

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	106
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	106
1.2 Hinweise zur Verwendung des Mikrowellenherds	107
1.3 Haftung des Herstellers	109
1.4 Zweck des Gerätes	109
1.5 Typenschild	109
1.6 Entsorgung	110
1.7 Dieses Bedienungshandbuch	110
1.8 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	111
2 Beschreibung	112
2.1 Allgemeine Beschreibung	112
2.2 Bedienblende	112
2.3 Weitere Teile	113
2.4 Mikrowelle	113
2.5 Verfügbares Zubehör	114
3 Gebrauch	115
3.1 Hinweise	115
3.2 Erster Gebrauch	116
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	117
3.4 Gebrauch des Ofens	118
3.5 Garfunktionen	119
3.6 Traditionelles Garen	123
3.7 Sonderprogramme	127
3.8 Untermenü	130
4 Reinigung und Wartung	132
4.1 Hinweise	132
4.2 Reinigung der Oberflächen	132
4.3 Tägliche Reinigung	132
4.4 Flecken oder Speiserückstände	132
4.5 Trocknung	133
4.6 Reinigung der Türverglasung	133
4.7 Reinigung des Ofeninneren	133
4.8 Vapor Clean	135
5 Installation	137
5.1 Elektrischer Anschluss	137
5.2 Austausch des Kabels	137
5.3 Positionierung	138

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN.

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf der Backofen bis zur Reparatur durch zuständiges Personal nicht benutzt werden.
- **ACHTUNG:** Die Ausführung eines beliebigen Wartungs- oder Reparaturingriffs, bei dem die Schutzvorrichtung gegen die Mikrowellen entfernt werden muss, ist für alle, mit Ausnahme des zuständigen Personals, ausgesprochen gefährlich.
- **ACHTUNG:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da diese explodieren können.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich sehr stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Wenn Rauch austritt, das Gerät unverzüglich ausschalten oder vom Stromnetz trennen und die Tür geschlossen halten, damit etwaige Flammen gelöscht werden.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.



- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.

1.2 Hinweise zur Verwendung des Mikrowellenherds

- Das Gerät beim Garen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern niemals unbeaufsichtigt lassen.



Unsachgemäße Verwendung.
Explosionsgefahr



Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Während der Verwendung des Mikrowellenherds zum Erwärmen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten kann eine Verzögerung im Aufkochvorgang auftreten und die Kochtemperatur wird ohne die üblichen Blasen erreicht. Die Verzögerung des Aufkochvorgangs kann eine Explosion im Innern des Backofens verursachen oder die kochende Flüssigkeit kann beim Herausziehen des Behälters austreten. Um diese Gefahr zu vermeiden muss während dem Erhitzen immer eine Kochstange (oder ein Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff) in den Behälter gesteckt werden.



Hinweise

- Die Mikrowellen ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr bestimmt sind, verwenden. Weitere Verwendungen werden ausdrücklich untersagt (z.B. Trocknen von Kleidern, Wärmen von Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä., Austrocknen von Speisen) und können Verletzungen oder Brände zur Folge haben.
- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuelle Speiserückstände entfernen.
- Die Speisen nicht mithilfe von Mikrowellen trocknen.
- Die Mikrowellen nicht zum Erwärmen oder Frittieren von Ölen verwenden.
- Das Gerät nicht zum Erwärmen von alkoholhaltigen Speisen oder Getränken verwenden.
- Säuglingsnahrung darf nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden. Den Deckel oder Schnuller (bei einer Babyflasche) abnehmen. Nach erfolgtem Garvorgang immer die Temperatur überprüfen, da diese nicht zu hoch liegen darf. Den Inhalt gut vermischen oder schütteln, um die Temperatur darunter gut zu verteilen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale oder ganze gekochte Eier nicht erwärmen, da diese auch nach dem Erwärmen explodieren können.
- Vor dem Garen von Speisen mit harter Haut oder Schale (zum Beispiel: Kartoffeln, Äpfel, usw.) muss die Schale angestochen werden.
- Keine Speisen, die in Lebensmittelverpackungen enthalten sind, erwärmen.
- Die Mikrowellen-Funktionen nicht bei leerem Garraum verwenden.
- Nur Geschirr und Küchenhelfer, die für den Mikrowellenherd geeignet sind, verwenden.
- Keine Aluminiumbehälter zum Garen von Speisen verwenden.
- Kein Geschirr mit Metallverzierungen verwenden (Gold-/Silberverzierungen).
- Das Gerät arbeitet im 2,4 GHz ISM-Frequenzband.
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Gerät der Gruppe 2 und der Klasse B an (EN 55011).



- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Richtlinien und Bestimmungen für die Sicherheit und die elektromagnetische Verträglichkeit. Personen mit Herzschrittmachern wird geraten, einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen dem in Betrieb stehenden Mikrowellenherd und dem Herzschrittmacher einzuhalten. Für weitere Informationen den Hersteller des Herzschrittmachers kontaktieren.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.5 Typenschild

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

1.3 Haftung des Herstellers

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

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

1.4 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Es darf nicht verwendet werden:
 - im Küchenbereich für die Geschäftsangestellten, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen.
 - in Bauernhöfen/Agrotourismen.
 - von Hotel- und Moteltätern und in Wohnungsanlagen.
 - in Bed and Breakfast.



Hinweise

1.6 Entsorgung



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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Um das Gerät zu entsorgen:

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

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

1.7 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.



