahne
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 150 g Rinderfilet
- 1 Blätterteigteilchen
- 1 Ei, verrührt
- 1 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Pfanne erhitzen, 1 Esslöffel Olivenöl in die ausreichend erhitzte Pfanne geben. Alle Seiten des mit Salz und schwarzem Pfeffer gewürzten Filets in der Pfanne anbraten (darauf achten, das Fleisch nicht vollständig zu garen). Fleisch vollständig abkühlen lassen.
- Zwiebeln, Pilze und Knoblauch in einer anderen Pfanne anbraten. Wenn das von den Pilzen freigesetzte Wasser verkocht ist, Sahne hinzugeben und das Gemisch garen, bis es dick wird. Gemisch vollständig abkühlen lassen.
- Den 1 Stunde bei Umgebungstemperatur geruhten Blätterteig mit Mehl bestäuben und leicht mit einer Teigrolle ausrollen.
- Die Hälfte des abgekühlten Gemischs mit Hilfe eines Löffels in der Mitte des ausgerollten Blätterteigs verteilen, das Filet darauf geben und den Blätterteig rund um das Filet schließen (etwas Ei an die Ränder streichen, damit die Blätterteigränder aneinander haften).
- Das Gericht mit der Klebestelle nach unten auf den Teller geben.
- Die komplette Oberseite mit geschlagenem Eigelb bepinseln.

- Den Teller in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.

WOLFSBARSCH

ZUTATEN

- * 2 ganze Wolfsbarsche á 300 g (600 g)
- * 90 g gestiftelte Zwiebeln (bei einer Dicke von 3 bis 4 mm)
- * 1 mittelgroße Kartoffel (in Scheiben von 1 bis 4 mm Dicke geschnitten)
- * 1 frischer Thymianzweig mit Blättern
- * 1 frischer Dillzweig
- * 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- * 1 geriebene Zitronenschale
- * 1 Lorbeerblatt
- * 10 ml Zitronensaft
- * Butter
- * 10 ml Olivenöl
- * Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- * Fisch mit Salz, schwarzem Pfeffer und Butter einreiben.
- * Kartoffeln, Zwiebeln, frische Thymianblätter, frischen Dill, Knoblauch, Zitronenschale (gerieben), Lorbeerblatt, Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel vermischen.
- * Kuchenblech einölen.
- * Die Hälfte der Zwiebeln in der Mitte des eingeeilten Blechs platzieren und die Kartoffeln rund um die Zwiebeln aufreihen.
- * Den Fisch mit der anderen Hälfte Zwiebeln füllen und anschließend auf die Kartoffeln und Zwiebeln geben.
- * Den Teller in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.

GESCHNITTENER FLEISCHKLOSS MIT GEMÜSE

ZUTATEN

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 kleine rote Paprika
- 1 kleine grüne Paprika

- 1 kleine gelbe Paprika
- 1 kleine Aubergine
- 1 kleine Zucchini
- 2 mittelgroße Tomaten
- 25 g Butter
- 0,5 kg Hackfleisch
- 175 g Brotkrümel
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Ei
- 30 ml Sahne
- 1 Dessertlöffel rote Paprikaflocken
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Butter in einem Topf schmelzen. Fein gewürfelte Zwiebel und Auberginen zur geschmolzenen Butter geben und anbraten.
- Fein gewürfelte rote, grüne und gelbe Paprika hinzugeben und noch eine kurze Weile anbraten.
- Fein gewürfelte Zucchini und Tomaten hinzugeben und braten (darauf achten, dass das Gemüse nicht zu weich wird); Gemisch vollständig abkühlen lassen.
- Hackfleisch, Ei und Sahne in einer anderen Schüssel vermengen.
- Das abgekühlte Gemüse, Salz, schwarzen Pfeffer, rote Paprikaflocken und Brotkrümel zum Hackfleischgemisch geben, alle Zutaten gründlich vermengen, bis eine gewisse Steifigkeit erreicht ist.
- Backpapier auf das Standardblech legen und das Hackfleisch in zylindrischer Form auf das Blech geben.
- Den Teller in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- Sie sollten den Fleischloß vor dem Servieren 5 Minuten lang nach dem Garen ruhen lassen und anschließend in Scheiben schneiden.

