

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	130
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	130
1.2 Hinweise zur Verwendung des Mikrowellenherds	131
1.3 Haftung des Herstellers	133
1.4 Zweck des Gerätes	133
1.5 Typenschild	133
1.6 Entsorgung	133
1.7 Dieses Bedienungshandbuch	134
1.8 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	134
2 Beschreibung	135
2.1 Allgemeine Beschreibung	135
2.2 Bedienblende	136
2.3 Weitere Teile	137
2.4 Mikrowelle	137
2.5 Verfügbares Zubehör	138
3 Gebrauch	139
3.1 Hinweise	139
3.2 Erster Gebrauch	141
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	141
3.4 Gebrauch des Ofens	142
3.5 Garfunktionen	144
3.6 Sonderprogramme und automatische Programme	154
3.7 Untermenü	160
4 Reinigung und Wartung	162
4.1 Hinweise	162
4.2 Reinigung der Oberflächen	162
4.3 Tägliche Reinigung	162
4.4 Flecken oder Speiserückstände	163
4.5 Trocknung	163
4.6 Reinigung der Türverglasung	163
4.7 Reinigung des Ofeninneren	163
4.8 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)	165
5 Installation	168
5.1 Elektrischer Anschluss	168
5.2 Austausch des Kabels	168
5.3 Positionierung	169

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN.

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.

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 Wärmeauslässe 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.
- 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



- 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.
- Die Mikrowellen ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln,



Hinweise

die für den Verzehr bestimmt sind, verwenden. Weitere Verwendungen werden ausdrücklich untersagt (z.B. Trocknen von Kleidern, Wärmern 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.



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 Gerätekompontenten;
- 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 Motलगästen und in Wohnungsanlagen.
 - in Bed and Breakfast.
- 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.

1.6 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.



Hinweise

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

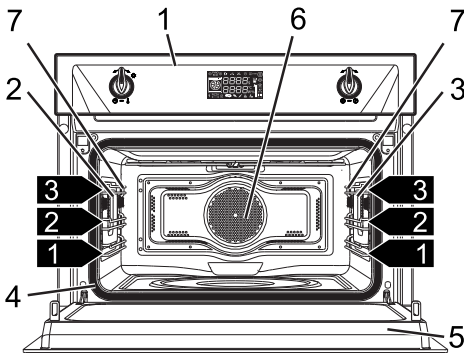
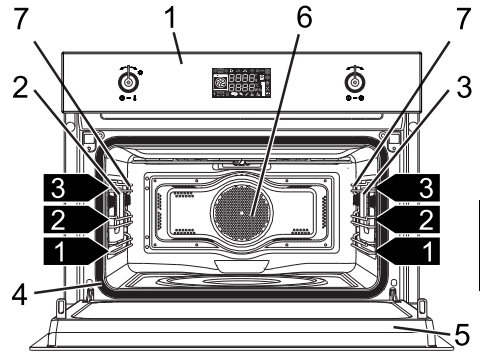
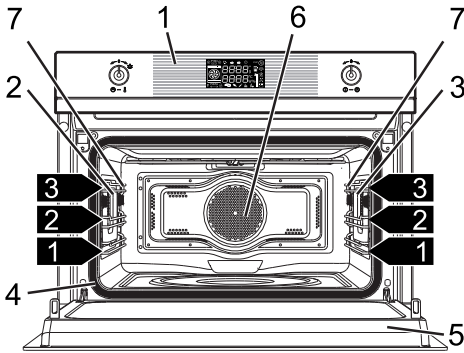
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



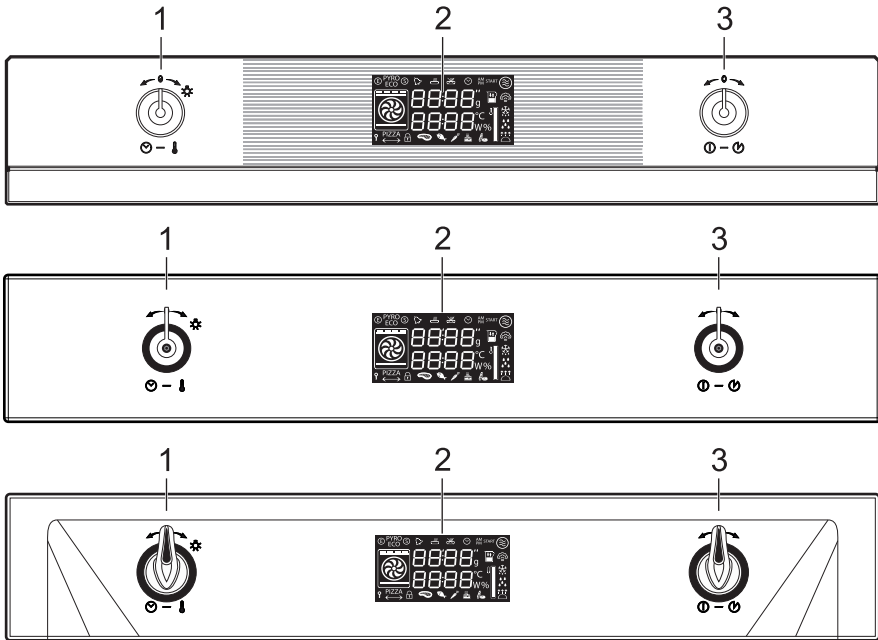
- 1 Bedienblende
- 2 Linke Lampe
- 3 Rechte Lampe (nur bei einigen Modellen)
- 4 Dichtung

- 5 Tür
- 6 Kühlgebläse
- 7 Halterahmen für Roste/Backbleche
- 1,2,3... Schiene des Rahmens

DE



2.2 Bedienblende



Temperaturknebel (1)

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- die Mikrowellenleistung,
- die Gartemperatur,
- die Programmdauer,
- programmierte Garvorgänge,
- die aktuelle Uhrzeit,
- das Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung des Gerätes einstellen.

Funktionsknebel (3)

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- das Gerät ein- und ausschalten,
- eine Funktion auswählen,
- eine Funktion vorläufig aktivieren oder ausschalten.