1.8 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



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

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



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

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

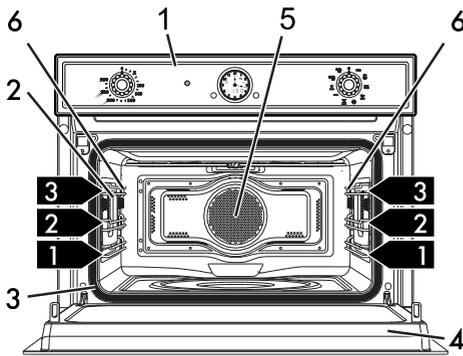
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung

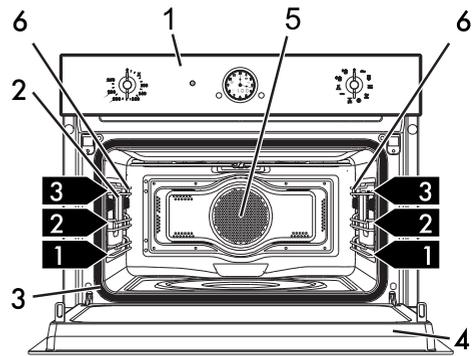


1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

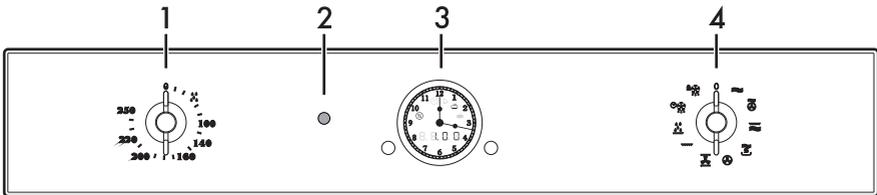
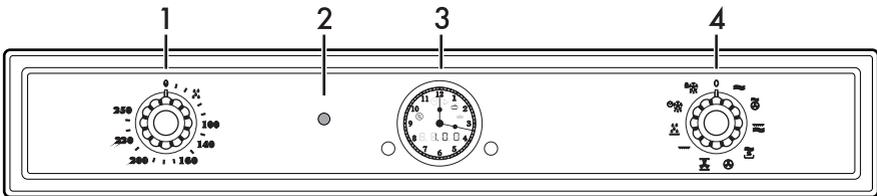


5 Lüfter

6 Halterahmen für Roste/Backbleche

1,2,3... Schiene des Rahmens

2.2 Bedienblende



1 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann bei Verwendung eines traditionellen oder kombinierten Programms die Gartemperatur ausgewählt werden.



2 Thermostat-Kontrolllampe

Traditionelle und kombinierte

Garprogramme: Die blinkende Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich erwärmt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, bleibt die Thermostat-Kontrolllampe eingeschaltet, bis der Backofen ausgeschaltet wird.

Mikrowellenfunktion: Die dauerhaft aufleuchtende Kontrolllampe zeigt an, dass eine Mikrowellenfunktion läuft. Sie leuchtet bis zum Ausschalten des Ofens dauerhaft.

3 Uhr

Zeigt die aktuelle Uhrzeit, die ausgewählte Garleistung und -temperatur sowie die eventuell zugeordnete Garzeit an.

4 Funktionsknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- das Gerät ein- und ausschalten;
- eine Funktion auswählen;
- die Innenbeleuchtung des Gerätes ein- oder ausschalten.



Nach jeder Verwendung den Funktionsknebel immer auf **0** stellen.

2.3 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

Lüfter

Der Lüfter kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

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

Innenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion gestartet wird.

2.4 Mikrowelle

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

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

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

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



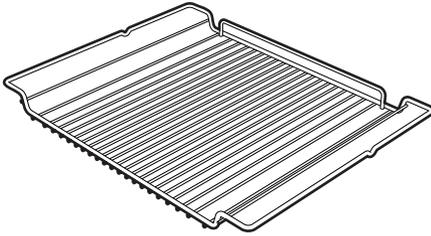
Beschreibung

2.5 Verfügbares Zubehör



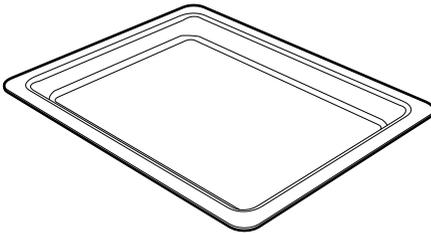
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



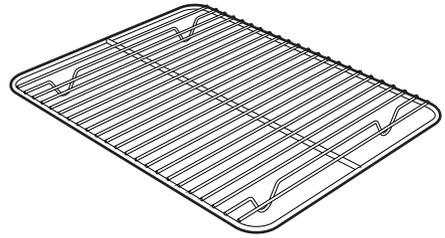
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Glasbackblech



Für jede Art von Garvorgang und zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Rost für Backblech



Setzt man den Rost über dem Glasbackblech ein, so kann er zum Garen von Speisen verwendet sein, die tropfen können.

Kochstange



Wird während dem Erhitzen von Flüssigkeiten in einem Behälter verwendet und ist erforderlich, um eine Verzögerung des Aufkochvorgangs zu vermeiden.



Das Backofenzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Ofens während dem Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Die Ofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Speisen dürfen im Inneren des Ofens nur unter Verwendung von Wärmeschutzhandschuhen bewegt werden.
- Die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Kinder vom Ofen fern halten, während dieser in Betrieb ist.



Hohe Temperatur im Inneren des Ofens während dem Gebrauch Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Ofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Ofens aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden (außer bei der Mikrowellenfunktion).
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Ofen verwenden.
- Den Ofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Alle Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen, die nicht für das Garen verwendet werden.



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an der emaillierten Beschichtung

- Den Ofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Ofens nicht behindert.
- Die Töpfe nicht auf dem emaillierten Boden stoßen oder verschieben.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.

Materialien, die für das Garen in der Mikrowelle geeignet sind

Allgemein müssen die für das Garen in der Mikrowelle geeigneten Materialien durchlässig sein, sodass die Mikrowellen sie durchdringen und die Speisen erreichen können.

