

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	148
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	148
1.2 Hinweise zur Verwendung des Mikrowellenherds	149
1.3 Haftung des Herstellers	151
1.4 Zweck des Gerätes	151
1.5 Typenschild	151
1.6 Entsorgung	151
1.7 Dieses Bedienungshandbuch	152
1.8 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	152
2 Beschreibung	153
2.1 Allgemeine Beschreibung	153
2.2 Bedienblende	154
2.3 Mikrowelle	155
2.4 Weitere Teile	155
2.5 Verfügbares Zubehör	156
3 Gebrauch	157
3.1 Hinweise	157
3.2 Mikrowellengeeignete Materialien	157
3.3 Erster Gebrauch	159
3.4 Gebrauch der Zubehörteile	159
3.5 Gebrauch des Backofens	160
3.6 Sonderprogramme	173
3.7 Automatikprogramme	178
3.8 Untermenü	181
4 Reinigung und Wartung	184
4.1 Hinweise	184
4.2 Reinigung der Oberflächen	184
4.3 Reinigung der Türverglasung	185
4.4 Reinigung des Backraums	185
4.5 Vapor Clean	187
5 Installation	190
5.1 Elektrischer Anschluss	190
5.2 Positionierung	191

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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.



1 Hinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

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



Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.

- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.

1.2 Hinweise zur Verwendung des Mikrowellenherds

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



Unsachgemäße Verwendung.
Explosionsgefahr



- Während der Verwendung des Mikrowellenherds zum Erwärmen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten kann eine Verzögerung im Aufkochvorgang auftreten und die Kochtemperatur wird ohne die üblichen Blasen erreicht. Die Verzögerung des Aufkochvorgangs kann eine Explosion im Innern des Backofens verursachen oder die kochende Flüssigkeit kann beim Herausziehen des Behälters austreten. Um diese Gefahr zu vermeiden muss während dem Erhitzen immer eine Kochstange (oder ein Löffel aus hitzebeständigem Kunststoff) in den Behälter gesteckt werden.
- Die Mikrowellen ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln,



Hinweise

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



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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



Hinweise

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

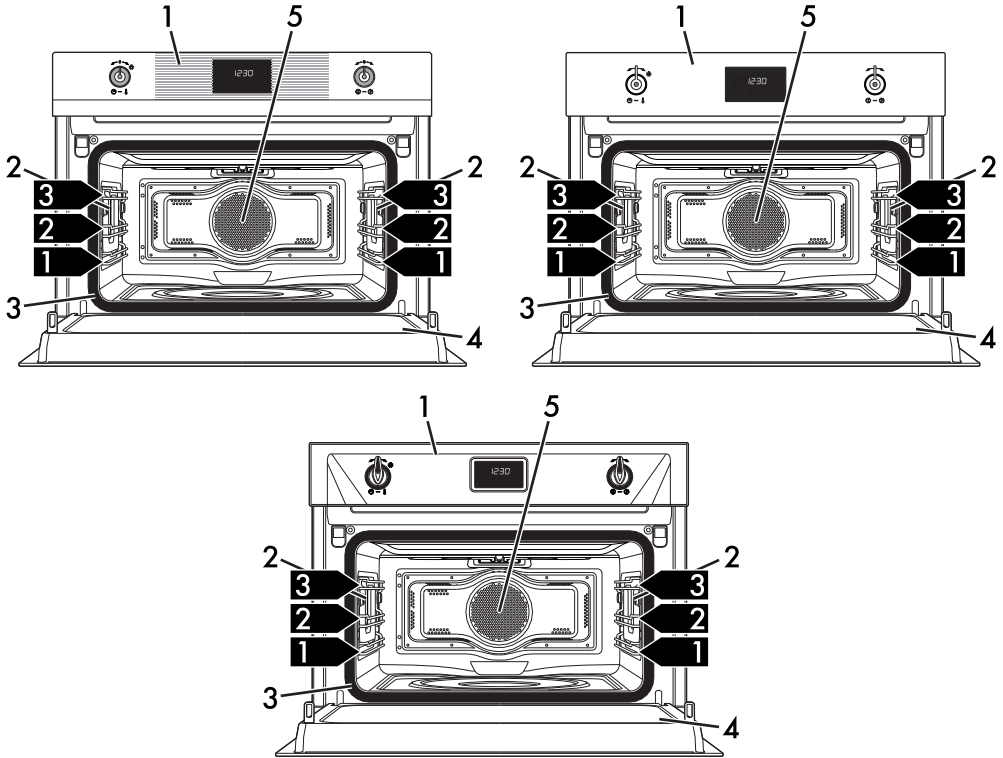
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



DE

1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

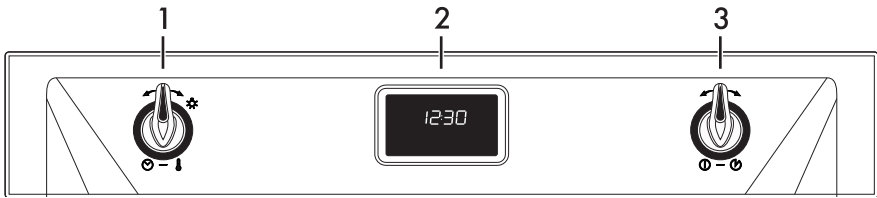
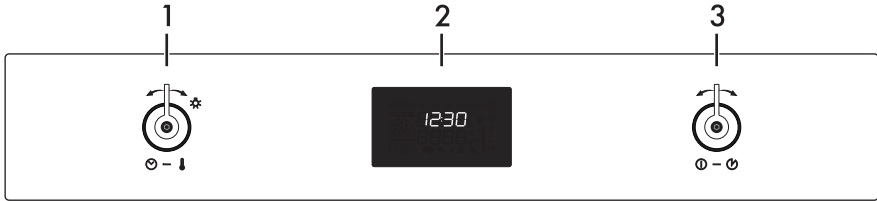
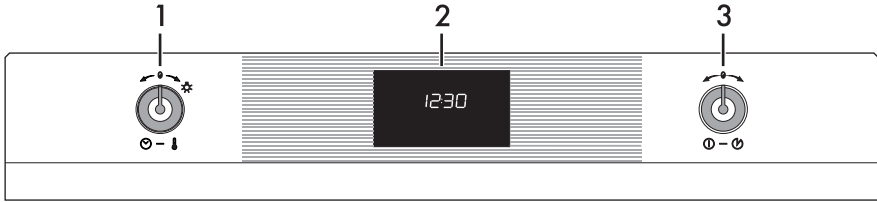
5 Lüfter

1,2,3 Schiene des Rahmens



Beschreibung

2.2 Bedienblende



1 Temperaturknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

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

2 Display

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

3 Funktionsknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

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



2.3 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 3.2 Mikrowellengeeignete Materialien).