Display (2)

Anzeige der aktuellen Uhrzeit, der ausgewählten Garfunktion, Garleistung und -temperatur sowie der eventuell zugeordneten Garzeit.



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).

Kühlgebläse

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

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

Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet oder eine beliebige Funktion wählt. Zur Stromeinsparung bleibt die Lampe bei jedem Garbeginn eine Minute lang eingeschaltet (diese Funktion kann über das Untermenü deaktiviert werden).

Den Temperaturknebel kurz nach rechts drehen, um per Hand die Innenbeleuchtung zu aktivieren oder zu deaktivieren.

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 Innern der Speisen enthaltene Moleküle (hauptsächlich Wassermoleküle), was eine Wärmeerzeugung zur Folge hat.

Die direkt im Innern der Speisen erzeugte Wärme ermöglicht, in nur 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 Materiale, die für das Garen in der Mikrowelle geeignet sind).



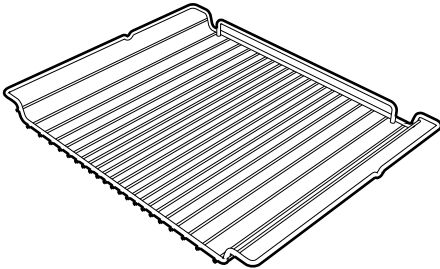
Beschreibung

2.5 Verfügbares Zubehör



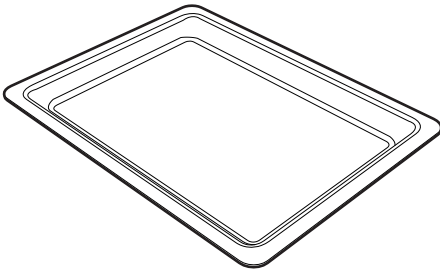
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



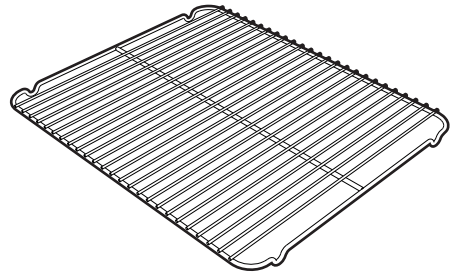
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Glasbackblech



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

Rost für Backblech



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

Kochstange



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



Die Teile des Ofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



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



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Ofens bei der Verwendung Verbrennungsgefahr

- Die Ofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- 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 bei der Verwendung 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 (mit Ausnahme 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.
- Bei der Verwendung des Ofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an der emaillierten Beschichtung

- Den Ofenboden mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht 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 anstoßen oder verschieben.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



Gebrauch

Materiale, die für das Garen in der Mikrowelle geeignet sind

Allgemein müssen die für das Garen in der Mikrowelle geeigneten Materiale den Mikrowellen ermöglichen, sie zu durchdringen und die Speisen zu erreichen. Im Folgenden ist eine Tabelle der zu verwendenden oder nicht zu verwendenden Materiale angeführt:

ZU VERWENDEN

Glas*

- Feuerfeste Formen Immer die Deckel abnehmen.
- Gläser
- Glasbehälter

Porzellan

Ton

Kunststoff*

- Behälter
 - Plastikfolie
- Nur, sofern sie für die Mikrowelle geeignet sind.
Bei Folien muss darauf geachtet werden, dass diese nicht mit den Speisen in Berührung kommen.

* nur, sofern sie hitzebeständig sind

NICHT ZU VERWENDEN

Metall

- Aluminiumfolie
- Aluminiumformen Sie können Lichtbögen oder Funken erzeugen.
- Teller
- Metallküchenhelfer
- Schnuren für Gefrierbeutel

Holz

Kristallgläser

Papier

Brandgefahr

Behälter aus Styropor

Verderbgefahr der Speisen.

* nur, sofern sie hitzebeständig sind



Das Geschirr darf keine Metallverzierungen besitzen.

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.

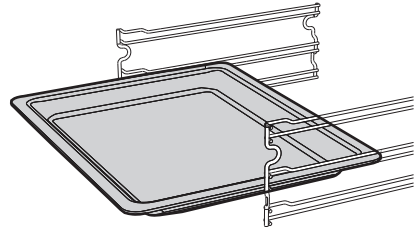


3.2 Erster Gebrauch

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 das Mikrowellenprogramm gewählt werden.



Übermäßige Temperatur Verbrennungsgefahr

- Bei den Mikrowellenprogrammen kann sich der Rost stark erhitzen. Bei der Verstellung der Speisen immer Schutzhandschuhe tragen.



Die Roste oder Backbleche bis zum Anschlag einschieben.



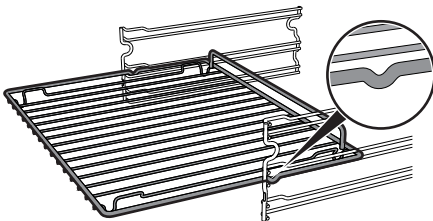
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

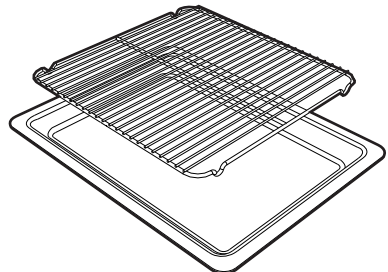
Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

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



Rost für Backblech

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





Kochstange

Während der Verwendung der Mikrowelle zum Erwärmen oder Erhitzen von Flüssigkeiten kann sich eine Verzögerung des Aufkochvorgangs auftreten. Um dieses Phänomen zu vermeiden, muss während der Aufheizphase die mitgelieferte Kochstange (oder ein Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff) in den Behälter eingeführt werden.



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 erhitzende Flüssigkeit gesteckt werden.