Zu verwenden:

- **Glas*** (Immer den Deckel abnehmen): feuerfeste Formen, Gläser, Glasbehälter.
- **Porzellan.**
- **Ton.**
- **Plastik*** (für die Mikrowelle geeignet): Behälter, Folien (dürfen nicht mit den Speisen in Berührung kommen).

* nur, sofern es hitzebeständig ist.



Gebrauch

Zu vermeiden :

- **Metall** (kann Funken verursachen): Alufolie und -behälter, Metallteller und -küchenhelfer, Clipstreifen für Gefrierbeutel.
- **Holz.**
- **Kristallgläser.**
- **Papier** (Brandgefahr).
- **Behälter aus Styropor** (Verderbgefahr der Speisen).

Geschirrtest



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

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

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

5. Den Garvorgang starten.



Nicht geeignetes Geschirr Gefahr von Schäden am Gerät

- Den Test unverzüglich unterbrechen, wenn Funken sichtbar sind oder das Geschirr ein knackendes Geräusch von sich gibt. In diesem Fall ist das Geschirr nicht für das Mikrowellengaren geeignet.
6. Am Testende muss das Geschirr kalt oder lauwarm sein. Sollte es heiß sein, ist es für das Mikrowellengaren nicht geeignet.

3.2 Erster Gebrauch

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



Beim ersten Aufheizen sollte ein traditionelles Programm und nicht die Mikrowellenfunktion gewählt werden.

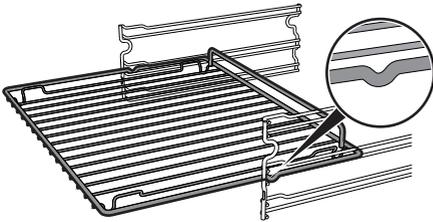


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Rost

Der Rost muss in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

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



Sehr hohe Temperatur Verbrennungsgefahr

- Das Zubehörteil kann sehr heiß werden. Immer Hitzeschutzhandschuhe bei der Handhabung verwenden.



Den Rost sanft bis zum Anschlag einschieben.



Den Rost vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Kochstange

Während der Verwendung des Mikrowellenherds zum Erwärmen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten kann eine Verzögerung im Aufkochvorgang auftreten. Um dieses Phänomen zu vermeiden, muss während dem Erhitzen immer eine Kochstange (oder ein Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff) in den Behälter gesteckt werden.



Unsachgemäße Verwendung Explosions-/ Verbrennungsgefahr

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



Sehr hohe Temperatur Gefahr von Schäden am Gerät

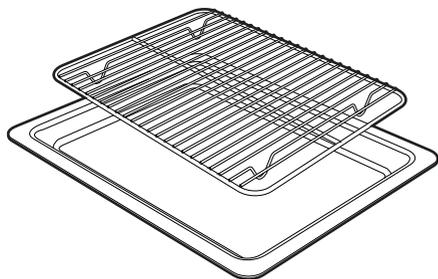
- Die Kochstange nur bei Mikrowellenfunktion  verwenden. Die Stange darf nicht bei Kombi- oder traditionellen Programmen verwendet werden.



Gebrauch

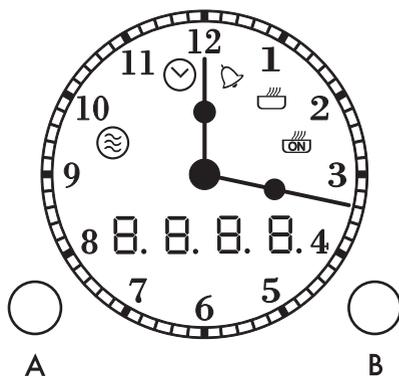
Rost für Backblech

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



3.4 Gebrauch des Ofens

Uhr



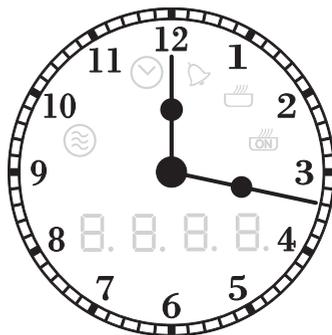
-  Kontrolllampe Mikrowelle
-  Kontrolllampe Uhr
-  Kontrolllampe Minutenzähler
-  Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs
-  Kontrolllampe der Garzeitverzögerung

A Einstellknopf

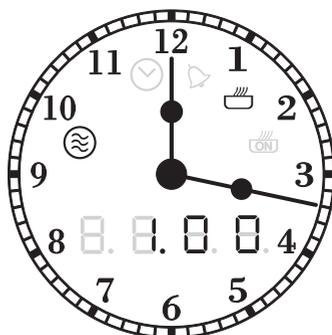
B Bestätigungsknopf

Betriebszustände

Stand-by: Wenn keine Funktion ausgewählt ist, zeigt die Uhr die aktuelle Uhrzeit an.



ON: Der Funktionsknebel muss auf eine beliebige Funktion, mit Ausnahme von der Position **0**, gestellt werden, um eine beliebige Funktion zu starten. Die Uhr zeigt die eingestellten Parameter, wie Temperatur, Garzeit, Leistung der Mikrowellen und das Erreichen der eingestellten Temperatur, an.





Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall blinkt auf der Uhr die Kontrolllampe der Uhr .

1. Den Einstellknopf bis zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit im/gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 2. Nach circa 5 Sekunden schaltet sich die Kontrolllampe der Uhr  aus und die Uhr beginnt ihren regulären Betrieb.
- Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen.
3. Zur weiteren Einstellung der Uhr muss sichergestellt werden, dass keine Funktion aktiv ist (der **Temperaturknebel** und der **Funktionsknebel** müssen auf **0** gestellt sein).
 4. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen.

