

Benutzerin-
formation

Backofen mit
Mikrowelle

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Uhrfunktionen	18
Sicherheitsanweisungen	5	Automatikprogramme	19
Gerätebeschreibung	7	Verwendung des Zubehörs	21
Bedienfeld	8	Zusatzfunktionen	21
Vor der ersten Inbetriebnahme	10	Tipps und Hinweise	23
Täglicher Gebrauch	10	Reinigung und Pflege	43
Mikrowellen-Modus	13	Fehlersuche	44

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



WARNUNG! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit

durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

Gebrauch



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNING! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofinnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege



WARNING! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde

Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbelichtung.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

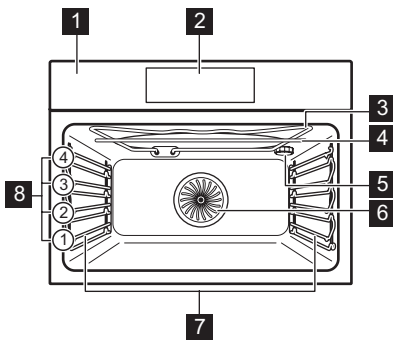
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

GERÄTEBESCHREIBUNG

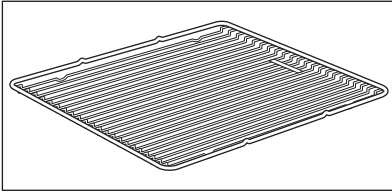
Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Backofenbeleuchtung
- 6** Ventilator
- 7** Einhängegitter, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

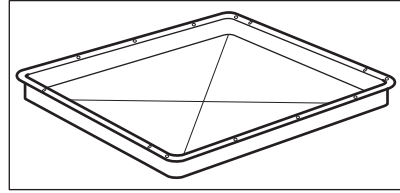
Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

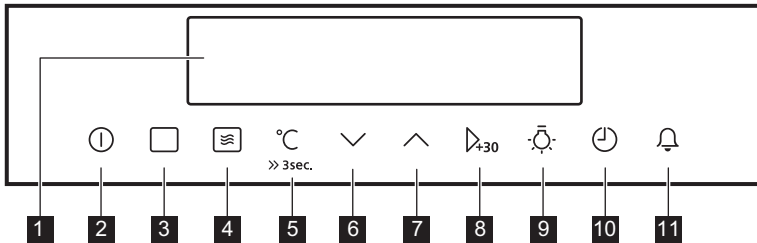
Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

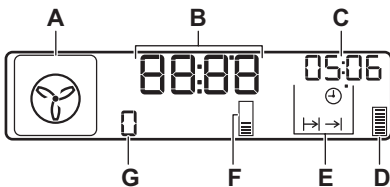


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	ANZEIGE-	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		OPTIONEN	Einstellen einer Backofenfunktion oder eines Automatikprogramms (nur bei eingeschaltetem Gerät).
4		MIKROWELLE	Einschalten der Mikrowellenfunktion. Das Sensorfeld bei eingeschalteter Funktion berühren, um die Leistung der Mikrowelle zu ändern.
5		TEMPERATUR/ SCHNELLAUFHEI- ZUNG	Einstellen und Anzeigen der Temperatur des Backofinnenraums oder des KT Sensors (sofern vorhanden). Halten Sie das Sensorfeld drei Sekunden lang gedrückt, um die Schnellaufheizfunktion ein- oder auszuschalten.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
6	∨	NACH UNTEN	Menünavigation Nach-Unten.
7	∧	NACH OBEN	Menünavigation nach oben.
8	▶+30	OK/Mikrowelle Schnellstart	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung. Aktivieren der Mikrowellenfunktion bei ausgeschaltetem Gerät. Mit jedem Berühren dieses Sensorfelds wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.
9	💡	BACKOFENBELEUCHTUNG	Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.
10	🕒	UHR	Einstellen der Uhrfunktionen.
11	🔔	KURZZEIT-WECKER	Einstellen von Kurzzeit-Wecker.

Display




- A. Symbol der Ofenfunktion
- B. Temperatur-/Uhrzeit-/Mikrowellen-Leistungsanzeige
- C. Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige/Kurzzeit-Wecker
- D. Restwärmeanzeige
- E. Anzeigen für die Uhrfunktionen
- F. Aufheizanzeige/Anzeige für die Schnellaufheizung
- G. Nummer einer Ofenfunktion/eines Programms

Weitere Anzeigen:

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
▶	Automatikprogramm	Auswahl eines Automatikprogramms.
≡	Mikrowellenfunktion	Die Mikrowellenfunktion ist eingeschaltet.
kg / gr	kg/g	Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet.
h / min	Std./Min.	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
Watt	Watt	Die Leistung für die Mikrowellenfunktion kann eingestellt werden.
°C →▶	Temperatur/Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
°C	Temperatur	Anzeige der aktuellen Temperatur.
◻°C	Temperatur	Die Temperatur kann geändert werden.
☀	Backofenbeleuchtung	Sie haben die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet.
🔔	Kurzzeit-Wecker	Der Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.