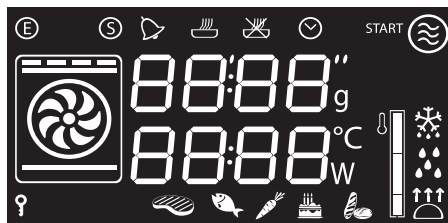


Übermäßige Temperatur Gefahr von Schäden am Gerät

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

3.4 Gebrauch des Ofens


Display



- Kontrolllampe Uhr
- Kontrolllampe Minutenzähler
- Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs mit verzögertem Start
- Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs
- Kontrolllampe Kindersperre
- Kontrolllampe Show Room
- Kontrolllampe Eco-logic
- Kontrolllampe Mikrowelle
- Temperaturstand-Anzeige

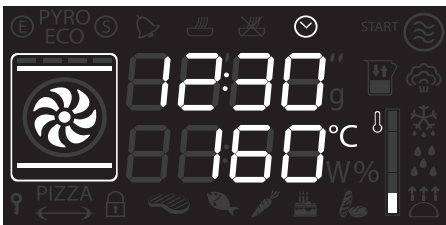


Betriebszustände

Stand-by: Wenn keine Funktion ausgewählt ist, zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an, sowie das Symbol .



ON: Wenn eine beliebige Funktion gestartet wurde, zeigt das Display die eingestellten Parameter, wie Temperatur, Gardauer, Mikrowellenleistung und Temperaturstand an.



Bei jeder Betätigung des Temperaturknebels während einer Funktion geht man zyklisch, in der folgenden Reihenfolge, auf den Zustand der einzelnen Parameter über.

In jedem Zustand ist es möglich, den Wert durch Drehen nach rechts oder links des Temperaturknebels abzuändern. Wenn man den Drehkebel gedreht hält, erfolgt das Erhöhen bzw. Verminderung des Wertes schneller.

Bei aktiviertem Mikrowellenprogramm:



1. Mikrowellenleistung.
2. Funktionsdauer.

Bei aktiviertem kombiniertem Programm:



1. Temperatur.
2. Funktionsdauer.
3. Mikrowellenleistung.

Bei aktiviertem traditionellem Programm:



1. Temperatur
2. Dauer des Minutenzählers.
3. Funktionsdauer.
4. Dauer des programmierten Garvorgangs (sofern ein zeitgesteuerter Garvorgang ausgewählt wurde).
5. Anzeige der Uhrzeit.



Gebrauch

Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Den Temperaturknebel drehen, um die angezeigte Uhrzeit einzustellen (den Knebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung oder Verminderung zu erzielen).
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Minuten einzustellen (den Knebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung oder Verminderung zu erzielen).
4. Den Temperaturknebel drücken, um die Einstellung zu beenden.



Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen. Im Standby-Modus den Temperaturknebel so weit nach rechts oder links gedreht halten, bis der Wert der Stunden blinkt. Die Uhrzeit kann nicht abgeändert werden, wenn der Ofen auf **ON** steht.

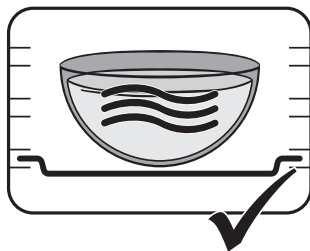
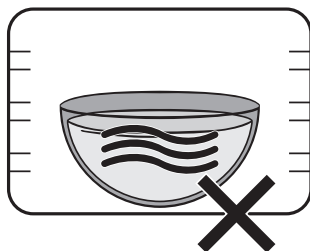
3.5 Garfunktionen



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.

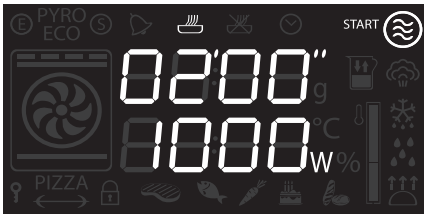
KEINE BEHÄLTER/ZUBEHÖRTEILE (Backbleche, Glasbackbleche usw.) VERWENDEN, DIE DIREKT AUF DEN BODEN DES BACKRAUMS GESTELLT SIND.




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



Mikrowelle:



1. Mittels des Funktionsknebels das Mikrowellenprogramm  auswählen.
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um den Wert der Gardauer abzuändern (max. 30 Minuten).
4. Den Temperaturknebel drücken.
5. Den Temperaturknebel drehen, um den Wert der Leistung von 100W auf 1000W abzuändern (siehe Mikrowellenleistung).
6. Den Funktionsknebel drücken, um die Mikrowellengarung zu starten.



Bei Öffnen der Tür, wird die Garfunktion unterbrochen. Nach Schließen der Tür den Funktionsknebel drücken, um den Garvorgang erneut zu starten.



Den Funktionsknebel drücken, um die Garfunktion vorläufig zu unterbrechen. Erneut drücken, um den Garvorgang wieder aufzunehmen.

7. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige Stop.



Den Temperaturknebel drehen, um weitere Minuten für den Garvorgang einzustellen. Den Funktionsknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.



Mikrowelle

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



Gebrauch

Mikrowellenleistung

Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen angeführt:

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

Funktion QUICK START Mikrowelle

i Die Funktion QUICK START ermöglicht, die Mikrowellen auf schnelle Weise zu aktivieren, um kleine Mengen an Flüssigkeiten oder Speisen aufzuwärmen.

1. Im Stand-by Modus den Funktionsknebel zweimal drücken.




2. Das Gerät startet die Mikrowellen mit den Standard-Parametern.



Kombiniertes Garen



i Unter kombiniertem Garprogramm versteht sich ein traditioneller Garvorgang, der mit einem Mikrowellenprogramm kombiniert ist. Diese Funktionen werden durch das Einschalten des Symbols einer traditionellen Funktion und der Icon der Mikrowellenfunktion  angezeigt.

1. Mittels des Funktionsknebels ein kombiniertes Programm auswählen (siehe Display).
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Knebel drehen, um die Temperatur einzustellen.
4. Den Temperaturknebel drücken.
5. Den Temperaturknebel drehen, um den Wert der Gardauer abzuändern.
6. Den Temperaturknebel drücken.
7. Den Temperaturknebel drehen, um den Wert der Leistung (von 100W auf 700W) abzuändern.
8. Den Funktionsknebel drücken, um den kombinierten Garvorgang zu starten.

i Bei dem kombinierten Programm Mikrowelle+Grill ist aufgrund der Garart und zugunsten einer schnelleren Garung keine Vorheizphase vorgesehen.