2.4 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 das Gerät 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 Funktionen ECO



und Vapor Clean  ausgewählt wird;

- Wenn der Temperaturknebel kurz nach rechts gedreht wird (manuelle Aktivierung und Deaktivierung).



Wenn die Tür offen ist, kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.



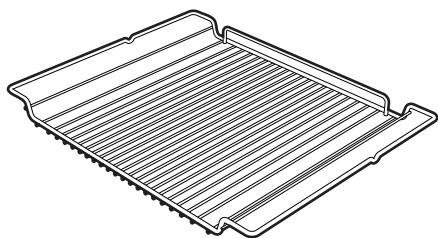
2.5 Verfügbares Zubehör

Kochstange



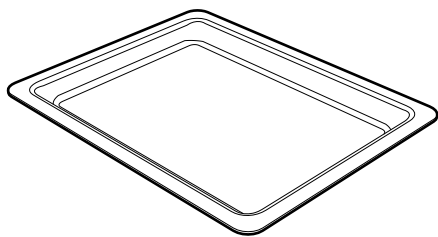
Wird während des Erhitzens von Flüssigkeiten in einem Behälter verwendet und ist notwendig, um eine Verzögerung des Aufkochvorgangs zu vermeiden.

Rost



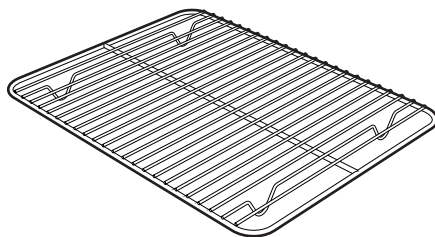
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

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.

i Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

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

i 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 Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backraums nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder vom Gerät fernhalten.



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 Backraums nicht behindert.
- Töpfe nicht auf den emaillierten Boden stoßen oder darauf schieben.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

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

DE

3.2 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:



Gebrauch

ZU VERWENDEDE MATERIALIEN:

- Glas (immer die Deckel abnehmen)*

- Feuerfeste Formen
- Gläser
- Einmachgläser

- Porzellan

- Ton

- Kunststoff (sofern für Mikrowelle geeignet)*

- Behälter
- Plastikfolien (dürfen nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen)

* nur, sofern er hitzebeständig ist.

NICHT ZU VERWENDEDE MATERIALIEN:

- Metall (kann Lichtbögen oder Funken erzeugen)

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

- Holz

- Kristallgläser

- Papier (Brandgefahr)

- Behälter aus Styropor (Verderbgefahr der Speisen)



Das Geschirr darf keine Metallverzierungen besitzen.



Backbleche aus Metall nicht mit den Funktionen Mikrowelle oder Mikrowelle kombiniert verwenden.

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 Zubehöerteile aus dem Backraum herausnehmen.
2. Das zu überprüfende Geschirr auf den in die erste Schiene eingeschobenen Rost stellen.
3. Die Mikrowellenfunktion auf die Höchstleistung stellen (z.B. 1000W).
4. Eine Gardauer von 30 Sekunden einstellen.
5. Den Garvorgang starten.



Nicht geeignetes Geschirr Gefahr von Schäden am Gerät

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



3.3 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.

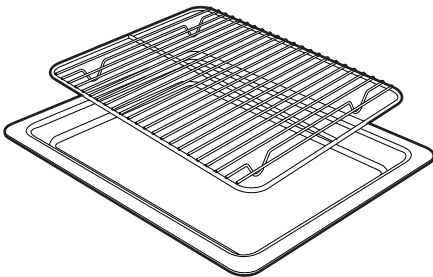


Beim ersten Aufheizen sollte eine traditionelle Funktion und nicht die Mikrowellenfunktion gewählt werden.

3.4 Gebrauch der Zubehörteile

Rost für Backblech

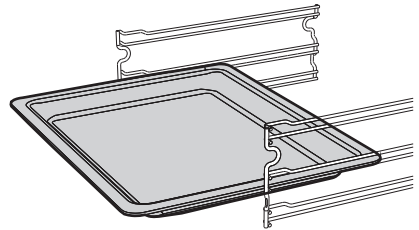
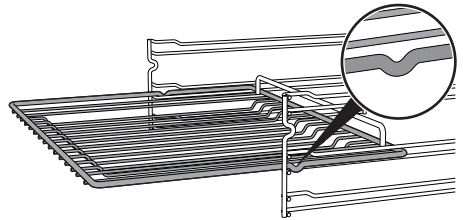
Der Rost für Backblech wird in das Backblech eingesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



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 Backraums gerichtet sein.



DE



**Sehr hohe Temperatur
Verbrennungsgefahr**

- Das Zubehör kann sich stark erhitzen. Bei der Handhabung immer Hitzeschutzhandschuhe verwenden.



Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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



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 gesteckt werden.

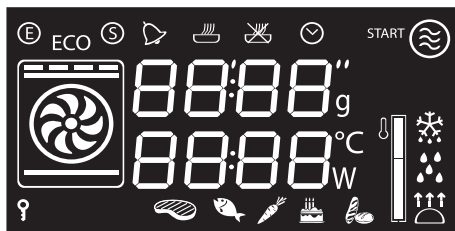


Sehr hohe Temperatur Gefahr von Schäden am Gerät

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

3.5 Gebrauch des Backofens

Display



Kontrolllampe Eco-Logic



Kontrolllampe Show Room



Kontrolllampe Minutenzähler



Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs



Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs



Kontrolllampe Uhr



Kontrolllampe Mikrowelle



Kontrolllampe Auftauen



Kontrolllampe Kindersperre



Temperaturstand-Anzeige

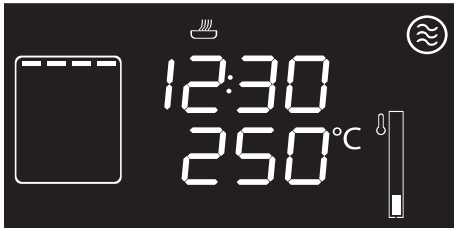


Betriebszustände

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



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



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

In jedem Status ist es möglich, den Wert durch Drehen des Temperaturknobels nach rechts oder links abzuändern. Den Drehknobel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung bzw. Verringerung zu erzielen.

