

# GRUNDIG

## Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



GEIW 27000 B

**DE**

285.4484.15/R.AC/22.10.2020/9-2

7727188303

# Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Grundig-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt,  
das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste  
Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden  
Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren.  
Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle  
Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.  
Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle  
geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden  
natürlich in der Anleitung erwähnt.

## Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder  
Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise** **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit .....	6
Sicherheitshinweise zur Mikrowelle .....	8
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	14
Sicherheit von Kindern.....	15
Altgeräte entsorgen.....	16
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	16

## **2 Allgemeine Informationen** **17**

Geräteübersicht .....	17
Lieferumfang.....	18
Technische Daten .....	20

## **3 Installation** **21**

Vor der Installation.....	21
Einbauen und Anschließen.....	23
Transport.....	25

## **4 Vorbereitungen** **26**

Tipps zum Energiesparen.....	26
Erste Inbetriebnahme.....	26
Zeiteinstellung .....	26
Erstreinigung des Gerätes.....	27

Erstaufheizung.....	27
---------------------	----

## **5 Mikrowellen-Kombi-Ofen verwenden** **29**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen .....	29
Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren .....	30
Beschreibung und Nutzung des Bedienfeldes .....	37
Betriebsarten beim Mikrowellengaren.....	39
Menü der Garprogramme.....	44
Grillen.....	48
Einstellungen-Menü .....	51
Garzeitentabelle.....	52
Rezepte für häufig zubereitete Gerichte... 57	

## **6 Reinigung und Wartung** **63**

Allgemeine Hinweise.....	63
Mikrowellenofen reinigen .....	63
Bedienfeld reinigen .....	64
Backofen reinigen.....	64
Beleuchtung des Backofens auswechseln64	

## **7 Problemlösungen** **65**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

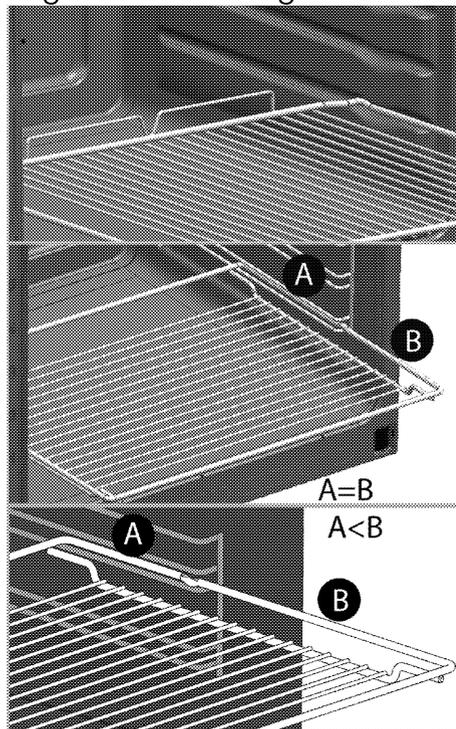
vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss

- entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
  - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
  - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
  - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
  - Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.
- ### Produktsicherheit
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
  - Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
  - Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
  - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
  - Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen  
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech

zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Falls die Ofenbeleuchtung beschädigt ist. Sie muss unverzüglich durch den Hersteller, seinen

Kundendienst oder durch eine ähnlich qualifizierte Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Brandschutzvorkehrungen des Produktes:
- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
  - Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
  - Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Sicherheitshinweise zur Mikrowelle**

- Das Gerät ist nur für den Einsatz in Haushalten und vergleichbaren Applikationen vorgesehen, wie:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- im Kundenbereich von Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- Halbpensionen.
- Erlauben Sie Kindern den Betrieb des Gerätes nur dann ohne Aufsicht, wenn sie angemessen angeleitet wurden, damit sie den Mikrowellenofen auf sichere Weise verwenden können und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperatur nur unter elterliche Aufsicht benutzen.
- Die freiliegenden Teile des Produktes werden während und nach Einsatz des Produktes heiß.
- Prüfen Sie den Ofen auf Beschädigungen, wie eine verstellte oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtungsoberflächen, gebrochene oder lose Türscharniere und Riegel sowie Dellen im Garraum oder an der Tür. Falls Beschädigungen vorliegen, nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Falls Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem er von einer qualifizierten Person oder einem Kundendienstmitarbeiter repariert wurde.
- Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und von Lebensmittelresten befreit werden. Falls der Ofen nicht sauber gehalten wird, führt dies möglicherweise zu einer Verschlechterung der Oberfläche, was sich negativ auf die Betriebslebenszeit des Produktes auswirken und gefährliche Situationen hervorrufen kann.
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Ofens sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist. Ein Sicherheitsmechanismus in

der Türsperre verhindert, dass sich Ihr Gerät in Betrieb nehmen lässt, wenn die Tür geöffnet ist; falls Sie die Tür öffnen, wird das Garen unterbrochen. Greifen Sie nicht in das Türsperrsystem ein; versuchen Sie nicht, dieses System zu umgehen. Falls das Türsperrsystem umgangen wird, steigt die Gefahr der Aussetzung von Mikrowellen, wenn das Gerät mit geöffneter Tür in Betrieb genommen wird.

- Platzieren Sie nichts zwischen der Vorderseite des Ofens und der Tür. Nehmen Sie Ihren Ofen nicht in Betrieb, falls Gegenstände wie Papiertücher oder Servietten verhindern, dass sich die Tür richtig schließt.
- Funkstörungen  
Stellen Sie den Ofen mindestens 2 Meter von Fernsehern, Radios, Drahtlosmodems, Zugangspunkten und Antennen entfernt auf. Andernfalls können Störungen auftreten.
- Garen Sie Ihre Gerichte nicht bei übermäßiger Garzeit oder Mikrowellenleistung.

Übermäßiges Garen kann Teile des Gerichts austrocknen, verbrennen oder in Brand setzen.

- Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Mikrowellen werden von jeglichen metallischen Objekten im Ofen reflektiert, was gefährliche elektrische Funkenbildung zur Folge haben kann. Die meisten hitzeresistenten, nicht metallischen Behälter sind zur Nutzung in einem Mikrowellenofen geeignet.
- **Verwenden Sie beim Mikrowellengaren niemals Alufolie oder Aluminiumutensilien.** Dadurch entstehende Funken beschädigen das Gerät.
- Halten Sie Metallobjekte während des Mikrowellengarens mindestens 3 cm von der Ofentür entfernt.
- Geben Sie keine korrosiven Chemikalien oder Materialien mit korrosiven Dämpfen in den Ofen.

Störungen können durch folgende Maßnahmen reduziert oder beseitigt werden:

1. Reinigung von Tür und Dichtungsoberfläche des Ofens.
  2. Neuausrichtung der Empfangsantenne von Radios oder Fernsehern.
  3. Neuplatzierung des Mikrowellenofens in Bezug auf den Empfänger.
  4. Vergrößerung des Abstands zwischen Mikrowellenofen und Empfänger.
  5. Anschluss des Mikrowellenofens an eine andere Steckdose, also an einen vom Stromkreis des Empfängers getrennten Stromkreis.
- Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe anderer Heizgeräte auf; vermeiden Sie feuchte oder dampfige Umgebungen.
  - **WARNUNG:** Wartungs- und Reparaturarbeiten, die das Entfernen einer Abdeckung beinhalten, die vor der Aussetzung von Mikrowellenenergie schützt, dürfen aufgrund der damit verbundenen Gefahren nur von qualifizierten Personen

und autorisierten Kundendienstmitarbeitern vorgenommen werden.

- Dieses Produkt ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM- (industrielle, wissenschaftliche und medizinische) Geräte, in denen Funkfrequenzenergie beabsichtigt erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Materialbehandlung verwendet wird, sowie Funkerosionsmaschinen. Geräte der Klasse B sind für den Einsatz in Wohnumgebungen und Einrichtungen geeignet, die direkt mit einer Niederspannungsversorgung snetz verbunden sind, das Wohngebäude versorgt.
- Der Mikrowellenofen dient dem Erhitzen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erhitzen oder Aufwärmen von Kissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder dergleichen können Verletzungs-,

Entzündungs- und Brandgefahr bergen.

- Ihr Ofen wurden nicht zum Trocknen irgendwelcher Lebewesen konzipiert.
- Nehmen Sie den Ofen **nicht** in Betrieb, wenn er **leer** ist. Dies kann den Ofen beschädigen. Falls Sie ihn testen möchten, stellen Sie ein Glas Wasser hinein. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und der Ofen erleidet keinen Schaden.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die mikrowellengeeignet sind. Verwenden Sie keine Steingutbehälter zum Mikrowellengaren. Feuchtigkeit im Steingut kann sich ausdehnen und Risse in Ihrem Behälter verursachen. So reduzieren Sie die Gefahr von Feuer im Garraum:
- Behalten Sie den Ofen beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern aufgrund möglicher Entzündung im Blick. Falls Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät ab, ziehen den Netzstecker und halten zum Ersticken jeglicher Flammen die Tür geschlossen.

- Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln, bevor Sie diese in den Ofen geben.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Lagerung. Lassen Sie bei Nichtbenutzung keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum.
- Der mindestens notwendige Abstand über der Oberseite des Ofens.
- Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Materialien wie Papier, Holz oder Kunststoff zum Garen in Ihrer Mikrowelle verwenden. Papier, Holz und vergleichbare Materialien können sich entzünden, Kunststoffmaterialien können schmelzen. Verwenden Sie bei Umluft, Grillen und kombinierten Betriebsarten keine Behälter aus derartigen Materialien.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen sollte der Inhalt von Fläschchen und Gläschen mit Babynahrung vor dem Füttern verrührt bzw. geschüttelt werden.
- **WARNUNG:** Aufgrund von Explosionsgefahr dürfen

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel nicht in abgedichteten Behältern erhitzt werden.

- Eine Erhitzung von Getränken mittels Mikrowellen kann diese zeitversetzt eruptiv zum Kochen bringen; gehen Sie daher entsprechend vorsichtig mit dem Behälter um.
- Ganze Eier sowie ungeschälte hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie selbst nach Abschluss der Erhitzung explodieren können.
- Verwenden Sie Ihren Ofen nicht zum Erhitzen von kohlenstoffhaltigen Getränken oder Speisen in luftdicht verschlossenen Behältern, wie Konserven. Dadurch entsteht Druck im Inneren des Ofens, der beim Öffnen der Tür Schäden oder eine Explosion verursachen kann.
- Verwenden Sie Ihren Mikrowellenofen nicht zum Garen oder Aufwärmen nicht verrührter Eier (egal ob mit oder ohne Schale). Denken Sie daran, vor dem Garen die

Haut von Kartoffeln, Äpfeln, Maronen und vergleichbarem Obst und Gemüse einzustechen.

- Verwenden Sie keine porzellanhaltigen Metalle (Silber, Gold etc.). Achten Sie darauf, alle Drahtverschlüsse von Lebensmittelverpackungen zu entfernen. Metallteile im Inneren des Ofens können Funkenbildung verursachen und so ernsthafte Schäden zur Folge haben.
- Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren, da die Temperatur des in der Mikrowellen erhitzten Öls nicht reguliert werden kann. Verwenden Sie die Mikrowelle nicht zum alleinigen Aufwärmen von Speiseöl oder hochprozentigen Getränken.
- Stellen Sie den Ofen nicht an heiße oder feuchte Orte bzw. Orte mit hoher Luftfeuchtigkeit sowie in die Nähe brennbarer Materialien.
- Verwenden Sie den Innenraum Ihres Ofens nicht zu Aufbewahrungszwecken.
- Sollten Inhalte des Ofens Feuer fangen oder Sie Rauch

bemerken, halten Sie die Ofentür geschlossen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose; alternativ können Sie die Sicherungen in Ihrem Haushalt herausdrehen oder abschalten.

- Lehnen Sie sich nicht an die Ofentür, wenn sie geöffnet ist; Kinder dürfen sich nicht daran hängen. Andernfalls kann sich die Ofentür verformen und nicht mehr richtig schließen lassen.
- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Metalllöffel oder Glasstab in den Behälter. Dies verhindert ein zeitversetztes Aufkochen der Flüssigkeit und damit ein plötzliches Überlaufen, wenn der Behälter bewegt wird.
- Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn:
  - Die Tür nicht richtig geschlossen ist;
  - Die Türscharniere beschädigt sind;
  - Die Kontaktflächen zwischen Tür und Vorderseite des Ofens beschädigt sind;
  - Die Türscheibe ist beschädigt;

- Funkenbildung im Ofen auftritt, obwohl sich kein Metallteil im Garsegment befindet.

- Damit Speisen nicht überhitzen oder verbrennen, ist es sehr wichtig, bei kleinen Lebensmittelmengen keine langen Garzeiten oder extrem hohen Leistungsstufen zu wählen. Eine Brotscheibe verbrennt beispielsweise nach 3 Minuten, falls eine sehr hohe Leistungsstufe ausgewählt ist.
- Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren oder Braten, da die Temperatur des erhitzten Öls in der Mikrowelle nicht kontrolliert werden kann.
- Kontaktflächen der Tür (Vorderseite des Innenbereichs und Innenseite der Türen) müssen zur Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Betriebs sauber gehalten werden.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- Dieses Gerät kann bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel genutzt werden.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Das Gerät ist nicht zum Einsatz in Wohnwagen, beim Camping und für ähnliche Zwecke vorgesehen.
- Nutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen, nicht im Garten, nicht auf dem Balkon – generell nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Sämtliche Öffnungen in der Wand hinter dem Gerät und im Boden darunter müssen versiegelt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät stets ausreichend belüftet wird, blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch

oder falsche Bedienung verursacht werden.

- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperatur nur unter elterliche Aufsicht benutzen.
- Die freiliegenden Teile des Produktes werden während

und nach Einsatz des Produktes heiß.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

### **Altgeräte entsorgen**

#### **Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



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

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

#### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

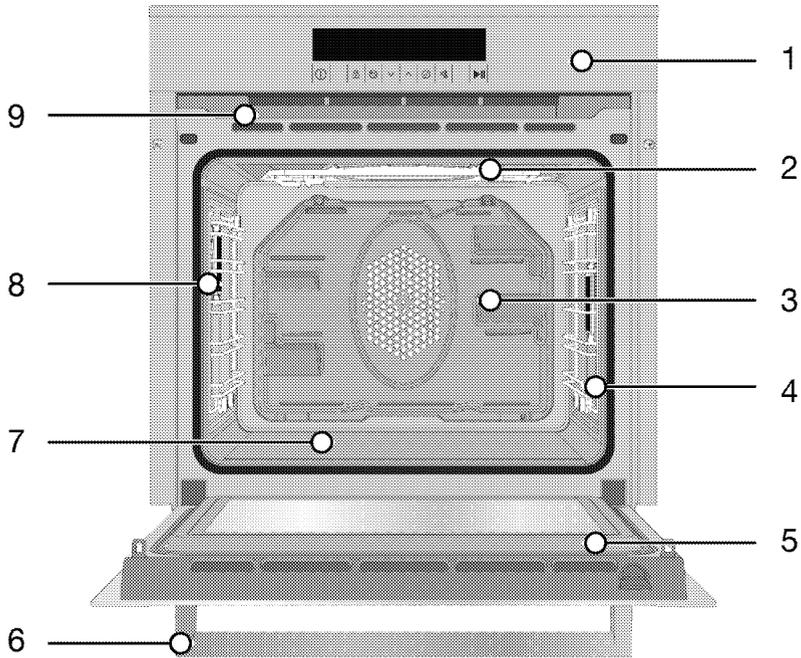
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

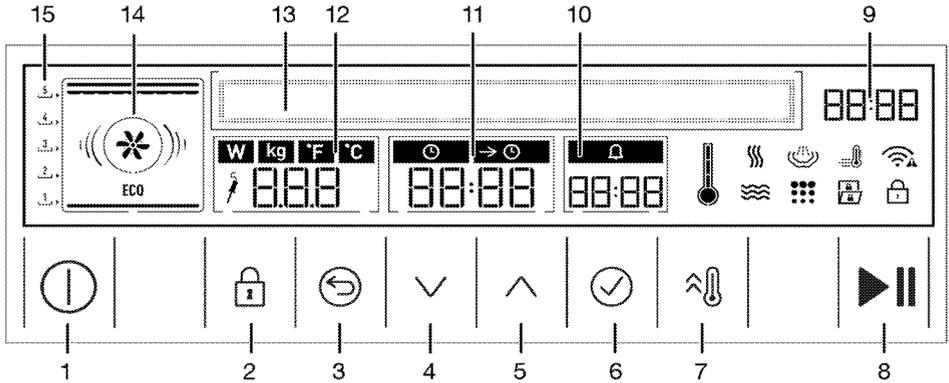
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |   |                                       |   |                          |
|---|---------------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Bedienfeld                            | 6 | Griff                    |
| 2 | Grill-Heizelement                     | 7 | Unterhitze               |
| 3 | Lüftermotor (hinter der Metallplatte) | 8 | Beleuchtung              |
| 4 | Einschubpositionen                    | 9 | Integrierter Umluftgrill |
| 5 | Backofentür                           |   |                          |



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Bedienfeldsperre
- 3 Taste Zurück
- 4 Taste herunter (Menüauswahl)
- 5 Taste herauf (Menüauswahl)
- 6 Bestätigungs-Taste
- 7 Schnellheiztaste
- 8 Start-/Stopptaste
- 9 Uhrzeitanzeige
- 10 Alarmzeitfeld
- 11 Feld Kochzeit / Garzeitende
- 12 Temperatur-/Gewichts-  
/Betriebsanzeige-Feld
- 13 Textanzeige
- 14 Funktionsanzeige
- 15 Einschubpositionen

## Lieferumfang

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

### 1. Bedienungsanleitung

### 2. Glasschale

Für Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



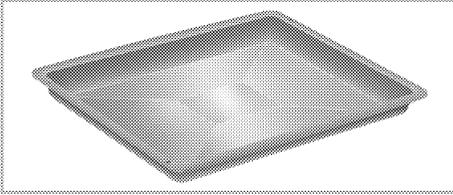
**i** Plötzliche Abkühlung kann zu Sprüngen führen!  
Stellen Sie heiße Glaswaren nicht auf Unterlagen, die kälter als Zimmertemperatur sind.

**i** Messer verursachen Kratzer!  
Zerteilen Sie Speisen nicht mit einem Messer, solange diese noch in der Glasschale sind.

**i** Falls Ihr Produkt mit einem Teleskopgestell ausgestattet ist, verwenden Sie die Glasablage nicht an Teleskopgestellen. Andernfalls können Risse auftreten.

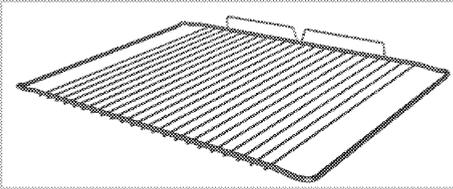
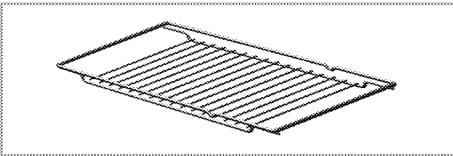
### 3. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



### 4. Rost

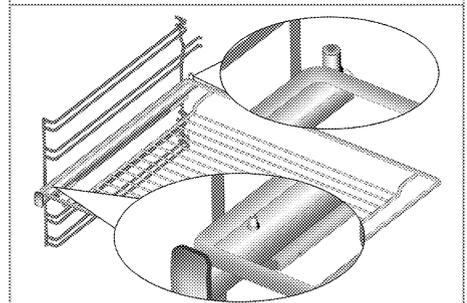
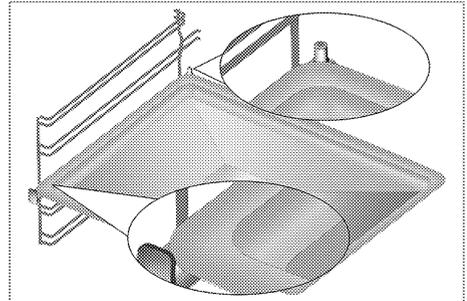
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



### 5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

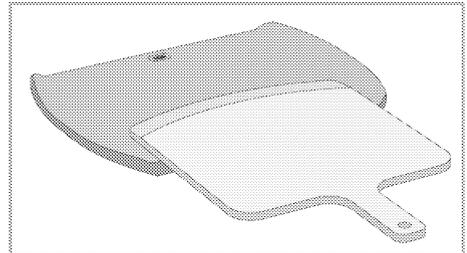
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



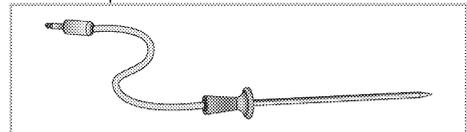
### 6. Pizzastein und Pizzaheber

Für Teigwaren wie Pizza, Brot und andere Lebensmittel, die in Steinöfen zubereitet werden.



### 7. Temperaturfühler

Bei der Zubereitung von Fleischgerichten wird das dünne und lange Ende in das Fleisch gestochen und das andere Ende an den Anschluss an der Seitenwand des Gehäuses angeschlossen, damit das Fleisch beim Garen die richtige Kerntemperatur erreicht.



## Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.4 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05WV-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	<b>Mikrowellen-Kombi-Ofen</b>
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.0 kW
<b>MIKROWELLENGERÄT</b>	
Nettovolumen	68 l
Frequenz	2.45 Ghz
Mikrowellennennleistung	Maximum 800 W

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

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

**i** Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

**i** Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

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

### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

 Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

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

 Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

#### Vor der Installation

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

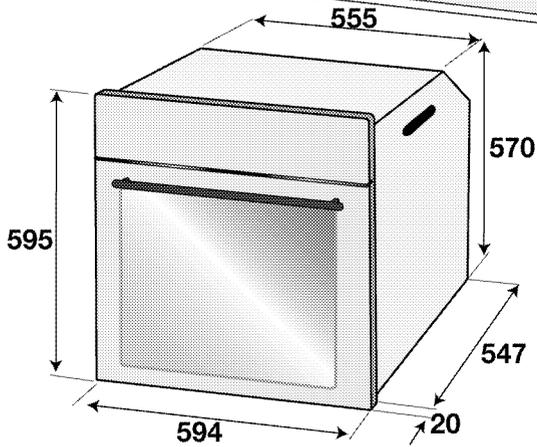
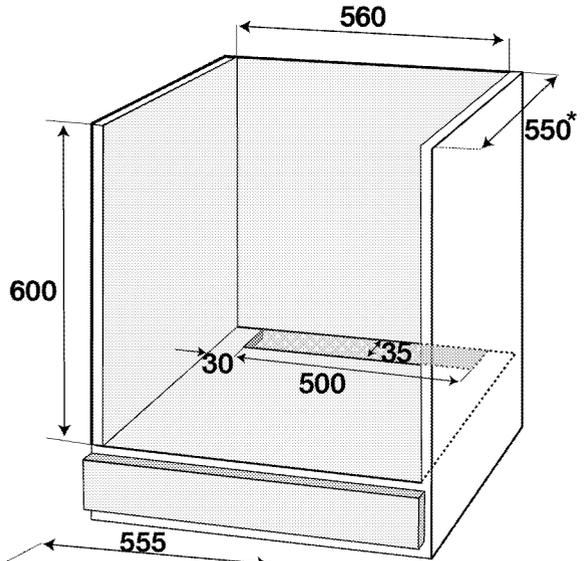
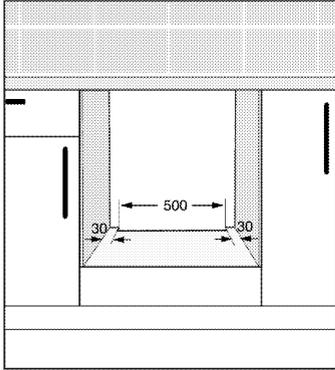
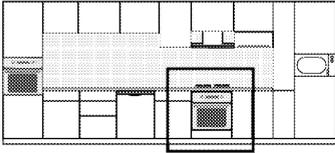
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen

hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

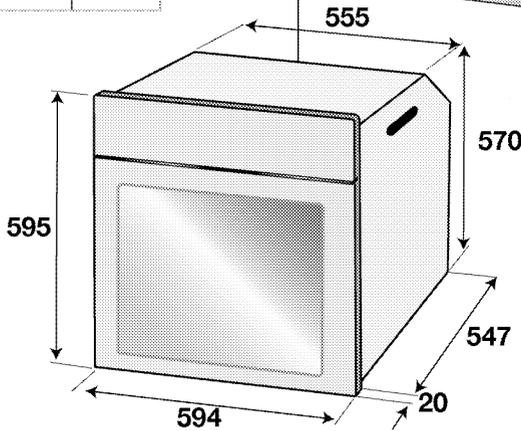
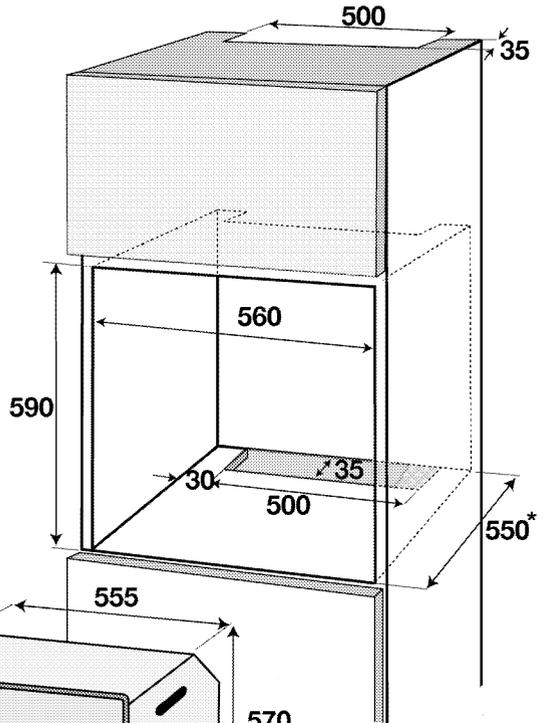
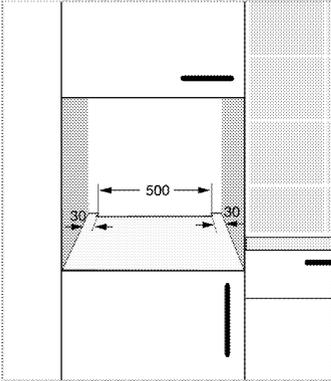
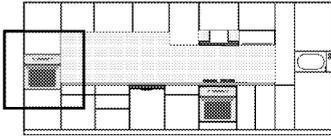
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitzen an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.

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

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



\* Minimum



\* Minimum

## Einbauen und Anschließen

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

### Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-

Leistungtrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**!** Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**!** Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

**!** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.  
Es besteht Stromschlaggefahr!

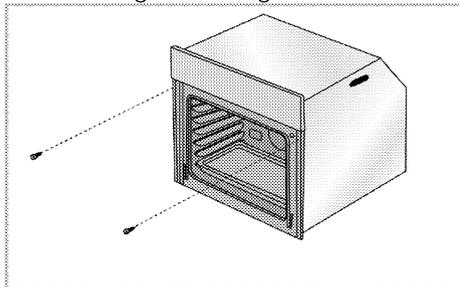
**i** Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

**i** Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

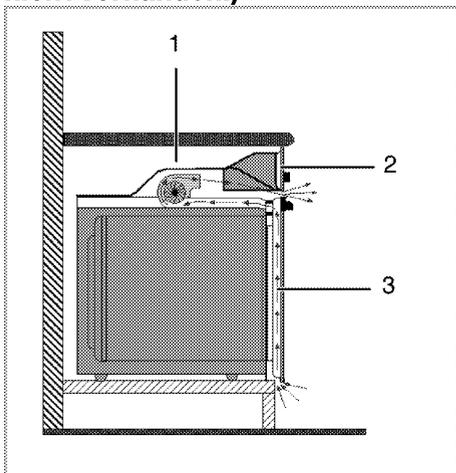
### Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben. Stellen Sie nach der Installation sicher, dass die Schrauben ausreichend angezogen sind und der Ofen nicht bewegt werden kann. Der Ofen könnte während der Benutzung umkippen, falls er nicht entsprechend den Anweisungen installiert wurde bzw. die Schrauben nicht ausreichend festgezogen wurden.

## Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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

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

Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

### Endkontrolle

- 1. Betrieb des Geräts.
- 2. Prüfen Sie die Funktion.

## Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

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

Mikrowelle:

- Fixieren Sie den Glasteller mit Klebeband an den Wänden, damit es nicht zu Glasbruch kommt.
- Fixieren Sie die Gerätetür mit Klebeband am restlichen Gehäuse.
- Wickeln Sie Frontglas, Tür und Bedienfeld zum Schutz vor Stößen in Luftpolsterfolie ein.

**i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 4 Vorbereitungen

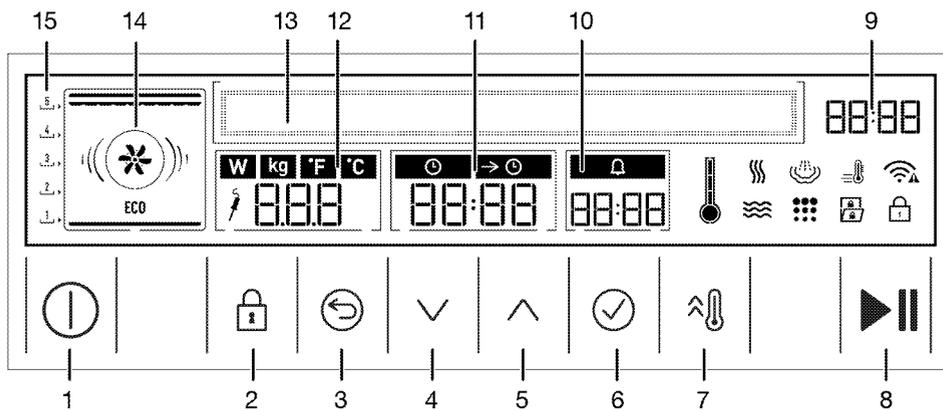
### Tipps zum Energiesparen

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

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.

- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

### Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Bedienfeldsperre
- 3 Taste Zurück
- 4 Taste herunter (Menüauswahl)
- 5 Taste herauf (Menüauswahl)
- 6 Bestätigungs-Taste
- 7 Schnellheitzaste
- 8 Start-/Stopptaste
- 9 Uhrzeitanzeige
- 10 Alarmzeitfeld
- 11 Feld Kochzeit / Garzeitende

- 12 Temperatur-/Gewichts-/Betriebsanzeige-Feld
- 13 Textanzeige
- 14 Funktionsanzeige
- 15 Einschubpositionen

### Spracheinstellung

1. Halten Sie die Taste zum Einschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.
2. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint die Anzeige „Kochprogramme“ auf der Textanzeige.

3. Berühren Sie , bis „Settings“ auf der Textanzeige erscheint.
4. Berühren Sie .
5. Berühren Sie , bis „Language“ auf der Textanzeige erscheint.
6. Berühren Sie . Die werksseitig eingestellte Sprache wird angezeigt.
7. Berühren Sie  zur Auswahl der gewünschten Sprache.
8. Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung.

### Uhrzeit einstellen

Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, wird die Uhrzeit „00:00“ angezeigt. So ändern Sie die Uhrzeit:

1. Halten Sie die Taste  zum Einschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.
2. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint die Anzeige „Kochprogramme“ auf der Textanzeige.
3. Berühren Sie , bis „Settings“ auf der Textanzeige erscheint.
4. Berühren Sie .
5. Berühren Sie , bis „Uhr“ auf der Textanzeige erscheint.
6. Berühren Sie .
7. Berühren Sie  zum Einstellen der aktuellen Zeit.
8. Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung.

### Erstreinigung des Gerätes

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

### Erstaufheizung

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

 Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

### Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe ""

### **Grill-Funktion**

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.

2. Schließen Sie die Backofentür.

3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.

4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "".

5. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Grill ab; siehe ""



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

## 5 Mikrowellen-Kombi-Ofen verwenden

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig; Heißer Dampf kann austreten.

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

### Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

### Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

### Tipps zum Grillen

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

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

### Tipps zum Temperaturfühler

- • Stechen Sie den Temperaturfühler in den dicksten Teil des Fleisches. Achten Sie darauf, dass der Fühler weder Kochgeschirr, Knochen oder Fettgewebe berührt.
- Wenn Sie ein ganzes Huhn zubereiten, schieben Sie den Temperaturfühler zwischen Bauch und Beinansatz bis in den Brustraum vor.
- Sofern Sie Fleisch in Stücken zubereiten, achten Sie darauf, dass sämtliche Stücke etwa gleich groß sind. Schieben Sie den Temperaturfühler in das dickste Stück.
- Falls das Fleisch nach Abschluss des Garens noch nicht durchgegart sein sollte, setzen Sie die Zubereitung fort, stechen den Temperaturfühler aber an einer anderen Stelle ein.

### Tipps zur Zubereitung mit dem Pizzastein

1. Legen Sie den Pizzastein vor dem Betrieb des Ofens in der 2. Rackposition auf den Drahtgitter.
2. Wählen Sie die Mikrowelle + Pizza-Funktion.
3. Stellen Sie die Temperatur und den Mikrowellenpegel auf 280 ° C + 440 W ein. Warten Sie etwa 25 bis 30 Minuten, bis der Stein heiß wird.
4. Nach Ablauf der Vorheizzeit die zu kochenden Speisen mit dem

Pizzaruder auf den Pizzastein legen (keine Tiefkühlkost legen). Kochen Sie es für die empfohlene Zeit auf dem Kochtisch.

5. Nach dem Garen nehmen Sie die Lebensmittel mit dem Pizaheber wieder vom Stein herunter. Lassen Sie den Pizzastein langsam im Backofen abkühlen.

**i** Platzieren Sie den Pizzastein nicht im vorgeheizten Backofen. Geben Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf den heißen Pizzastein. Nehmen Sie den Pizzastein nach der Zubereitung nicht aus dem Backofen heraus; legen Sie ihn keinesfalls auf feuchten oder kalten Unterlagen ab. **Andernfalls könnte er bersten.**

**i** Lassen Sie den Pizzastein nicht feucht oder gar nass werden!

**i** Aus Sicherheitsgründen ist die maximale Zeit, die für "Garzeit" eingestellt werden kann, in der Mikrowellenfunktion auf 12 Minuten bei 800 W begrenzt. Diese Zeit kann in anderen Mikrowellenleistungsstufen und Kombimodi bis zu 90 Minuten betragen.

### Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren

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

1. Verwenden Sie keine geschlossenen Behälter oder Behälter mit schmalen Öffnungen.
2. Überhitzen Sie Inhalte nicht.
3. Rühren Sie den Inhalt eines Behälters mit einem Teelöffel, bevor Sie ihn in die Mikrowelle stellen; öffnen Sie die

Tür nach der Hälfte der Zeit und rühren den Inhalt noch einmal um. Lassen Sie den Teelöffel nicht im Gerät, während der Ofen im Betrieb ist.

4. Wenn Sie Flüssigkeiten wie Suppen und Soßen erhitzen, kann es sogar noch vor dem Kochen zu unerwarteter Bläschenbildung und zum Überlaufen kommen. Lassen Sie Ihren Ofen beim Erhitzen solcher Flüssigkeiten nicht unbeobachtet.

- Nachdem Sie Babynahrung oder den Inhalt eines Fläschchens erwärmt haben, vor Füttern des Babys gut schütteln bzw. verrühren und die Temperatur testen. Vor dem Erhitzen Kappe und Sauger vom Fläschchen entfernen.
- Befreien Sie Lebensmittel vor dem Garen oder Auftauen von jeglicher Kunststoffverpackung. Unter bestimmten ungewöhnlichen Umständen müssen Sie die Lebensmittel möglicherweise mit einer speziellen Nylonfolie abdecken.
- Verwenden Sie einfach fertiges Popcorn.
- Süßigkeiten aus Schokolade mit geringem Flüssigkeitsanteil und mehlbasierte Gerichte sollten vorsichtig erhitzt werden.
- Ganze Eier sowie ungeschälte hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie selbst nach Abschluss der Erhitzung explodieren können.

### **Vorteile des Mikrowellengarens**

- In herkömmlichen Backöfen dringt die von elektrischen Heizelementen oder Gasbrennern abgegebene Hitze von außen in die Lebensmittel ein. Daher wird zur Erhitzung von Ofenkomponenten, Kochutensilien und der Luft im Inneren viel Energie verbraucht.

In einem Mikrowellenofen wird Hitze durch die Lebensmittel selbst erzeugt, der Wärmestrom erfolgt von innen nach außen. Es gibt keinen Wärmeverlust in der Mitte, an den Ofeninnenwänden oder Utensilien (falls sie mikrowellengeeignet sind). In anderen Worten: Nur das Gericht wird erhitzt.

- Mikrowellenöfen reduzieren Garzeiten erheblich. Die beim Mikrowellengaren benötigte Zeit ist etwa um die Hälfte oder ein Drittel geringer als bei herkömmlichen Öfen. Ein Großteil hängt mit der Dichte, Hitze und Menge der zu garenden Zutaten ab.
- Sie können den natürlichen Geschmack der Lebensmittel erhalten, indem Sie diese ohne oder mit nur wenigen Gewürzen in ihrem eigenen Saft garen.
- Mikrowellenöfen sparen Energie. Energie wird nur beim Garen verwendet. Eine Mikrowelle verschwendet keine Energie.
- Sie müssen Sie sich keine Gedanken machen, falls Sie vergessen haben, Fleisch aufzutauen. Mikrowellenöfen tauen Ihre gefrorenen Lebensmittel in kurzer Zeit auf, sodass Sie sofort mit der Zubereitung beginnen können. Bu sayede bakteri gelişme tehlikesi azalır.
- Lebensmittel bewahren dank kürzerer Garzeiten ihre Nährstoffe.
- Auch die Reinigung ist einfacher als bei herkömmlichen Backöfen.

Mikrowellengaren in der Theorien

- Mikrowellen sind eine Form von Energie, vergleichbar mit Funk- und Fernsehwellen. Die Magnetfeldröhre im Inneren Ihres Mikrowellenofens produziert Mikrowellenenergie. Mikrowellenenergie zerstreut sich in allen Richtungen im Inneren des Ofens, wird von den Seitenwänden reflektiert

und dringt so gleichmäßig in die Lebensmittel. Die Mikrowellen verursachen schnelle Vibration in den Molekülen der Lebensmittel. Diese Vibration erzeugt Hitze, durch die Ihre Lebensmittel gegart werden.

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

### Warum erhitzen sich die Lebensmittel

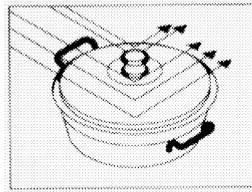
Die meisten Lebensmittel enthalten Wasser und Wassermoleküle vibrieren, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt sind. Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Hitze, wodurch die Temperatur der Lebensmittel ansteigt; dies ermöglicht das Auftauen gefrorener Speisen, Garen und Warmhalten. Ergebnis der im Lebensmittel erzeugten Hitze

- Lebensmittel können mit sehr wenig oder ganz ohne Öl gegart werden;
- Auftauen und Garen in einer Mikrowelle funktionieren viel schneller als in einem herkömmlichen Backofen;
- Vitamine, Mineralien und andere Nährstoffe in den Lebensmitteln bleiben erhalten;
- Die natürliche Farbe und das Aroma der Lebensmittel ändern sich nicht.

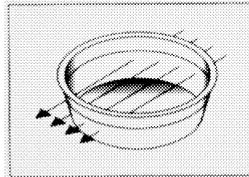
### Mikrowellengeeignete Behälter

Mikrowellen dringen durch Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, nicht jedoch durch Metall. Daher dürfen Metallutensilien oder Utensilien mit Metallteilen nicht im Mikrowellenofen verwendet werden.

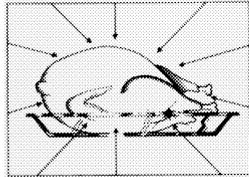
**Mikrowellen werden durch Metall reflektiert,...**



... durchdringen jedoch Glas oder Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



**Brandgefahr!**

Stellen Sie niemals metallische oder mit Metall abgedeckte Behälter in Ihren Mikrowellenofen.



Verwenden Sie Ihren Ofen nicht im leeren Zustand oder ohne Einschub. Dies kann den Ofen beschädigen.

- Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Mikrowellen werden von jeglichen metallischen Objekten im Ofen reflektiert, was gefährliche elektrische Funkenbildung zur Folge haben kann. Die meisten hitzeresistenten, nicht metallischen Behälter sind zur Nutzung in einem Mikrowellenofen geeignet. Bestimmte Behälter können jedoch Materialien enthalten, die nicht zum Mikrowellengaren geeignet sind. Anhand des folgenden Tests können

Sie bestimmen, ob ein Behälter zum Mikrowellengaren geeignet ist oder nicht:

- Stellen Sie den leeren Behälter, den Sie testen möchten, gemeinsam mit einem weiteren mit Wasser gefüllten Behälter in den Ofen.
- Nehmen Sie den Ofen bei hoher Leistung eine Minute in Betrieb. Falls das Wasser erhitzt wurde und der Testbehälter kalt ist, ist er mikrowellengeeignet.
- Falls das Wasser hingegen kalt ist und sich Behälter daneben erhitzt hat, bedeutet dies, dass die Mikrowellen vom Behälter absorbiert sind; in diesem Fall ist der betreffende Behälter nicht mikrowellengeeignet.