Unsachgemäße Verwendung Gefahr von Schäden an dem Gerät

- Keine Kombi-Programme zum Erwärmen oder Kochen von Flüssigkeiten verwenden.

Traditionelle Garfunktionen



Liste der kombinierten Programme



Mikrowelle + Grill

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



Mikrowelle + Statisch + Umluft

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



Mikrowelle + Heißluft

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

1. Mittels des Funktionsknebels eine traditionelle Garfunktion auswählen (siehe Display).
2. Den Temperaturknebel drücken, um den Standard-Temperaturwert abzuändern.
3. Den Knebel drehen, um die Temperatur einzustellen.
4. Den Funktionsknebel drücken, um den traditionellen Garvorgang zu starten.



Liste der traditionellen Programme



Eco

Die Kombination aus Kühlgebläse und Heißluftbeheizung im ECO-Modus ist besonders zum Garen auf einer einzigen Schiene geeignet und verbraucht wenig Strom.



Statisch

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches Backen bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und ist außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



Grill

Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen 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 beim Fleisch.



Statisch + Umluft

Der Betrieb des Kühlgebläse 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 (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 1. und der 3. Schiene empfohlen)



Grill + Umluft

Die von dem Kühlgebläse produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).



Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus Kühlgebläse und Unterhitze allein ermöglicht, den Garvorgang zu beschleunigen. Dieses System wird empfohlen, um zu sterilisieren oder um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige höhere Wärme verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.



Heißluft

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



Turbo

Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die ein starkes Garen erfordern.

Vorheizphase

Bei den kombinierten und traditionellen Garprogrammen geht dem Garvorgang eine Vorheizphase voraus, die dem Ofen ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe des erreichten Stands angezeigt.



Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Kontrolllampe des erreichten Stands ständig auf, und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die Speisen nun in den Ofen gegeben werden können. Bei den kombinierten Funktionen, ausgenommen der **Mikrowelle+Grill** Funktion, wartet das Gerät auf eine Bestätigung zum Fortfahren des Garvorgangs. Um mit dem Garen fortzufahren, die Speisen eingeben und den Funktionsknopf drücken.



DE



Bei den kombinierten Funktionen erfolgt das Vorheizen ohne Mikrowellen. Erst nach der Bestätigung aktivieren sich die Mikrowellen, um mit dem Garvorgang fortzufahren.

Auf dem Display wird die Garzeit mit Mikrowellen angezeigt; die Vorheizzeit wird dabei nicht berücksichtigt.



Durch 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknobels kann ein Garvorgang in jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.



Gebrauch

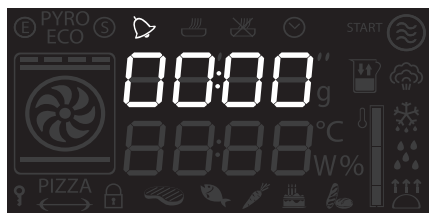
Minutenzähler (nur bei traditionellen Garvorgängen)



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

i Der Minutenzähler kann sowohl in der Garphase als auch bei im Standby stehenden Gerät aktiviert werden.

1. Einmal den Temperaturknebel drücken (2 Mal bei laufendem Garvorgang). Auf dem Display erscheinen die Ziffern

00:00 und die Kontrolllampe  blinkt.




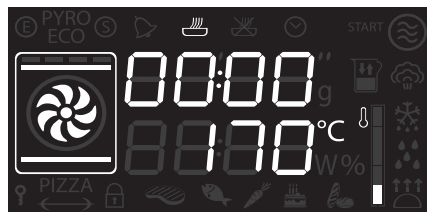
2. Zum Einstellen der Garzeit den Drehknebel drehen (von 1 Minute bis 4 Stunden). Nach einigen Sekunden hört die Kontrolllampe  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.
3. Die gewünschte Funktion zum Backen bzw. Braten wählen. Anschließend nur abwarten, bis das akustische Signal dem Benutzer das Ende der Garzeit ankündigt. Die Kontrolllampe  blinkt.
4. Den Drehknebel drehen, um einen weiteren Minutenzähler einzustellen. Den Temperaturknebel drücken, um das akustische Signal abzustellen.

Zeitgesteuerter Garvorgang (nur bei traditionellen Garvorgängen)

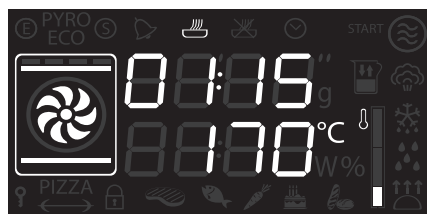
i Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

i Die Aktivierung eines zeitgesteuerten Garvorgangs löscht eine eventuell zuvor vorgenommene Einstellung des Minutenzählers.


1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Temperaturknebel dreimal drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die Kontrolllampe  blinkt.



2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Garminuten von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Wenn man den Drehknebel gedreht hält, erfolgt das Erhöhen bzw. Verminderung des Wertes schneller.





- Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Gardauer hört die Kontrolllampe  auf zu blinken. Ab diesem Moment beginnt der zeitgesteuerte Garvorgang.
- Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display STOP an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken des Temperaturknobels abgeschaltet werden kann.



Um einen weiteren zeitgesteuerten Garvorgang auszuwählen, den Temperaturknobel erneut nach rechts oder links drehen.





Um den Garvorgang in manuellem Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknobel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknobel gedrückt halten.

Abänderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte



Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs zu ändern:

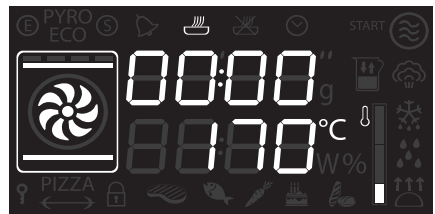
- Wenn die Kontrolllampe  durchgehend aufleuchtet und das Gerät in Betrieb ist, den Temperaturknobel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
- Den Temperaturknobel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

Programmierter Garvorgang (nur bei traditionellen Garvorgängen)



Der programmierte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

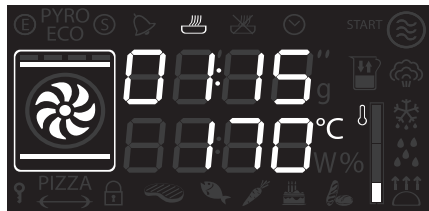
- Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Temperaturknobel dreimal drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern  und die Kontrolllampe  blinkt.








Gebrauch

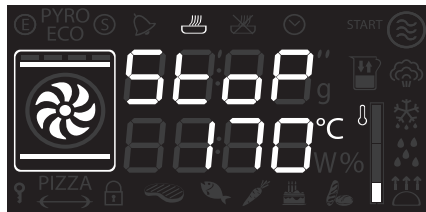
2. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Gardauer von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Den Drehknebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung bzw. Verminderung zu erzielen.



3. Den Temperaturknebel ein viertes Mal drücken. Die Kontrolllampe  blinkt. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
4. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs.



5. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display STOP an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken des Temperaturknebels abgeschaltet werden kann.



Um den Garvorgang in manuellem Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknebel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.



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










Abänderung der beim programmierten Garvorgang eingestellten Werte



Nach Abänderung der Gardauer muss die Uhrzeit für das Garzeitende eingestellt werden.

Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer des programmierten Garvorgangs zu ändern:

1. Wenn die Kontrolllampen  und  durchgehend aufleuchten und sich das Gerät im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs befindet, den Temperaturknebel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.
3. Den Temperaturknebel erneut drücken. Die Kontrolllampe  erlischt und die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Garzeitende an.
4. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs zu verschieben.
5. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken und der programmierte Garvorgang nimmt seinen Betrieb mit den neuen Einstellungen auf.

Ratschläge zum traditionellen Garen

Allgemeine Ratschläge

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

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill + Umluft wird das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.



Ratschläge zum Backen von Gebäck und Keksen

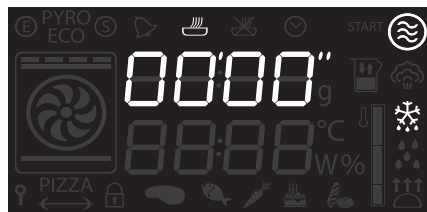
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher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

So können Sie Energie sparen



- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.


3.6 Sonderprogramme und automatische Programme

Auftauen nach Zeit



i Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit mittels des Mikrowellenprogramms aufzutauen.

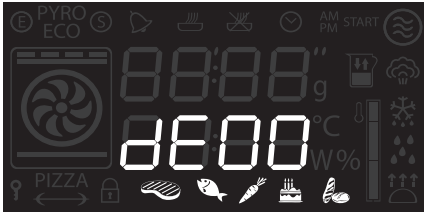
1. Die Speise in den Ofen geben (siehe Vorgang „Turn“).
2. Mittels des Funktionsknebels die Funktion Auftauen nach Zeit auswählen, die mit dem Symbol  und  gekennzeichnet ist.
3. Den Temperaturknebel drücken, um die Auftauzeit einzustellen.
4. Den Drehknebel drehen, um den Wert abzuändern (zwischen 5 Sekunden und 99 Minuten).
5. Den Funktionsknebel drücken, um die Auftaufstufe zu starten.

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

6. Am Ende erscheint die Anzeige STOP.



Auftauen nach Gewicht



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

1. Die Speise in den Ofen geben (siehe Vorgang „Turn“).
2. Den Funktionsknebel drücken, um die Funktion Auftauen nach Gewicht auszuwählen, die mit der Anzeige „dE00“ und den beleuchteten Speisen angezeigt wird.
3. Den Funktionsknebel drehen, um die Art der aufzutauenden Speise auszuwählen.
4. Den Temperaturknebel drehen, um das Gewicht (in Gramm) der aufzutauenden Speise auszuwählen.
5. Den Funktionsknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen und die Auftaustufe zu starten.



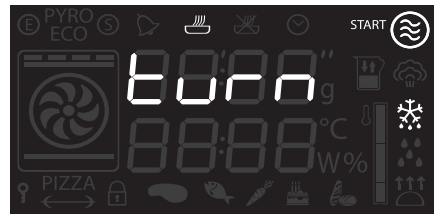
Für ein optimales Ergebnis sollte die im Innern des Garraums befindliche Speise während der Auftaustufe gedreht werden, siehe: Vorgang „Turn“.

6. Am Ende erscheint die Anzeige STOP.

Voreingestellte Parameter:

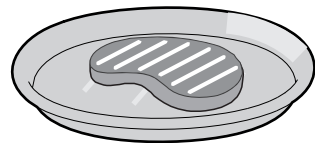
dE	Typologie	Gewicht (g)	Zeit (Min.)
01	Fleisch	500	20
02	Fisch	400	17
03	Obst	300	15
04	Brot	300	5

Vorgang „Turn“

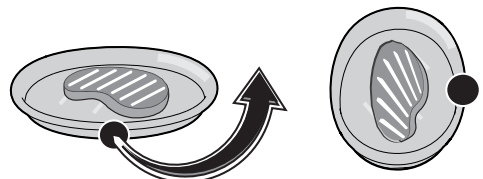


Für ein optimales Auftauergebnis wird empfohlen, die Speise im Innern des Garraums ggf. zu drehen.

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



2. Wenn im Display des Gerätes die Anzeige „Turn“ erscheint, muss die Speise gedreht werden.
3. Die Tür öffnen und die Speise um 90° drehen.

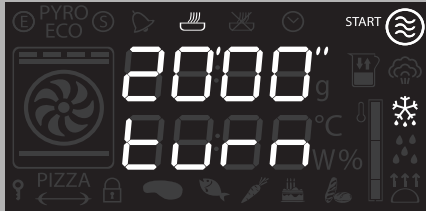




Gebrauch



Wird die Speise nicht gedreht, wartet das Gerät eine Minute lang ab und fährt dann automatisch mit der Auftaustufe fort. Im Display erscheint in jedem Fall die Anzeige „Turn“ unterhalb des Zählers.