ROTE BEETE MIT ZIEGENKÄSE ZUTATEN

- * 10 Rote Beete á 50 g
- * 2 Orangen
- * 2 Zitronen
- * 90 ml Balsamessig
- * 100 ml Olivenöl
- * 1 Vanilleschote
- * Salz
- * Schwarzer Pfeffer
- * 3 frische Thymianzweige
- * 2 Knoblauchzehen
- * 2 Bund Rucola
- * 10 kleine Strauchtomaten (Cherry)
- * 100 g Ziegenkäse

ZUBEREITUNG

- * Balsamessig, Orangenschalen, Zitronenschalen, Vanilleschote, Olivenöl, fein gehackten Knoblauch und frischen Thymian vermischen (Marinade).
- * Die gesamte rote Beete ungeschält mit dem Gemisch marinieren.
- * Alle marinierten Rüben auf einem Glasgeschirr mit Deckel aufreihen, Marinade hinzugeben und den Deckel schließen.
- * Das geschlossene Glasgeschirr auf den Teller im ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und die Rüben garen.
- * Das fertige Gericht aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- * Die abgekühlten Rüben mit einem Messer schälen und in Scheiben schneiden.
- * Grob zerkleinerten Rucola, halbierte Cherrytomaten, Orangenscheiben (geschält) und Rübenscheiben vermischen.
- * Die gegarte und abgekühlte Marinade, Salz, schwarzen Pfeffer und den in Scheiben geschnittenen Ziegenkäse

hinzugeben, vermischen und anschließend servieren.

KARTOFFELGRATIN

ZUTATEN

- * 200 g frische Kartoffeln
- * 100 ml Sahne
- * 1 kleine Handvoll Muskatnusspulver
- * Salz
- * Schwarzer Pfeffer
- * 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- * 1 Lorbeerblatt
- * 1 frischer Thymianzweig
- * 1 Teelöffel Butter

ZUBEREITUNG

- * Kartoffeln in sehr feine Scheiben (1 bis 2 mm) schneiden und 30 Minuten lang in Wasser legen.
- * Sahne, Muskatnusspulver, Salz, schwarzen Pfeffer, fein gehackten Knoblauch, Lorbeerblatt und Thymian aufkochen.
- * Butter in einer Glasschüssel verteilen und Kartoffeln in 2 Reihen auslegen. Die Hälfte des Gemischs darauf geben; entsprechende Vorsicht wahren, da es extrem heiß ist. Erneut Kartoffeln in 2 Reihen auslegen und das restliche Gemisch darauf geben.
- * Das Glasgeschirr auf den Teller im ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- * Das Gericht nach dem Garen mit einem verkehrt herum ausgerichteten Glasdeckel bedecken (dadurch wirkt Druck auf das Gericht, was für eine flache Form sorgt) und ruhen lassen.
- * Das vollständig abgekühlte Kartoffelgratin in Scheiben schneiden.
- * Pfanne erhitzen, 1 Esslöffel Olivenöl in die ausreichend erhitzte Pfanne geben und alle Seiten des in Scheiben geschnittenen Kartoffelgratins anbraten.
- * Am besten heiß servieren.

HEISSER KUCHEN MIT SCHOKOLADENSOSSE

ZUTATEN

- * 2 Esslöffel Mehl

- * 2 Esslöffel Zucker
- * 2 Esslöffel Milch
- * 1 Esslöffel Öl
- * 1 Esslöffel Kakao
- * 1 Ei

ZUTATEN FÜR SCHOKOLADENSOSSE

- * 50 g Sahne
- * 50 g Bitterschokolade

ZUBEREITUNG

- Mehl, Kakao und Zucker gründlich in einer Schüssel vermischen.
- Milch, Öl und Ei hinzugeben und gründlich verrühren.
- Auflaufform bis zur Hälfte mit dem Kuchenteig füllen.
- Auflaufform auf das Blech stellen und im nicht vorgeheizten Ofen garen.
- Sahne in einem separaten Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Geraspelte Bitterschokolade zur Sahne geben und verrühren, bis die Schokolade schmilzt (Schokoladensoße).
- Schokoladensoße auf den heißen Kuchen geben und servieren.

BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT ZIMT UND TRAUBEN

ZUTATEN

- * 6 Blätterteigteilchen
- * 1 Eigelb

ZUTATEN DER FÜLLUNG:

- * 100 ml Wasser
- * 100 g Zucker
- * 1 Teelöffel Rosinen
- * 1 Wasserglas gemahlene Nüsse
- * ½ Wasserglas Kokos
- * 1 Teelöffel Zimt

ZUBEREITUNG

- Wasser mit Zucker in einem Kochtopf kochen. Gemisch vom Herd nehmen. Gemahlene Nüsse, Kokos und Zimt hinzugeben und vermischen; Gemisch dann vollständig abkühlen lassen (Füllung).
- Den 1 Stunde bei Umgebungstemperatur geruhten Blätterteig mit Mehl bestäuben und leicht mit einer Teigrolle ausrollen.
- Füllung mit Hilfe eines Löffels auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen und Rosinen darauf verstreuen.
- Blätterteig ausrollen und in Stücke á 3 cm schneiden.
- Backpapier auf das Kuchenblech legen und die Röllchen versetzt auf dem Blech verteilen; Eigelb auf der Naht verstreichen.
- Den Teller in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- Am besten warm servieren.