#### Glasbehälter

- Verwenden Sie keine Behälter aus sehr dünnem Glas oder Bleikristall. Hitzeresistente Glasbehälter eignen sich zum Einsatz in Mikrowellenöfen. Verwenden Sie andererseits keine zerbrechlichen Glasbehälter, wie Wasser- und Weingläser, im Mikrowellenofen, die beim Erhitzen des Inhaltes springen können.

#### Kunststoffbehälter

- Verwenden Sie zum langfristigen Mikrowellengaren keine Töpfe oder Schalen aus Kunststoff oder Melamin; das Gleiche gilt für Beutel zur Aufbewahrung von gefrorenen Lebensmitteln. Dies liegt daran, dass sehr heiße Lebensmittel früher oder später dazu führen, dass Kunststoffbehälter schmelzen oder sich verformen. Verwenden Sie solche Behälter nur zum kurzfristigen Mikrowellengaren.

#### Kochbeutel

- Kochbeutel eignen sich zur Nutzung in Mikrowellenöfen, sofern Sie zum

Garen vorgesehen sind. Vergessen Sie nicht, sie anzustecken, damit der im Inneren entstehende Dampf entweichen kann. Verwenden Sie zum Garen niemals normale Kunststoffbeutel, da diese schmelzen und kaputtgehen.

#### Papier

- Sie sollten bei längerfristigem Garen kein Papier verwenden. Papier kann Feuer fangen. Papierschirr eignet sich zum kurzfristigen Garen von öligen und trockenen Lebensmitteln. Verwenden Sie kein recyceltes Papier. Solche Papier enthält möglicherweise Fragmente, die Funkenbildung verursachen können.

#### Holz- und Korbgeflechtbehälter

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

#### Porzellanbehälter

- Im Allgemeinen eignen sich Behälter aus derartigen Materialien zur Nutzung in einem Mikrowellenofen; Sie sollten sie aber sicherheitshalber testen.

#### Metallbehälter

- Metallbehälter reflektieren Mikrowellen von den Lebensmitteln weg. Daher sollten Sie keine derartigen Behälter verwenden.



Bestimmtes Kochgeschirr mit einem hohen Anteil an Eisen oder Blei eignet sich nicht als Garbehälter.

Achten Sie darauf, Ihr Kochgeschirr im Hinblick auf die Eignung zum Mikrowellengaren zu testen.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Umluft	Kombinationsmodi
Hitzeresistentes Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzeresistentes Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzeresistente Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeigneter Kunststoffeller	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenrolle	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalltablett	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metalleinschub	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein

\* Nur das mit dem Ofen gelieferte Metalltablett verwenden.

### Lebensmittel positionieren

- Sie erzielen optimale Ergebnisse, indem Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter verteilen. Diese Methode kann für zufriedenstellende Ergebnisse auf zahlreiche Weisen angewandt werden.
  - Sie können eine große Zahl identischer Stücke garen (zum Beispiel Kartoffeln). Wenn Sie diese gleichmäßig kreisförmig im Ofen verteilen, erzielen Sie bessere Ergebnisse. Dabei sollten sie sich nicht berühren.
  - Da Mikrowellen in den äußeren Schichten der Lebensmittel intensiver agieren, sollten dicke Stücke in der Mitte des Tablett positioniert werden, wenn Sie Stücke mit unterschiedlicher Form und Dicke garen. Dies stellt sicher, dass diese Stücke zuerst gegart werden.
  - Positionieren Sie Fisch und andere Lebensmittel, die nicht flach sind, mit ihren Endstücken am Rand des Tablett.
  - Sie können sehr fein geschnittene Fleischstücke übereinander platzieren. Dickere Lebensmittel, wie Würstchen und Fleischscheiben, sollten nicht nah beieinander liegen.
  - Erhitzen Sie Bratensoße und andere Soßen in einem separaten Kochgeschirr. Schmale, tiefe Schüsseln eignen sich für diesen Zweck besser als breite, flache Schüsseln. Beim Erhitzen von Bratensoßen, anderen Soßenarten oder Suppen sollten Sie den Behälter nicht zu mehr als zwei Dritteln füllen.
  - Wenn Sie Fisch als Ganzes garen, durchstechen Sie die Haut, damit sie nicht aufplatzt.
  - Wenn Sie Klarsichtfolie, Beutel oder Backpapier verwenden, stechen Sie dieses an oder lassen eine Öffnung frei, damit der entstehende Dampf entweichen kann.
  - Kleine Lebensmittelstücke garen schneller als große; dies gilt auch für gleichmäßig geformte Stücke. Schneiden Sie Lebensmittel für beste Ergebnisse in gleich große Stücke.
- Lebensmittelhöhe
- Bei sehr dicken Lebensmitteln (wie Bräten) gart der untere Teil schneller. Dies bedeutet, dass das Gericht mehrmals gedreht werden muss.
  - Dicke oder dichte Lebensmittel können in einer höheren Position platziert werden, wodurch die

Mikrowellen an der Unterseite und in der Mitte wirken können.

## **Garempfehlungen**

Faktoren, die sich auf die Mikrowellengarzeit auswirken:

- Die Mikrowellengarzeit hängt von zahlreichen Faktoren ab. Die Temperatur der in einem Rezept verwendeten Zutaten kann sich erheblich auf die erforderliche Garzeit auswirken. Daher erfordert ein Kuchen aus eiskalter Butter, Milch und Eiern deutlich mehr Garzeit als ein Kuchen aus Zutaten bei Zimmertemperatur.
- Vor allem bei Brot, Kuchen und Sahnesoßen sollte das Gericht bei bestimmten Rezepten aus dem Ofen genommen werden, bevor es vollständig gegart ist. Wenn solche Gerichte außerhalb des Ofens abgedeckt stehen gelassen werden, wird das Garen fortgesetzt, da die Hitze von den äußeren in die inneren Schichten strömt.  
Wenn Sie Gerichte im Ofen belassen, bis Sie vollständig gegart sind, riskieren Sie ein Anbrennen der äußeren Schicht. Mit der Zeit können Sie immer besser beurteilen, wie lang bestimmte Gerichte gegart werden und anschließend ruhen müssen.
- Lassen Sie Lebensmittel beim Garen nicht unbeaufsichtigt. Im Betrieb schaltet sich die Beleuchtung Ihres Mikrowellenofens automatisch ein; dadurch können Sie den Zustand des Gerichts genau beobachten.

Auftauen:

- Die Zeit zum Auftauen ist von der Form des Pakets abhängig. Schmale rechteckige Pakete tauen schneller auf als tiefe Behälter.
- Separieren Sie Lebensmittel, sobald Sie zu tauen beginnen. Dadurch tauen sie schneller auf.

- Je mehr Lebensmittel Sie garen, desto länger dauert es. Die doppelte Menge an Lebensmitteln erfordert knapp die doppelte Garzeit. Wenn es vier Minuten dauert, eine Kartoffel zu garen, erfordert das Garen von zwei Kartoffeln durchschnittlich sieben Minuten.  
Die Menge der Mikrowellen, die Ihr Ofen produziert, bleibt unabhängig von der Menge an Lebensmitteln im Ofen konstant. Dies bedeutet: Je mehr Lebensmittel Sie hineingeben, desto länger dauert es.

Flüssige Inhalte

- Flüssige Inhalte wirken sich auf die Garzeit aus, da Mikrowellen empfindlich gegenüber Feuchtigkeit sind. Lebensmittel mit natürlichem Feuchtigkeitsgehalt (wie Gemüse, Fisch und Geflügel) garen schneller und einfacher. Beim Garen trockener Lebensmittel, wie Reis und Hülsenfrüchten, sollten Sie Wasser hinzugeben.
- Denken Sie daran, dass Feuchtigkeit in einem Mikrowellenofen eliminiert wird; wenn Sie also trockenere Lebensmittel, wie bestimmtes Gemüse, garen, sollten Sie diese zunächst mit etwas Wasser anfeuchten oder abdecken, damit die Feuchtigkeit erhalten bleibt.
- Beim Garen von Lebensmitteln mit geringem Wasseranteil (Brot auftauen, Popcorn herstellen), kommt es schnell zu Verdunstung. In solchen Fällen arbeitet der Ofen wie in leerem Zustand und die Lebensmittel verbrennen. Dadurch können Ofen und Utensilien beschädigt werden. Stellen Sie daher sicher, dass Sie nur die erforderliche Garzeit einstellen und lassen den Ofen während des Garens niemals unbeaufsichtigt.

## Dampf

- Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln kann dazu führen, dass sich im Betrieb Dampf im Ofen bildet. Dies ist normal.

## Zucker

- Befolgen Sie beim Zubereiten von Speisen mit sehr hohem Zuckeranteil, wie Puddings und Torten, die Empfehlungen in Ihren Mikrowellenrezeptbüchern. Wenn Sie die empfohlene Garzeit überschreiten, können die Lebensmittel verbrennen und der Ofen beschädigt werden.

## Lebensmitteldichte

- Leichte, poröse Lebensmittel, wie Brot und Kuchen, erfordern weniger Zeit als schwere, dichte Lebensmittel, wie Braten und Aufläufe. Gehen Sie beim Mikrowellengaren poröser Lebensmittel sorgsam vor, da sie keine harten, trockenen Oberflächen haben.

## Knochen und Fett

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

## Lebensmittelfarbe

- Fleisch oder Geflügel, das fünfzehn Minuten oder länger gegart wurde, bräunt allmählich in seinem eigenen Fett. Damit schnell zubereitete Lebensmittel ein appetitlicheres und knusprigeres Aussehen erhalten, können Sie diese mit Barbecue- oder Sojasoße bedecken. Wenn Sie nur etwas Soße verwenden, wirkt sich dies nicht auf den grundlegenden Geschmack des Gerichts aus.

## Innendruck in Lebensmitteln reduzieren

- Viele Lebensmittel sind von einer Haut umgeben. Beim Garen bildet sich Dampf im Inneren, wodurch die Haut aufplatzen kann. Damit dies nicht geschieht, sollten Sie die Haut mit einer Gabel oder einem Messer durchstechen. Befolgen Sie dies bei Kartoffeln, Hühnerleber, Muscheln, Eigelb, Würstchen und bestimmten Obst- und Gemüsesorten.

## Lebensmittel während des Garens wenden und umrühren

- Es ist wichtig, Lebensmittel beim Mikrowellengaren umzurühren. Beim herkömmlichen Garen werden Lebensmittel zum Vermischen verrührt. Beim Mikrowellengaren hingegen dient das Verrühren der Lebensmittel der gleichmäßigen Wärmeverteilung. Rühren Sie immer von außen zur Mitte, da sich die Außenseite zuerst erhitzt.
- Voluminöse und längliche Lebensmittel, wie Bräten oder ganzes Geflügel, sollten Sie wenden, damit Ober- und Unterseite gleichmäßig gegart werden. Fleischscheiben und Hähnchen müssen gewendet werden.
- Damit alle Seiten gleichmäßig durch sind, müssen die Lebensmittel während des Garens gewendet und verrührt werden.

## Unterschiedliche Garzeiten

- Testen Sie zu Beginn immer zunächst die minimale Garzeit und prüfen, ob die Lebensmittel gar sind. Die in dieser Anleitung angegebenen Garzeiten sind Näherungswerte. Garzeiten können je nach Abmessung und Art der Lebensmittel und Behälter variieren.

## Stehzeit

- Lassen Sie die Lebensmittel einige Zeit ruhen, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben. Beim Auftauen, Garen und Aufwärmen erzielen Sie

immer bessere Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel eine Weile stehen lassen. Dies liegt daran, dass sich die Hitze gleichmäßiger in den Lebensmitteln verteilt.

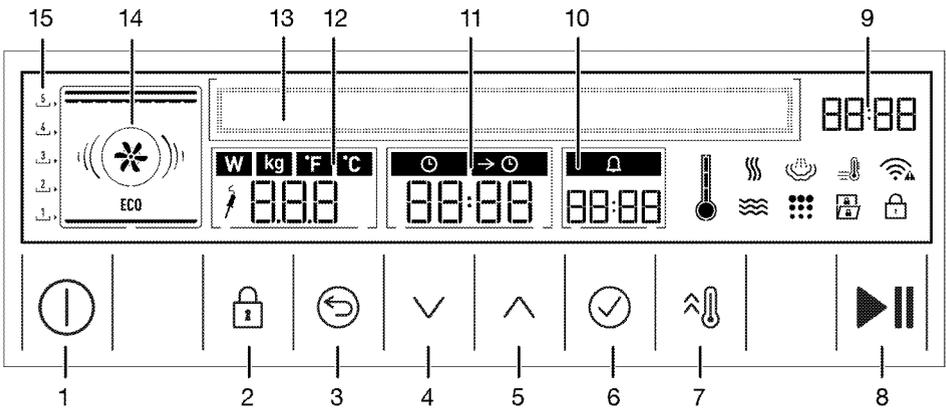
Im Mikrowellenofen werden Lebensmittel selbst nach Abschalten des Ofens weiter gegart. Die Stehzeit erhöht die Hitze der Lebensmittel um 3 bis 8 °C. Dieser Vorgang wird nicht durch den Mikrowellenofen, sondern durch die Hitze in den Lebensmitteln bewirkt. Die Stehzeit kann je nach Art des Lebensmittels variieren.

Manchmal entspricht sie lediglich der Zeit, die Sie benötigen, um das Gericht aus dem Ofen zu nehmen und zu servieren. Bei großen

Lebensmitteln kann sich die Dauer auf ganze zehn Minuten verlängern.

- Befreien Sie Lebensmittel vor dem Garen oder Auftauen von seiner Kunststoffverpackung. Unter bestimmten ungewöhnlichen Umständen müssen Sie die Lebensmittel möglicherweise mit einer speziellen Nylonfolie abdecken.
- Wie empfehlen dringend, Lebensmittel, wie Fleisch, Hähnchen, Brot, Kuchen und Sahnesoße, aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie vollständig gegart sind, und zum vollständigen Garen eine Weile stehen zu lassen.