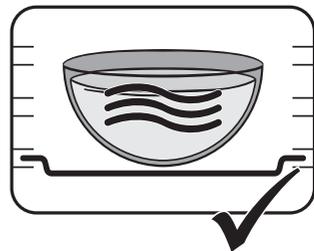
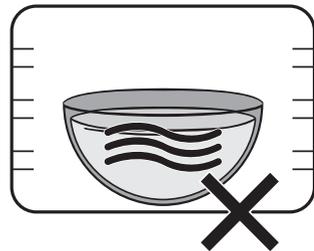
3.5 Garfunktionen



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

Während der Verwendung der Mikrowellen müssen die Speisen in einen geeigneten Behälter gegeben werden, der auf den in die erste Schiene eingeschobenen Rost gestellt werden muss.

KEINE BEHÄLTER/ZUBEHÖRTEILE (Backbleche, Glasbackbleche usw.) VERWENDEN, DIE DIREKT AUF DEN BODEN DES BACKRAUMS GESTELLT SIND.



Um bei verlängerter Mikrowellen- und Kombi-Garung optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten die Speisen ein- oder mehrmals umgerührt werden.



Gebrauch



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

Mikrowelle



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

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol

Mikrowelle  stellen. Auf der Uhr

blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und

der Mikrowelle  und das Display

zeigt die Standard-Zeit an  (Minuten/Sekunden).

2. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Garzeit einzustellen (max. 30 Minuten).

3. Den Einstellknopf drücken. Auf der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Mikrowelle

 und das Display zeigt die Standard-Mikrowellenleistung an .

4. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Leistungswert zwischen 100W und 1000W abzuändern (siehe „Mikrowellenleistung“).

5. Den Einstellknopf drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen. Auf der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und der Mikrowelle .

6. Den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang zu starten.



Beim Öffnen der Tür, wird die Garfunktion unterbrochen. Nachdem die Tür geschlossen wurde, den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang erneut zu starten.



Den Bestätigungsknopf drücken, um die Garfunktion vorläufig zu unterbrechen. Den Knopf erneut drücken, um den Garvorgang wieder aufzunehmen.



7. Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Den Einstellknopf drehen, um weitere Minuten für den Garvorgang einzustellen.

Den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang zu starten.



Zum Ausschalten des Gerätes muss der **Funktionsknebel** auf **0** gestellt werden.



Es ist nicht möglich, einen Garvorgang in der Mikrowelle einzustellen, wenn keine Garzeit eingestellt wurde.

Mikrowellenleistung

Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen angeführt:

Leistung (W)	Geeignet für
100	Auftauern von Speisen
200	
300	
400	Garen von Fleisch oder für schonende Garvorgänge
500	
600	Aufwärmen oder Garen von Speisen
700	
800	
900	Aufwärmen von Flüssigkeiten
1000	

Mikrowelle+Heissluft (kombiniert)



Die Kombination aus Heißluftbeheizung und Mikrowelle ermöglicht eine optimale Garung im Innern der Speise. Die Garzeiten des Speiseninneren sind dank der Verwendung der Mikrowelle verringert.

- Den Funktionsknebel auf das Symbol **Mikrowelle+Heissluft** drehen. Auf der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs und der Mikrowelle und das Display zeigt die Standard-Zeit an **00:00** (Studen/Minuten).
- Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Garzeit einzustellen (max. 13 Stunden).
- Den Einstellknopf drücken. Auf der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Mikrowelle und das Display zeigt die Standard-Mikrowellenleistung an **700**.
- Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Leistungswert zwischen 100W und 700W abzuändern.
- Den Einstellknopf drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen. Auf der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs und der Mikrowelle .
- Den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang zu starten.



Gebrauch

7. Den Temperaturnebel drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Auf dem Display wird 5 Sekunden lang die eingestellte Temperatur angezeigt.



Beim Öffnen der Tür, wird die Garfunktion unterbrochen. Nachdem die Tür geschlossen wurde, den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang erneut zu starten.



Die Gartemperatur kann während des Garvorgangs verändert werden. Den Temperaturnebel drehen, um die neue Temperatur einzustellen, die 5 Sekunden lang auf dem Display angezeigt wird.



Den Bestätigungsknopf drücken, um die Garfunktion vorläufig zu unterbrechen. Den Knopf erneut drücken, um den Garvorgang wieder aufzunehmen.

8. Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Den Einstellknopf drehen, um weitere Minuten für den Garvorgang einzustellen. Den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang zu starten.



Zum Ausschalten des Gerätes muss der **Funktionsknobel** auf **0** gestellt werden.

Mikrowelle+Grill (kombiniert)



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

- Den Funktionsknobel auf das Symbol **Mikrowelle+Grill**  drehen. Auf der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und der Mikrowelle  und das Display zeigt die Standard-Zeit an **00.00** (Stunden/Minuten).
- Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Garzeit einzustellen (max. 13 Stunden).
- Den Einstellknopf drücken. Auf der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Mikrowelle  und das Display zeigt die Standard-Mikrowellenleistung an **700**.
- Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Leistungswert zwischen 100W und 700W abzuändern.
- Den Einstellknopf drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen. Auf der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und der Mikrowelle .
- Den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang zu starten.
- Den Temperaturnebel drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Auf dem Display wird 5 Sekunden lang die eingestellte Temperatur angezeigt.



 Bei dieser Funktion wird das Vorheizen nicht ausgeführt.

 Beim Öffnen der Tür, wird die Garfunktion unterbrochen. Nachdem die Tür geschlossen wurde, den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang erneut zu starten.

 Die Gartemperatur kann während des Garvorgangs verändert werden. Den Temperaturknebel drehen, um die neue Temperatur einzustellen, die 5 Sekunden lang auf dem Display angezeigt wird.

 Den Bestätigungsknopf drücken, um die Garfunktion vorläufig zu unterbrechen. Den Knopf erneut drücken, um den Garvorgang wieder aufzunehmen.

8. Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.