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT OLIVENÖL

ZUTATEN

- * 500 g Weinblätter in Salz
- * ½ Teeglas Olivenöl
- * Heißes Wasser
- * Saft einer halben Zitrone

ZUTATEN DER FÜLLUNG:

- * 4 Zwiebeln
- * 1 Teeglas Olivenöl
- * 2 Esslöffel Pinienkerne
- * 2 Wassergläser Reis
- * 1 Esslöffel getrocknete Minze
- * 1 Dessertlöffel schwarzer Pfeffer
- * 1 Dessertlöffel Zimt
- * 5 – 6 g Kristallzucker
- * 2 Esslöffel Johannisbeeren
- * 1 Wasserglas zerkleinerte Petersilie
- * 1 Dessertlöffel Salz

ZUBEREITUNG

- * Zwiebeln mit Olivenöl anbraten, Reis hinzugeben und nach kurzer Zeit vom Herd nehmen. Die restlichen Zutaten der Füllung hinzugeben und ruhen lassen.
- * Aufgerollte Weinblätter in einer ausreichend großen Glasschüssel mit Deckel in einer Reihe auslegen.
- * Olivenöl, Zitronensaft und heißes Wasser hinzugeben; darauf achten, dass dieses Gemisch die Oberseite der Weinblätter nicht völlig bedeckt.
- * Behälter schließen.
- * Den geschlossenen Glasbehälter auf einem Blech in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- * Nach dem Garen sollten die gefüllten Weinblätter 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur ruhen und dann in den Kühlschrank gestellt werden.

HÜHNERKEULE

ZUTATEN

- * 3 Hühnerkeulen
- * 3 mittelgroße Kartoffeln (in Scheiben von 1 cm Dicke)
- * 2 gestiftelte Zwiebeln (bei einer Dicke von 3 bis 4 mm)
- * 2 Tomaten, gewürfelt

ZUTATEN DER MARINADE

- * 1 Knoblauchzehe
- * ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- * 1 Teelöffel Salz
- * 50 ml Rotweinessig
- * 1 Esslöffel Kristallzucker
- * 1 Esslöffel Melasse
- * 1 Esslöffel Honig
- * Saft 1 Zitrone
- * 2 frische Thymianzweige mit Blättern
- * 3 ml Peperonisoße
- * 1 Teelöffel rote Paprika
- * 200 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

- ※ Knoblauchzehe zerdrücken und alle Zutaten der Marinade vermischen.
- ※ Hühnerkeulen mit der Hälfte der Marinade vermischen, die andere Hälfte mit Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln vermengen und das Gemisch 2 Stunden einlegen.
- ※ Hühnerkeulen in der Mitte des Standardblechs aufreihen. Kartoffeln rund um die Hühnerkeulen und Zwiebeln und Tomaten zwischen den Hühnerkeulen platzieren.
- ※ Gericht auf einem Blech im vorgeheizten Ofen garen.
- ※ Das Gericht nach der Zubereitung 5 Minuten lang ruhen lassen und dann servieren.

6 So bedienen Sie den Ofen

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Warnung

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Rost gut aus.
- Geben Sie die Backform in die Mitte des Rosts.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Ofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Ofen heiß ist.
- Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.

- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigen Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen wie geschaffen.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Rost, dass es nicht über die Kanten des Rostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in das Blech – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



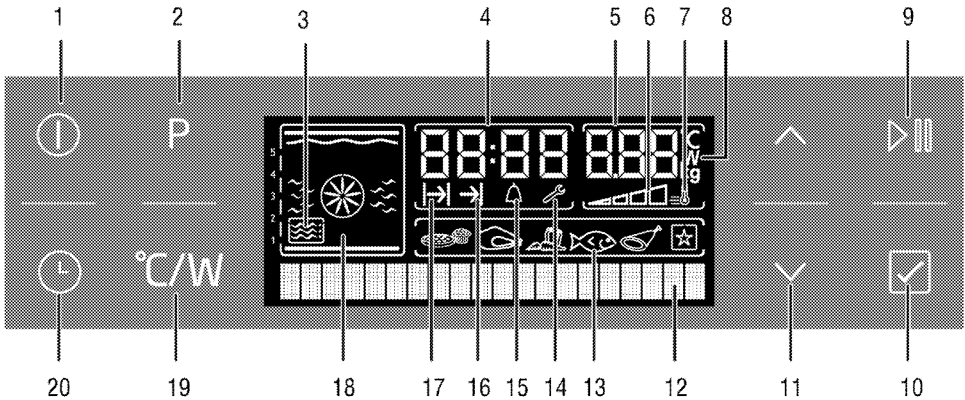
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Ofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen



Stellen Sie vor dem Betrieb die Uhrzeit ein.
Der Herd arbeitet erst nach dem Einstellen
der Uhrzeit.



