

# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| <b>1 Hinweise</b>                                | <b>202</b> |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise               | 202        |
| 1.2 Hinweise zur Verwendung des Mikrowellenherds | 203        |
| 1.3 Haftung des Herstellers                      | 205        |
| 1.4 Zweck des Gerätes                            | 205        |
| 1.5 Typenschild                                  | 205        |
| 1.6 Entsorgung                                   | 205        |
| 1.7 Dieses Bedienungshandbuch                    | 206        |
| 1.8 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss | 206        |
| <b>2 Beschreibung</b>                            | <b>207</b> |
| 2.1 Allgemeine Beschreibung                      | 207        |
| 2.2 Bedienblende                                 | 207        |
| 2.3 Weitere Teile                                | 208        |
| 2.4 Mikrowelle                                   | 208        |
| 2.5 Verfügbares Zubehör                          | 209        |
| <b>3 Gebrauch</b>                                | <b>210</b> |
| 3.1 Hinweise                                     | 210        |
| 3.2 Erster Gebrauch                              | 212        |
| 3.3 Gebrauch der Zubehörteile                    | 212        |
| 3.4 Gebrauch des Backofens                       | 213        |
| 3.5 Sonderprogramme                              | 229        |
| 3.6 Programme                                    | 236        |
| 3.7 Eigene Programme                             | 245        |
| 3.8 Einstellungen                                | 249        |
| <b>4 Reinigung und Wartung</b>                   | <b>255</b> |
| 4.1 Hinweise                                     | 255        |
| 4.2 Reinigung der Oberflächen                    | 255        |
| 4.3 Tägliche Reinigung                           | 255        |
| 4.4 Flecken oder Speiserückstände                | 256        |
| 4.5 Trocknung                                    | 256        |
| 4.6 Reinigung der Türverglasung                  | 256        |
| 4.7 Reinigung des Ofeninneren                    | 256        |
| 4.8 Vapor Clean                                  | 258        |
| <b>5 Installation</b>                            | <b>262</b> |
| 5.1 Elektrischer Anschluss                       | 262        |
| 5.2 Austausch des Kabels                         | 262        |
| 5.3 Positionierung                               | 263        |

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

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



## 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



- 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.

## 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.



## 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.

## 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 Moteltästen 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.

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

- Die Verpackungsmaterialien bei



## Hinweise

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



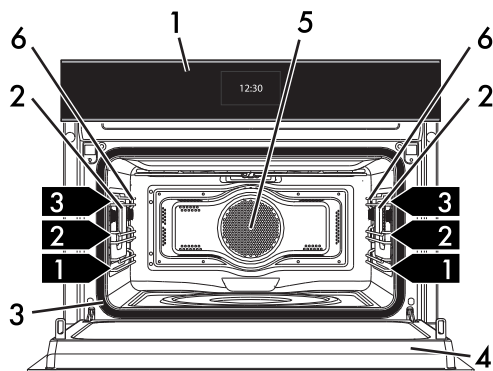
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Linke Lampe

3 Dichtung

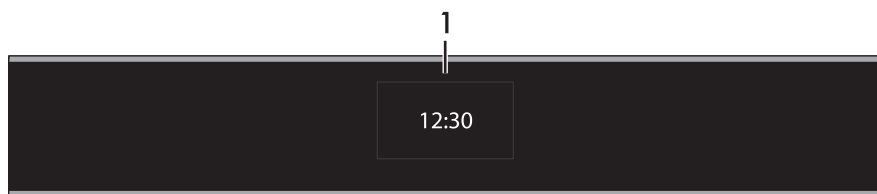
4 Tür

5 Lüfter

6 Halterahmen für Roste/Backbleche

**1,2,3...** Schiene des Rahmens

### 2.2 Bedienblende



#### 1 Display

Mittels des Touchscreen-Displays ist es möglich, mit dem Gerät zu interagieren. Die Symbole drücken, um auf die verfügbaren Funktionen zuzugreifen. Das Display zeigt alle dem Betrieb entsprechenden Parameter an, wie ausgewählte Funktion, Zeit-/Temperatureinstellungen oder Einstellung der vorgespeicherten Garprogramme.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren oder eine Funktion zu beenden, muss im Allgemeinen das Symbol  gedrückt werden. Zur Bestätigung der ausgewählten Optionen das Symbol  drücken.

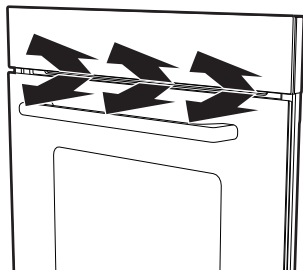


## 2.3 Weitere Teile

### 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.

### Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Sabbath-Funktion  und Vapor Clean  ausgewählt wird;
- Während einer Funktion das Symbol  drücken, um die Innenbeleuchtung manuell zu aktivieren oder  drücken, um sie zu deaktivieren.

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

## 2.4 Mikrowelle

Das Gerät ist mit einem Mikrowellenerzeuger, dem so genannten „Magnetron“, ausgestattet. Die erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig in den Backraum 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.

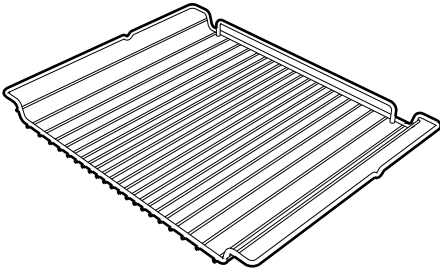
Die Verwendung von Behältern, die für das Garen in der Mikrowelle geeignet sind, erleichtert die gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen in den Speisen (siehe Mikrowellengeeignete Materialien).

## 2.5 Verfügbares Zubehör



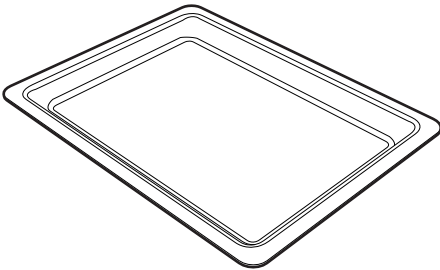
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

### Rost



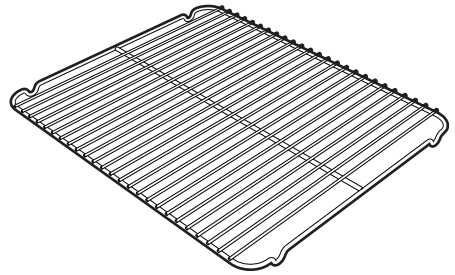
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

### 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 des Erhitzens von Flüssigkeiten in einem Behälter verwendet und ist notwendig, 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 Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



**Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während des Gebrauchs**  
**Verbrennungsgefahr**

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Kinder vom Backofen fern halten, während dieser in Betrieb ist.



**Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während des Gebrauchs**  
**Brand- oder Explosionsgefahr**

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Backofens aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden (mit Ausnahme der Mikrowellenfunktion).
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.



**Unsachgemäßer Gebrauch**  
**Gefahr von Schäden an der emaillierten Beschichtung**

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

### Mikrowellengeeignete Materialien

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



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

## ZU VERWENDEN

### Glas\*

- Feuerfeste Formen
- Gläser
- Glasbehälter

Immer die Deckel abnehmen.

### Porzellan

### Ton

### Kunststoff\*

- Behälter
- Plastikfolie

Nur, sofern sie mikrowellengeeignet sind.

Bei der Verwendung von Folien muss darauf geachtet werden, dass diese nicht mit den Speisen in Berührung kommen.

\*nur, sofern hitzebeständig

## NICHT ZU VERWENDEN

### Metall

- Aluminiumfolie
- Aluminiumformen
- Teller
- Metallküchenhelfer
- Bänder für Gefrierbeutel

Sie können Lichtbögen oder Funken erzeugen.

### Holz

### Kristallgläser

### Papier

Brandgefahr

**Behälter aus Styropor** Verderbgefahr der Speisen.

\*nur, sofern hitzebeständig

## 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 Zubehöreile 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.

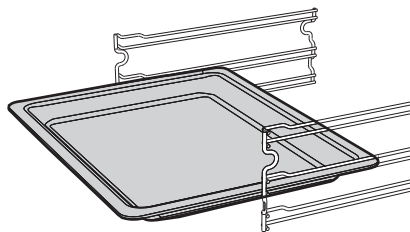


Das Geschirr darf keine Metallverzierungen besitzen.



## 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 Backraum 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.



### Übermäßige Temperatur Verbrennungsgefahr

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



Beim ersten Aufheizen sollte ein traditionelles Programm und nicht das Mikrowellenprogramm gewählt werden.



Die Roste oder Backbleche vorsichtig bis zum Anschlag einschieben.



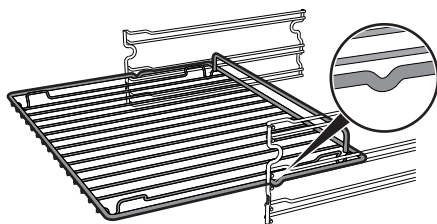
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

## 3.3 Gebrauch der Zubehörteile

### Roste und Backbleche

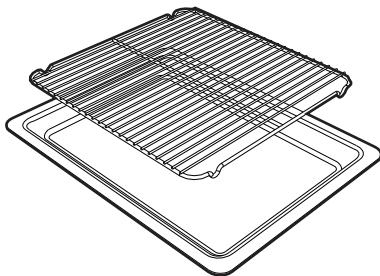
Roste und Backbleche müssen bis zum Anschlag in die seitlichen Schienen eingesetzt werden.

- 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 Backblech wird in das Backblech eingesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.





## Kochstange

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



### Unsachgemäße Verwendung Explosions-/ Verbrennungsgefahr

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

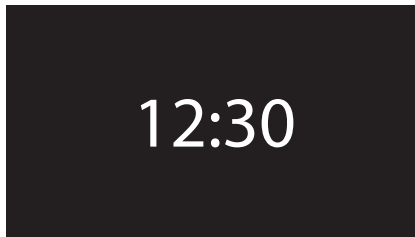


### Übermäßige Temperatur Gefahr von Schäden am Gerät

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

## 3.4 Gebrauch des Backofens

### Erster Gebrauch



Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Vor dem Beginn eines beliebigen Garvorgangs muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (bei der ersten Inbetriebnahme wird außerdem empfohlen, die gewünschte Sprache einzustellen).