 Den Einstellknopf drehen, um weitere Minuten für den Garvorgang einzustellen. Den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang zu starten.

 Zum Ausschalten des Gerätes muss der **Funktionsknebel** auf **0** gestellt werden.

3.6 Traditionelles Garen

Heissluft



Die Kombination aus dem Lüfter und der Heissluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **Heissluft**  drehen.
2. Den Temperaturknebel auf den gewünschten Wert drehen (zwischen 50° und 250°). Auf dem Display erscheint die eingestellte Temperatur (z.B. **250°**).
3. Nach einigen Sekunden beginnt die Kontrolllampe zu blinken und zeigt somit die Vorheizphase an.
4. Nach Erreichen der Temperatur hört die Kontrolllampe des Thermostaten auf zu blinken und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die zu garenden Speisen eingefügt werden können.
5. Nach erfolgter Garung den Funktionsknebel und Temperaturknebel erneut auf die Position **0** stellen.



Statisch + Umluft



Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **Statisch mit Umluft**  drehen.
2. Den Temperaturnebel auf den gewünschten Wert drehen (zwischen 50° und 250°). Auf dem Display erscheint die eingestellte Temperatur (z.B. **250°**).
3. Nach einigen Sekunden beginnt die Kontrolllampe zu blinken und zeigt somit die Vorheizphase an.
4. Nach Erreichen der Temperatur hört die Kontrolllampe des Thermostaten auf zu blinken und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die zu garenden Speisen eingefügt werden können.
5. Nach erfolgter Garung den Funktionsknebel und Temperaturnebel erneut auf die Position **0** stellen.

Grill



Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders mittlere bis dünne Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Er ermöglicht, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **Grill**  drehen.
2. Den Temperaturnebel auf den gewünschten Wert drehen (zwischen 50° und 250°). Auf dem Display erscheint die eingestellte Temperatur (z.B. **250°**).
3. Nach einigen Sekunden beginnt die Kontrolllampe zu blinken und zeigt somit die Vorheizphase an.
4. Nach Erreichen der Temperatur hört die Kontrolllampe des Thermostaten auf zu blinken und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die zu garenden Speisen eingefügt werden können.
5. Nach erfolgter Garung den Funktionsknebel und Temperaturnebel erneut auf die Position **0** stellen.



Minutenzähler



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



Der Minutenzähler kann aktiviert werden, wenn sich das Gerät sowohl in der Garphase, als auch im Standby-Modus findet.

1. Den Einstellknopf drücken. Auf der Uhr blinkt die Kontrolllampe des Minutenzählers  und das Display zeigt die Standard-Zeit an  (Stunden/Minuten).
2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Garzeit einzustellen (max. 4 Stunden).
3. Den Einstellschalter erneut drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: die Kontrolllampe des Minutenzählers  leuchtet dauerhaft auf und der Minutenzähler beginnt zu laufen.

Bei laufendem Minutenzähler kann seine Dauer erneut verändert werden.

4. Den Einstellknopf drücken.
5. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den neuen Wert der Garzeit einzustellen.
6. Den Einstellknopf erneut drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten.
7. Nach Ablauf des Minutenzählers beginnen Kontrolllampe des Minutenzählers  und die Anzeige  zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellschalter abgeschaltet werden kann.



Zum Löschen eines Minutenzählers zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknopf 3 Sekunden lang drücken.



Gebrauch

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

Nach Einstellung einer traditionellen Funktion:

1. Den Einstellknopf zweimal drücken. Auf der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und das Display zeigt die Standard-Zeit an  (Stunden/Minuten).
2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Garzeit einzustellen (max. 13 Stunden).
3. Den Einstellschalter zweimal drücken (auf der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und der Mikrowelle ) oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  leuchtet dauerhaft auf und der zeitgesteuerte Garvorgang beginnt.

Bei laufendem zeitgesteuertem Garvorgang kann die Dauer desselben abgeändert werden.

4. Den Einstellknopf drücken.
5. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den neuen Wert der Garzeit einzustellen.

6. Den Einstellknopf zweimal drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten.
7. Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige  und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Zum Löschen eines zeitgesteuerten Garvorgangs zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknopf 3 Sekunden lang drücken.

Garzeitverzögerung



Unter Garzeitverzögerung versteht man die Funktion, die einen Garvorgang zu einer vom Benutzer voreingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens ermöglicht.

Nach Einstellung einer traditionellen Funktion:

1. Den Einstellknopf zweimal drücken. Auf der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und das Display zeigt die Standard-Zeit an  (Stunden/Minuten).
2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Garzeit einzustellen (max. 13 Stunden). Z.B.





3. Den Einstellknopf drücken. Auf der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Startzeitverzögerung  und das Display zeigt die Standard-Zeit an **00.00** (Stunden/Minuten).
4. Den Einstellschalter innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Startzeitverzögerung einzustellen (max. 24 Stunden). Z.B. **00.30**
5. Den Einstellschalter drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: Die Funktion beginnt.
6. Auf dem Display wird die eingestellte Verzögerung angezeigt (in unserem Beispiel **00.30**).
7. Nach Ablauf dieser Zeit beginnt der Garvorgang und auf dem Display wird die abgelaufene Garzeit angezeigt (in unserem Beispiel **01.00**).
8. Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Zum Löschen einer Garzeitverzögerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknopf 3 Sekunden lang drücken.

3.7 Sonderprogramme

Beheizung



Diese Funktion ermöglicht, die vorgekochten und im Kühlschrank aufbewahrten Speisen mit den Mikrowellen aufzuwärmen.

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **Beheizung**  drehen. Auf der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und der Mikrowelle  und das Display zeigt die Standard-Zeit an **02.00** (Minuten/Sekunden).
2. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Garzeit einzustellen (max. 99 Minuten).
3. Den Einstellknopf drücken.
4. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Beheizung zu starten.
5. Am Ende der Beheizung erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken des Einstellknopfs abgeschaltet werden kann.