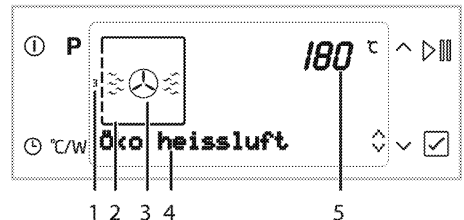
- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahl
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichts-
/Mikrowellenleistungsanzeigefeld
- 6 Ofentemperatursymbol
- 7 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
- 8 Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol
- 9 Start-/Stopp
- 10 Bestätigung
- 11 Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und
verringern, Menünavigation
- 12 Text
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellung
- 15 Alarm
- 16 Garzeitende
- 17 Garzeit
- 18 Funktions
- 19 Temperatur-/Gewicht-/Leistung-
/Schnellheizen-Einstellung
- 20 Zeiteinstellung

Nachdem der Ofen eingeschaltet und die aktuelle
Zeit eingestellt wurde, kehrt der Ofen zur
Bereitschaftsanzeige zurück. Lediglich die
aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Bei dieser Anzeige funktionieren lediglich die die
Tasten und . Sie können sämtliche
Funktionen im Einstellungs

Temperatur und Betriebsart einstellen

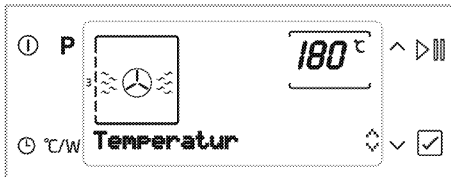
1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes
.
2. Nach dem Einschalten des Ofens erscheint
der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.



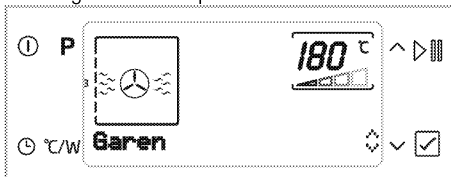
- 1 Einschubpositionen
- 2 Funktions
- 3 Funktionssymbol
- 4 Text
- 5 Temperatur-/Gewichts

Dieser Bildschirm zeigt die empfohlene
Temperatur im Temperatur-/Gewichtsanzeigefeld,
aktive Heizelemente und die empfohlene
Einschubposition.

- Berühren Sie zum Einstellen der gewünschten Betriebsart . Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“ und „Schnellheizen“ festlegen.
- Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie **°C/W** – die Temperaturanzeige erscheint.



- Berühren Sie , bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.
- Wenn Sie mit Betriebsart und Temperatur zufrieden sind, berühren Sie und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Innentemperaturanzeigen leuchten entsprechend auf, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht.



Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit aus.

Funktionstabelle

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

- Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
- Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme der Warmhaltefunktion) auf 6 Stunden begrenzt.

- Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.
- Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
- Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.
- Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Umluft	180	40 – 250
Grill, groß	280	40 – 280
Grill, klein	280	40 – 280
Eco-Umluft	180	160 – 220
Warmhalten	60	40 – 100

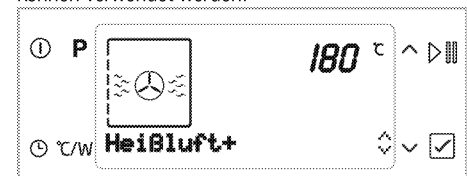
* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

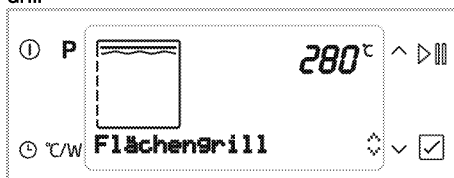


- Bei geöffneter Ofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

Grill

Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

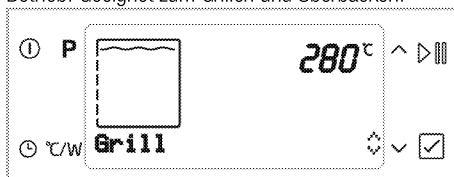
Grill



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, klein

Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Öko-Umluft

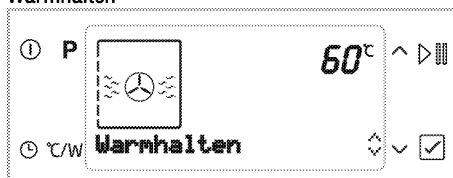
Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Garen mit Öko-Umluft“.