Das Display berühren, um auf das Menü der Einstellungen zuzugreifen.



Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät auf die Standard-Sprache „Englisch“ eingestellt.



Beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall einige Sekunden abwarten, bevor mit der Bedienung des Gerätes fortgefahren wird.



# Gebrauch

## Startbildschirm

Auf die angezeigte Uhrzeit im Display drücken. Über den „Startbildschirm“ des Gerätes können nun die verschiedenen verfügbaren Funktionen ausgewählt werden.



- 1 Einstellungen
- 2 Programme
- 3 Backofenfunktionen
- 4 Sonderprogramme
- 5 Eigene Programme

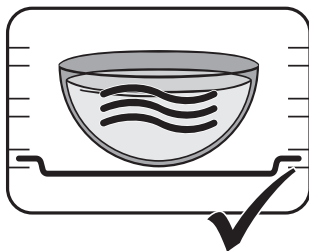
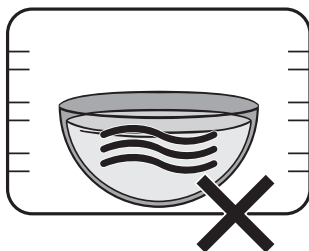
## Funktionen mit Mikrowellen



### 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 eingesetzten 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.



1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Im „Startbildschirm“ den Menüpunkt

**Backofenfunktionen**  auswählen.



3. Die gewünschte Funktion auswählen.

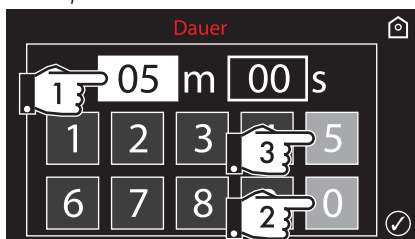


Bei Garvorgängen nur mit Mikrowellen führt das Gerät keine Vorheizphase durch. Die Speisen können sofort in den Backraum eingeführt werden.

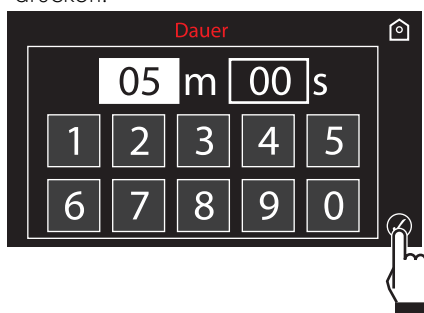
4. Das Symbol  drücken, um die Gardauer zu ändern.



5. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 5 Minuten: Zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 0 und 5).



6. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



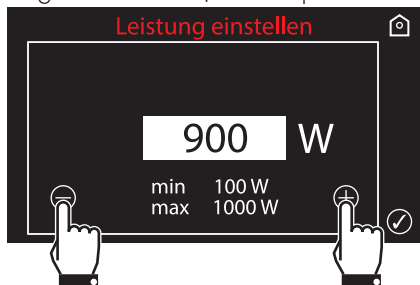


## Gebrauch

7. Das Symbol  drücken, um die Mikrowellenleistung zu ändern (zwischen 100W und 1000W).



8. Mit den Symbolen  und  kann der Wert der gewünschten Temperatur eingestellt werden (zum Beispiel 900 W).



9. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



10. Das Symbol  drücken, um die Mikrowellengarung zu starten.



11. Im Display werden die gewählte Funktion, die eingestellte Leistung, die aktuelle Uhrzeit und die Restzeit bis zum Ende der Funktion angezeigt.





12. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Mikrowellenfunktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken der Symbole  oder  abgeschaltet werden kann.



Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

## Mikrowellenleistung

Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen aufgeführt:

| Leistung (W) | Geeignet für                                     |
|--------------|--------------------------------------------------|
| 100          | Auftauen 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         |                                                  |



# Gebrauch

## Kombinierte Programme



Unter einem kombinierten Garprogramm versteht man einen traditionellen Garvorgang, der mit einem Mikrowellenprogramm kombiniert ist.

## Liste der kombinierten Programme



### Unsachgemäße Verwendung Gefahr von Schäden am Gerät

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



### 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 Speisinneren.



### Mikrowelle + Statisch + Umluft

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



### Mikrowelle + Heißluft

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

- Im „Startbildschirm“ den Menüpunkt **Backofenfunktionen**  auswählen.



- Die gewünschte „Kombi-Funktion“ auswählen.



Im Display erscheint die Bildschirmseite zur Einstellung der Parameter des ausgewählten kombinierten Programms.



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



Nun können folgende Einstellungen abgeändert werden:

- die Gardauer (das Symbol  drücken);
- die Gartemperatur (den Temperaturwert drücken, **170°** Beispiel in der Abbildung);
- die Mikrowellenleistung (das Symbol  drücken).

3. Am Ende der gewünschten Abänderungen das Symbol  drücken, um den kombinierten Garvorgang zu starten.

Das Gerät beginnt die Vorheizphase. Im Display wird die gewählte Funktion, die voreingestellte Temperatur, die Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der Temperatur (Vorheizphase) angezeigt.



Am Ende der Vorheizphase wird ein akustisches Signal ausgelöst, um zu signalisieren, dass die Speisen nun in den Backofen gegeben werden können.



4. Nach dem Einführen der Speise den Bedienknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.



Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.



# Gebrauch

## Traditionelle Funktionen

1. Im „Startbildschirm“ den Menüpunkt **Backofenfunktionen**  auswählen.



2. Das Symbol  drücken, um auf das Menü der traditionellen Funktionen zuzugreifen.



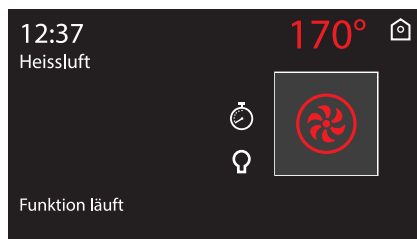
3. Die gewünschte Funktion auswählen.



4. Das Gerät beginnt die Vorheizphase. Im Display wird die gewählte Funktion, die voreingestellte Temperatur, die Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der Temperatur (Vorheizphase) angezeigt.



5. Am Ende der Vorheizphase wird ein akustisches Signal ausgelöst, um zu signalisieren, dass die Speisen nun in den Backraum gegeben werden können.

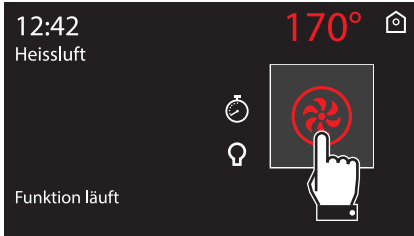


Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.



## Änderung eines Programms während des Garvorgangs

1. Zur Änderung des Programms das entsprechende Symbol drücken.



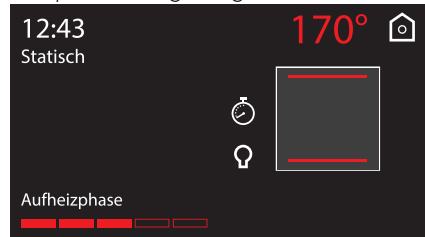
2. Das Symbol  drücken, um auf das Menü der traditionellen Funktionen zuzugreifen.



3. Das Symbol des neuen gewünschten Programms drücken.

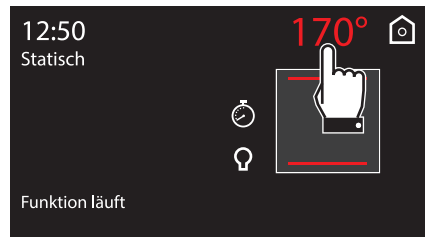


4. Im Display wird das gewählte Programm, die voreingestellte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der neuen voreingestellten Temperatur angezeigt.

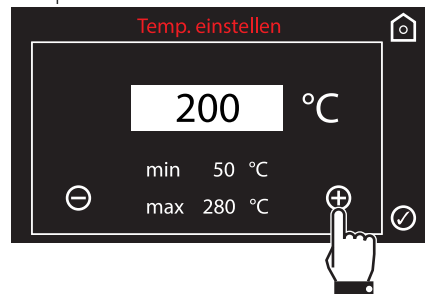


## Änderung der voreingestellten Temperatur

1. Den Temperaturwert drücken, um diesen zu ändern.



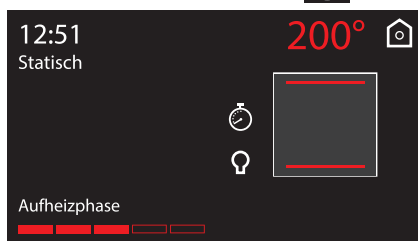
2. Die Symbole  und  verwenden, um den Wert der gewünschten Temperatur einzustellen.





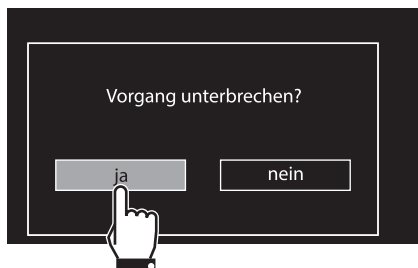
# Gebrauch

3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



## Unterbrechung einer Funktion

Zur Unterbrechung einer Backofenfunktion das Zurück-Symbol  circa 2 Sekunden lang drücken. Die gewünschte Option auswählen.



Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

## Liste der traditionellen Programme

### Eco

Die Kombination aus Lüfter 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. Ideal für gefüllte Torten, Brot und Speisen im Schmortopf. Auch geeignet für fettes Fleisch, wie Gans oder Ente.

### Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken, ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er am Ende des Grillvorgangs den Speisen eine gleichmäßige Bräunung zu verleihen. Ideal für Toasts oder Käse-Toppings. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.



## Statisch + Umluft

Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Braten.



## Grill + Umluft

Die vom Lüfter produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Fleischstücke, wie Steaks, Schweinekoteletts usw. optimal zu grillen.



## Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus Lüfter und nur Unterhitze ermöglicht den Garvorgang zu beschleunigen. Diese Einstellung wird empfohlen, um zu sterilisieren oder um oberflächlich bereits gut gegarte, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige Oberhitze verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.



## Heißluft

Die Kombination aus Lüfter und Heißluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Ebenen, vorausgesetzt sie benötigen die gleichen Temperaturen und dieselbe Garart. 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.



## Turbo-Heißluft

Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.

Um einen Grilleffekt zu erhalten, die Temperatur auf den Höchstwert einstellen. Nach Erreichen der Höchsttemperatur das Gerät auf die normale Temperatur zurückstellen. Dieser Vorgang ermöglicht, alle im Fleisch enthaltenen Flüssigkeiten zu versiegeln und das Schrumpfen des Fleisches zu vermeiden.



# Gebrauch

## Minutenzähler während des Betriebs



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

1. Das Symbol  während einer Backofenfunktion drücken.
2. Die Anzeige **Minutenzähler** drücken.



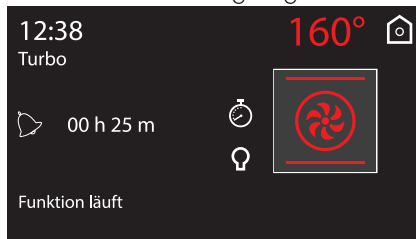
Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 4 Stunden.

3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: Zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

5. Die Rückwärtszählung beginnt.



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

Das Symbol  blinkt.



Das Symbol  oder  drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren. Zum Einstellen eines weiteren Minutenzählers, erneut das Symbol  drücken.



## Zeitgesteuerter Garvorgang



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



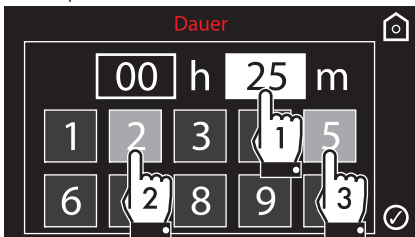
Die Aktivierung eines zeitgesteuerten Garvorgangs löscht eine eventuell zuvor vorgenommene Einstellung des Minutenzählers.

1. Das Symbol  während einer Backofenfunktion drücken.
2. Die Anzeige **Dauer** drücken.

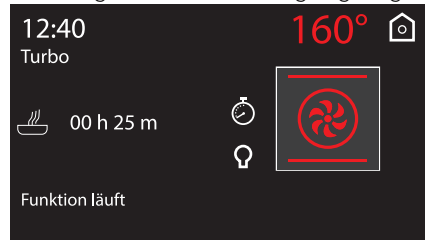


Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.

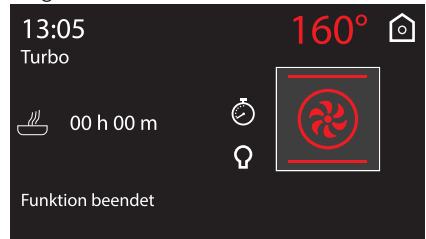
3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: Zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Der zeitgesteuerte Garvorgang beginnt.



6. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Funktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken der Symbole  oder  abgeschaltet werden kann.



Um den Garvorgang im manuellen Modus zu verlängern, muss erneut das Symbol  und dann das Symbol  gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



# Gebrauch

## Änderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte

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

1. Das Symbol  drücken.
2. Die Anzeige **Dauer** drücken.



3. Die neue gewünschte Dauer eingeben und zur Bestätigung das Symbol  drücken.

## Garzeitverzögerung

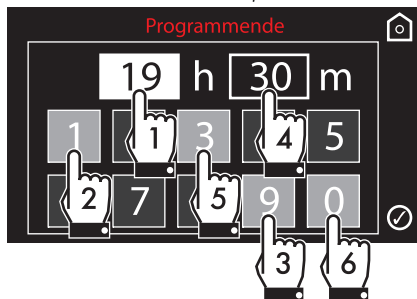


Mit Garzeitverzögerung ist die Funktion gemeint, die ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

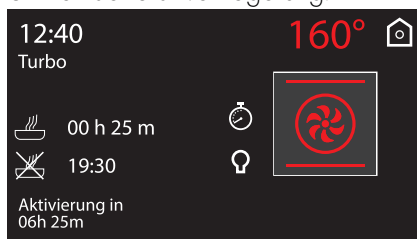
1. Nach Auswahl einer Gardauer das Symbol  drücken.
2. Die Anzeige **Startzeitverzögerung** drücken.



3. Die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Garzeit eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.

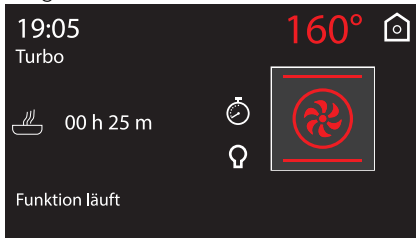


6. Je nach eingestellten Werten beginnt das Gerät eine circa 10-minütige Vorheizphase...

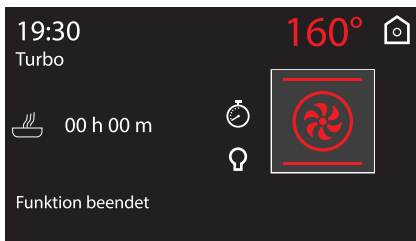




7. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.



8. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display „Funktion beendet“ an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken der Symbole oder abgeschaltet werden kann.



Um den Garvorgang im manuellen Modus zu verlängern, muss erneut das Symbol und dann das Symbol gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit der Beendung des Garvorgangs ohne die Gardauer einzustellen.

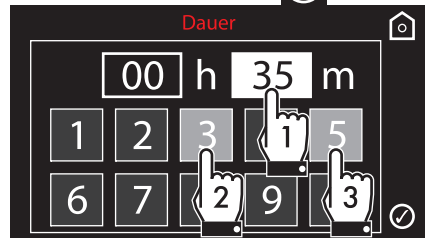
## Änderung der eingestellten Werte beim programmierten Garvorgang



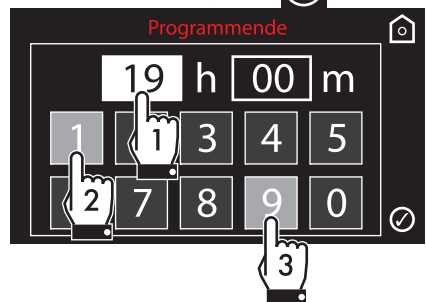
Nach Änderung der Gardauer muss die Uhrzeit für das Garzeitende erneut eingestellt werden.

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

1. Das Symbol drücken.
2. Die neue gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 35 Minuten) und zur Bestätigung das Symbol drücken.



3. Erneut das Symbol drücken.
4. Die neue gewünschte Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs eingeben (zum Beispiel um 19:00 Uhr) und zur Bestätigung das Symbol drücken.





## 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 die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

### Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder 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 geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert 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 Kuchen und Keksen

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

### So können Sie Energie sparen

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



## 3.5 Sonderprogramme

Im Menü der Sonderprogramme sind einige Funktionen, wie der Minutenzähler bei ausgeschaltetem Backofen, Auftaufunktionen oder Reinigungsfunktionen zusammengefasst.

Im „Startbildschirm“ das Symbol

**Sonderprogramme**  auswählen.



### Liste der Sonderprogramme



#### Minutenzähler

Diese Funktion löst nach Ablauf der eingestellten Minuten einen Signalton aus.



#### Auftauen nach Gewicht

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



#### Auftauen nach Zeit

Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einer einstellbaren Zeit aufzutauen.



#### Hefestufe

Die von oben kommende Hitze begünstigt das Aufgehen von Teigen jeder Art und garantiert ein ausgezeichnetes Ergebnis in kurzer Zeit.



#### Beheizung (Aufwärmen)

Dieses Funktion ermöglicht, vorgekochte und im Kühlschrank aufbewahrte Speisen aufzuwärmen.



#### Sabbath-Funktion

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



#### Vapor Clean

Diese Funktion vereinfacht die Reinigung, dank der Verwendung von Dampf, der aus einer kleinen Menge Wasser erzeugt wird, das auf den Backofenboden gegossen wird. (siehe „Reinigung und Wartung“)



Im Folgenden werden die Sonderprogramme aufgeführt, deren Verwendung näher erklärt werden sollte. Für die Funktion Vapor Clean, siehe "4 Reinigung und Wartung".



# Gebrauch

## Minutenzähler



Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 4 Stunden.

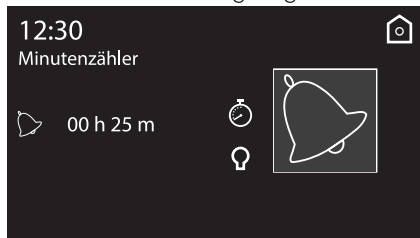
1. **Minutenzähler** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



2. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: Zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
4. Die Rückwärtszählung beginnt.



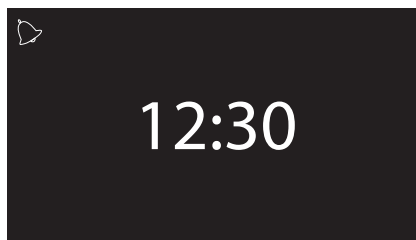
5. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist.

Das Symbol  blinkt.



Das Symbol  oder  drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren. Zum Einstellen eines weiteren Minutenzählers, erneut das Symbol  drücken.

6. Wenn man die Anzeige der Minutenzähler-Einstellungen verlässt, erscheint oben links das Symbol , das anzeigt, dass ein Minutenzähler aktiv ist.



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



Wenn nach Einstellung der Dauer des Minutenzählers eine Funktion aktiviert wird, wird diese Zeit, mit Ausnahme einiger Sonderprogramme, automatisch als Minutenzähler der Automatikprogramme und der eigenen Rezepte angeführt.