Gebrauch

Auftauen nach Zeit



Dieses Programm ermöglicht die Speisen nach einstellbarer Zeit mittels der Mikrowellenfunktion aufzutauen.

1. Die Speise in den Ofen geben (siehe Vorgang „Turn“).

2. Den Funktionsknebel auf das Symbol

Auftauen nach Zeit  drehen. Auf der Uhr blinken die Kontrolllampe des

zeitgesteuerten Garvorgangs  und

der Mikrowelle  und das Display

zeigt die Standard-Zeit an  (Minuten/Sekunden).

3. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Garzeit einzustellen (max. 99 Minuten).

4. Den Einstellknopf drücken.

5. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Beheizung zu starten.

6. Am Ende der Auftaustufe erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige  und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Den Einstellknopf drehen, um weitere Minuten für den Garvorgang einzustellen.

Den Bestätigungsknopf drücken, um den Garvorgang zu starten.



Liegt die für die Auftaustufe ausgewählte Zeit über 5 Minuten, sollte die Speise im Innern des Garraums gedreht werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen, siehe: Vorgang „Turn“.

Auftauen nach Gewicht



Diese Funktion ermöglicht, die Speisen je nach Gewicht und Art der aufzutauenden Speise mittels der Mikrowellenfunktion aufzutauen.

1. Die Speise in den Ofen geben (siehe Vorgang „Turn“).

2. Den Funktionsknebel auf das Symbol

Auftauen nach Gewicht  drehen.

Auf dem Display erscheint die Standard-Anzeige , die das erste verfügbare Auftauprogramm anzeigt.



Beim Öffnen der Tür, wird die Auftaustufe unterbrochen. Nachdem die Tür geschlossen wurde, den Bestätigungsknopf drücken, um die Auftaufunktion erneut zu starten.



Den Bestätigungsknopf drücken, um die Auftaustufe vorläufig zu unterbrechen. Den Knopf erneut drücken, um die Auftaustufe wieder aufzunehmen.



3. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das gewünschte Programm auszuwählen (**d01**... **d04**).
4. Den Einstellknopf drücken. Auf dem Display erscheint das Standard-Gewicht in Gramm **500** (bei Auswahl des Programms **d01**).
5. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen.
6. Den Einstellknopf drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen.
7. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Auftaustufe zu starten.
8. Am Ende der Auftaustufe erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Liegt die für die Auftaustufe ausgewählte Zeit über 5 Minuten, sollte die Speise im Innern des Garraums gedreht werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen, siehe: Vorgang „Turn“.

Voreingestellte Parameter

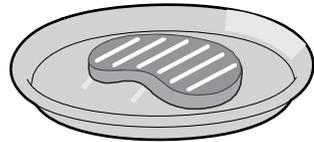
Typologie	Gewicht (g)	Zeit (Min.)
d01: Fleisch	500 (min. 100 max. 1100)	20
d02: Fisch	400 (min. 100 max. 700)	17
d03: Obst	300 (min. 100 max. 500)	15
d04: Brot	300 (min. 100 max. 500)	5

DE

Vorgang „Turn“

Für ein optimales Auftauergebnis wird empfohlen, die Speise im Innern des Garraums ggf. zu drehen.

1. Die Speise in den Garraum geben und parallel zur Tür legen.

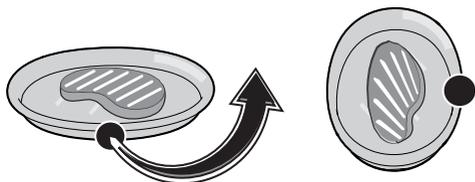


2. Wenn auf dem Display des Gerätes die Anzeige **TURN** erscheint, muss die Speise gedreht werden.



Gebrauch

3. Die Tür öffnen und die Speise um 90° drehen.

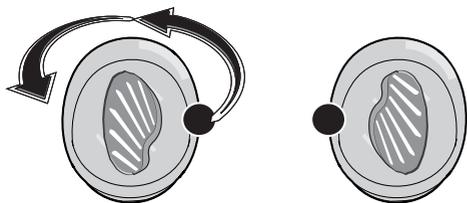


i

Wird die Speise nicht gedreht, wartet das Gerät eine Minute lang ab und fährt dann automatisch mit der Auftaustufe fort.

Auf dem Display erscheint in jedem Fall die Anzeige **EURN**.

4. Die Tür des Gerätes schließen und den Bestätigungsknopf drücken, um die Funktion wieder aufzunehmen.
5. Falls nötig, kann das Gerät erneut die Drehung der Speise erfordern. Auf dem Display erscheint die Anzeige **EURN**.
6. Bei der zweiten Drehung muss die Tür geöffnet und die Speise um 180° gedreht werden.



7. Die Tür schließen und den Bestätigungsknopf drücken, um die Funktion wieder aufzunehmen.

3.8 Untermenü

Das Gerät verfügt auch über ein Abrollmenü, das folgende Möglichkeiten bietet:

- Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersperre.
- Aktivierung oder Deaktivierung des Show-Room-Modus (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Niedrige Leistung (Eco-Logic).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Temperatur halten (Keep warm).

Beim Gerät in Stand-by-Schaltung (Temperatur- und Funktionsknebel auf **0**):

1. Den Einstellknopf und den Bestätigungsknopf 5 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt halten.
2. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den eingestellten Zustand abzuändern (ON/OFF).
3. Den Einstellknopf drücken, um zur nächsten Betriebsart überzugehen.



P1: Kindersperre

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

P1.OFF P1.ON

Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre aktiviert.