## Beschreibung und Nutzung des Bedienfeldes



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Bedienfeldsperre
- 3 Taste Zurück
- 4 Taste herunter (Menüauswahl)
- 5 Taste herauf (Menüauswahl)
- 6 Bestätigungs-Taste
- 7 Schnellheiztaste
- 8 Start-/Stopptaste
- 9 Uhrzeitanzeige
- 10 Alarmzeitfeld
- 11 Feld Kochzeit / Garzeitende

- 12 Temperatur-/Gewichts-/Betriebsanzeige-Feld
- 13 Textanzeige
- 14 Funktionsanzeige
- 15 Einschubpositionen

### Anzeigesymbole:

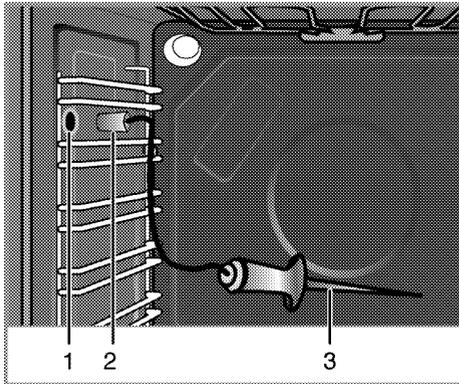
- : Mikrowellensymbol
- : Schnellheizsymbol
- : Garzeitsymbol
- : Garzeitendesymbol
- : Alarmsymbol
- : Innentempersymbol

- ☰ : Warmhaltensymbol
- 🔒 : Tastensperre-Symbol
- 🚪 : Türsymbol öffnen
- 🌡️ : Temperaturfühlersymbol\*
- ⋮ : Selbstreinigungssymbol (Pyrolyse)\*
- ☁️ : Dampfwarensymbol\*
- 📶 : WLAN-Symbol

\* (Variiert je nach Produktmodell.)

## Temperaturfühler verwenden

1. Nachdem Sie den Ofen auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt haben, schließen Sie den Temperaturfühlerverbinder (2) an den Anschluss (1) an der Seitenwand des Gehäuses an.



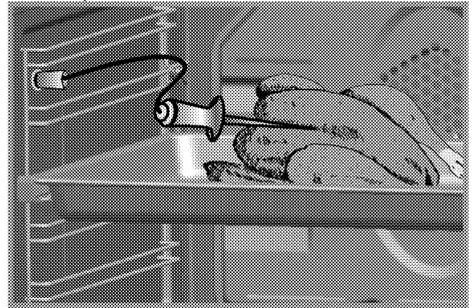
- 1 Temperaturfühleranschluss
- 2 Temperaturfühlerverbinder
- 3 Temperaturfühlerspitze

**i** Der Kerntemperaturfühler ist während des Betriebs von Funktionen aktiv, bei denen das Kerntemperaturfühlersymbol kontinuierlich angezeigt wird.

**i** Falls Sie den Ofentimer vor Einsatz des Temperaturfühlers auf eine bestimmte Garzeit eingestellt haben, wird die eingestellte Zeit beim Anschluss des Temperaturfühlers automatisch annulliert.

**i** Beim Garen mit Temperaturfühler können die Ablagen am Temperaturfühlersockel nicht verwendet werden.

2. Stechen Sie die Sensorspitze des Temperaturfühlers in das Fleisch.



» Der Ofen erkennt automatisch, dass der Temperaturfühler im Fleisch steckt, zeigt **P75/075** im Temperaturanzeigefeld an. Der Temperaturfühler erkennt, wenn das Fleisch im Kern die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet den Ofen dann automatisch ab.

**i** Falls **P75/075** nicht im Temperaturanzeigefeld erscheinen sollte, überzeugen Sie sich davon, dass der Verbinder richtig im Anschluss sitzt.

- Wir empfehlen eine Temperaturfühler-Vorgabetemperatur von 75 °C. Sie können die Temperatur auf 40 – 99 °C einstellen.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler nach jedem Einsatz mit einem feuchten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.

**i** Falls die Spitze des Temperaturfühlers nicht im Fleisch steckt, reagiert der Fühler auf die Innentemperatur des Ofens und schaltet diesen ab, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Wird der Temperaturfühler allerdings über 250 °C erhitzt, funktioniert sein Sensor nicht mehr.

**i** Das Garen wird beendet, wenn Sie den Temperaturfühler noch vor Garende herausziehen.

Garstufe	Fleisch-Kerntemperatur (°C)
Blau	55-59
Blutig	60-62
Englisch	63-70
Rosa	71-76
Durch	77-81
Sehr durch	≥82

**i** \* Aus gesundheitlichen Gründen sollte der Kern (die kälteste Stelle) von rotem und weißem Fleisch mindestens 63 °C erreichen.  
 \* Aus gesundheitlichen Gründen sollte der Kern (die kälteste Stelle) von Geflügel auf mindestens 74 °C erhitzt werden.

## Betriebsarten beim Mikrowellengaren

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

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

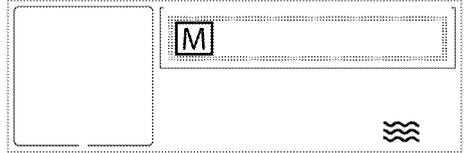
- i** Ein Garen im Mikrowellen- und Kombinationsmodus mit mehreren Einschüben ist nicht möglich. Arbeiten Sie in diesen Modi nur mit einem Einschub.
- i** Im reinen Mikrowellenmodus wird der Ofen nicht heiß. Nur die Lebensmittel werden erhitzt.
- i** Aus Sicherheitsgründen kann die „Garzeit“ bei allen Betriebsarten mit Ausnahme von „Warmhalten“ und „Niedrigtemperaturgaren“ nicht auf mehr als 6 Stunden eingestellt werden. Garfunktionen.
- i** Beim Einstellen einer Funktion wird die jeweilige Einstellung eingerahmt.
- i** Bei Stromausfällen geht die Information über die aktuelle Betriebsart verloren. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
- i** Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn der Ofen in einer beliebigen Funktion oder mit halbautomatischer oder automatischer Programmierung in Betrieb ist.
- i** Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

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

## Mikrowellenmodus

### Mikrowelle

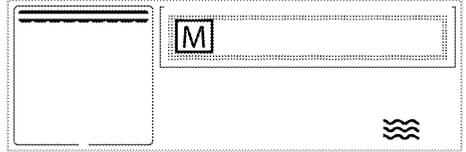
Nur die Mikrowelle arbeitet. Dieser Modus kann zum Erwärmen von Speisen und Getränken sowie zum Garen verwendet werden. Speisen werden gegart, ohne dass sie gebraten werden.



### Kombinationsmodi

#### Mikrowelle + großer Grill

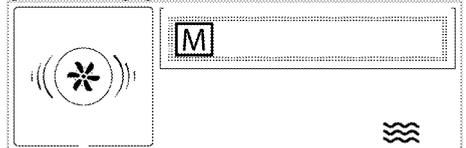
Die Mikrowelle und der große Grill an der Decke des Ofens arbeiten. Besonders zum Grillen größerer Fleischmengen geeignet.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf das Rost in passender Höhe direkt unter das Grillheizelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

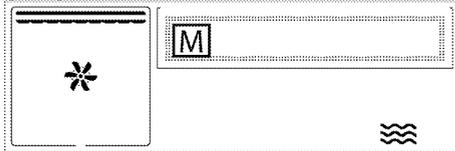
#### Mikrowelle + Umluft

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



### Mikrowelle + großer Grill + Umluft

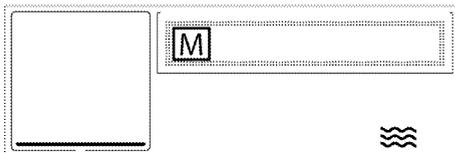
Durch den Lüfter wird die heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Besonders zum Grillen größerer Fleischmengen geeignet.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf das Rost in passender Höhe direkt unter das Grillheizelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

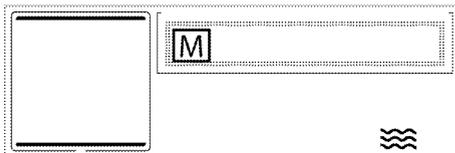
### Mikrowelle + unteres Heizelement

Mikrowelle und Unterhitze werden eingesetzt. Eignet sich für Pizza und Gerichte, die von unten gebräunt werden müssen.



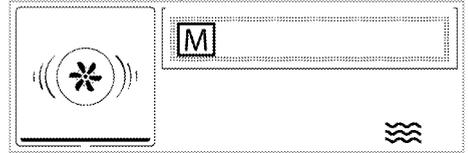
### Mikrowelle + statisch

Die Speisen werden mit der Mikrowelle gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.



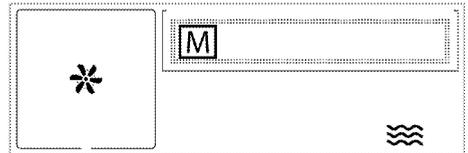
### Mikrowelle + Pizza

Neben der Mikrowelle werden bei dieser Betriebsart Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



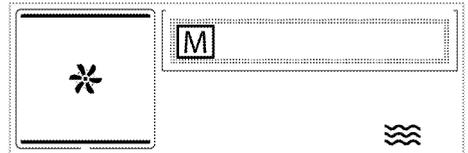
### Mikrowelle + Auftauen

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



### Mikrowelle + statisch + Umluft

Neben dem Mikrowellenbetrieb verteilt der Lüfter von den oberen und unteren Heizelementen erhitzte Luft gleichmäßig und schnell im Ofen. Nur ein Blech verwenden.

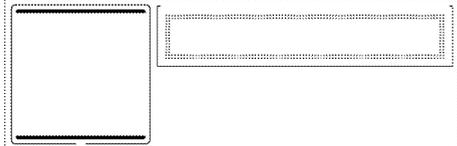


### Ofenfunktion

#### Statisch

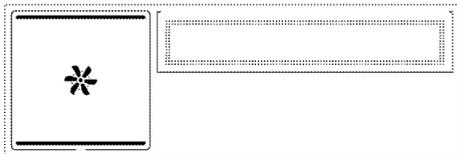
Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.

## Statisch



## Statisch + Umluft

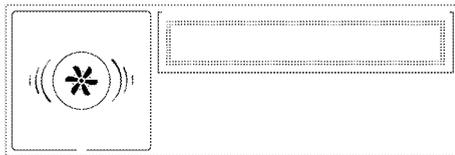
Der Lüfter verteilt die von den oberen und unteren Heizelementen erhitzte Luft gleichmäßig und schnell im Ofen. Nur ein Blech verwenden.



## Umluftgaren

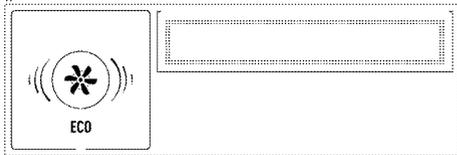
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

**i** Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.



## Öko-Umluftgaren

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



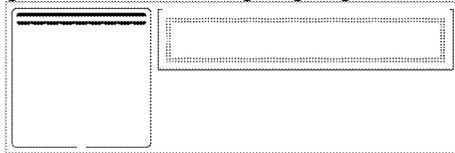
## Multi-Garen (3D)

Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.



## Grill

Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Besonders zum Grillen größerer Fleischmengen geeignet.

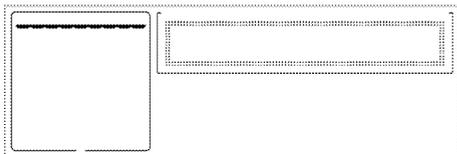


## Grill

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf das Rost in passender Höhe direkt unter das Grillheizelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

## Unterer Grill

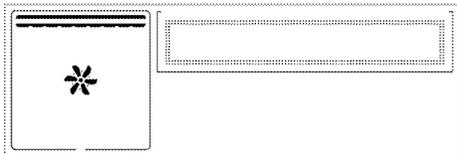
Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



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

## Gebläsegrill

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement schnell im Inneren des Ofens verteilt. Eignet sich zum Grillen von mehr Fleisch.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf das Rost in passender Höhe direkt unter das Grillheizelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

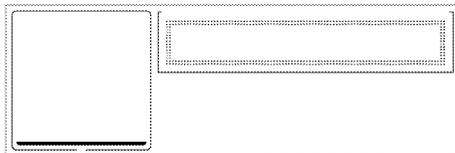
## Pizza

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



## Unterhitze

Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Eignet sich für Pizza und Gerichte, die von unten gebräunt werden müssen.



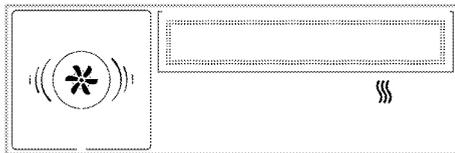
## Niedertemperaturgaren

Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).



## Warmhalten

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



## Funktionsliste

Die Funktionsliste zeigt Leistungsbereich, maximale Temperatur und minimale Temperatur, die für alle Betriebsarten eingestellt werden können. Die empfohlene Temperatur und Leistungsstufe werden bei Auswahl der Funktion angezeigt. Die Wattwerte, die in Mikrowellen-Betriebsmodi eingestellt werden können, sind 100, 200, 300, 440, 600 und 800.