Bei aktiver Mikrowellenfunktion:



1. Mikrowellenleistung.
2. Funktionsdauer.

Bei aktiver Mikrowelle+Grill-Funktion:



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

Bei aktiver Grill-Funktion:



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



Gebrauch

Einstellung der Uhrzeit

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

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



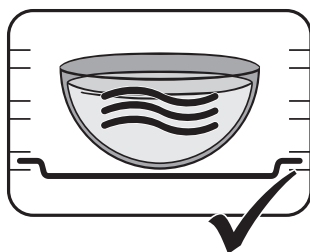
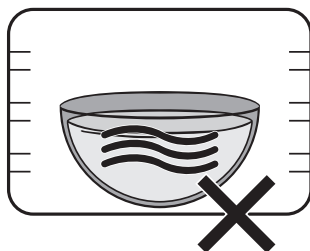
Es kann notwendig sein die Uhrzeit, z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/ Winterzeit, neu einzustellen. Im Standby-Modus den Temperaturknebel so lange nach rechts oder links gedreht halten, bis der Wert der Stunden blinkt. Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät auf **ON** steht.

Mikrowelle



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

Während der Verwendung der Mikrowellen müssen die Speisen in einen geeigneten Behälter gegeben werden, der auf den in die erste Schiene eingeschobenen Rost gestellt werden muss. **KEINE BEHÄLTER/ZUBEHÖRTEILE (Backbleche, Glasbackbleche usw.) VERWENDEN, DIE DIREKT AUF DEN BODEN DES BACKRAUMS GESTELLT SIND.**




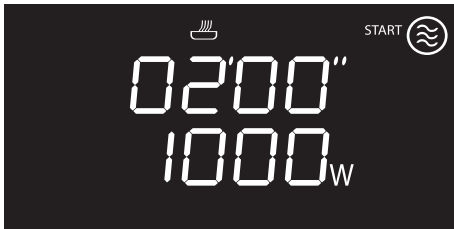
Um bei verlängerter Mikrowellen- und Kombi-Garung optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten die Speisen ein- oder mehrmals umgerührt werden.



Mikrowelle

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

1. Mittels des Funktionsknebels die Mikrowellenfunktion  auswählen.



2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um den Wert der Gardauer zu verändern (max. 30 Minuten).
4. Den Temperaturknebel drücken.
5. Den Temperaturknebel drehen, um den Wert der Leistung von 100W auf 1000W zu verändern (siehe Mikrowellenleistung).

6. Den Funktionsknebel drücken, um die Mikrowellengarung zu starten.



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



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

7. Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die Anzeige **Stop** und es ertönt ein akustisches Signal.





Gebrauch

8. Zum Abstellen des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.



Zum Abstellen des akustischen Signals und zur Auswahl eines weiteren zeitgesteuerten Garvorgangs den Temperaturknebel nach rechts drehen.



Zum Abstellen des akustischen Signals und zur Auswahl einer anderen Garfunktion den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.

Mikrowellenleistung

Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen aufgeführt:

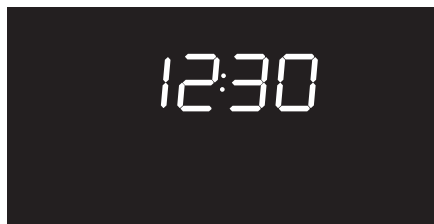
Leistung (W)	Geeignet für
100	Auftauen von Speisen
200	
300	
400	Garen von Fleisch oder für schonende Garvorgänge
500	
600	Aufwärmen oder Garen von Speisen
700	
800	
900	Aufwärmen von Flüssigkeiten
1000	

Funktion QUICK START Mikrowelle

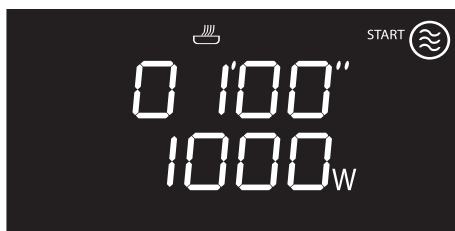


Die Funktion QUICK START ermöglicht, die Mikrowellen auf schnelle Weise zu aktivieren, um kleine Mengen an Flüssigkeiten oder Speisen aufzuwärmen.

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



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






Kombinierte Funktionen



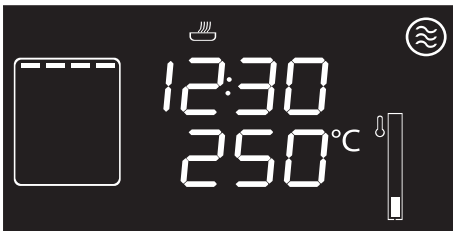
Unsachgemäße Verwendung Gefahr von Schäden am Gerät

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



Unter kombiniertem Garvorgang versteht man einen traditionellen Garvorgang, der mit einer Mikrowellenfunktion kombiniert ist. Diese Funktionen werden durch das Einschalten des Symbols einer traditionellen Funktion und dem Icon der Mikrowellenfunktion  angezeigt.

1. Mit dem Funktionsknebel eine kombinierte Funktion auswählen.



2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Drehknebel drehen, um die Temperatur einzustellen.
4. Den Temperaturknebel drücken.
5. Den Temperaturknebel drehen, um den Wert der Gardauer zu verändern.
6. Den Temperaturknebel drücken.
7. Den Temperaturknebel drehen, um den Wert der Leistung (von 100W auf 700W) zu verändern.
8. Den Funktionsknebel drücken, um den kombinierten Garvorgang zu starten.