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss der Einstellknopf 5 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



Werden den Temperatur- oder den Funktionsknebel berührt oder wird ihre Position verändert, erscheint auf dem Display zwei Sekunden lang die Anzeige

6LO0



Auch bei aktivierter Kindersperre kann das Gerät unverzüglich ausgeschaltet werden: den Funktionsknebel auf **0** stellen.

P2: Show Room (nur für Aussteller)

Bei Aktivierung dieses Modus deaktiviert der Ofen alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.

P2.OFF P2.ON

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



Ist der Modus aktiv, erscheint jede Minute 3 Sekunden lang die Anzeige **SHO** auf dem Display.

P3: Niedrige Leistung (Eco-Logic)

Bei Aktivierung dieses Modus vermindert das Gerät die genutzte Leistung. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

P3.HI P3.LO

HI: normale Leistung.

LO: niedrige Leistung.



Bei Aktivierung des Modus „Niedrige Leistung“ können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.

P4: Temperatur halten (Keep Warm)

Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Garzeit (sofern diese nicht per Hand unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen).

P4.OFF P4.ON



Ist der Modus aktiv, erscheint am Ende eines traditionellen Garvorgangs die Anzeige **Hold** auf dem Display.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Für der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Eine nicht vorgenommene Reinigung des Garraums kann die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen und eine Gefahr darstellen.
- Immer alle Speiserückstände aus dem Garraum entfernen.



Im Falle einer beschädigten Lampe muss der technische Kundendienst für den Austausch der Lampe kontaktiert werden. Dieser Defekt beeinträchtigt nicht die Unversehrtheit und den Betrieb des Gerätes, das weiterhin benutzt werden kann.



Hohe Temperatur im Inneren des Ofens nach der Verwendung Verbrennungsgefahr

- Die Reinigung erst vornehmen, wenn das Gerät vollständig ausgekühlt ist.

4.2 Reinigung der Oberflächen

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

4.3 Tägliche Reinigung

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

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

4.4 Flecken oder Speiserückstände

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

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofaser Tuch trocknen.

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



4.5 Trocknung

Beim Garen der Speisen wird im Innern des Backraums Feuchtigkeit erzeugt.

Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

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

4.6 Reinigung der Türverglasung

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



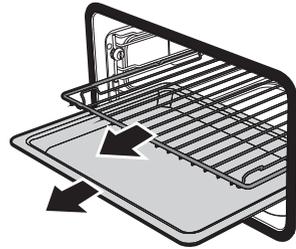
Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.7 Reinigung des Ofeninneren

Der Ofen wird optimal erhalten, wenn in abgekühltem Zustand regelmäßig gereinigt wird.

Alle abnehmbaren Teile entfernen.

Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen. Die feuchten Teile sorgfältig spülen und trocknen.



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



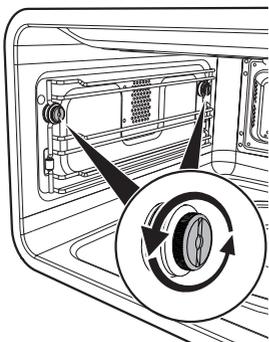
Reinigung und Wartung

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

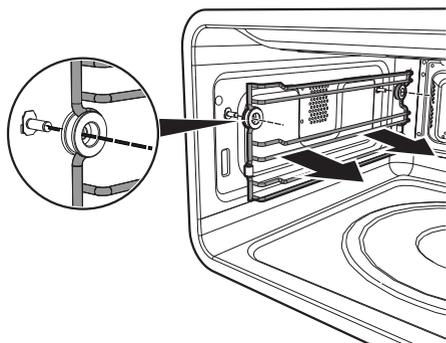
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1. Die zwei Befestigungszapfen des Rahmens lösen.



2. Den Rahmen zum Ofeninnern ziehen.

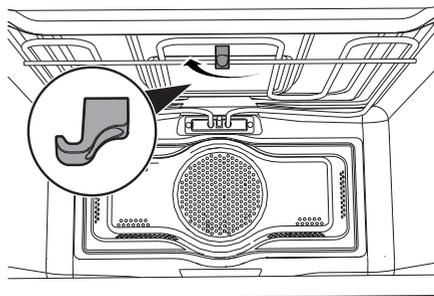


3. Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen. Vorsicht bei den Buchsen der Abstandhalter, die in das Profil des Rahmens eingesetzt werden müssen.

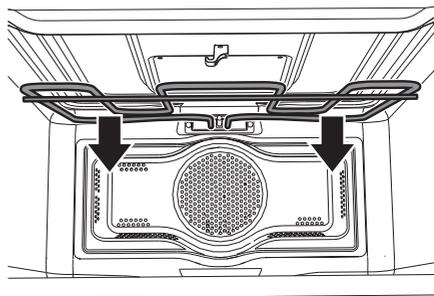
Reinigung der Oberseite des Ofens

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

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



2. Das Heizelement bis zum Einrasten sanft hinunter drücken.



**Unschlagbarer Gebrauch
Gefahr von Schäden an dem
Gerät**

- Das Heizelement während des Reinigungsvorgangs nicht übermäßig biegen.
3. Nach erfolgter Reinigung das Heizelement erneut einsetzen und den Feststeller drehen, um das Heizelement einzuhaken.



4.8 Vapor Clean

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

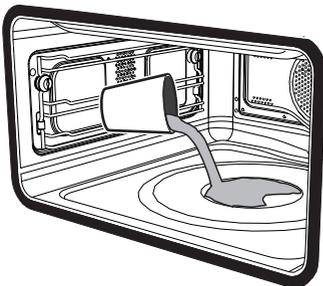
! **Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den
Oberflächen**

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

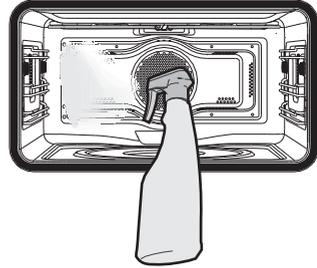
Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten von Vapor Clean:

- Alle Zubehörteile im Innern des Ofens ausbauen.
- Rund 40cl Wasser auf den Ofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



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



- Die Tür schließen.