Hefestufe

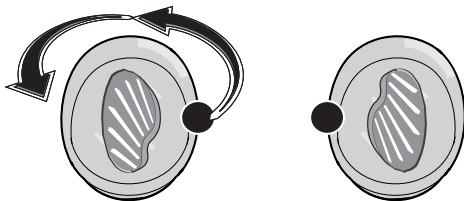


Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht abänderbar.



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

- Die Tür des Gerätes schließen und den Funktionsknebel drücken, um die Funktion neu zu starten.
- Sofern erforderlich, kann das Gerät erneut die Drehung der Speise erfordern. Im Display erscheint die Anzeige „Turn“.
- Bei der zweiten Drehung muss die Tür geöffnet und die Speise um 180°gedreht werden.

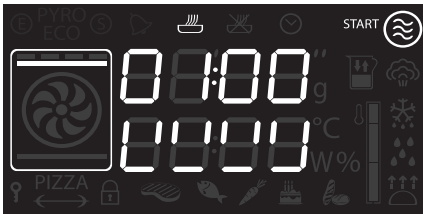


- Die Tür schließen und den Funktionsknebel drücken, um die Funktion neu zu starten.

- Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
- Den Funktionsknebel drücken, um die Hefestufe auszuwählen und zu starten.



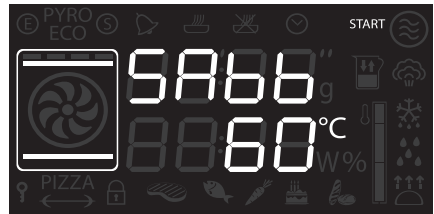
Aufwärmen



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

1. Den Funktionsknebel drücken, um die Aufwärmstufe auszuwählen.
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Aufwärmzeit abzuändern.
4. Den Funktionsknebel drücken, um die Parameter zu bestätigen und die Aufwärmstufe zu starten.

Sabbath-Funktion



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



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Zeitsteuerung kann nicht eingestellt werden.
- Keine Vorheizphase wird ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Ofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung mittels Drehknebel aktiviert nicht die Lampe.
- Interner Lüfter deaktiviert.
- Beleuchtung der Drehknebel und die akustischen Anzeigen deaktiviert.



Gebrauch

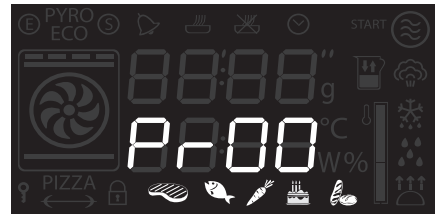


Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter abgeändert werden.

Die Betätigung eines beliebigen Knebels ist wirkungslos. Nur der Funktionsknebel bleibt aktiv, um das Gerät auszuschalten zu können.

1. Den Funktionsknebel drücken, um die Sabbath-Funktion auszuwählen.
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Aufwärmzeit abzuändern.
4. Den Funktionsknebel drücken, um die Parameter zu bestätigen und die Sabbath-Funktion zu starten.
5. Nach Beendigung den Drehknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten.

Automatische Programme



Die automatischen Garprogramme sind je nach Typologie der zu garenden Speisen unterteilt.

1. Den Funktionsknebel drücken, um das Garen mit automatischen Programmen auszuwählen.
2. Den Funktionsknebel drehen, um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Tabelle der automatischen Programme).



In dieser Funktion geht dem Garvorgang eine Vorheizphase voran, durch die der Backofen die Gartemperatur schneller erreicht.

Am Ende der Vorheizphase wird ein akustisches Signal ausgelöst, um zu signalisieren, dass die Speisen nun in den Backofen gegeben werden können. Die zu garende Speise einfügen und den Funktionsknebel drücken, um mit dem Garvorgang fortzufahren.



Tabelle der automatischen Programme



FLEISCH (01 - 05)

Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Mikrowelle (W)	Zeit (Minuten)
01 Rinderbraten	1000	1	Turbo	200	300	70
02 Schweinskarree	1000	1	Turbo	190	300	60
03 Lamm	1000	1	Turbo	190	300	42
04 Kalb	1000	1	Turbo	190	300	70
05 Hähnchen	1000	1	Turbo	200	300	50



FISCH (06 - 07)

Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Mikrowelle (W)	Zeit (Minuten)
06 Frischer Fisch	500	1	Turbo	160	300	30
07 Tiefgekühlter Fisch	500	1	Turbo	160	300	40



GEMÜSE (08 - 10)

Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Mikrowelle (W)	Zeit (Minuten)
08 Gegrilltes	500	3	Grill	250	-	25
09 Gebratenes	1000	2	Statisch + Umluft	220	300	30
10 Tiefgefrorene Pommes	500	2	Statisch + Umluft	220	-	13



GEBÄCK (11 - 12)

Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Mikrowelle (W)	Zeit (Minuten)
11 Plätzchen/Kekse	600	1	Turbo	160	-	18
12 Mürbeteigkuchen	800	1	Statisch	170	-	40



BROT - PIZZA - TEIGWAREN (13 -20)

Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temp. (°C)	Mikrowelle (W)	Zeit (Minuten)
13 Hefebrot	1000	1	Heißluft	200	-	30
14 Pizza auf Blech	1000	1	Statisch + Umluft	250	-	7
15 Tiefgefrorene Pizza	300	1	Statisch + Umluft	250	-	8
16 Nudeln überbacken	2000	1	Statisch	220	-	40
17 Lasagne	2000	1	Statisch	230	-	35
18 Tiefgefrorene Lasagne	300	2	Turbo	230	500	9
19 Quiche Lorraine	1000	1	Statisch	200	-	40
20 Tiefgefrorenes Quiche Lorraine	500	1	Statisch + Umluft	180	-	30



3.7 Untermenü

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

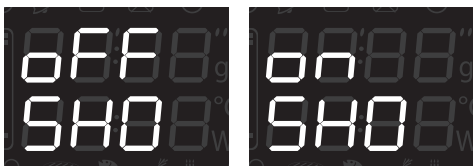
- Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersicherung.
- Aktivierung oder Deaktivierung des Show-Room-Modus (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Niedrige Leistung (Eco-Logic).
- Aktivierung oder Deaktivierung des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

Beim Gerät in Stand-By-Schaltung

1. Durch schnelles Drehen des Temperaturknobels wird die Innenbeleuchtung aktiviert.
2. Den Temperaturknobel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Den Temperaturknobel nach rechts oder links drehen, um den eingestellten Zustand (ON/OFF) zu ändern.
4. Den Temperaturknobel drücken, um zum nächsten Modus überzugehen.