Vorheizphase

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voran, durch die das Gerät die Gartemperatur schneller erreichen kann.

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe des Temperaturstands angezeigt.



Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Kontrolllampe des Temperaturstands dauerhaft auf, und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die Speisen nun in den Backraum eingeführt werden können.



DE



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



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



Gebrauch

Liste der kombinierten Funktionen



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.



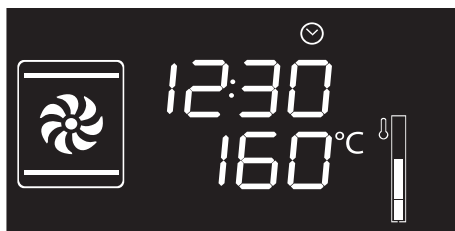
Mikrowelle + Heißluft

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



Traditionelle Funktionen

1. Mit dem Funktionsknebel eine Garfunktion auswählen.



2. Den Temperaturknebel drücken und drehen, um die Gartemperatur abzuändern.
3. Den Funktionsknebel drücken, um den traditionellen Garvorgang zu starten.



Durch 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknebels kann eine Garfunktion in jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.

Vorheizphase

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voran, durch die das Gerät die Gartemperatur schneller erreichen kann.

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe des Temperaturstands angezeigt.



Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Kontrolllampe des Temperaturstands dauerhaft auf, und ein akustisches Signal ertönt, um anzuzeigen, dass die Speisen nun in den Backraum eingeführt werden können.





Liste der traditionellen Funktionen



ECO

Diese Funktion ist insbesondere für das Garen auf einzelner Schiene mit geringem Stromverbrauch geeignet.

Ideal für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nicht empfohlen ist es für Speisen, die eine Hefestufe erfordern.

Um die höchste Stromeinsparung zu erzielen und die Zeiten zu verkürzen, sollten die Speisen in den kalten bzw. nicht vorgeheizten Ofen eingeführt werden.



Bei der Funktion ECO sollte das Öffnen der Backofentür während des Garvorgangs vermieden werden.



Bei der Funktion ECO sind die Garzeiten (und eine eventuelle Vorheizphase) länger.



Statisch

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



Grill

Die 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 Würstchen, Koteletts und Speck. 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 Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



Grill + Umluft

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



Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus 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 Backraumbereich eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Ebenen, insofern sie 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.

Minutenzähler



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

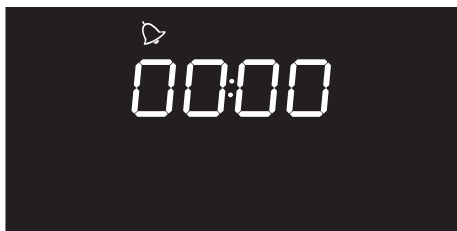




Der Minutenzähler kann aktiviert werden, wenn sich das Gerät sowohl in der Garphase, als auch im Standby-Modus findet.

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

00:00

und die Kontrolllampe  blinkt.



2. Zum Einstellen der Garzeit den Drehknebel drehen (von 1 Minute bis zu 4 Stunden). Nach einigen Sekunden hört die Kontrolllampe  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.
3. Die gewünschte Funktion zum Backen bzw. Braten wählen. Warten, bis das akustische Signal dem Benutzer das Ende der Garzeit ankündigt. Die Kontrolllampe  blinkt.



4. Zum Abstellen des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen.
5. Zur Auswahl eines weiteren Minutenzählers den Temperaturknebel drehen.



Um den Minutenzähler zu löschen, muss der Wert auf Null gestellt werden.

Zeitgesteuerter Garvorgang

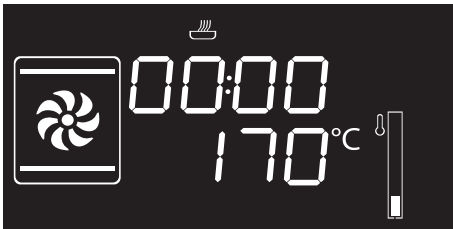


Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.

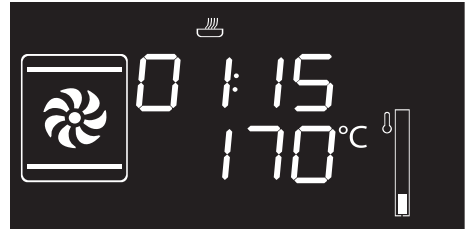



Die Aktivierung eines zeitgesteuerten Garvorgangs löscht eine eventuell zuvor vorgenommene Einstellung des Minutenzählers.

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



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



3. Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Gardauer hört die Kontrolllampe  auf zu blinken. Ab diesem Moment beginnt der zeitgesteuerte Garvorgang.



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

4. Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die Anzeige **Stop** und es ertönt ein akustisches Signal.





Gebrauch

5. Zum Abstellen des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.



Zum Abstellen des akustischen Signals und zur Auswahl eines weiteren zeitgesteuerten Garvorgangs den Temperaturknebel nach rechts drehen.





Zum Abstellen des akustischen Signals und zur Auswahl einer anderen Garfunktion den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.

Änderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte

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

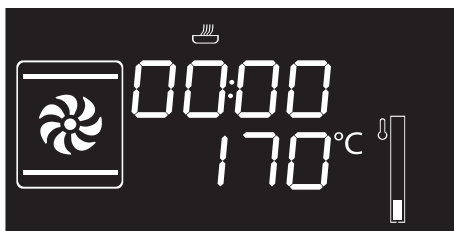
1. Wenn die Kontrolllampe  durchgehend aufleuchtet und das Gerät in Betrieb ist, den Temperaturknebel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

Programmierter Garvorgang

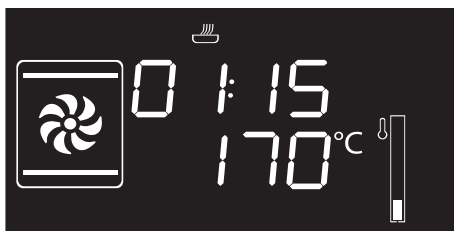


Der programmierte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit zu beenden und das Gerät anschließend automatisch auszuschalten.