Betriebsart	Leistungsbereich (W)	Temperaturbereich (°C)
Mikrowelle	100-800	-
Mikrowelle + großer Grill	100-440	40-280
Mikrowelle + Umluft	100-440	40-280
Mikrowelle + großer Grill + Umluft	100-440	40-280
Mikrowelle + unteres Heizelement	100-440	50-220
Mikrowelle + statisch	100-440	40-280
Mikrowelle + Pizza	100-440	40-280
Mikrowelle + Auftauen	100-440	-
Mikrowelle + statisch + Umluft	100-440	40-280
Statisch	-	40-280
Statisch + Umluft	-	40-280
Öko-Umluftgaren	-	160-220
Umluftgaren	-	40-280
Multi-Garen (3D)	-	40-280
Grill	-	40-280
Unterer Grill	-	40-280
Gebälsegrill	-	40-280
Pizza	-	40-280
Unterhitze	-	40-220
Niedertemperaturgaren	-	50-150
Warmhalten	-	40-100

**i** Aus Sicherheitsgründen ist die maximale Zeit, die für "Garzeit" eingestellt werden kann, in der Mikrowellenfunktion auf 12 Minuten bei 800 W begrenzt. Diese Zeit kann in anderen Mikrowellenleistungsstufen und Kombimodi bis zu 90 Minuten betragen.

## Menü der Garprogramme

### Mikrowellenfunktion verwenden

- Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
- Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- Tippen Sie zum Aufrufen des Garprogrammmenüs auf .
- Wählen Sie mit  die Funktion „Mikrowelle“. Tippen Sie zum Einschalten der Funktion auf .
- Falls Sie die Leistung ändern möchten, tippen Sie auf , wenn Temperatur/Gewicht/Leistung eingerahmt ist, danach stellen Sie die gewünschte Leistung ein. Die Werte für Leistung/Gewicht werden beim Ändern direkt übernommen.

**i** Das aktive Feld (Temperatur/Gewicht/Leistung, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste  bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste  entsprechend nach links. Wenn Sie  erneut antippen, wenn das Anzeigefeld Temperatur/Gewicht/Leistung auf der linken Seite eingerahmt ist, gelangen Sie wieder zum vorherigen Menü.

- Zum Ändern der Garzeit** bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  zum Feld Garzeit/Garzeitende. 

erscheint im Display. Ändern Sie mit  /  die zuvor eingestellte Zeit.

 Bei Mikrowellen- und Kombinationsfunktionen wird die Garzeit in Minuten und Sekunden angezeigt. Jede Funktion hat eine Standardgarzeit von 1 Minute. Während des Garens können Mikrowellenleistung und Garzeit geändert werden.

 Das Ende der Garzeit kann in der Mikrowellenfunktion nicht eingestellt werden.

### 7. Wenn Sie eine Alarmzeit einstellen möchten, ohne dabei die Erinnerung zu beeinflussen, bewegen Sie den Rahmen mit der Taste auf Alarmzeit.

 erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit mit den Tasten   ein. Die Alarmfunktion können Sie sich wie eine Eieruhr vorstellen, sie wirkt sich nicht auf die Garzeit oder andere Funktionen des Ofens aus. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden oder prüfen möchten.

 Die Alarmzeit kann maximal 24 Stunden sein.

### 8. Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion, Mikrowellenleistung, Temperatur, Garzeit und Alarmzeit eingestellt haben, starten Sie das Garen mit der Taste . Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung „Garen“.

 Um den Ofen nutzen zu können, müssen Sie Garzeit und Alarmzeit jedoch nicht einstellen. Dies ist optional.

 Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint  im Display.

» Der Ofen schaltet sich ab, sobald das eingestellte Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die Ofenfunktion und die Nachricht „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

### Verwendung der Kombinationsmodusfunktionen

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Tippen Sie zum Aufrufen des Garprogrammmenüs auf .
4. Wählen Sie mit  /  eine der Kombinationsbetriebsfunktionen. Tippen Sie zum Einschalten der Funktion auf .
5. Falls Sie die Leistung ändern möchten, tippen Sie auf  , wenn Temperatur/Gewicht/Leistung eingerahmt ist, danach stellen Sie die gewünschte Leistung ein. Die Werte für Leistung/Gewicht werden beim Ändern direkt übernommen.

Wenn Sie die Ofentemperatur der Funktion im Kombinationsmodus ändern möchten, berühren Sie einmal , wenn Temperatur/Gewicht/Leistung eingerahmt ist. Die für den Kombinationsmodus empfohlene Ofentemperatur wird angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten  /  ein. Die neue Temperatur wird gleich beim Ändern übernommen.

**i** Das aktive Feld (Temperatur/Gewicht/Leistung, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste  bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste  entsprechend nach links. Wenn Sie  erneut antippen, wenn das Anzeigefeld Temperatur/Gewicht/Leistung auf der linken Seite eingerahmt ist, gelangen Sie wieder zum vorherigen Menü.

6. **Zum Ändern der Garzeit** bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  zum Feld Garzeit/Garzeitende.  erscheint im Display. Ändern Sie mit  /  die zuvor eingestellte Zeit.

**i** Bei Mikrowellen- und Kombinationsfunktionen wird die Garzeit in Minuten und Sekunden angezeigt. Die Anfangszeit ist bei jeder Funktion auf 1 Minute eingestellt. Während des Garens können Mikrowellenleistung und Garzeit geändert werden.

**i** Das Ende der Garzeit kann in der Mikrowellenfunktion nicht eingestellt werden.

7. **Wenn Sie eine Alarmzeit einstellen möchten, ohne dabei die Erinnerung zu beeinflussen**, bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  auf Alarmzeit.  erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit mit den Tasten   ein. Die Alarmfunktion können Sie sich wie eine Eieruhr vorstellen, sie wirkt sich nicht auf die Garzeit oder andere Funktionen des Ofens aus. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden oder prüfen möchten.

**i** Die Alarmzeit kann maximal 24 Stunden sein.

8. Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion, Mikrowellenleistung, Temperatur, Garzeit und Alarmzeit eingestellt haben, starten Sie das Garen mit der Taste . Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung „Garen“.

**i** Um den Ofen nutzen zu können, müssen Sie Garzeit und Alarmzeit jedoch nicht einstellen. Dies ist optional.

**i** Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint  im Display.

» Der Ofen schaltet sich ab, sobald das eingestellte Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die Ofenfunktion und die Nachricht „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

**i** Sie können das Garen im Mikrowellen- und im Kombinationsmodus stoppen, indem Sie 1 Sekunde lang  drücken. Setzen Sie das Garen fort, indem Sie  erneut 1 Sekunde lang drücken.

**i** Im reinen Mikrowellen- oder in Kombinationsmodus bei geringen Temperaturen können nach Herausnehmen der Speisen Gerüche zurückbleiben, da der Ofen währenddessen kalt bleibt. Lassen Sie in Ihren Ofen in solch einem Fall bei 230 °C 20 Minuten lang im Umluftbetrieb arbeiten.

## Mit Ofenfunktionen garen

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.

2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.

3. Tippen Sie zum Aufrufen des Garprogrammmenüs auf .

4. Stellen Sie die gewünschte Ofenfunktion durch Antippen der Tasten  /  ein. Tippen Sie zum Einschalten der Funktion auf .

5. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie auf  / , wenn Temperatur/Gewicht/Leistung eingerahmt ist. Stellen Sie dann die gewünschte Temperatur ein. Die neue Temperatur wird gleich beim Ändern übernommen.

 Das aktive Feld (Temperatur/Gewicht/Leistung, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste  bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste  entsprechend nach links. Wenn Sie  erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

6. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie , um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen.  wird angezeigt. Berühren Sie  / , um die gewünschte Garzeit einzustellen.

7. **Zum Einstellen des Garzeitendes auf einen späteren Zeitpunkt** berühren Sie , nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben.  wird angezeigt. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Tasten  /  ein.

8. **Wenn Sie eine Alarmzeit einstellen möchten, ohne dabei die Erinnerung zu beeinflussen**, bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  auf Alarmzeit.  erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit mit den Tasten  /  ein. Die Alarmfunktion können Sie sich wie eine Eieruhr vorstellen, sie wirkt sich nicht auf die Garzeit oder andere Funktionen des Ofens aus. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden möchten.

 Die Alarmfunktion kann auf maximal 24 Stunden eingestellt werden.

9. Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion, Temperatur, Garzeit, Garzeitende und Alarmzeit eingestellt haben, starten Sie das Garen mit der Taste . Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung „Garen“.

 Um den Ofen zu nutzen, müssen Sie Garzeit, Garzeitende und Alarmzeit jedoch nicht zwingend einstellen. Dies ist optional.

 Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint  im Display.

» **Ist keine Garzeit eingestellt**, arbeitet der Ofen im manuellen Modus. Wenn Sie entscheiden, dass der Garvorgang beendet ist, berühren Sie , um den Ofen auszuschalten. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.

» » **Ist nur die Garzeit eingestellt**, schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Das Display zeigt die Ofenfunktion und die Nachricht „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

## » » Wenn Garzeit und Garzeitende

**eingestellt wurden:** Der Ofen berechnet den Garzeitbeginn, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Ist die so berechnete Garstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die Ofenfunktion und die Nachricht „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

### Schnellheizen

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; das ist praktisch zum Vorheizen. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion; anschließend:

1. Berühren Sie  einmal.  wird angezeigt.
2. Nach Einstellung der Garzeit und Temperatur berühren Sie , um das Garen zu starten.

»  erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.

3. Berühren Sie  einmal, um die Schnellheizen-Funktion abzubrechen. Die Schnellheizen-Funktion wird deaktiviert und  verschwindet.

### Tastensperre aktivieren

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

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

1. Berühren Sie , bis  auf dem Display erscheint.

» Bei aktiver Tastensperre erscheinen die Warnung „**Tastensperre aktiv**“ und das Symbol  auf der Anzeige, wenn Sie eine beliebige Taste (außer  / ) betätigen.

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

### Tastensperre abschalten

1. Berühren Sie , bis  von der Anzeige verschwindet.
- » Die Tastensperre wurde deaktiviert.

### Ofen abschalten

Schalten Sie das Gerät mit  aus.

### Grillen

 Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

### Grill als Ofenfunktion verwenden

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Tippen Sie zum Aufrufen des Garprogrammmenüs auf .
4. Berühren Sie  /  zum Auswählen der gewünschten Grillfunktion (aus Ofenfunktionen). Tippen Sie zum Einschalten der Funktion auf .

5. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie auf  / , wenn Temperatur/Gewicht/Leistung eingerahmt ist. Stellen Sie dann die gewünschte Temperatur ein. Die neue Temperatur wird gleich beim Ändern übernommen.

 Das aktive Feld (Temperatur/Gewicht/Leistung, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste  bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste  entsprechend nach links. Wenn Sie  erneut antippen, wenn das Anzeigefeld Temperatur/Gewicht/Leistung auf der linken Seite eingerahmt ist, gelangen Sie wieder zum vorherigen Menü.

6. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie , um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen.  wird angezeigt. Berühren Sie  / , um die gewünschte Garzeit einzustellen.

7. **Zum Einstellen des Garzeitendes auf einen späteren Zeitpunkt** berühren Sie , nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben.   wird angezeigt. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Tasten   ein.

8. **Wenn Sie eine Alarmzeit einstellen möchten, ohne dabei die Erinnerung zu beeinflussen**, bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  auf Alarmzeit.  erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit mit den Tasten   ein. Die Alarmfunktion können Sie sich wie eine Eieruhr vorstellen, sie wirkt sich nicht auf die Garzeit oder andere Funktionen des Ofens aus. Dies ist beispielsweise

sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden möchten.

 Die Alarmfunktion kann auf maximal 24 Stunden eingestellt werden.

9. Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion, Temperatur, Garzeit, Garzeitende und Alarmzeit eingestellt haben, starten Sie das Garen mit der Taste . Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung „Garen“.

 Um den Ofen zu nutzen, müssen Sie Garzeit, Garzeitende und Alarmzeit jedoch nicht zwingend einstellen. Dies ist optional.

 Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint  im Display.

» **Ist keine Garzeit eingestellt**, arbeitet der Ofen im manuellen Modus. Wenn Sie entscheiden, dass der Garvorgang beendet ist, berühren Sie , um den Ofen auszuschalten. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.

» **Ist nur die Garzeit eingestellt**, schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Das Display zeigt die Ofenfunktion und die Nachricht „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

» **Wenn Garzeit und Garzeitende eingestellt wurden**: Der Ofen berechnet den Garzeitbeginn, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Ist die so berechnete Garstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die

Ofenfunktion und die Nachricht „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

### **Grill als Kombinationsmodi verwenden**

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Tippen Sie zum Aufrufen des Garprogrammmenüs auf .
4. Wählen Sie mit  /  den gewünschten Kombinationsgrill-Betriebsmodus. Das Symbol  für die von Ihnen gewählte Grillfunktion wird angezeigt. Tippen Sie zum Einschalten der Funktion auf .
5. Falls Sie die Leistung ändern möchten, tippen Sie auf , wenn Temperatur/Gewicht/Leistung eingerahmt ist, danach stellen Sie die gewünschte Leistung ein. Die Werte für Leistung/Gewicht werden beim Ändern direkt übernommen.

Wenn Sie die Ofentemperatur der Funktion im Kombinationsmodus ändern möchten, berühren Sie einmal , wenn Temperatur/Gewicht/Leistung eingerahmt ist. Die für den Kombinationsmodus empfohlene Ofentemperatur wird angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten  /  ein. Die neue Temperatur wird gleich beim Ändern übernommen.

**i** Das aktive Feld (Temperatur/Gewicht/Leistung, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste  bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste  entsprechend nach links. Wenn Sie  erneut antippen, wenn das Anzeigefeld Temperatur/Gewicht/Leistung auf der linken Seite eingerahmt ist, gelangen Sie wieder zum vorherigen Menü.

6. **Zum Ändern der Garzeit** bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  zum Feld Garzeit/Garzeitende.  erscheint im Display. Ändern Sie mit  /  die zuvor eingestellte Zeit.

**i** Bei Mikrowellen- und Kombinationsfunktionen wird die Garzeit in Minuten und Sekunden angezeigt. Die Anfangszeit ist bei jeder Funktion auf 1 Minute eingestellt. Während des Garens können Mikrowellenleistung und Garzeit geändert werden.