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



## Auftauen nach Gewicht

1. Die Speise in den Backofen geben.
2. **Auftauen nach Gewicht** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



3. Die Art der aufzutauenden Speise auswählen.

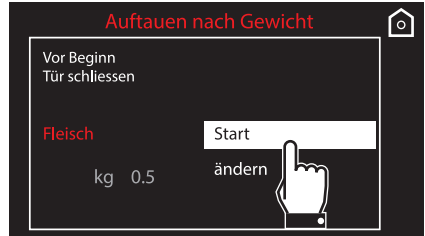


4. Die Symbole  $\oplus$  und  $\ominus$  verwenden, um das Gewicht (in Kilogrammen) der aufzutauenden Speise einzustellen.



5. Zur Bestätigung das Symbol  $\checkmark$  drücken.

6. **Start** auswählen, um die Auftaustufe zu starten, oder **Ändern** auswählen, um die eingestellten Parameter erneut abzuändern.



7. Das Symbol  $\checkmark$  drücken, um das Auftauen nach Gewicht zu starten.
8. Das Auftauen nach Gewicht beginnt.



9. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Symbol  $\text{light bulb}$  abgeschaltet werden kann.





# Gebrauch

Voreingestellte Parameter:

| Typologie | Gewicht (Kg) | Zeit    |
|-----------|--------------|---------|
| Fleisch   | 0.5          | 01h 45m |
| Fisch     | 0.4          | 00h 40m |
| Obst      | 0.3          | 00h 45m |
| Brot      | 0.3          | 00h 20m |

## Auftauen nach Zeit

1. Die Speise in den Backofen geben.
2. **Auftauen nach Zeit** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



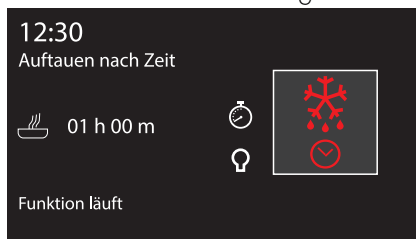
3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 1 Stunde: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 0 und 1).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

5. Das Symbol  erneut drücken, um das Auftauen nach Zeit zu starten.

6. Das Auftauen nach Zeit beginnt.



7. Bei laufendem Programm kann die Dauer der Auftaustufe abgeändert werden (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“). Das Symbol  drücken, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.

8. Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Symbol  abgeschaltet werden kann.



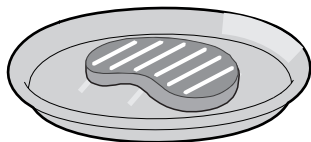
 Die Dauer des Auftauens nach Zeit liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.



## Vorgang „Turn“

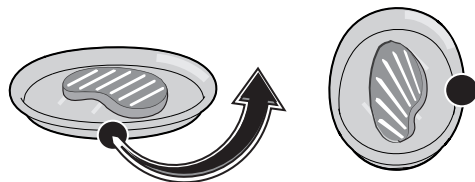
Für ein optimales Auftauergebnis wird empfohlen, die Speise im Inneren des Backraums ggf. zu wenden.

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



2. Wenn im Display des Gerätes die Anzeige „Backofentür öffnen und Gargut wenden“ erscheint, muss die Speise gedreht werden.

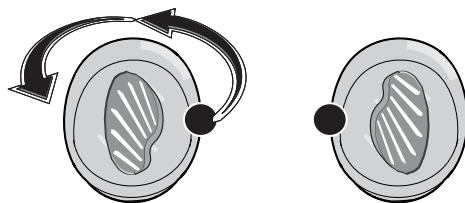
3. Die Tür öffnen und die Speise um 90° drehen .



4. Die Tür des Gerätes schließen und das Symbol  drücken, um die Funktion wieder aufzunehmen.

5. Falls nötig, kann das Gerät erneut das Wenden der Speise verlangen. Im Display erscheint die Anzeige „Backofentür öffnen und Gargut wenden“.

6. Bei der zweiten Wendung muss die Tür geöffnet und die Speise um 180° gedreht werden..



7. Die Tür schließen und das Symbol  drücken, um die Funktion wieder aufzunehmen.



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



# Gebrauch

## Hefestufe



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

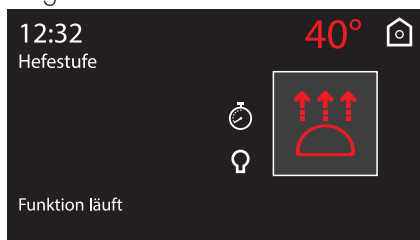
1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. **Hefestufe** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



3. Das Symbol  drücken, um die Hefestufe zu starten.
4. Das Gerät beginnt die Vorheizphase...



5. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.



6. Bei laufendem Programm kann ein Minutenzähler bis zu maximal 4 Stunden (siehe „Funktionen mit Mikrowellen“), die Dauer der Hefestufe (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“) oder eine verzögerte Hefestufe (siehe „Garzeitverzögerung“) eingestellt werden. Das Symbol  drücken, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.

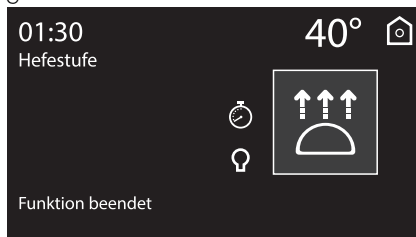


Sofern nicht anders eingestellt, liegt die Höchstdauer der Hefestufe bei 13 Stunden.



Für ein optimales Aufgehen bleibt die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet, doch sie kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Drücken des Symbols  eingeschaltet werden.

Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Symbol  abgeschaltet werden kann.



Bei der Hefestufe ist die Standard-Temperatur (40°C) nicht abänderbar.

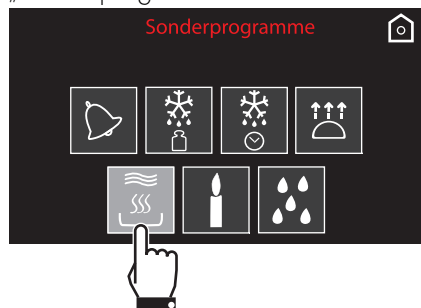


## Beheizung (Aufwärmen)



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

1. Die aufzuwärmende Speise in den Backraum geben.
2. **Beheizung** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



3. Das Symbol  drücken, um die Aufwärmdauer zu ändern.
4. Das Symbol  drücken, um das Aufwärmen zu starten.

## Sabbath-Funktion



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung schaltet die Lampe nicht ein.
- Interner Lüfter deaktiviert.
- Die akustischen Signale sind deaktiviert.



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

Die Betätigung eines beliebigen Knebels ist wirkungslos. Nur das Zurück-Symbol  bleibt aktiv, um auf das Hauptmenü zurückkehren zu können.

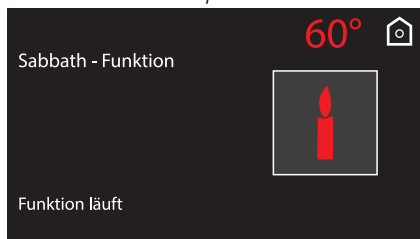


# Gebrauch

1. **Sabbath** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



2. Das Symbol  drücken, um die Sabbath-Funktion zu starten, oder den voreingestellten Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern (von 60°C auf 100°C).



3. Am Ende das Zurück-Symbol  gedrückt halten, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

## 3.6 Programme

In diesem Modus kann ein vorg gespeichertes Programm für das Garen von Speisen ausgewählt werden. Je nach ausgewähltem Gewicht berechnet das Gerät automatisch die optimalen Garparameter.

Im „Startbildschirm“ das Symbol

**Programme**  auswählen.



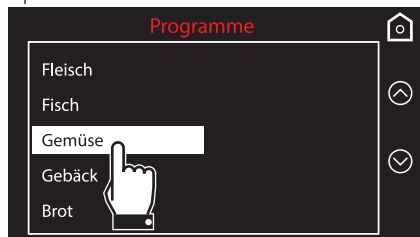
In dieser Funktion geht dem Garvorgang eine Vorheizphase voran, durch die der Backofen die Gartemperatur schneller erreichen kann.

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.

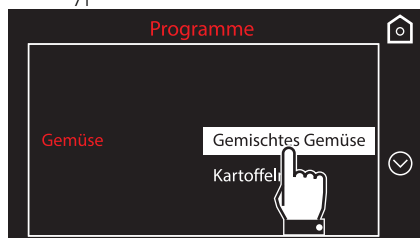


## Aktivierung eines Programms

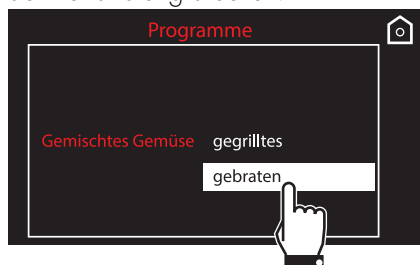
1. Die Symbole und drücken, um die Art der gewünschten Speise aus dem Menü „Programme“ auszuwählen. Zur Bestätigung dann den Namen der Speise drücken.



2. Den Untertyp der zu garenden Speise auswählen und zur Bestätigung der Auswahl den Namen des Speisen-Untertyps drücken.



3. Die Art der Behandlung auswählen (sofern möglich, je nach ausgewählter Speise) und zur Bestätigung den Namen der Behandlung drücken.



4. Das Symbol drücken, um das Gewicht der Speise zu ändern.



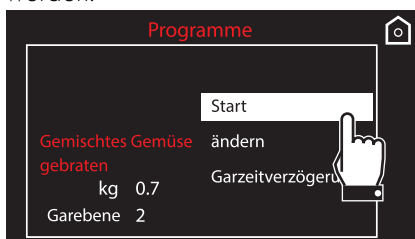
5. Die Symbole und verwenden, um das Gewicht (in Kilogrammen) der Speise einzustellen.



6. Zur Bestätigung das Symbol drücken.

7. Erneut das Symbol drücken, um zur nächsten Bildschirmseite überzugehen.

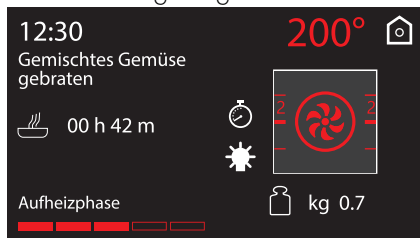
8. Nun kann das ausgewählte Programm gestartet werden, die Einstellungen auf permanente Weise abgeändert oder eine Garzeitverzögerung ausgeführt werden.