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

Einstellung des Vapor Clean

1. Den Funktionsknebel und den Temperaturknebel auf das Symbol **Vapor Clean**  stellen.
2. Auf der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und das Display zeigt die voreingestellte Zeit des Vapor Clean an **00.18** (Stunden/Minuten).
3. Den Bestätigungsknebel drücken, um den Reinigungszyklus Vapor Clean zu starten.
4. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean erscheint auf dem Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken des Einstellschalters abgeschaltet werden kann.



Reinigung und Wartung

Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean

5. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
6. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
7. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
8. Das restliche Wasser im Innern des Ofens entfernen.
9. Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Ofen mittels der Umlufffunktion bei 160°C zirka 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Handschuhe aus Gummi zu tragen.



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

Was tun, wenn...

Das Display komplett erloschen ist:

- Die Stromversorgung überprüfen.
- Überprüfen, ob der eventuell in der Stromversorgung des Gerätes eingebaute allpolige Schalter auf **ON** gestellt ist.

Das Gerät sich nicht erhitzt:

- Überprüfen, ob der Modus „Showroom“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „P2: Show Room (nur für Aussteller)“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

- Überprüfen, ob der Modus „Kindersperre“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „P1: Kindersperre“).

Die Garzeiten länger sind als sie in der Tabelle angeführt werden:

- Überprüfen, ob der Modus „Niedrige Leistung“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „P3: Niedrige Leistung (Eco-Logic)“).



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



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



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

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

Allgemeine Informationen

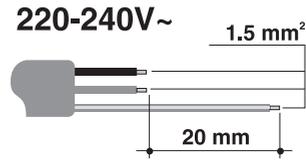
Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes geeignet für die Daten auf dem Typenschild sind.

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

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

Ein dreipoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (3 x 1,5 mm²-Kabel, je nach Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

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



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

5.2 Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



Installation

5.3 Positionierung



**Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch
Quetschung**

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



**Druck auf die offene Ofentür
Gefahr von Schäden am Gerät**

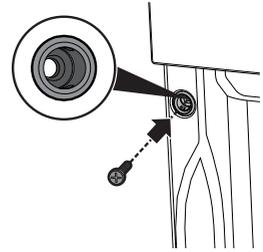
- Die offene Ofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Ofentür ausüben.



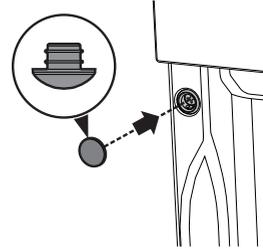
**Entwicklung von Wärme während
dem Ofenbetrieb
Brandgefahr**

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

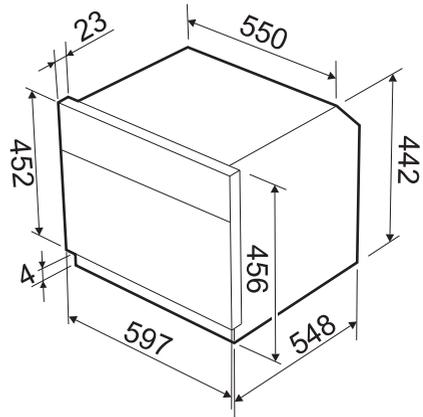
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

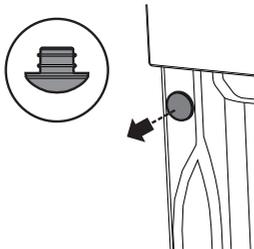


Abmessungen des Gerätes (mm)



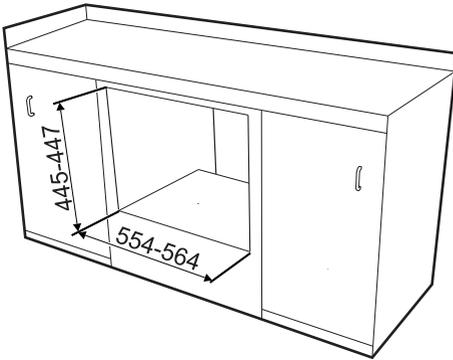
Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der Buchsen in die Ofenfront entfernen.
Das Gerät in die Aussparung einsetzen.

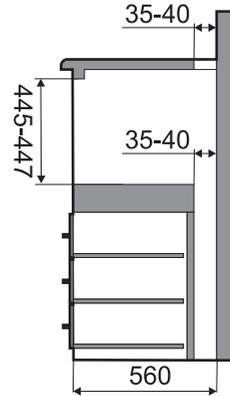
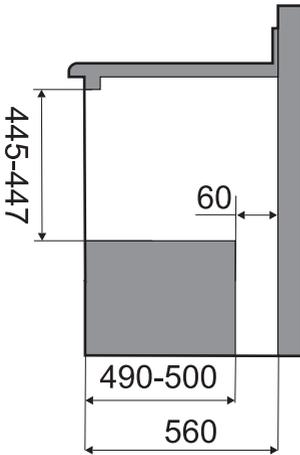
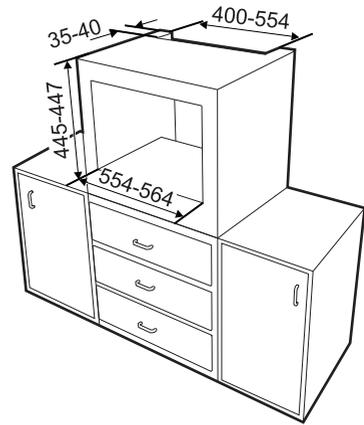




Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



Einbau in einen Hochschrank (mm)



Prüfen, ob die Rück-/Unterseite des Möbels eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



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