Modus Show Room (nur für Aussteller):

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



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



Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch die Aktivierung der Kontrolllampe  angezeigt.

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




Werden den Temperatur- oder den Funktionsknobel berührt oder wird ihre Position verändert, erscheint die Anzeige „bloc“ zwei Sekunden lang auf dem Display.



Auch bei aktivierter Kindersicherung kann das Gerät durch 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknobels unverzüglich ausgeschaltet werden.

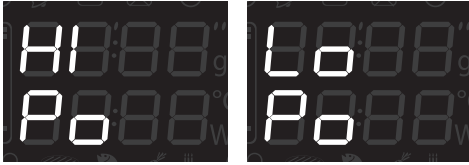
Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus auf **OFF** gestellt werden.



Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe  auf.



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



HI: normale Leistung.

LO: niedrige Leistung.



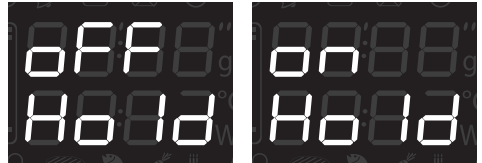
Bei Aktivierung des Modus „Niedrige Leistung“ können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.



Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe (E) auf.

Modus Temperatur halten (nur bei einigen Modellen):

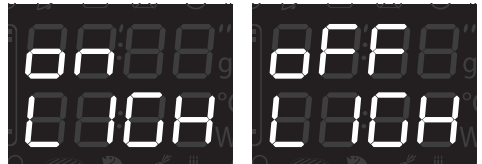
Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Garzeit (sofern diese nicht per Hand unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen).



DE

Modus Zeitsteuerung der Lampe

Für eine größere Stromeinsparung wird die Lampe eine Minute nach Garbeginn automatisch ausgeschaltet.



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



Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist in beiden Einstellungen durch Drehen des Temperaturknebels nach rechts immer möglich.



Reinigung und Wartung

4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Ofens nach der Verwendung
Verbrennungsgefahr

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



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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



Unsachgemäße Verwendung
Explosions-/Verbrennungsgefahr

- Keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt oder die entzündbare Dämpfe ablassen können verwenden. Ein übermäßiges Erhitzen kann eine Explosion im Innern des Garraums verursachen.



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.

4.2 Reinigung der Oberflächen

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

4.3 Tägliche Reinigung

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

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig 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 Mikrofasertuch 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, darauf zu achten, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.



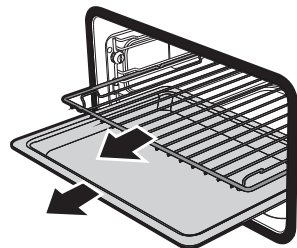
Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.7 Reinigung des Ofeninneren

Der Ofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

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.



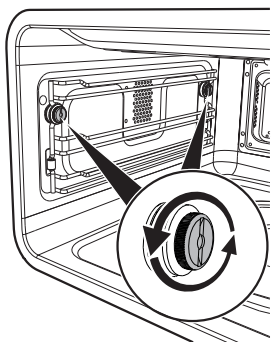
Reinigung und Wartung

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

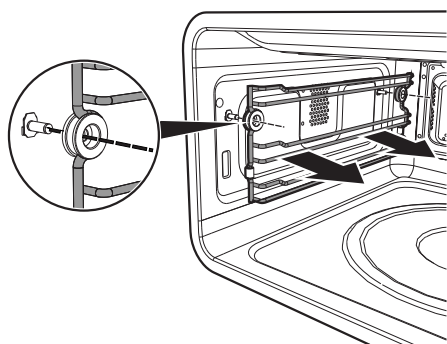
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1. Die zwei Befestigungszapfen des Rahmens lösen.



2. Den Rahmen zum Ofeninnern ziehen.

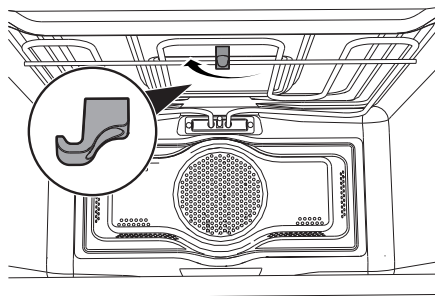


3. Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen. Vorsicht bei den Buchsen der Abstandhalter, die in das Profil des Rahmens eingesetzt werden müssen.

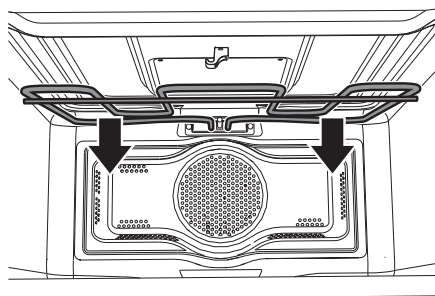
Reinigung der Oberseite des Ofens

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.



**Unschlagmäßiger 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 einzuheften.



4.8 Vapor Clean: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)

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**

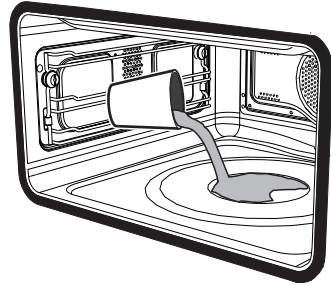
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Operationen

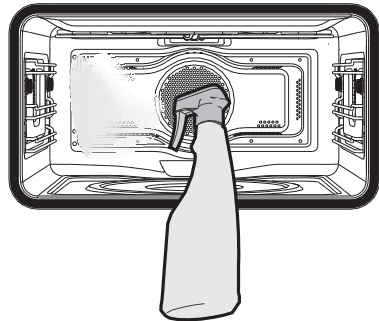
Vor Einschalten von Vapor Clean:

- Alle Zubehörteile im Innern des Ofens ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung im Ofeninnern lassen.