## Gebrauch

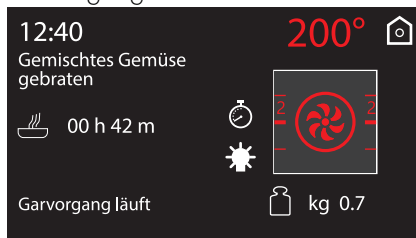
9. Wird die Option **Start** ausgewählt, beginnt der Garvorgang mit den vom Programm vorgesehenen Einstellungen und im Display werden alle eingestellten Parameter angezeigt.



10. Ein akustisches Signal sowie eine Anzeige signalisieren den Moment, in dem die Speise in den Ofen eingefügt und der Garvorgang aktiviert werden sollen.



11. Das Symbol  drücken, um den Garvorgang zu starten.



Die angeführte Zeit beinhaltet nicht die Zeit, die zum Erreichen der Temperatur benötigt wird.

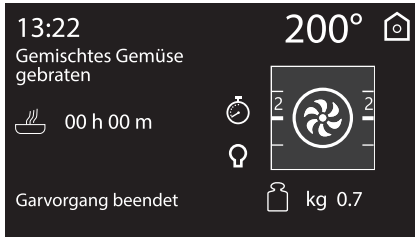


Man kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt, auch bei laufendem Garvorgang, einige voreingestellten Garparameter abändern.



## Beendung eines Programms

1. Nach Beendung des Programms macht das Gerät den Benutzer durch akustische Signale und dem blinkenden Symbol darauf aufmerksam.



2. Um einen erneuten Garvorgang mit den voreingestellten Parametern auszuführen, muss das Symbol gedrückt werden (bei Aktivierung des akustischen Signals das Symbol zweimal drücken). Das Gerät nimmt, sofern es noch heiß ist, den Garvorgang automatisch wieder auf, andernfalls setzt sich erneut die Vorheizphase in Betrieb.



Der aufeinanderfolgende Garvorgang ist nützlich, um mehrere Speisen derselben Art zu backen. Zum Beispiel zum Backen von mehreren, aufeinanderfolgenden Pizzen.

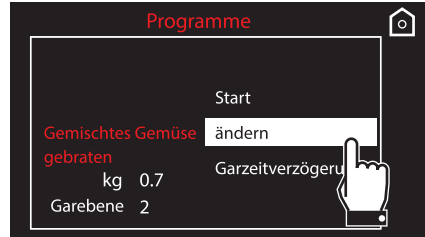


Es wird empfohlen, während der Aufheizphase keine Speisen in den Backofen einzufügen. Die entsprechende Mitteilung abwarten.

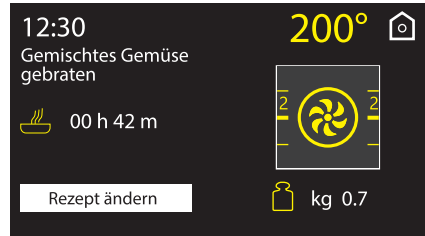
3. Zum Abbrechen und Beenden des Programms das Zurück-Symbol drücken.

## Permanente Abänderung eines Programms

1. Im ausgewählten Programm **Ändern** aus dem Menü der ausgewählten Speise wählen.

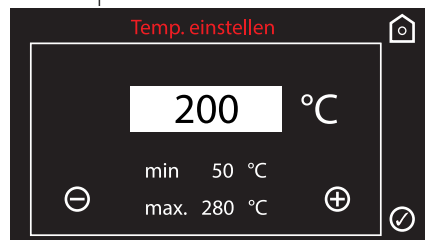


Auf der Hauptbildschirmseite sind alle abänderbaren Parameter gelb markiert.



2. Den abzuändernden Parameter drücken:

- Gartemperatur



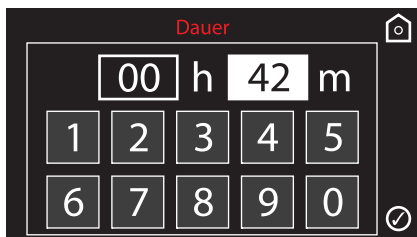


# Gebrauch

- Backofenfunktion



- Gardauer



- Garebene des Rahmens



- Gewicht der Speise



3. Die gewünschten Änderungen vornehmen.

4. Zum Speichern des Programms das Symbol  drücken. Es wird nach einer Bestätigung der eben ausgewählten Änderungen gefragt.



**i** Wird die Änderung nicht bestätigt, bleibt das Programm unverändert.

5. Wird die Änderung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.





## Tabelle der vorgegebenen Programme

### FLEISCH

| Untertyp             | Behandlung    | Gewicht (Kg) | Funktion | MW (W) | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|----------------------|---------------|--------------|----------|--------|---------|------------|----------------|
| Roastbeef            | blutig        | 1            |          | -      | 1       | 200        | 50             |
|                      | medium        | 1            |          | -      | 1       | 200        | 60             |
|                      | durchgebraten | 1            |          | -      | 1       | 200        | 90             |
| Schweinskarree       | frisch        | 1            |          | 300    | 1       | 190        | 60             |
| Lamm                 | medium        | 1,2          |          | 300    | 1       | 190        | 55             |
|                      | durchgebraten | 1,2          |          | 300    | 1       | 190        | 60             |
| Kalb                 | frisch        | 1            |          | 300    | 1       | 190        | 70             |
| Schweinerippchen     | frisch        | 1            |          | -      | 3       | 250        | 16             |
| Schweinekotelett     | frisch        | 1            |          | -      | 3       | 250        | 15             |
| Bratwurst            | frisch        | 1            |          | -      | 3       | 250        | 12             |
| Schweinebauch        | frisch        | 0,5          |          | -      | 3       | 250        | 7              |
| Gebratener Truthahn  | frisch        | 1            |          | 300    | 2       | 200        | 55             |
| Brathähnchen         | frisch        | 1            |          | 300    | 2       | 200        | 50             |
| Gebratenes Kaninchen | frisch        | 1            |          | 300    | 2       | 190        | 400            |

DE



# Gebrauch

## FISCH

| Untertyp    | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | MW (W) | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-------------|------------|--------------|----------|--------|---------|------------|----------------|
| Fisch       | frisch     | 0,5          |          | 300    | 1       | 160        | 30             |
| Fisch       | gefroren   | 0,5          |          | 300    | 1       | 160        | 40             |
| Wolfsbarsch | frisch     | 0,5          |          | 300    | 1       | 160        | 20             |
| Seeteufel   | frisch     | 0,5          |          | 300    | 1       | 160        | 35             |
| Snapper     | frisch     | 1            |          | 300    | 1       | 160        | 40             |
| Steinbutt   | frisch     | 0,5          |          | 300    | 1       | 160        | 30             |

## GEMÜSE

| Untertyp          | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | MW (W) | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-------------------|------------|--------------|----------|--------|---------|------------|----------------|
| Gegrilltes Gemüse | frisch     | 0,5          |          | -      | 3       | 250        | 25             |
| Gegrilltes Gemüse | frisch     | 1            |          | -      | 2       | 200        | 45             |
| Röstkartoffeln    | frisch     | 1            |          | 300    | 2       | 220        | 30             |
| Pommes frites     | gefroren   | 0,5          |          | -      | 2       | 220        | 13             |



## GEBÄCK

| Untertyp        | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | MW (W) | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-----------------|------------|--------------|----------|--------|---------|------------|----------------|
| Rührteigkuchen  | frisch     | 1            |          | -      | 1       | 160        | 60             |
| Plätzchen/Kekse | frisch     | 0,6          |          | -      | 1       | 160        | 18             |
| Muffins         | frisch     | 0,5          |          | -      | 1       | 160        | 18             |
| Windbeutel      | frisch     | 0,5          |          | -      | 1       | 180        | 70             |
| Meringen        | frisch     | 0,3          |          | -      | 1       | 120        | 90             |
| Biskuitgebäck   | frisch     | 1            |          | -      | 1       | 160        | 60             |
| Strudel         | frisch     | 0,5          |          | 300    | 1       | 180        | 15             |
| Mürbeteigkuchen | frisch     | 0,8          |          | -      | 1       | 170        | 40             |
| Brioche         | frisch     | 1            |          | -      | 1       | 180        | 40             |
| Croissant       | frisch     | 0,6          |          | -      | 1       | 160        | 30             |

DE

## BROT

| Untertyp        | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | MW (W) | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-----------------|------------|--------------|----------|--------|---------|------------|----------------|
| Weißes Hefebrot | frisch     | 1            |          | -      | 1       | 200        | 30             |
| Focaccia        | frisch     | 0,5          |          | -      | 1       | 190        | 20             |



# Gebrauch

## PIZZA

| Untertyp        | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | MW (W) | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-----------------|------------|--------------|----------|--------|---------|------------|----------------|
| Pizza auf Blech | frisch     | 1            |          | -      | 1       | 250        | 9              |
| Pizza           | gefrorene  | 0,3          |          | -      | 1       | 250        | 8              |
| Pizza auf Stein | frisch     | 0,5          |          | -      | 1       | 250        | 6              |

## TEIGWAREN

| Untertyp          | Behandlung | Gewicht (Kg) | Funktion | MW (W) | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|-------------------|------------|--------------|----------|--------|---------|------------|----------------|
| Nudeln überbacken | frisch     | 2            |          | -      | 1       | 220        | 40             |
| Lasagne           | frisch     | 2            |          | -      | 1       | 230        | 35             |
| Lasagne           | gefroren   | 0,3          |          | 500    | 1       | 230        | 9              |
| Paella            | frisch     | 0,5          |          | -      | 1       | 190        | 25             |
| Quiche Lorraine   | frisch     | 1            |          | -      | 1       | 200        | 40             |
| Soufflé           | frisch     | 0,5          |          | -      | 1       | 180        | 25             |

## NIEDRIGTEMP. GAREN

| Untertyp      | Behandlung    | Gewicht (Kg) | Funktion | MW (W) | Schiene | Temp. (°C) | Zeit (Minuten) |
|---------------|---------------|--------------|----------|--------|---------|------------|----------------|
| Kalb          | frisch        | 1            |          | -      | 1       | 90         | 360            |
| Rindfleisch   | blutig        | 1            |          | -      | 1       | 90         | 105            |
| Rindfleisch   | durchgebraten | 1            |          | -      | 1       | 90         | 380            |
| Schweinefilet | frisch        | 1            |          | -      | 1       | 90         | 330            |
| Lamm          | frisch        | 1            |          | -      | 1       | 90         | 360            |



## 3.7 Eigene Programme

Über dieses Menü kann ein eigenes Programm mit den gewünschten Parametern eingegeben werden. Nur bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, ein neues Rezept einzugeben. Nach Speicherung der eigenen Rezepte werden diese in dem entsprechenden Menü angeführt.