**i** Das Ende der Garzeit kann in der Mikrowellenfunktion nicht eingestellt werden.

7. **Wenn Sie eine Alarmzeit einstellen möchten, ohne dabei die Erinnerung zu beeinflussen**, bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  auf Alarmzeit.  erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit mit den Tasten  ein. Die Alarmfunktion können Sie sich wie eine Eieruhr vorstellen, sie wirkt sich nicht auf die Garzeit oder andere Funktionen des Ofens aus. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden möchten.

**i** Die Alarmpfunktion kann auf maximal 24 Stunden eingestellt werden.

8. Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion, Temperatur, Garzeit, Garzeitende und Alarmzeit eingestellt haben, starten Sie das Garen mit der Taste **▶||**. Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung „Garen“.

**i** Um den Ofen zu nutzen, müssen Sie Garzeit, Garzeitende und Alarmzeit jedoch nicht zwingend einstellen. Dies ist optional.

**i** Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint  im Display.

» Der Ofen schaltet sich ab, sobald das eingestellte Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die Ofenfunktion und die Nachricht „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

## Einstellungen-Menü

### Spracheinstellung

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Garprogramme“ auf der Textanzeige.

2. Berühren Sie **^** / **v**, bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.

3. Tippen Sie auf **☑**.

4. Berühren Sie **^** / **v**, bis „Language“ auf der Textanzeige erscheint.

5. Tippen Sie auf **☑**. Die werksseitig eingestellte Sprache wird angezeigt.

6. Berühren Sie **^** / **v** zur Auswahl der gewünschten Sprache.

7. Berühren Sie **☑** zum Bestätigen der Einstellung.

### Zeit einstellen

Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, wird „00:00“ angezeigt. So ändern Sie die Uhrzeit:

1. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint die Anzeige „Garprogramme“ auf der Textanzeige.

2. Berühren Sie **^** / **v**, bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.

3. Tippen Sie auf **☑**.

4. Berühren Sie **^** / **v**, bis „Zeit“ auf der Textanzeige erscheint.

5. Tippen Sie auf **☑**.

6. Berühren Sie **^** / **v** zum Einstellen der aktuellen Zeit.

7. Berühren Sie **☑** zum Bestätigen der Einstellung.

### Helligkeit einstellen

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Garprogramme“ auf der Textanzeige.

2. Berühren Sie **^** / **v**, bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.

3. Tippen Sie auf **☑**.

4. Berühren Sie **^** / **v**, bis „Helligkeit“ auf der Textanzeige erscheint.

5. Tippen Sie auf **☑**. Die bisher eingestellte Helligkeitsstufe wird angezeigt.

6. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit  $\wedge / \vee$ .

7. Berühren Sie  $\odot$  zum Bestätigen der Einstellung.

### Lautstärke einstellen

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Garprogramme“ auf der Textanzeige.

2. Berühren Sie  $\wedge / \vee$ , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.

3. Tippen Sie auf  $\odot$ .

4. Berühren Sie  $\wedge / \vee$ , bis „Lautstärke“ auf der Textanzeige erscheint.

5. Tippen Sie auf  $\odot$ . Die bisher eingestellte Lautstärkestufe wird angezeigt.

6. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit  $\wedge / \vee$ .

7. Berühren Sie  $\odot$  zum Bestätigen der Einstellung.

### Temperatureinheit einstellen

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Garprogramme“ auf der Textanzeige.

2. Berühren Sie  $\wedge / \vee$ , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.

3. Tippen Sie auf  $\odot$ .

4. Berühren Sie  $\wedge / \vee$ , bis „Temperatureinheit“ auf der Textanzeige erscheint.

5. Tippen Sie auf  $\odot$ . Die voreingestellte Temperatureinheit „C“ wird angezeigt.

6. Mit  $\wedge / \vee$  können Sie auch Fahrenheit „F“ wählen.

7. Berühren Sie  $\odot$  zum Bestätigen der Einstellung.

### Garzeitentabelle

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

### Auftauen

Gericht	Betriebart	Gewicht (g)	Mikrowellenleistung (W)	Einschubposition	Auftauzeit (Minut e) (etwa)	Wartezeit (Minut e)	Zu verwendendes Zubehör	Empfehlungen
Fleisch	Mikrowelle	1000	100	2	13-17	10	Hitzebeständige Glasschale auf Rost**	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden. Lassen Sie die Wartezeit bei Zimmertemperatur vergehen.
Rinderhack	Mikrowelle	200	100	2	8-12	10		
	Mikrowelle	500	100	2	18-22	10		
	Mikrowelle	1000	100	2	13-17	10		
Ganzes Huhn	Mikrowelle	1500	200	2	10-14	10		
	Mikrowelle	2000	200	2	18-22	10		
Hähnchenschenkel	Mikrowelle	300	200	2	4-8	10		
	Mikrowelle	1000	200	2	10-14	10		
Brot	Mikrowelle	500	200	2	2-6	10		

Der gewölbte Abschnitt des Rosts muss nach unten zeigen

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Mit Mikrowelle garen

Gericht	Betriebsart	Gewicht (g)	Mikrowellenleistung (W)	Einschubposition	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)	Zu verwendendes Zubehör
Fertig verpackter Mais	Mikrowelle	100	600	3	5:20 ... 5:30	Hitzebeständige Glasschale auf Rost**
Ganze Kartoffeln mit Schale	Mikrowelle	250 – 300	600	2	15 ... 20	Hitzebeständige Glasschale mit Deckel auf Rost**

Der gewölbte Abschnitt des Rosts muss nach unten zeigen

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Mit Kombinationsmodi garen

Gericht	Betriebsart	Gewicht (g)	Temperatur (°C)	Einschubposition	Mikrowellenleistung (W)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)	Zu verwendendes Zubehör
Rippensteak	Mikrowelle + statisch	1000	240	3	200	70 ... 80	Backblech*
Frische Pizza***	Mikrowelle + Pizza	500	280	2	440	5 ... 7	Pizzastein*
Tiefkühl-Pizza	Mikrowelle + statisch	450	200	2	100	10 ... 15	Backblech*
Soufflé	Mikrowelle + statisch	-	180	2	440	5 ... 10	3 Soufflé-Becher auf Rost**
Kastenkuchen	Mikrowelle + Umluft	-	180	2	100	30 ... 35	Kastenkuchenform auf Rost* *
Ofenkartoffeln	Mikrowelle + großer Grill + Umluft	1000	200	3	440	15 ... 20	Backblech*
Brathähnchen	Mikrowelle + statisch + Umluft	1500 – 2000	230	2	440	40 ... 60	Backblech*

Der gewölbte Abschnitt des Rosts muss nach unten zeigen

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

\*\*\*In der 2. Rackposition in Funktion Mikrowelle + Pizza und bei 280 °C + 440W 25-30 Minuten vorheizen.

## Mit Ofenfunktionen garen

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*	Statisch	3	180	25 ... 30
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**	Umluftgaren	2	180	40 ... 50
Kastenkuchen	Ein Blech	Kastenkuchenform auf Rost* *	Umluftgaren	2	180	45 ... 55
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	Statisch	3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*	Umluftgaren	3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*	Umluftgaren	1 - 3	150	35 ... 50

Gericht	Backblechzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*	Umluftgaren	1 - 3 - 5	150	45 ... 60
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**	Statisch	3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**	Umluftgaren	2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**	Umluftgaren	1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*	Statisch	3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*	Umluftgaren	1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*	Umluftgaren	1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	Statisch	2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*	Umluftgaren	1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*	Umluftgaren	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	Statisch	2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*	Umluftgaren	1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*	Umluftgaren	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*	Statisch	2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas-/Metallform auf Rost**	Statisch	2 - 3	200	30 ... 40
Frische Pizza	Ein Blech	Backblech*	Statisch	3	200	10 ... 15
Tiefkühl-Pizza	Ein Blech	Backblech*	Statisch	2	200	10 ... 15
Soufflé	Ein Blech	3 Soufflé-Becher auf Rost**	Statisch	2	180	15 ... 20
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*	Statisch + Umluft	3	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*	Statisch + Umluft	3	25 Minute 250 / max., dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*	Multi-Garen (3D)	3	25 Minute 250 / max., dann 190	60 ... 80

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Brathähnchen (1,5-2 kg)	Ein Blech	Backblech*	Statisch + Umluft	2	15 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	60 ... 80
	Ein Blech	Backblech*	Multi-Garen (3D)	2	15 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5,5 kg)	Ein Blech	Backblech*	Statisch + Umluft	1	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*	Multi-Garen (3D)	1	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*	Statisch + Umluft	3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*	Multi-Garen (3D)	3	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Zubereitungstabelle für Testgerichte

zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Butterkekse	Ein Blech	Backblech*	Statisch	3	140	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*	Umluftgaren	3	140	20 ... 30
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*	Umluftgaren	1 - 3	140	20 ... 30
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*	Umluftgaren	1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	Statisch	3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*	Umluftgaren	3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*	Umluftgaren	1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*	Umluftgaren	1 - 3 - 5	150	45 ... 60
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**	Statisch	3	160	25 ... 35

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**	Umluftgaren	2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**	Umluftgaren	1 - 4	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**	Statisch	2	180	55 ... 60
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**	Umluftgaren	2	170	50 ... 60
	Zwei Bleche	1-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**	Umluftgaren	1 - 4	170	50 ... 60

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Öko-Heißluft



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



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Öko-Heißluft. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Öko-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Backblech*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	3	200	45 ... 55
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	3	200	35 ... 45

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

## Elektrischer Grill

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)	Grillzeit (ca.)
Fisch	Rost	Grill	4 ... 5	250	20 ... 25 Min. #
Hühnerklein	Rost	Grill	4 ... 5	250	25 ... 35 Min.
Lammkoteletts	Rost	Grill	4 ... 5	250	20 ... 25 Min.
Steak	Rost	Grill	4 ... 5	250	25 ... 30 Min. #
Kalbskoteletts	Rost	Grill	4 ... 5	250	25 ... 30 Min. #
Toast	Rost	Grill	4	250	1 ... 4 Min.
Ofenkartoffeln	Rost	Gebläsegrill	3	200	35 ... 45

# je nach Dicke

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.

### Zubereitungstabelle für Testgerichte

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1

zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)	Grillzeit (ca.)
Toast	Rost	Grill	4	250	1 ... 4 Min.
Frikadellen (Rindfleisch) - 12 Stücke	Rost	Grill	4	250	25 ... 35 Min.

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.

### Rezepte für häufig zubereitete Gerichte

#### LAMMAUFLAUF

#### ZUTATEN

- 150 g Lammwürfel
- 100 g Zwiebeln
- 20 g rote Paprika
- 20 g grüne Paprika
- 40 g frische Kartoffeln
- 20 g Auberginen
- 100 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 10 g Butter
- Salz/schwarzer Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

- Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, Kartoffeln, Auberginen und Tomaten in große Würfel schneiden.
- Den Knoblauch hacken.
- Gewürfeltes Gemüse, Lammwürfel und andere Zutaten in einem Behälter vermischen.
- Mixtur in einen Glasbehälter mit Deckel geben, dann Butterstücke hinzugeben.
- Deckel des Behälters schließen.
- Glasbehälter mit Deckel auf Blech platzieren und Blech zum Garen der Speise im angezeigten Einschub positionieren.
- Das Gericht sollte nach der Zubereitung und vor dem Servieren 10 Minuten lang ruhen.

## **BEEF WELLINGTON**

### **ZUTATEN**

- 40 g Zwiebeln, in feine Würfel gehackt
- 2 Pilze, in feine Würfel gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 70 ml Sahne
- 150 g Kalbsfilet
- 1 Blätterteig
- 1 Ei, geschlagen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz/schwarzer Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

- Pfanne erhitzen. Sobald die Pfanne heiß genug ist, 1 Esslöffel Olivenöl hinzugeben.
- Lende mit Salz und Pfeffer würzen und alle Flächen in der Pfanne anbraten, aber nicht vollständig garen. Lassen Sie das Fleisch vollständig abkühlen.
- Zwiebeln, Pilze und Knoblauch in einer anderen Pfanne anbraten.
- Sobald Pilze gegart sind, Sahne zugeben und garen lassen, bis sie eingedickt ist. Mixtur vollständig abkühlen lassen.
- Blätterteig, der eine Stunde bei Raumtemperatur geruht hat, mit Mehl bestäuben. Mit einem Nudelholz etwas flacher drücken.
- Die Hälfte der kalten Mixtur mit einem Löffel in der Mitte des Blätterteigs verteilen, Lende darauf platzieren und den Rest der Mixtur auf dem Fleisch verteilen. Anschließend die Enden des Blätterteigs zusammenführen, um das Fleisch zu bedecken. Den Blätterteig an den Enden mit etwas Ei bestreichen, damit sie zusammenkleben.
- Auf das Blech geben und darauf achten, dass die Nahtstelle das Blech berührt.
- Die gesamte Oberseite des Blätterteigs mit geschlagenem Ei bestreichen.

- Blech zum Garen der Speise im angezeigten Einschub platzieren.

## **SEEBARSCH**

### **ZUTATEN**

#### **Teig:**

- 2 ganze Barsche, jeweils 300 g (insgesamt 600 g)
- 90 g Julienne-Zwiebeln (3 bis 4 mm Dicke)
- 1 mittelgroße Kartoffel (in 4 bis 5 mm dicke Ringe schneiden)
- 1 frischer Thymianzweig mit Blättern
- 1 Dillzweig
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Schale einer Zitrone
- 1 Lorbeerblatt
- 10 ml Zitronensaft
- Butter
- 10 ml Olivenöl
- Salz/schwarzer Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

- Fisch mit Salz, Pfeffer und Butter einreiben.
- Kartoffeln, Zwiebeln, frische Thymianblätter, frischen Dill, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel vermischen.
- Ofenblech einfetten.
- Die Hälfte der Zwiebeln in der Mitte des Blechs platzieren und die Kartoffeln rund um die Zwiebeln anhäufen.
- Den Fisch mit der anderen Hälfte Zwiebeln füllen und anschließend auf die Kartoffeln und Zwiebeln legen.
- Blech zum Garen der Speise im angezeigten Einschub platzieren.