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

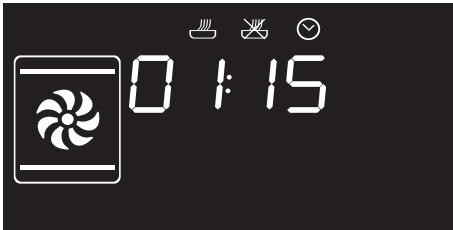


2. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Gardauer von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Den Drehknebel gedreht halten, um eine schnellere Erhöhung bzw. Senkung zu erzielen.





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

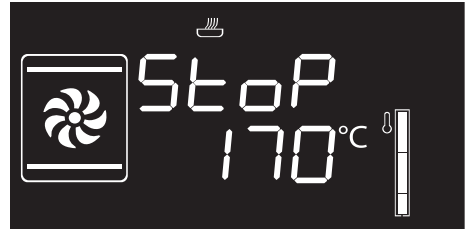


Um den Garvorgang in manuellem Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknebel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Beim programmierten Garvorgang wird das Einschalten des Backofens 10 Minuten vorgezogen, um dem Gerät zu ermöglichen, die für den Garvorgang erforderliche Temperatur zu erreichen (Vorheizphase).

- Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal.



- Zum Abstellen des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.



Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Garzeitende 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:



Gebrauch

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

Ratschläge zum traditionellen Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem 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

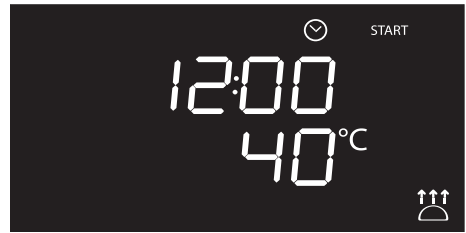
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher 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.

3.6 Sonderprogramme


Hefestufe



Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht veränderbar.



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

1. Den Hefeteig auf die zweite Schiene positionieren.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Hefestufe auszuwählen . Die Anzeige **START** blinkt.
3. Den Funktionsknebel drücken, um die Hefestufe zu starten.
4. Am Ende erscheint die Anzeige **Stop** und es ertönt ein akustisches Signal.



Gebrauch

5. Zum Abstellen des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.
6. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.

Beheizung (Aufwärmen)



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

1. Den Funktionsknebel drücken, um die Aufwärmstufe auszuwählen.



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

Sabbath-Funktion



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



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

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



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



Die Betätigung eines beliebigen Drehknobels ist wirkungslos. Nur der Funktionsknobler bleibt aktiv, um das Gerät ausschalten zu können.

1. Den Funktionsknobler drücken und drehen, um die Sabbath-Funktion **Sabb** auszuwählen.
2. Den Temperaturknobler drücken und drehen, um die Temperatur der Funktion abzuändern.
3. Den Temperaturknobler drücken, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen. Die Anzeige **START** blinkt.
4. Den Funktionsknobler drücken, um die Sabbath-Funktion zu starten.
5. Den Funktionsknobler mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abubrechen.

Auftauen nach Zeit



Diese Funktion ermöglicht die Speisen nach einstellbarer Zeit mittels der Mikrowellenfunktion aufzutauen.

1. Die Speise in den Backraum geben (siehe Vorgang „Turn“).
2. Mittels des Funktionsknoblers die Funktion Auftauen nach Zeit auswählen, die mit dem Symbol  und  gekennzeichnet ist.



3. Den Temperaturknobler drücken, um die Auftauzeit einzustellen.
4. Den Drehknobler drehen, um den Wert zu verändern (zwischen 5 Sekunden und 99 Minuten).
5. Den Funktionsknobler drücken, um die Auftaustufe zu starten.



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

6. Am Ende erscheint die blinkende Anzeige **STOP**.



Auftauen nach Gewicht

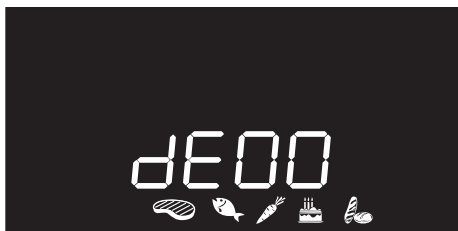


Diese Funktion ermöglicht, die Speisen je nach Gewicht und Art der aufzutauenden Speise aufzutauen.

1. Die Speise in den Backraum geben (siehe Vorgang „Turn“).
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Funktion Auftauen nach Gewicht auszuwählen, die mit der Anzeige **dE00** und den



aufleuchtenden Symbolen der Speisen







3. Den Funktionsknebel drücken, um die Funktion Auftauen nach Gewicht zu bestätigen.
4. Den Funktionsknebel drehen, um die Art der aufzutauenden Speise auszuwählen.
5. Den Temperaturknebel drehen, um das Gewicht (in Gramm) der aufzutauenden Speise auszuwählen.
6. Den Funktionsknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen und um die Auftaustufe zu starten.



Wenn während des Auftauens, die Speise im Garraum für ein optimales Ergebnis gewendet werden muss, siehe: Vorgang „Turn“.

7. Am Ende erscheint die Anzeige **StoP** und es ertönt ein akustisches Signal.
8. Zum Abstellen des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.
9. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.

Voreingestellte Parameter

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

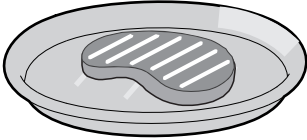
* Die Auftauzeiten können je nach Form und Größe der aufzutauenden Speise variieren.



Vorgang „Turn“

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

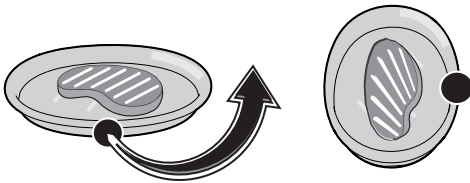
1. Die Speise in den Backraum geben und parallel zur Tür legen.



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



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



- i** Wird die Speise nicht gewendet, wartet das Gerät eine Minute lang ab und fährt dann automatisch mit der Auftaustufe fort. Auf dem Display erscheint in jedem Fall die Anzeige **turn** unterhalb des Zählers.