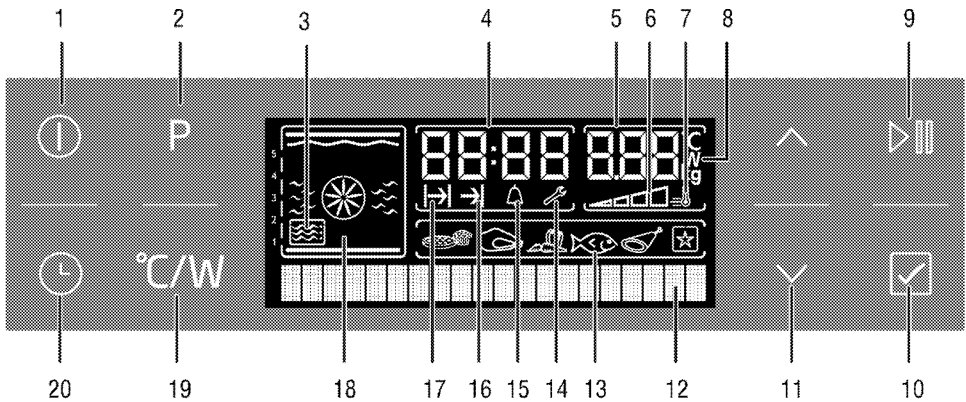
Warmhalten

Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

Warmhalten

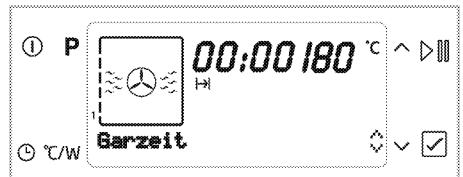


So bedienen Sie den Ofen



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahltaste
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld
- 6 Ofentemperatursymbol
- 7 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
- 8 Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol
- 9 Start-/Stopptaste
- 10 Bestätigungstaste
- 11 Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Garzeitende-Symbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Funktionsanzeige
- 19 Temperatur-/Gewicht-/Leistung-/Schnellheizen-Einstelltaste
- 20 Zeiteinstelltaste

2. Berühren Sie zum Einstellen des gewünschten Betriebsmodus \wedge oder \vee .
3. Zum Einstellen der Garzeit berühren Sie ⌚ und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol ⌚ blinkt.
4. Berühren Sie zum Einstellen der Garzeit \wedge oder \vee . Berühren Sie zum Bestätigen ☑ . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet ⌚ dauerhaft.



5. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.
6. Zum Einstellen der Gartemperatur berühren Sie die Taste °C/W und blättern, bis „Temperatur“ in der Anzeige erscheint.
7. Berühren Sie zum Einstellen der Temperatur \wedge oder \vee .
8. Starten Sie das Garen durch Berühren von ▶||| . „Garen“ erscheint in der Anzeige.
» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

Halbautomatischer Betrieb

In diesem Betriebsmodus können Sie vorgeben, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit).

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes ⓘ .

i Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige auf.


- Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.
- Zum Abstellen des Alarmsignals berühren Sie einfach eine beliebige Taste.

Schnellheizen


Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.

i Bei den Betriebsarten Auftauen, Niedertemperaturgaren und Warmhalten kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart; anschließend:

- Berühren Sie °C/W mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen passiv“ in der Anzeige erscheint.
- Blättern Sie durch Berühren von ^ zur „Schnellheizen ein“-Option in der Anzeige, das -Symbol leuchtet weiter.




- » Das Symbol  erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.
- Zum Aufheben der Schnellheizen-Funktion berühren Sie die Taste °C/W mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen ein“ in der Anzeige erscheint.
 - Blättern Sie durch Berühren von ^ zur „Schnellheizen passiv“-Option in der Anzeige.



» Wenn Sie anschließend zur Funktionsauswahl zurückkehren, erlischt das -Symbol.

Tastensperre verwenden

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

i Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Ofen nach wie vor durch Berühren von  abschalten.

Tastensperre aktivieren

- Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Tastensperre aus“ in der Anzeige erscheint.
- Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre ^ . Nach der Aktivierung erscheint „Tastensperre ein“ in der Anzeige.