## **HACKBRATEN MIT GEMÜSE**

### **ZUTATEN**

- 500 g Rinderhack
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1 rote Paprika, klein
- 1 grüne Paprika, klein
- 1 gelbe Paprika, klein
- 1 Aubergine, klein
- 1 Zucchini, klein
- 2 Tomaten, mittelgroß
- 25 g Butter
- 175 g Brotkrümel
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Ei
- 30 ml Sahne
- 1 Dessertlöffel roter Chilipfeffer
- Salz/schwarzer Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

- Butter in einer Pfanne schmelzen. Fein gewürfelte Zwiebeln und Auberginen zur Butter geben und gemeinsam schmoren.
- Fein gewürfelte rote, grüne und gelbe Paprika zugeben und noch etwas weiter garen.
- Abschließend fein gewürfelte Zucchini und Tomaten zugeben und garen (darauf achten, dass das Gemüse nicht zu weich wird). Dann die Mixtur vollständig abkühlen lassen.
- In einer anderen Schüssel Rinderhack, Ei und Sahne kneten.
- Kalte Gemüsemixtur, Salz, Pfeffer, roten Chilipfeffer und Brotkrümel in die Fleischmixtur geben, denn kneten, bis Sie die für Frikadellen geeignete Konsistenz erzielen.
- Einen Bogen Packpapier auf das Blech legen, Fleischmixtur zu einem Zylinder ausrollen und auf das Blech legen.
- Blech zum Garen der Speise im angezeigten Einschub platzieren.

- Das fertige Gericht sollte vor dem Servieren noch 5 Minuten lang ruhen. In Scheiben schneiden.

## **ROTE-BETE-SALAT MIT ZIEGENKÄSE**

### **ZUTATEN**

- 10 Rote Beten, jeweils 50 g
- 2 Orangen
- 2 Zitronen
- 90 ml Balsamessig
- 100 ml Olivenöl
- 1 Vanillestange
- 3 frische Thymianzweige
- 20 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bund Rucola
- 10 Kirschtomaten
- 100 g Ziegenkäse
- Salz/schwarzer Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

- Balsamico-Essig, Orangenschale, Zitronenschale, das Innere einer Vanilleschote, Olivenöl, fein gehackten Knoblauch und frischen Thymian vermischen. Dies ist die Marinade.
- Ganze Rote Bete 2 Stunden lang in dieser Flüssigkeit marinieren, ohne sie zu schälen.
- Marinierte ganze Rote Bete gemeinsam mit der Marinade in einen Glasbehälter mit Deckel geben und den Deckel schließen.
- Glasbehälter mit Deckel auf Blech platzieren und Blech zum Garen im angezeigten Einschub positionieren.
- Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Abgekühlte Rote Bete mit einem Messer schälen.
- Grob gehackte Rucola, halbierte Kirschtomaten, geriebene Orangenschalen und geschälte Rote Bete vermischen.
- Kalte Marinade, Salz, Pfeffer und geschälten Ziegenkäse zugeben und

alles vor dem Servieren gut vermischen.

## **SCHICHTKARTOFFELN**

### **ZUTATEN**

- 200 g frische Kartoffeln
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Muskat
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 1 Teelöffel Butter
- Salz/schwarzer Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

- Kartoffeln in sehr dünne (1 bis 2 mm) Scheiben schneiden und 30 Minuten lang in Wasser ruhen lassen.
- Sahne, Muskatnusspulver, Salz, Pfeffer, fein gehackten Knoblauch, Lorbeerblatt und Thymian aufkochen.
- Einen Glasbehälter mit Butter einfetten und Kartoffeln in 2 Schichten darin anordnen. Die noch heiße Mixtur zur Hälfte auf die Kartoffeln gießen.
- 2 weitere Lagen Kartoffeln anordnen und die restliche Mixtur darauf gießen, solange sie noch heiß ist.
- Glasbehälter auf Blech platzieren und Blech zum Garen im angezeigten Einschub positionieren.
- Gericht aus dem Ofen nehmen, einen Glasdeckel verkehrt herum darauf platzieren (dadurch wird Druck ausgeübt, um das Gericht hinunterzudrücken) und ruhen lassen.
- Die vollständig abgekühlten Schichtkartoffeln in Scheiben schneiden.
- Pfanne erhitzen, 1 Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und die Schichtkartoffeln von allen Seiten anbraten.
- Heiß servieren.

## **HEISSER KUCHEN MIT SCHOKOLADENSOSSE**

### **ZUTATEN**

- 8 Esslöffel Mehl
- 8 Esslöffel Zucker
- 8 Esslöffel Milch
- 4 Esslöffel Öl
- 4 Esslöffel Kakaopulver
- 4 Eier

### **Schokoladensoße:**

- 200 g Sahne
- 200 g Bitterschokolade

### **ZUBEREITUNG**

- Mehl, Kakaopulver und Zucker gründlich in einer Schüssel vermischen.
- Milch, Öl und Ei zugeben und gut vermischen.
- Soufflé-Becher zur Hälfte mit der Mischung füllen.
- Soufflé-Becher auf das Blech geben und Blech im angezeigten Einschub platzieren.
- Sahne in einer anderen Pfanne aufkochen und von der Hitze nehmen.
- Kleine Stücke Bitterschokolade in die Sahne geben und vermischen, bis die Schokolade geschmolzen ist (für die Schokoladensoße).
- Schokoladensoße vor dem Servieren über den heißen Kuchen gießen.

## **BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT ZIMT UND ROSINEN**

### **ZUTATEN**

- 6 Blätterteig-Portionen
- 1 Eigelb

### **Füllung**

- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Teeglas Rosinen
- 1 Wasserglas Haselnusspulver
- 1/2 Wasserglas Kokosraspeln
- 1 Teelöffel Zimt

## ZUBEREITUNG

- In einer Pfanne Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Mixtur von der Hitze nehmen.
- Haselnusspulver, Kokosraspeln und Zimt zugeben und gut vermischen. Dann die Mixtur (Füllung) vollständig abkühlen lassen.
- Blätterteig-Portionen, die eine Stunde bei Raumtemperatur geruht hat, mit Mehl bestäuben. Mit einem Nudelholz etwas flacher drücken.
- Teig ausrollen und Füllung mit einem Löffel darauf verteilen, dann Füllung mit Rosinen bestreuen.
- Teig ausrollen und in 3 cm große Stücke schneiden.
- Einen Bogen Backpapier auf das Blech legen, Rollen so darauf anordnen, dass ein Abstand zwischen ihnen verbleibt. Geschnittene Oberfläche mit Eigelb bestreichen.
- Blech zum Garen der Speise im angezeigten Einschub platzieren.
- Warm servieren.

## GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT OLIVENÖL

### ZUTATEN

- 500 g Weinblätter in Salzlake
- 1/2 Teeglas Olivenöl
- Heißes Wasser
- Saft einer halben Zitrone

### Füllung

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

## ZUBEREITUNG

- Zwiebel mit Olivenöl sautieren, Reis zugeben und noch etwas länger sautieren. Die anderen Zutaten der Füllung in die Mixtur geben und ruhen lassen.
- Weinblätter belegen und aufrollen.
- Gerollte Blätter in einem Glasbehälter mit Deckel anordnen.
- Mixtur aus Olivenöl, Zitronensaft und heißem Wasser in die Pfanne geben; darauf achten, dass diese Mixtur nicht über die Oberseite der Blätter hinausragt. Deckel des Behälters schließen.
- Glasbehälter mit Deckel auf dem Blech platzieren und das Blech zum Garen im angezeigten Einschub positionieren.
- Blätter aus dem Ofen nehmen und eine Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend vor dem Servieren im Kühlschrank ruhen lassen.

## HÄHNCHENKEULEN

### ZUTATEN

- 3 Hähnchenschenkel
- 3 mittelgroße Kartoffeln (in 1 mm dicke Scheiben schneiden)
- 2 Zwiebeln, in Streifen (3 bis 4 mm Dicke) geschnitten
- 2 Tomaten, in Würfel geschnitten

### Für Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- 50 ml Rotweinessig
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Esslöffel Trauben-Melasse
- 1 Esslöffel Honig
- Saft einer Zitrone
- 2 frische Thymianzweige mit Blättern
- 3 ml PeperonisöÙe
- 1 Teelöffel rote Paprikaflocken
- 200 ml Olivenöl

## ZUBEREITUNG

- Knoblauchzehe zerdrücken und alle Zutaten der Marinade vermischen.
- Hähnchen mit der Hälfte der Marinade marinieren, mit der anderen Hälfte Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln marinieren. 2 Stunden lang ruhen lassen.
- Hähnchenschenkel nebeneinander in der Mitte des Blechs platzieren. Kartoffeln rund um die Hähnchenkeulen anordnen, Zwiebeln und Tomaten zwischen Keulen platzieren.
- Blech zum Garen der Speise im angezeigten Einschub platzieren.
- Das fertige Gericht sollte vor dem Servieren noch 5 Minuten lang auf dem Blech ruhen.

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



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

Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



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

### Mikrowellenofen reinigen

- Falls sich Dampf an der Innenseite oder rund um die Außenseite der Ofentür ansammelt, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch weg. Dies kann auftreten, wenn der Mikrowellenofen bei hoher Luftfeuchtigkeit in Betrieb genommen wird. Das ist völlig normal.
- Die Glasschale muss zur Reinigung gelegentlich entfernt werden. Reinigen Sie die Schale in warmem Seifenwasser oder in einem Geschirrspüler.
- Entfernen Sie Gerüche aus Ihrem Ofen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in eine tiefe mikrowellengeeignete Schüssel geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Anschließend gründlich abwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Wenn die Ofenbeleuchtung ersetzt werden muss, lassen Sie dies bitte von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter vornehmen.
- Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und von Lebensmittelresten befreit werden. Falls der Ofen nicht sauber gehalten wird, führt dies möglicherweise zu einer

Verschlechterung der Oberfläche, was sich negativ auf die Betriebslebenszeit des Produktes auswirken und gefährliche Situationen hervorrufen kann.

- Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht gemeinsam mit dem Hausmüll. Bringen Sie es zu speziellen Entsorgungsstellen, die von Ihrer Stadtverwaltung bereitgestellt werden.
- Aufgrund der im Ofen erreichten hohen Temperatur kann es im Laufe der Zeit zu einer Vergilbung der Inox-Oberflächen kommen. Dies ist kein Fehler.

**i** Achten Sie beim Reinigen der Ofentür darauf, die Türdichtung nicht zu beschädigen. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist.

### **Bedienfeld reinigen**

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

**i** Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

### **Backofen reinigen**

#### **Backofentür reinigen**

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

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

### **Beleuchtung des Backofens auswechseln**

Aus Gründen der Produktsicherheit darf die Beleuchtung des Backofens vom Benutzer nicht entfernt werden. Bei einem Beleuchtungsausfall benachrichtigen Sie den autorisierten Service und lassen Sie ihn ersetzen.

## **7 Problemlösungen**

### **Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.**

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

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

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

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*

### **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.**

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Ofenbeleuchtung ist möglicherweise defekt. >>> *Ofenbeleuchtung muss durch den Hersteller, eine ähnlich qualifizierte Person oder den autorisierten Kundendienst ersetzt werden.*

### **Backofen heizt nicht.**

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

### **Das Gerät reagiert nicht, wenn ich die Tasten gedrückt halten.**

- Benutzen Sie den Ofen nicht. Schalten Sie möglichst die Sicherung ab, ziehen Sie den Netzstecker. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

### **Die Mikrowelle funktioniert nicht.**

- Das Gerät ist nicht richtig an die Steckdose angeschlossen. >>> *Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.*
- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. >>> *Die Tür sollte beim Schließen mit einem Klicken einrasten.*
- Eventuell befindet sich ein Hindernis zwischen Tür und Vorderteil des Ofens. >>> *Beseitigen Sie das Hindernis, schließen Sie die Tür richtig.*

### **Beim Mikrowellenbetrieb sind seltsame Geräusche zu hören.**

- Durch Metallgegenstände im Ofeninnenraum kommt es zu Funkenüberschlägen. >>> *Entfernen Sie den Metallgegenstand aus dem Ofeninnenraum.*
- Gegenstände stoßen an die Ofenwände. >>> *Vermeiden Sie Kontakt mit der Ofentür.*
- Im Ofen befinden sich lose Besteckteile oder Kochutensilien. >>> *Nehmen Sie Bestecke oder Kochutensilien aus dem Ofen.*

### **Lebensmittel werden nicht oder nur sehr langsam erhitzt.**

- Garzeit und/oder Leistungsstufe wurden nicht richtig eingestellt. >>> *Wählen Sie die zu den jeweiligen Lebensmitteln passende Leistung und Garzeit.*
- Es wurden mehr Lebensmittel als gewöhnlich in den Ofen gegeben, die Lebensmittel sind eventuell kälter als sonst. >>> *Verlängern Sie die Garzeit. Prüfen Sie die Lebensmittel in regelmäßigen Abständen, damit nichts verbrennt.*
- Im Ofen befinden sich lose Besteckteile oder Kochutensilien. >>> *Nehmen Sie Bestecke oder Kochutensilien aus dem Ofen.*

### **Lebensmittel werden zu heiß, trocken aus oder verbrennen.**

- Garzeit und/oder Leistungsstufe wurden nicht richtig eingestellt. >>> *Vergewissern Sie sich, ob die zu den jeweiligen Lebensmitteln passende Leistung und Garzeit eingestellt wurden. Wenden Sie sich bei Beschädigungen des Ofens an den autorisierten Kundendienst.*

### **Nach dem Garen sind Geräusche zu hören.**

- Eventuell läuft der Kühlungslüfter noch. >>> *Dies ist kein Fehler. Der Kühlungslüfter läuft nach dem Abschalten des Ofens noch eine Weile weiter. Der Lüfter stoppt automatisch, wenn die Temperatur auf einen bestimmten Wert abgesunken ist.*

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