Im „Startbildschirm“ das Symbol **Eigene**

**Programme**  auswählen.



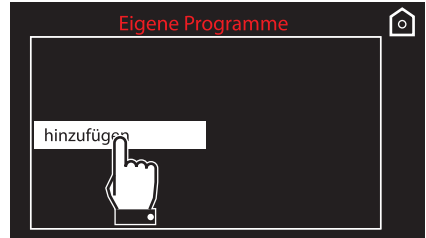
Es können bis zu circa 10 eigene Rezepte gespeichert werden.

- Backofenfunktion

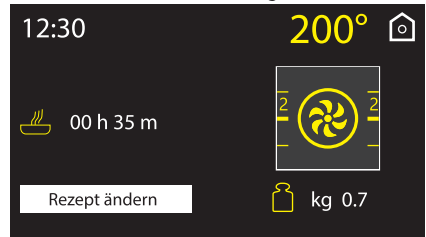


## Ein Rezept hinzufügen

1. **Hinzufügen** im Menü „Eigene Programme“ auswählen.

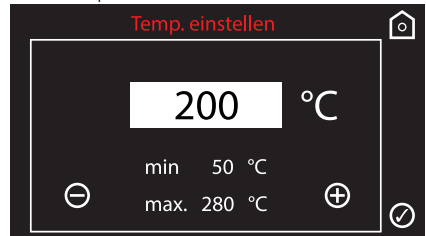


Auf der Hauptbildschirmseite sind alle abänderbaren Parameter gelb markiert.

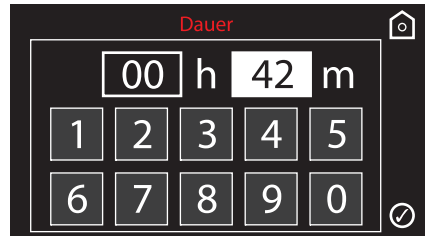


2. Den abzuändernden Parameter drücken:

- Gartemperatur



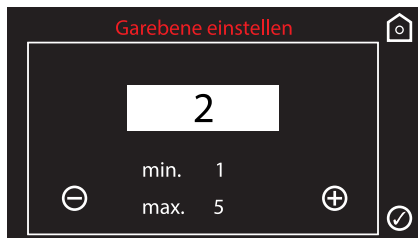
- Gardauer





# Gebrauch

- Garebene des Rahmens



- Gewicht der Speise



3. Die gewünschten Änderungen vornehmen.

4. Zum Speichern des Programms das Symbol  drücken. Nun muss der Name des gerade erstellten Rezeptes eingegeben werden.



5. Den Namen des Rezeptes eingeben.

Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben (zum Beispiel wurde das Rezept **Rezept 1**) gespeichert.



Der Rezeptname darf höchstens 10 Buchstaben einschließlich Leerzeichen aufweisen.



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

6. Nach Eingabe des neuen Rezeptnamens das Symbol  zur Bestätigung drücken.



7. Es wird nach einer Bestätigung der eben ausgewählten Änderungen gefragt. **Ja** auswählen, wenn das Rezept gespeichert werden soll.



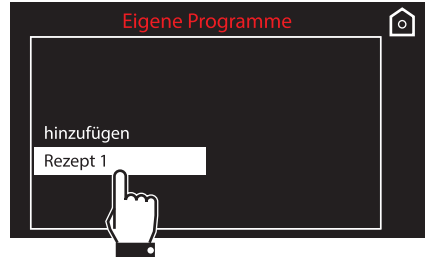
Wird **Nein** ausgewählt, wird die erfolgte Änderung nicht gespeichert.

8. Wird die Speicherung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.

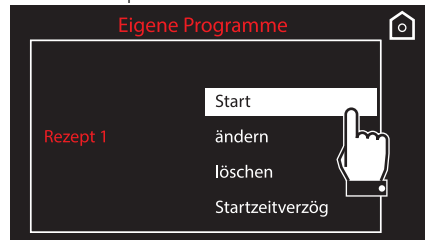


## Aktivierung eines eigenen Rezeptes

1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept **Rezept 1** gespeichert).



2. Den Menüpunkt **Start** auswählen.



3. Der Garvorgang startet mit den Parametern, die zuvor für das Rezept eingegeben wurden.

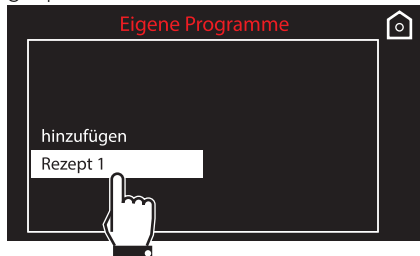


Es besteht immer die Möglichkeit, die Temperatur und die Gardauer während des Garvorgangs abzuändern, doch diese Änderungen werden nicht für spätere Verwendungen des Rezeptes gespeichert.

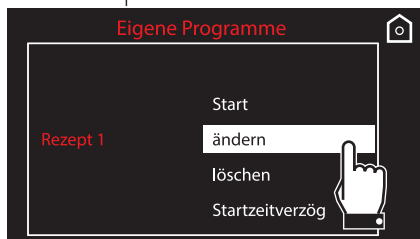


## Abänderung eines eigenen Rezeptes

1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept **Rezept 1** gespeichert).



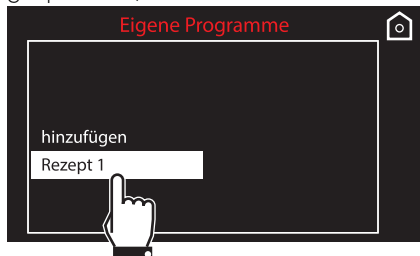
2. Den Menüpunkt **Ändern** auswählen.



3. Dieselben Schritte ab Punkt 2 des Abschnittes „Ein Rezept hinzufügen“ wiederholen.

## Löschen eines eigenen Rezeptes

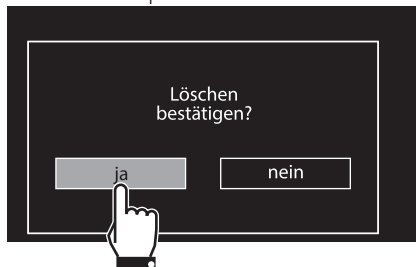
1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept **Rezept 1** gespeichert).



2. Den Menüpunkt **Löschen** auswählen.



3. Die Löschung bestätigen. **Ja** auswählen, um das Rezept definitiv zu löschen.



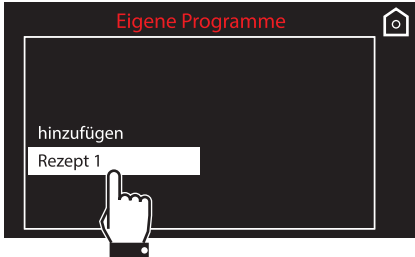
4. Wird die Löschung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.



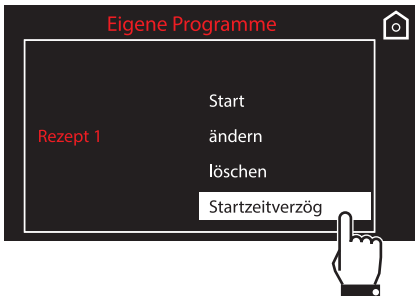


## Garzeitverzögerung

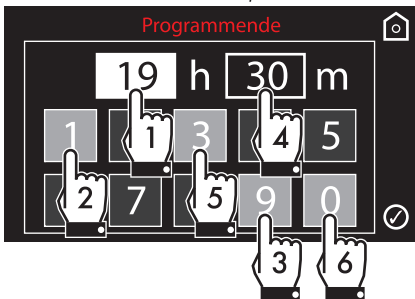
1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das Rezept **Rezept 1** gespeichert).



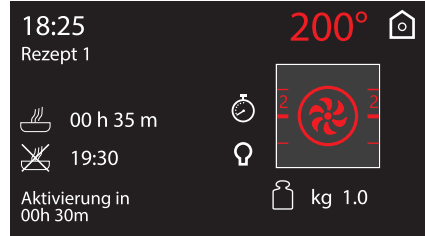
2. Den Menüpunkt **Startzeitverzögerung** auswählen.



3. Die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Garzeit eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.



## 3.8 Einstellungen

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden. Im „Startbildschirm“ das Symbol

**Einstellungen**  auswählen.



Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.



# Gebrauch

## Sprache

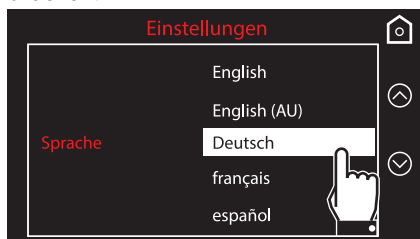


Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Sprache unter den verfügbaren Sprachen.

1. **Sprache** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. Die Symbole  und  bis zur Auswahl der gewünschten Sprache drücken.



3. Die ausgewählte Sprache bestätigen.

## Uhr



Ermöglicht die Abänderung der angezeigten Uhrzeit.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Uhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. Die aktuelle Uhrzeit eingeben.