» Bei aktiver Tastensperre leuchtet die Meldung „Tastensperre aktiv“ auf, wenn Tasten betätigt werden (mit Ausnahme von ).

i Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Tastensperre deaktivieren

- Berühren Sie zum Deaktivieren der Tastensperre v. „Tastensperre aus“ erscheint in der Anzeige.



Timer als Alarmfunktion verwenden

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.



Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

So stellen Sie den Alarm ein:



1. Berühren Sie mehrmals kurz hintereinander, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.

2. Berühren Sie zum Einstellen der Zeit oder . Nach der Einstellung der Alarmzeit leuchtet das Symbol dauerhaft in der Anzeige.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt , ein Tonsignal erklingt.
4. Durch Berühren einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

So heben Sie den Alarm auf:

1. Berühren Sie mehrmals kurz hintereinander, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
2. Berühren Sie , bis „00:00“ in der Anzeige erscheint.

Garzeitentabelle



Die angegebenen Werte wurden im Labor ermittelt. Die für Sie richtigen Werte können davon abweichen.

Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Blech*	1 Einschub		1	175	30 ... 40
Kuchen, Form*	1 Einschub		1	175	50 ... 60
Fairy Cakes*	1 Einschub		1	175	25 ... 35
Biskuitkuchen*	1 Einschub		1	200	8 ... 15
Walnusskekse*	1 Einschub		1	175	25 ... 30
	2 Einschübe		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Teiggebäck*	1 Einschub		1	200	35 ... 45
	2 Einschübe		1 - 3	200	45 ... 55
Teichen*	1 Einschub		1	190	25 ... 35
	2 Einschübe		1 - 3	190	35 ... 45
Sauerfeig*	1 Einschub		1	200	35 ... 45
Lasagne*	1 Einschub		1	200	30 ... 40
Rindersteak (ganz)/Braten	1 Einschub		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	1 Einschub		1	25 Min. bei 220 und dann 180 ... 190	70 ... 90
Brathähnchen	1 Einschub		1	15 Min. bei 250 max., dann 190	55 ... 65
Pute (in Scheiben)	1 Einschub		1	25 Min. bei 250 max., dann 190	150 ... 210
Fisch	1 Einschub		1	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Öko-Umluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Öko-Umluft nutzen.



Halten Sie die Backofentür im Öko-Umluft-Betrieb geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backpapier	1 Einschub		1	200	35 ... 40
Walnusskekse	1 Einschub		1	200	30 ... 35
Teiggebäck	1 Einschub		1	200	40 ... 45
Teelichen	1 Einschub		1	200	40 ... 45

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken werden, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas (um die 10 °C) und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verlorengeht.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

Rezepte-Funktionen

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus

Im Rezepte-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden. In diesem Menü werden Temperatur, Einschubposition, Gewicht und sonstige Funktionen automatisch festgelegt. Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus:

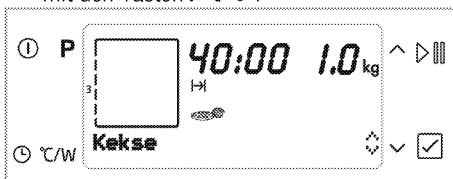
1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes

Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.

2. Berühren Sie zur Auswahl der Rezepte-Funktionen **P**. Nun erscheint „**Kuchen / Brot / Geflügel**“ in der Anzeige.



3. Wählen Sie mit das gewünschte Rezept-Hauptmenü (Kuchen/Brot/Torten, Fleisch, Fisch, Geflügel, Spezielle Mahlzeiten, Spezial).
4. Bestätigen Sie die Menüauswahl mit .
5. Wählen Sie das gewünschte Gericht (Walnusskekse, Kuchen, Fairy Cakes etc.) mit den Tasten .



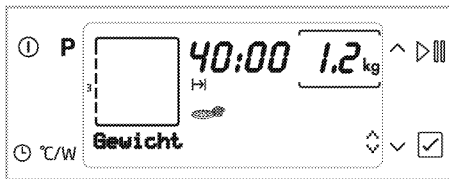
6. Geben Sie die Speisen in den Ofen.
7. Starten Sie das Garen durch Berühren von . „Garen“ erscheint in der Anzeige.
8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.

Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.

Wenn beim Durchblättern der verschiedenen Gerichte der „Zurück“-Befehl in der Anzeige erscheint, können Sie damit wieder zum nächsthöheren Menü zurückwechseln. Mit **P** können Sie zum ersten Funktionsbildschirm zurückkehren.

Bevor Sie die Zubereitung über das Rezept-Menü starten, können Sie das Gewicht des ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:

1. Berühren Sie nach der Auswahl des gewünschten Gerichtes **°C/W**. „Gewicht“ erscheint, das Symbol **kg** blinkt in der Anzeige.



2. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit ein, bestätigen Sie die Einstellung mit .

Je nach Gewicht passt der Ofen Temperatur und Garzeit automatisch an.

Sie können das Gewicht nur bei Gerichten ändern, bei denen auch ein Gewicht angezeigt wird.

3. Starten Sie das Garen durch Berühren von .

Lebensmittelauswahlmenü:



Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Kuchen/Brot/Torten	Fleisch	Fisch	Geflügel	Leichte Mahlzeiten	Spezial	Mikrowelle
Walnusskekse	Gebrautes Lammkötfe	Gebrautes Wolfsbarsch	Brathähne n < 1600 g	Auflauf	Fermentieren	Lammauflauf
Pastete	Roastbeef	Gedünstete Sardellen	Grillhähnen	Käsemakkaroni	Kastanien	Beef Wellington
Zimtröllchen	Frikadellen	Schellfisch (Merlan)	Hühnerfilet	Klassische Lasagne		Wolfsbarsch
Rosinen- und Zitronenkuchen		Lachsfilet	Entenbraten	Moussaka		Geschnittene Fleischklöße mit Gemüse
Kuchen, Backpapier						Salat mit Ziegenkäse
Schokoladen-Brownies						Kartoffelgratin
Apfelstrudel						Heißer Kuchen mit Schokoladenglasur
Apfelkuchen						Mille-feuille-Röllchen mit Zimt und Rosinen
Teilchen						Gefüllte Weinblätter mit Olivenöl
						Hähnchenschenkel

Einstellungsmenü

Helligkeit

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.


1. Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Helligkeit“ in der Anzeige erscheint.
2. Vier Helligkeitsstufen (1, 2, 3 und 4) stehen zur Auswahl. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit .




Bei abgeschaltetem Ofen wird die Helligkeit automatisch vermindert; dies spart etwas Energie. Beim Einschalten des Ofens wird wieder die ursprüngliche Helligkeit eingestellt.

Kontrast



Der Kontrast kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Kontrast“ in der Anzeige erscheint.

Vier Kontraststufen (1, 2, 3 und 4) stehen zur Auswahl. Wählen Sie den gewünschten Kontrast mit .



Lautstärke

Die Lautstärke kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

- Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Lautstärke“ in der Anzeige erscheint.
2. Die Lautstärke lässt sich in drei Stufen einstellen: 0 (aus), 1 und 2. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit .

Sprache

Die Sprache kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Ausgewählte Sprache“ in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit .

So bedienen Sie den Grill





Warnung

Ofentür beim Grillen geschlossen halten.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!


Grill einschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit  ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit .

Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“ und „Schnellheizen“ festlegen.

3. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie  – die Temperaturanzeige erscheint.
4. Berühren Sie , bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.
5. Wenn Sie mit Betriebsart, Temperatur und Zeiteinstellungen zufrieden sind, berühren Sie  und starten Sie das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grill ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Spise	Einschubebene	Grillzeit (ca.)
Fisch	2...3	20 ... 25 Min. [#]
Hühnerklein	2...3	25 ... 35 Min.
Lammkoteletts	2...3	20 ... 25 Min.
Roastbeef	2...3	25 ... 30 Min. [#]
Kalbskoteletts	2...3	25 ... 30 Min. [#]
Toastbrot	3	1 ... 2 Min.
[#] Je nach Dicke		

7 Pflege und Wartung

Allgemeine Informationen

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten.

Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie beim Reinigen von Edelstahl und Griffen auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände.

Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Mikrowellenofen reinigen

- Dampf im Inneren und rund um die Außenseite der Gerätetür können Sie mit einem weichen Tuch abwischen. Dies tritt auf, wenn der Mikrowellenofen bei hoher Luftfeuchtigkeit verwendet wird. Das ist völlig normal.
- Sie können Gerüche im Ofen beseitigen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft oder der Schale einer Zitrone in eine tiefe mikrowellengeeignete Schüssel geben und die Mikrowelle 5 Minuten lang in Betrieb nehmen. Anschließend wischen Sie den Innenraum gründlich ab und trocknen ihn mit einem weichen Tuch.
- Falls die Ofenleuchte ersetzt werden muss, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden; beseitigen Sie jegliche Lebensmittelreste. Bei unzureichender Pflege kann die Oberfläche leiden, was sich auf die Einsatzzeit des Produktes auswirken und gefährliche Situationen verursachen kann.
- Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht gemeinsam mit dem Hausmüll. Bringen Sie es zu einer speziellen städtischen Entsorgungsstelle,

i Achten Sie darauf, die Türdichtung bei der Reinigung der Ofentür nicht zu beschädigen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist.