- 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.

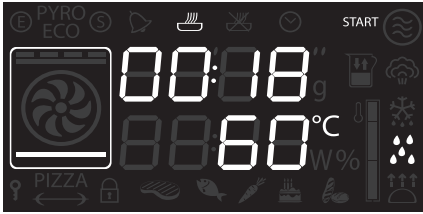


Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.




Reinigung und Wartung

Einstellung der Vapor Clean



i

Wenn die Innentemperatur höher als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene liegt, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und im Display erscheint die Anzeige STOP. Das Gerät vor der Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus auskühlen lassen.

1. Das Symbol  mit dem Funktionsknebel auswählen.
2. Im Display erscheint die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.
3. Den Temperaturknebel drücken, um den Reinigungszyklus zu starten.
4. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean ertönt ein akustisches Signal.

i

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

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.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Ofen mittels der Umluftfunktion 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 ist komplett erloschen:

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

Das Gerät erhitzt sich nicht:

- Überprüfen, ob der Modus „Showroom“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „Automatische Programme“).

Die Bedienelemente reagieren nicht:

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

Die Garzeiten sind länger als die in der Tabelle angeführten:

- Überprüfen, ob der Modus „Niedrige Leistung“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „Automatische Programme“).

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

- Es handelt sich um keinen Defekt, sondern entspricht dem normalen Betrieb des Gerätes. Es dient zur Verhinderung eines übermäßigen Wärmeaustritts, wenn man die Tür während des Garvorgangs öffnet. Beim Schließen der Tür wird der normale Betrieb des Kühlgebläses wieder aufgenommen werden.



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen ERRx:

Die Fehlermeldung, die Funktion und die eingestellte Temperatur aufschreiben und den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



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



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Allgemeine Informationen

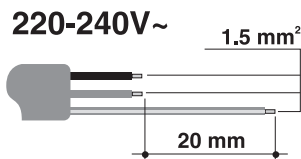
Sicherstellen, dass die Charakteristiken des Stromnetzes geeignet für die Daten auf dem Typenschild sind.

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~:

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 als die anderen Kabel ist.



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 Klemmenleiste 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.



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 an dem
Gerät**

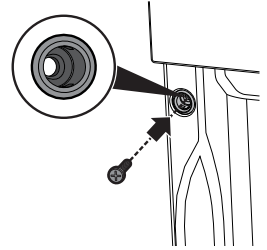
- Die offene Ofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Ofentür ausüben.



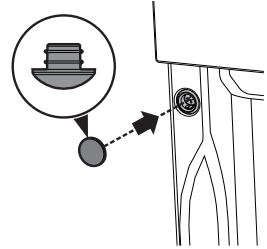
**Entwicklung von Wärme während
des Betriebs des Ofens
Brandgefahr**

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

Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.

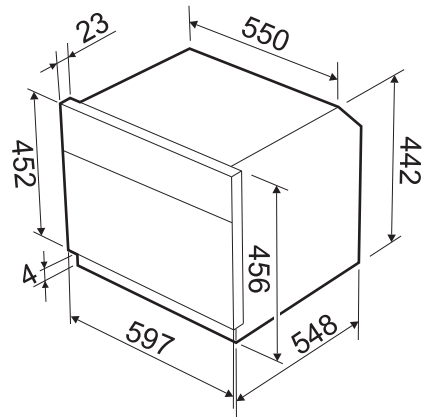


Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



DE

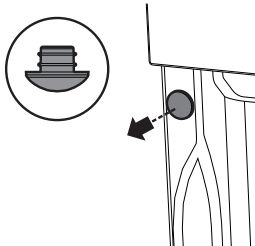
Abmessungen des Gerätes (mm)



Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der Buchsen in die Ofenfront entfernen.

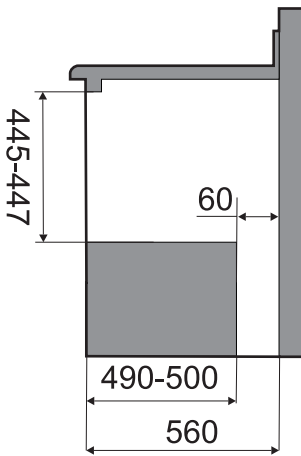
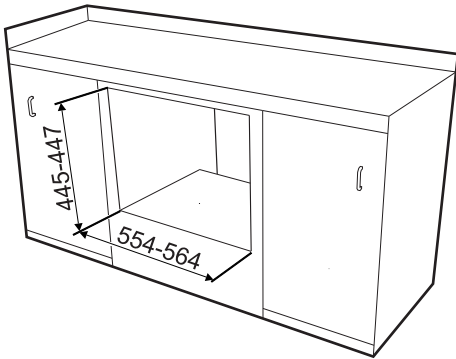
Das Gerät in die Aussparung einsetzen.



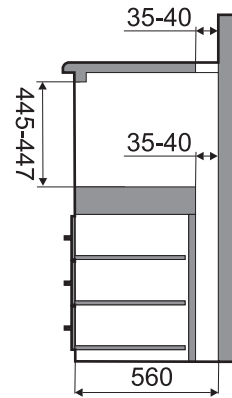
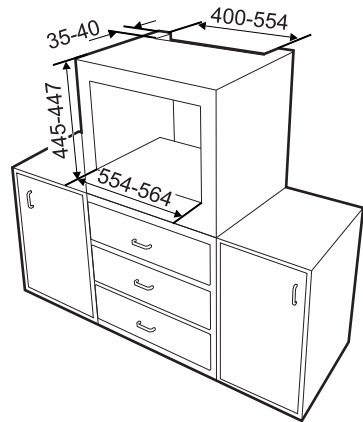


Installation

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.