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



## Bediensperre

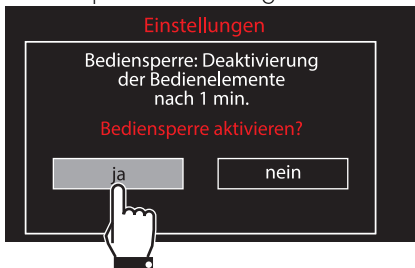


Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieses Modus eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienelemente automatisch.

1. Die Symbole oder drücken und **Bediensperre** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung der Bediensperre zu bestätigen.



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



Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss das Symbol mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.

## Demo Mode (nur für Aussteller)

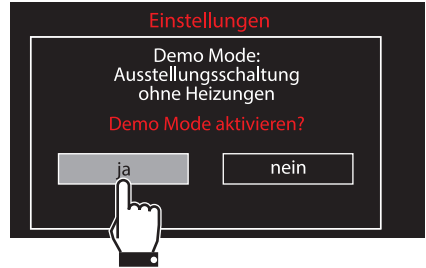


Ermöglicht, alle Heizelemente des Backofens zu deaktivieren, während die Bedienblende aktiv bleibt.

1. Die Symbole oder drücken und **Demo Mode** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Demo Mode zu bestätigen.



Ist dieser Modus aktiviert, wird im Display die Anzeige „Demo Mode“ angezeigt.



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



# Gebrauch

## Eco-Logic



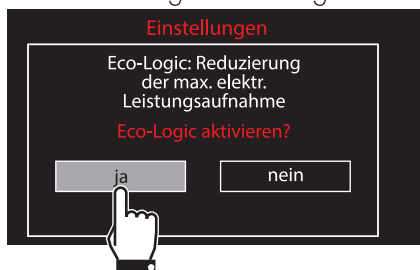
Bei Aktivierung dieses Modus vermindert das Gerät die genutzte Leistung. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

Wird diese Option aktiviert, wird das Symbol  neben der Funktion im Display angezeigt.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Eco-logic** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Logic zu bestätigen.



Bei Aktivierung des Modus Eco-Logic können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.

## Bedientöne

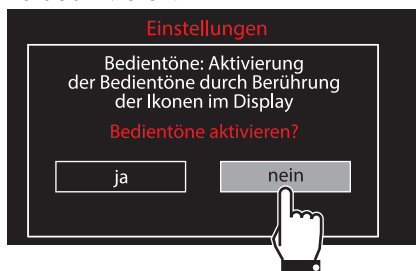


Jedes Mal, wenn ein Symbol gedrückt wird, löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Bedientöne** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Nein** auswählen, um den Ton, der beim Drücken der Symbole im Display ertönt, zu deaktivieren.





## Temperatur halten

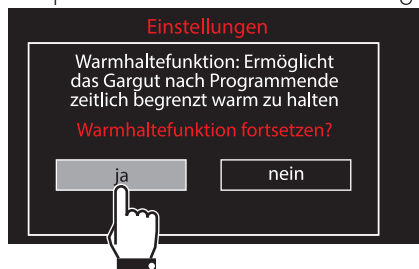


Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell unterbrochen wird), die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu verändern.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Temperatur halten** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung der Temperatur halte-Funktion zu bestätigen.



Die Funktion „Temperatur halten“ wird sofort nach Beendigung des Garvorgangs aktiviert und durch eine Reihe von akustischen Signalen angezeigt (siehe Garvorgang oder Garende). Nach einigen Minuten wird die unten angeführte Bildschirmseite im Display angezeigt.

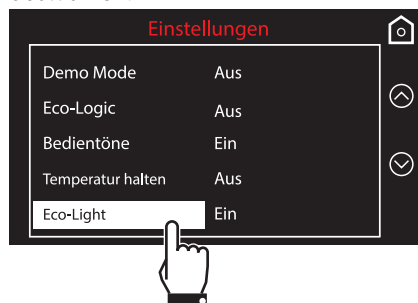


## Eco-Light



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

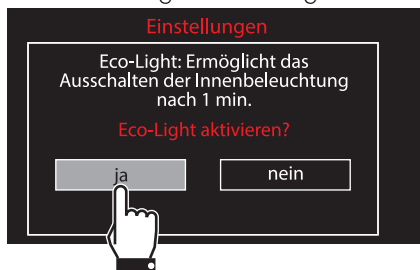
1. Die Symbole  oder  drücken und **Eco-Light** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.





# Gebrauch

2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Light zu bestätigen.



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



Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist immer verfügbar. Sofern vorhanden, das Symbol  drücken, um die Innenbeleuchtung manuell zu aktivieren oder , um sie zu deaktivieren.



Die Funktion Eco-Light ist werkseitig auf „on“ eingestellt.

## Digitaluhr

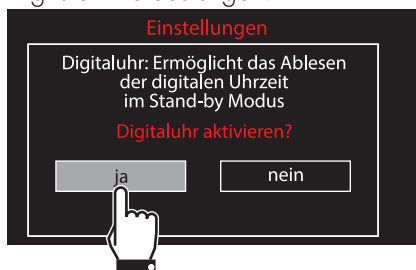


Zur Anzeige der digitalen Uhrzeitangabe.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Digitaluhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung der Digitaluhr zu bestätigen.



Wenn keine Funktion des Gerätes aktiv ist, wird die Uhrzeit im Display im digitalen Format angezeigt.



Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Version aktiv.



## 4 Reinigung und Wartung

### 4.1 Hinweise



**Hohe Temperatur im Inneren des Backofens nach der Verwendung**  
**Verbrennungsgefahr**

- Die Reinigung erst vornehmen, wenn das Gerät vollständig ausgekühlt 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 bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Eine nicht vorgenommene Reinigung des Backraums kann die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen und eine Gefahr darstellen.
- Immer alle Speiserückstände aus dem Backraum entfernen.



**Unsachgemäße Verwendung.**  
**Explosions-/**  
**Verbrennungsgefahr**

- Keine Reinigungsmittel verwenden, die einen hohen Alkoholgehalt aufweisen oder entzündbare Dämpfe ablassen können. Ein darauffolgendes Erhitzen kann eine Explosion im Inneren des Backraums 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 abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofaser Tuch abtrocknen.



## Reinigung und Wartung

### 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 abtrocknen.

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

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

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

### 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.



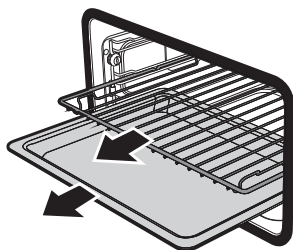
Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

### 4.7 Reinigung des Ofeninneren

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

Alle abnehmbaren Teile entfernen.

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



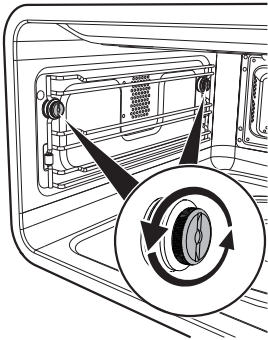
Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

## Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

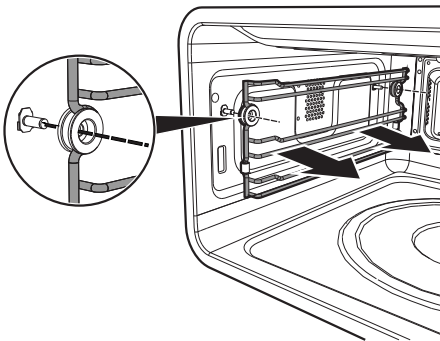
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen vorhanden) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1. Die zwei Befestigungszapfen des Rahmens lösen.



2. Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen.

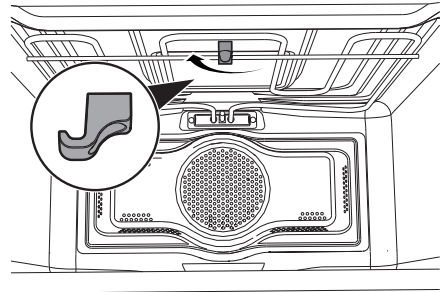


3. Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen. Vorsicht bei den Buchsen der Abstandhalter, die in das Profil des Rahmens eingesetzt werden müssen.

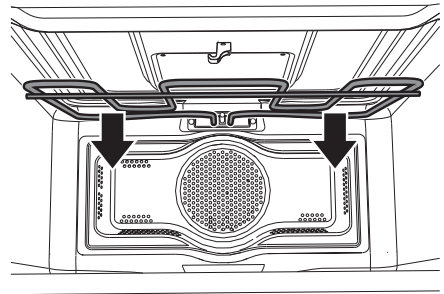
## Reinigung der Oberseite des Ofens

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.



### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Das Heizelement während des Reinigungsvorgangs nicht übermäßig biegen.

3. Nach erfolgter Reinigung das Heizelement erneut einsetzen und den Feststeller drehen, um das Heizelement einzuheben.



## Reinigung und Wartung

### 4.8 Vapor Clean



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.



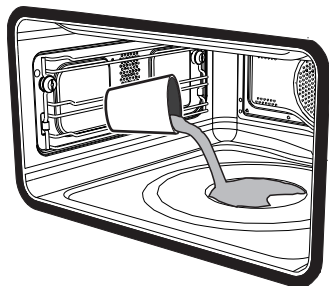
#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

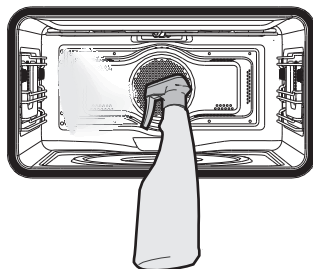
### Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- Rund 40ml Wasser auf den Backraumboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



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



- Die Tür schließen.



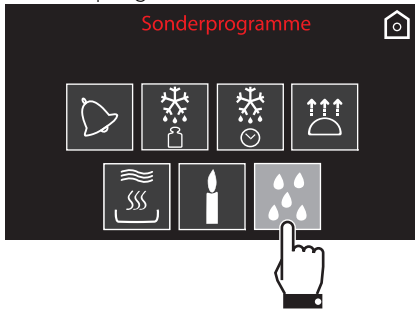
Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.

### Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus



Liegt die Innentemperatur höher als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene Temperatur, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Backraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus das Gerät abkühlen lassen.

1. Die Funktion des Reinigungszyklus **Vapor Clean** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.

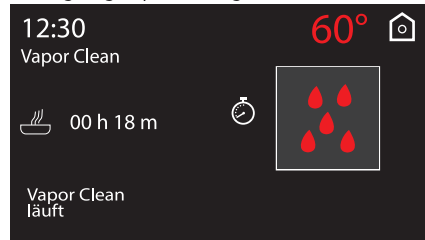


2. Auf dem Display erscheint die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.

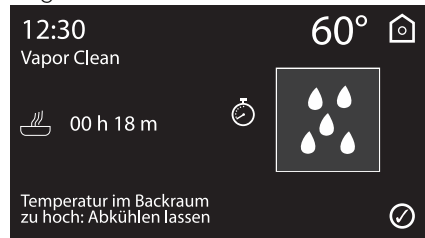


**i** Die Parameter der Dauer und Temperatur können vom Benutzer nicht abgeändert werden.

3. Zur Bestätigung das Symbol drücken. Der unterstützte Reinigungszyklus beginnt.



4. Bei zu hoher Temperatur im Inneren des Backraums weisen ein akustisches Signal und eine Meldung im Display darauf hin, dass die Abkühlung desselben abgewartet werden muss.



5. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean ertönt ein akustisches Signal.





# Reinigung und Wartung

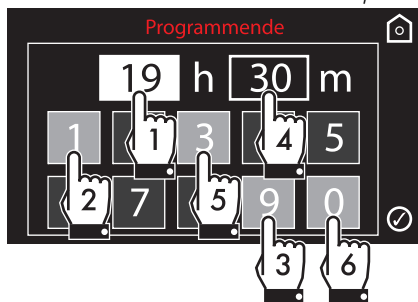
## Einstellung der programmierten Vapor Clean

Man kann die Uhrzeit für den Beginn der Vapor Clean-Funktion wie die anderen Backofenfunktionen einstellen.

1. Nach Auswahl des Sonderprogramms Vapor Clean das Symbol  drücken.



2. Die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Vapor Clean-Funktion eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
4. Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann den Reinigungszyklus.

## Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

1. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
2. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
3. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
4. Das restliche Wasser im Ofeninneren entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Ofen mittels einer Umluftfunktion bei 160°C ca. 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe 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.

Sich das Gerät nicht erhitzt:

- Überprüfen, ob der Modus „Demo“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt „Demo Mode (nur für Aussteller)“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

- Überprüfen, ob der Modus „Bediensperre“ eingestellt wurde (nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Bediensperre“).

Die Garzeiten länger als die in der Tabelle angeführten Zeiten sind:

- Überprüfen, ob der Modus „Eco-logic“ eingestellt wurde (nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Eco-Logic“).

Beim Öffnen der Tür während einer Umlufffunktion der Lüfter stoppt:

- Es handelt sich um keinen Defekt, sondern entspricht dem normalen Betrieb des Gerätes. Dadurch wird ein übermäßiger Wärmeaustritt verhindert, wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der normale Betrieb des Lüfters wieder aufgenommen.



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

### Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes sich für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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

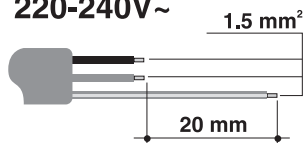
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Betrieb des Gerätes mit 220-240 V~.

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 mm<sup>2</sup>-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

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

**220-240V~**



### Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der allpolige Trennschalter muss sich, gemäß den Anschlussvorschriften, 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 Hauptstromversorgung unterbrechen.
1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.
  2. Das Netzkabel austauschen.
  3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



## 5.3 Positionierung



**Schweres Gerät**  
**Gefahr von Verletzungen durch Quetschung**

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



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

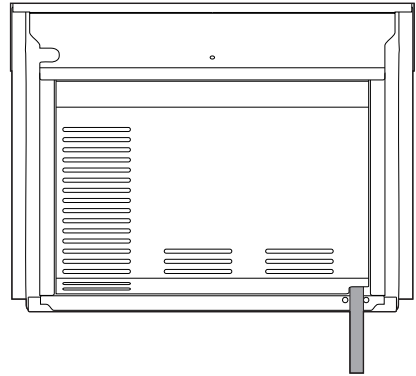
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



**Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs**  
**Brandgefahr**

- Sicherstellen, dass das Material des Schranks 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.

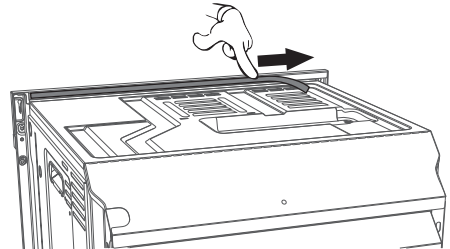
## Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

## Dichtung der Bedienblende

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

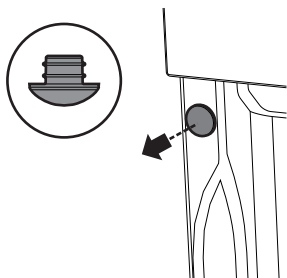




# Installation

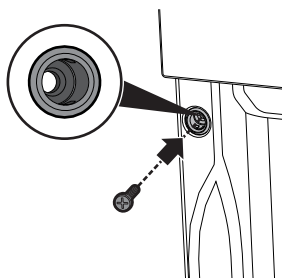
## Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der in die Backofenfront eingesetzten Buchsen entfernen.

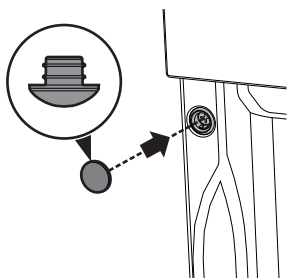


Das Gerät einbauen.

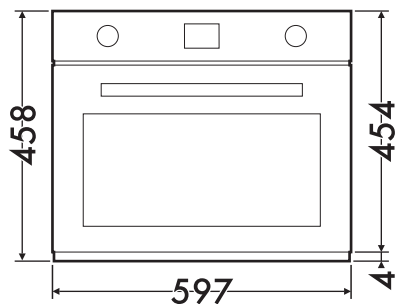
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



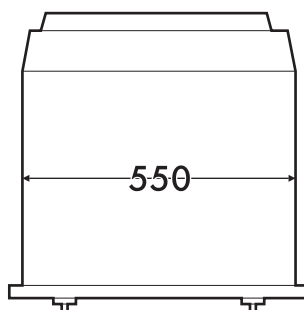
Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



## Abmessungen des Gerätes (mm)



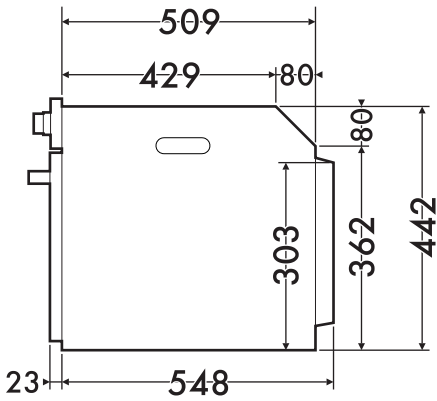
(Vorderansicht)



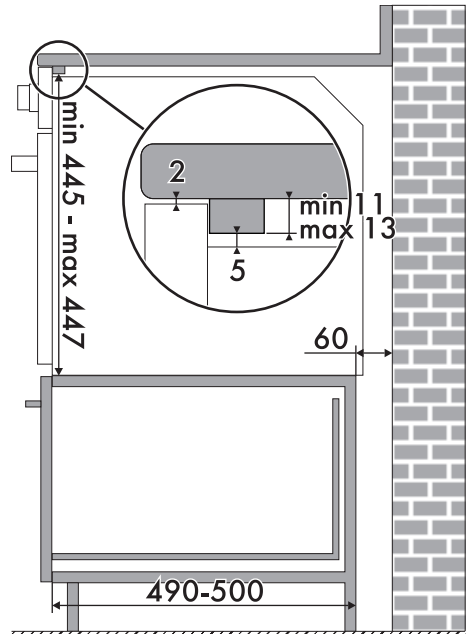
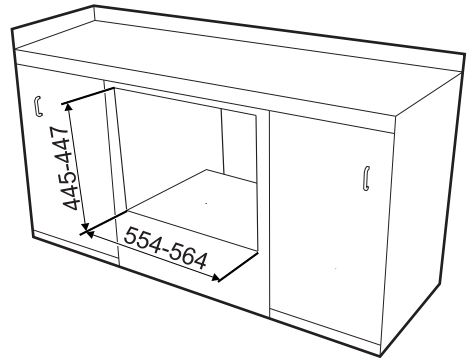
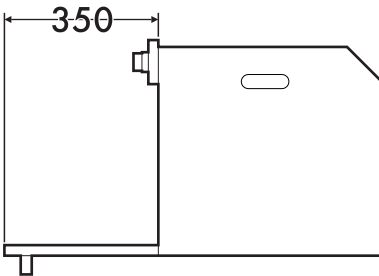
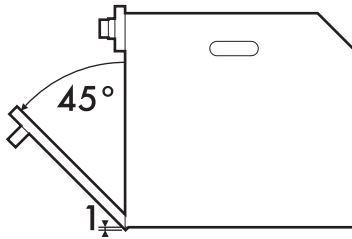
(Ansicht von oben)



## Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



(Seitenansicht)

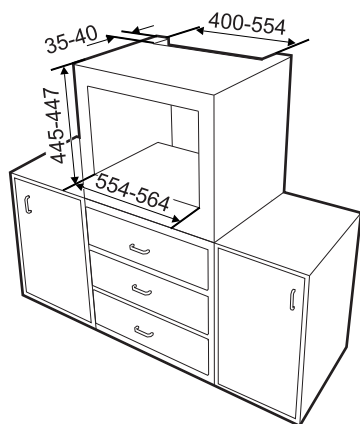


Prüfen, ob die Rück-/Unterseite des Möbels eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



# Installation

## Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