Bedienfeld reinigen

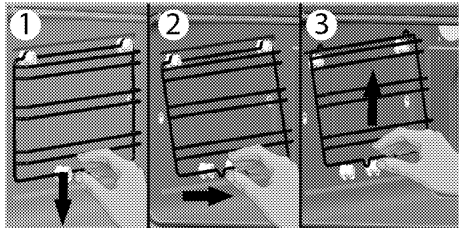
Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

i Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Halten Sie das Seitengestell vom unteren Teil. Ziehen Sie es nach unten und setzen Sie die Schlitzle von unten nach.
2. Ziehen Sie das Seitengitter in die entgegengesetzte Richtung der Seitenwand.
3. Entfernen Sie das Seitengestell vollständig, indem Sie es hochziehen.



Ofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Ofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

i Verzichten Sie bei der Reinigung der Ofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Ofenbeleuchtung auswechseln

! **GEFAHR:**
Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

i Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Einzelheiten finden Sie unter *Technische Daten*. Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.

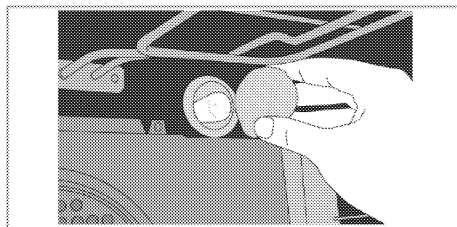
i Die Position der Leuchte kann etwas von der Abbildung abweichen.

i Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.

i Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Ziehen Sie die Ofenleuchte aus dem Sockel, setzen Sie eine neue Leuchte ein.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösung

Aus dem Ofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist völlig normal.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder wurde ausgelöst. >>> *Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder rücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Prüfen Sie die Steckverbindung/den Anschluss.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Möglicherweise ist die Tastensperre aktiv. Bitte deaktivieren. (Siehe)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Ersetzen Sie die Sicherungen bei Bedarf bzw. setzen sie zurück.*

Der Ofen heizt sich nicht auf.

- Funktion und/oder Temperatur sind nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Ersetzen Sie die Sicherungen bei Bedarf bzw. setzen sie zurück.*

Das Gerät reagiert nicht, wenn ich Tasten lange Zeit gedrückt halte.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Schalten Sie den Schutzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Der Mikrowellenofen funktioniert nicht.

- Das Gerät ist nicht richtig an die Steckdose angeschlossen. >>> *Schließen Sie den Stecker an.*
- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. >>> *Die Tür sollte hörbar einrasten.*
- Es befindet sich ein Hindernis zwischen Tür und Gerätefront. >>> *Entfernen Sie das Hindernis und schließen Sie die Tür richtig.*

Es entstehen komische Geräusche, wenn sich der Mikrowellenofen im Betrieb befindet

- Durch einen metallischen Fremdkörper entsteht ein Lichtbogen im Gerät. >>> *Entfernen Sie das metallische Objekt aus dem Garraum.*
- Ofenzubehör berührt die Wände. >>> *Vermeiden Sie Kontakt mit der Gerätetür.*
- Es befinden sich loses Besteck oder lose Kochutensilien im Ofen. >>> *Nehmen Sie das Besteck bzw. Kochutensil aus dem Garraum.*

Lebensmittel werden nicht oder zu langsam erhitzt.

- Betriebszeit und/oder Leistungsstufe wurden nicht richtig ausgewählt. >>> *Stellen Sie Leistung und Zeit entsprechend Ihrer Lebensmittel richtig ein.*
- Es werden mehr Lebensmittel als normal verwendet oder sie sind kälter als gewöhnlich. >>> *Erhöhen Sie die Garzeit. Prüfen Sie das Gericht regelmäßig, damit es nicht anbrennt.*
- Es befinden sich loses Besteck oder lose Kochutensilien im Ofen. >>> *Nehmen Sie das Besteck bzw. Kochutensil aus dem Garraum.*

Lebensmittel sind zu heiß, trocken oder verbrannt.

- Betriebszeit und/oder Leistungsstufe wurden nicht richtig ausgewählt. >>> *Prüfen Sie, ob Sie Leistung und Zeit entsprechend Ihrer Lebensmittel richtig eingestellt haben. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienstmitarbeiter, falls Ihr Gerät beschädigt ist.*

Nach Ablauf der Garzeit sind Geräusche zu hören

- Möglicherweise arbeitet der Abluftlüfter. >>> *Dies ist kein Fehler. Der Abluftlüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens nach. Der Lüfter stoppt automatisch, sobald die Temperatur auf einen bestimmten Wert sinkt.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