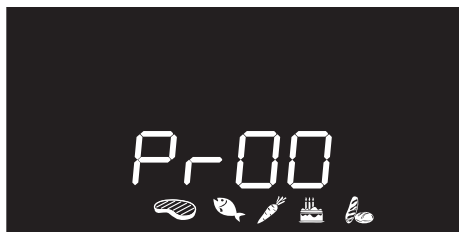
4. Die Tür des Gerätes schließen und den Funktionsknebel drücken, um die Funktion neu zu starten.
5. Falls nötig, kann das Gerät erneut das Wenden der Speise verlangen. Auf dem Display erscheint die Anzeige **turn**.
6. Bei der zweiten Wendung muss die Tür geöffnet und die Speise um 180° gedreht werden.




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



3.7 Automatikprogramme



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

1. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um den Garvorgang mit Automatikprogrammen auszuwählen, der mit der Anzeige **Pr00** und den aufleuchtenden Symbolen der Speisen  gekennzeichnet ist.
2. Den Funktionsknebel drücken, um das Garen mit Automatikprogrammen zu bestätigen.
3. Den Funktionsknebel drehen, um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Tabelle der automatischen Programme).
4. Den Temperaturknebel drehen, um das Gewicht (in Gramm) der zu garenden Speise auszuwählen.

5. Am Ende der Vorheizphase erscheint die blinkende Anzeige **START**. Die zu garende Speise einfügen und den Funktionsknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.
6. Am Ende erscheint die Anzeige **Stop** und es ertönt ein akustisches Signal.
7. Zum Abstellen des akustischen Signals einen der zwei Knebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen.
8. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen.



Bei den Automatikprogrammen ist es möglich, einen programmierten Garvorgang einzustellen.



Durch 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknebels kann eine Garfunktion in jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.



Tabelle der automatischen Programme



FLEISCH (01 - 05)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
01	Roastbeef (halb durch)	1000	1		200	60
02	Schweinskarree	1000	1	+	190+300W	60
03	Lamm (durchgebraten)	1200	1	+	190+300W	60
04	Kalb (gebraten)	1000	1	+	190+300W	70
05	Brathähnchen (im Stück)	1000	1	+	200+300W	50

DE



FISCH (06 - 07)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
06	Frisch (im Stück)	500	1	+	160+300W	30
07	Gefroren	500	1	+	160+300W	40



GEMÜSE (08 - 10)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
08	Gemischtes gegrilltes	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Gegrilltes	1000	2	+	220+300W	30
10	Pommes Frites (gefroren)	500	2		220	13

⁽¹⁾ Bei Grillvorgängen wird empfohlen, die Speisen auf beiden Seiten gemäß den in der Tabelle angeführten Zeiten zu garen. Die längere Zeit, die angezeigt wird, bezieht sich immer auf die erste zu garende Seite der rohen Speise.



Gebrauch



GEBÄCK (11 - 13)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
11	Plätzchen/Kekse	600	1		160	18
12	Mürbeteigkuchen	800	1		170	40



BROT - PIZZA - TEIGWAREN (14 -20)

Pr	Untertyp	Gewicht (g)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
13	Hefebrot (Laib)	1000	1		200	30
15	Pizza auf Blech	1000	1		250	9
15	Pizza (tiefgefroren)	300	1		250	8
16	Nudeln überbacken	2000	1		220	40
17	Lasagne (frisch)	2000	1		230	35
18	Lasagne (tiefgefroren)	300	1	+	230+500W	9
19	Quiche Lorraine	1000	1		200	40
20	Soufflé	500	1		180	25

⁽²⁾ (Modelle ohne Pizzastein) Der Stein muss auf den Boden des Backraums gelegt werden. Die tiefgefrorene, auf dem Stein zu backende Pizza erfordert keine unterschiedlichen Backzeiten bei differentem Gewicht.



Die in der Tabelle angeführten Zeiten beinhalten nicht die Vorheizzeiten und beziehen sich auf das Garen von ganzen Stücken. In dem Fall, in dem die Speise in kleinere Stücke geschnitten wird, verringert sich die Garzeit.



3.8 Untermenü

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

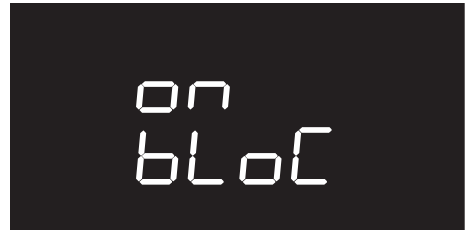
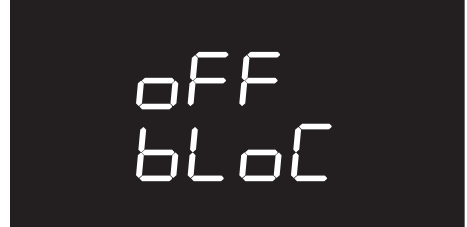
- Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersperre.
- Aktivierung oder Deaktivierung des Show-Room-Modus (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Niedrige Leistung (Eco-Logic).
- Aktivierung oder Deaktivierung der Zeitsteuerung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


Beim Gerät in Stand-By-Schaltung

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

Modus Kindersperre

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



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

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



Werden die Position der Drehknebel verändert wird, erscheint auf dem Display einige Sekunden lang die Anzeige

bloC



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



Gebrauch


Show Room Mode (nur für Aussteller)

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



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



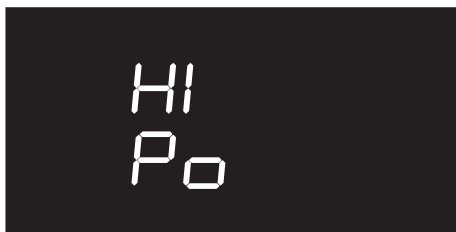
Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet auf dem Display die Kontrolllampe  auf.

Modus Niedrige Leistung

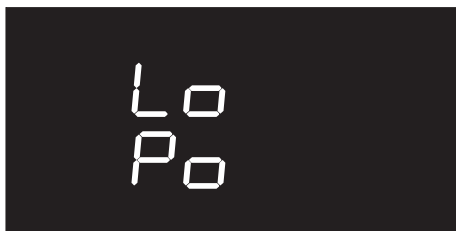
Bei Aktivierung dieses Modus reduziert das Gerät die genutzte Leistung.

Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

HI: normale Leistung.




LO: niedrige Leistung.



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



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



Modus Temperatur halten (nur bei einigen Modellen)

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



Modus Zeitsteuerung der Lampe

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



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



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



Reinigung und Wartung

4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums 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, Fleckentferner 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.

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 Mikrofasertuch abtrocknen.



Flecken oder Speiserückstände

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

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

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

4.3 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.

4.4 Reinigung des Backraums

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

Keine Speisereste im Backraum trocknen lassen, da sie die emaillierte Beschichtung beschädigen können.

Vor jeder Reinigung alle abnehmbaren Teile herausnehmen.

Um die Reinigungsvorgänge zu erleichtern, wird empfohlen, den Halterahmen für Roste/Backbleche auszubauen.



Bei der Verwendung von spezifischen Reinigungsmitteln wird empfohlen, das Gerät ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

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.



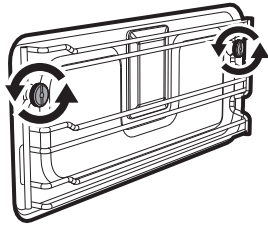
Reinigung und Wartung

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

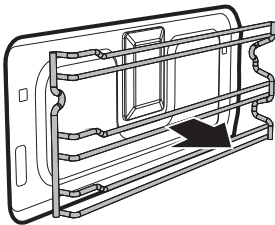
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1. Die zwei Befestigungszapfen des Rahmens lösen:



2. Den Rahmen zum Backrauminneren ziehen, um ihn von den Befestigungszapfen zu lösen.



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



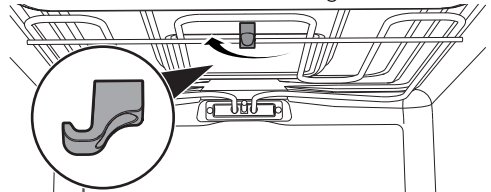
Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

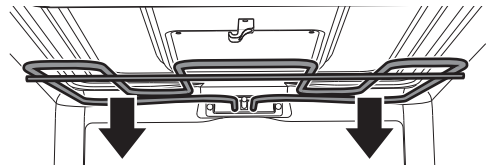
- Die folgenden Vorgänge dürfen nur bei vollständig ausgekühltem und abgeschaltetem Backofen erfolgen.

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 einzuhaken.



4.5 Vapor Clean

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

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

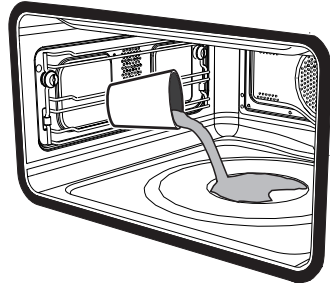
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Eingriffe

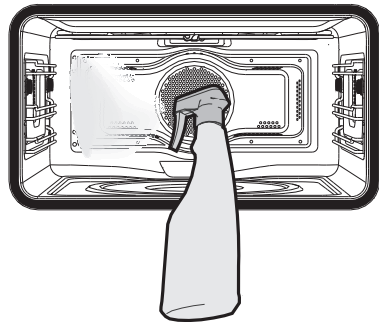
Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:


- Alle Zubehörteile im Ofeninneren ausbauen. Die obere Schutzvorrichtung kann im Backofeninneren bleiben.

- Rund 40cl Wasser auf den Ofenboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



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



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


- Die Tür schließen.

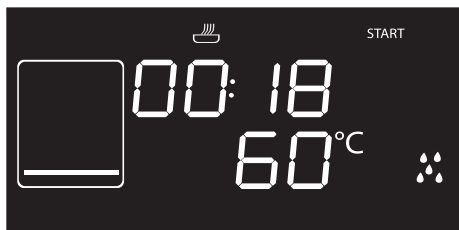


Reinigung und Wartung

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

i Wenn die Innentemperatur höher ist, als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und auf dem Display erscheint die Anzeige **Stop**. Das Gerät vor der Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus auskühlen lassen.

1. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Funktion Vapor Clean  auszuwählen. Auf dem Display erscheint die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.




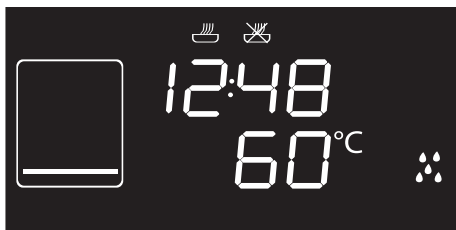
i Die Parameter der Temperatur und der Dauer können nicht vom Benutzer verändert werden.

2. Den Funktionsknebel drücken, um den automatischen Reinigungszyklus zu starten.

Programmierter Vapor Clean

Wie bei den normalen Garfunktionen ist es auch bei der Funktion Vapor Clean möglich, eine Uhrzeit für das Ende der Funktion einzustellen.

1. Nach Auswahl der Funktion Vapor Clean den Temperaturknebel drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Ende der Funktion an.



2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs zu verschieben.
3. Den Temperaturknebel drücken, um die Uhrzeit für das Ende der Funktion zu bestätigen.
4. Den Funktionsknebel drücken. Das Gerät bleibt im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Garbeginns.

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

Am Ende erscheint die Anzeige **Stop** und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken des Temperaturknebels abgeschaltet werden kann.

1. Den Funktionsknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abubrechen.
2. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.



- Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
- Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
- Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umlufffunktion bei 160°C circa 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 „Show room“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt 3.8 Untermenü).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

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

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

Überprüfen, ob der Modus „Niedrige Leistung“ eingestellt wurde (nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Untermenü“).

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

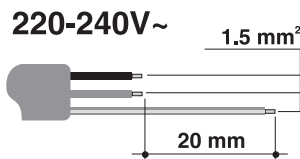
Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes sich für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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 mm²-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

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



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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

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.



5.2 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

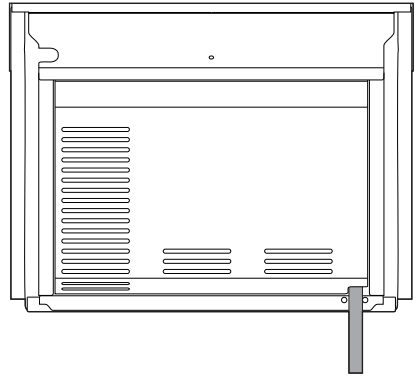
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

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

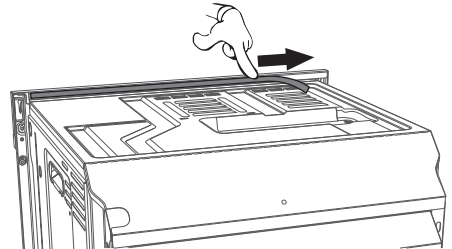
Anordnung des Versorgungskabels



(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.

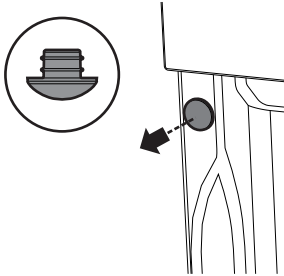




Installation

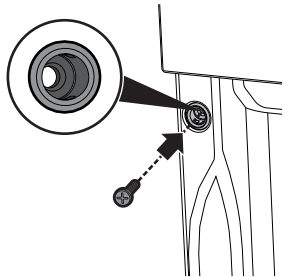
Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der Buchsen aus der Ofenfront entfernen.

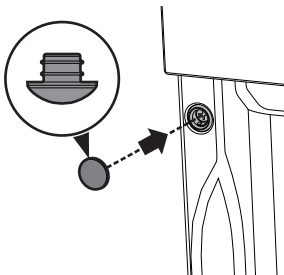


Das Gerät einbauen.

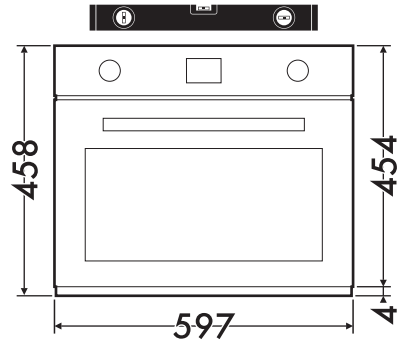
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



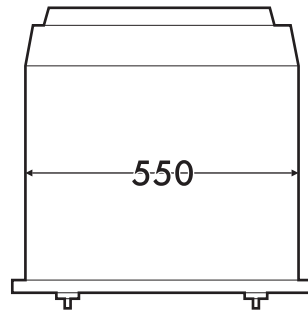
Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



Abmessungen des Gerätes (mm)



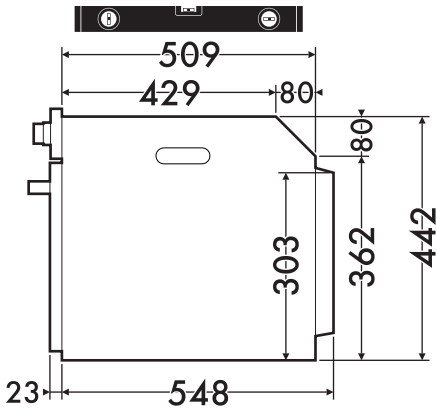
(Vorderansicht)



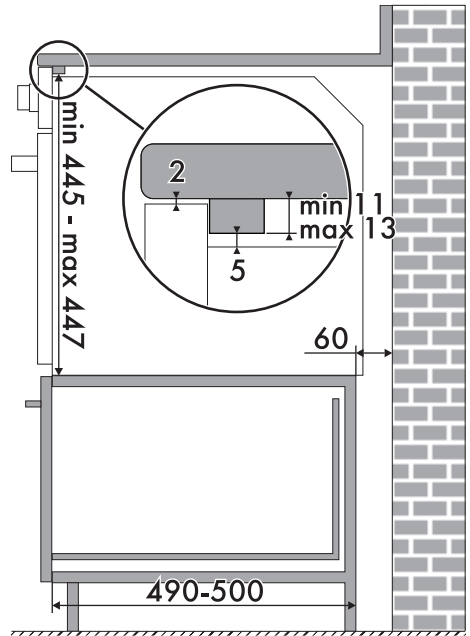
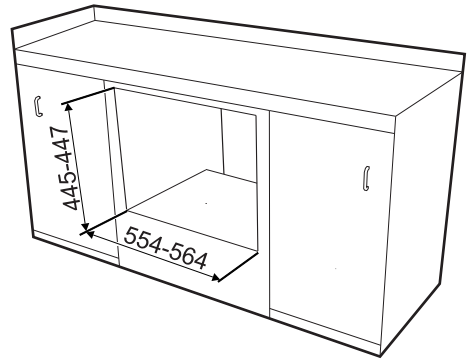
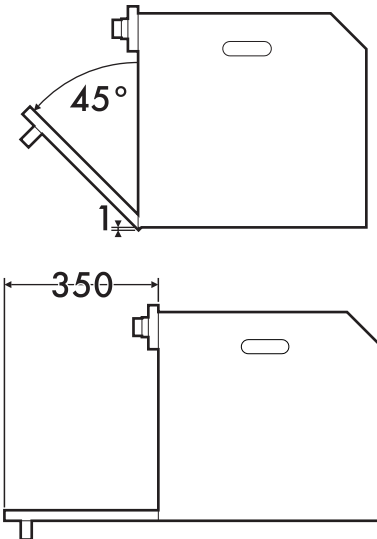
(Ansicht von oben)



Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



(Seitenansicht)

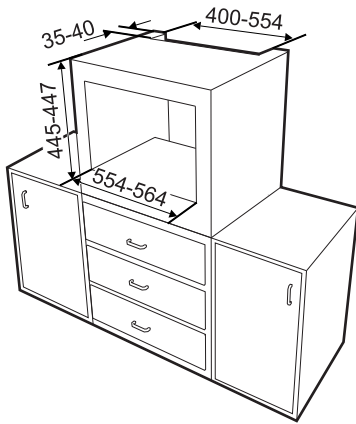


Prüfen, ob die Rück-/Unterseite des Möbels eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