Anzeige für die Schnellaufheizung

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im

Display auf. Die Balken zeigen an, ob die Gerätetemperatur steigt oder sinkt.

Die Anzeige erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.










Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Nachdem die Anzeige der Softwareversion erloschen ist, zeigt das Display „h“ und „12:00“ an.


1. Berühren Sie zum Einstellen der Stunde(n)  oder .
2. Berühren Sie ₃₀.
3. Berühren Sie zum Einstellen der Minuten  oder .
4. Berühren Sie ₃₀ oder .

Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Berühren Sie .

 blinkt im Display.

Zum Einstellen der neuen Tageszeit siehe „Einstellen der Uhrzeit“.

TÄGLICHER GEBRAUCH















WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Bedienung des Geräts

Sie können das Gerät wie folgt bedienen:

- **Im manuellen Modus**
- **Mit Automatikprogrammen**




Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	ÖKO Braten	Wenn Sie diese Funktion während des Garvorgangs einschalten, können Sie den Energieverbrauch optimieren. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion (Heißluftgrillen).

Einstellen der Backofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät mit  ein.

Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur, das Symbol und die Nummer der Backofenfunktion an.

- Berühren Sie zum Einstellen der Backofenfunktion  oder .
- Berühren Sie , oder warten Sie fünf Sekunden, bis sich das Gerät automatisch einschaltet.



Haben Sie das Gerät eingeschaltet, aber keine Backofenfunktion und kein Programm ausgewählt, schaltet sich das Gerät automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.






Ändern der Temperatur

Berühren Sie  oder , um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu ändern.

Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt drei Mal ein Signalton, und die Aufheiz-Anzeige erlischt.

Abfragen der Temperatur

Sie können die Temperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms abfragen.

- Berühren Sie .
Die Temperatur-/Zeit-Anzeige zeigt die Backofentemperatur an.
Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie erneut  und berühren Sie dann  oder .
- Berühren Sie , um zur Anzeige der eingestellten Temperatur zurückzukehren, oder warten Sie fünf Sekunden, bis diese automatisch angezeigt wird.

Schnellaufheizung






Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Funktion Schnellaufheizung aktiviert ist.

Die Funktion Schnellaufheizung steht nicht bei allen Ofenfunktionen zur Verfügung. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn die Schnellaufheizung nicht für die eingestellte Funktion verfügbar ist. Hierzu müssen aber

die Alarmsignale im Menü „Einstellungen“ eingeschaltet worden sein.

Die Schnellaufheizfunktion verkürzt die Aufheizzeit.

Zum Einschalten der Funktion Schnellaufheizung berühren und halten Sie  mehr als drei Sekunden lang gedrückt. Wenn Sie die Funktion Schnellaufheizung einschalten, blinken die Balken im Display  nacheinander und  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion in Betrieb ist.

Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

- Allgemeine Tipps**
 - Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
 - Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
 - Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
 - Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
 - Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
- Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- Restwärme**
 - Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen (Dauer, Ende, Zeitvorwahl) und einer Garzeit von länger als 30 Minuten automatisch 10 % früher ausgeschaltet. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

- **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus und nur wieder ein, wenn Sie sie benötigen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von

Speisen nutzen möchten, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmtemperatur an.

- **Öko-Funktionen** – siehe „Ofenfunktionen“.

MIKROWELLEN-MODUS

Mikrowelle

Allgemeines:



VORSICHT! Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen darin befinden.

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen. Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Mikrowellen-Kochtabellen: Standzeit.
- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter usw. von den Lebensmitteln entfernen.
- Es wird nicht empfohlen, im Mikrowellenmodus mehr als eine Ebene zu verwenden.
- Wenn nicht anders angegeben, legen Sie die Speise auf einen Teller unten im Garraum.
- Rühren Sie, wenn möglich, die Speisen vor dem Servieren um.

Garvorgang:

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten Material abdecken. Garen Sie nur dann ohne Abdeckung, wenn eine Kruste gewünscht ist.
- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.

- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen oder ähnliches, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
- Verlängern Sie die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Wenden Sie Lebensmittel in größeren Stücken nach der Hälfte der Garzeit.
- Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke.
- Verwenden Sie flaches, breites Kochgeschirr.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit unglasierten Böden oder kleinen Löchern, z. B. an Griffen. Durch in diese Löcher eingedrungene Feuchtigkeit kann das Kochgeschirr beim Erhitzen Risse bekommen.

Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch:

- Nehmen Sie tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung und geben Sie sie auf einen kleinen umgedrehten Teller, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Kunststoffsieb verwendet werden.
- Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit. Bereits angeaute Stücke nach Möglichkeit teilen und herausnehmen.

Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark:

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur fertig auftauen lassen. Dies ergibt ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem

Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.


Auftauen von Obst, Gemüse:


- Sollen Obst und Gemüse nicht gekocht werden, nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Raumtemperatur fertig auftauen lassen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

- Fertiggerichte in Metallverpackungen oder Kunststoffschalen mit Metalldeckeln können nur dann in der Mikrowelle aufgetaut oder erhitzt werden, wenn sie speziell für die Zubereitung in der Mikrowelle ausgewiesen sind.
- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z.B. Metalldeckel entfernen und Kunststoffolie einstechen).

Fertiggerichte:

Geeignetes Kochgeschirr und Materialien

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillstufe 1
	Entfros- tung	Aufwär- men	Backen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. Pyrex, hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ¹⁾	✓	x	x	x
Grillrost, Glas und Glaskeramik aus feuerfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam)	✓	✓	✓	✓
Keramik ²⁾ , Steingut ²⁾	✓	✓	✓	x
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	x
Pappe, Papier	✓	x	x	x
Frischhaltefolie	✓	x	x	x
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss ³⁾	✓	✓	✓	x
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	x	x	x	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet ³⁾	x	x	x	✓
Backblech	x	x	x	✓
Kombirost	x	x	x	✓

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillstufe 1
	Entfros- tung	Aufwär- men	Backen	
Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte	X	✓	✓	X
Fertiggerichte in Verpackungen ³⁾	✓	✓	✓	✓

¹⁾ Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallaufgabe/-Dekorationen.

²⁾ Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

³⁾ Die vom Hersteller vorgegebene maximale Temperatur muss unbedingt berücksichtigt werden.

Tipps für die Mikrowelle

Ergebnis	Abhilfe
Sie finden keine Angaben für die vorbereitete Speisemenge.	Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Erhöhen oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit.
Die Speise ist nach dem Garen zu trocken.	Wählen Sie eine kürzere Garzeit oder eine niedrigere Mikrowellenleistung und decken Sie die Speisen mit einem mikrowellengeeigneten Material ab.
Die Speise ist nach Ablauf der Garzeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Längere Garzeit einstellen oder höhere Mikrowellenleistung wählen. Beachten Sie, dass für die Zubereitung größerer Gargutmengen im Allgemeinen eine längere Gardauer erforderlich ist. Rühren Sie oder drehen Sie Lebensmittel während des Kochens.
Nach Ablauf der Garzeit ist das Gargut an den Rändern überhitzt, aber immer noch nicht gar in der Mitte.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit. Flüssigkeiten, wie z.B. Suppe, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Was Sie noch berücksichtigen sollten:

- Speisen haben unterschiedliche Formen und Beschaffenheiten. Sie werden in unterschiedlichen Mengen zubereitet. Deshalb kann die notwendige Dauer und Leistungsstufe zum Auftauen, Erwärmen oder Garen unterschiedlich sein. Als Richtlinie gilt: **Doppelte Menge = nahezu doppelte Zeit.**
- Die Mikrowelle erzeugt die Wärme direkt im Lebensmittel. Aus diesem Grund können nicht alle Stellen gleichzeitig erhitzt werden. Erhitzte Gerichte müssen umgerührt oder gewendet werden, besonders bei der Zubereitung größerer Mengen.
- Die **Standzeit** ist in den Tabellen angegeben. Lassen Sie das Gargut im Gerät oder ausserhalb stehen, damit sich die Wärme gleichmäßiger verteilen kann.
- Stellen Sie die Leistungsstufe gemäß der Gargutmenge ein. Eine zu hohe Leistungsstufe kann bei kleinen Gargutmengen das Gargut verbrennen oder bei Verwendung von Zubehör zu Funkenschlag führen.
- Reis lässt sich besser in flachem, breitem Kochgeschirr zubereiten.


Mikrowellenfunktionen


Funktionen	Beschreibung
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Obst, oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
Kombi	Wird für den gemeinsamen Betrieb des Backofens und der Mikrowelle verwendet. Dient dem schnelleren Garen und gleichzeitigen Bräunen.
Schnellstart	Verwenden Sie diese Funktion, um durch einmaliges Berühren des Sensorfeldes \triangleright_{+30} die Mikrowellenfunktion bei maximaler Mikrowellenleistung einzuschalten. Einschaltdauer: 30 Sekunden.


Einstellen der Mikrowellenfunktion


Deaktivieren Sie das Gerät, um die normalen Mikrowellenfunktionen zu benutzen.


1. Berühren Sie , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.

Im Display werden das Symbol  und die standardmäßige Mikrowellenleistung angezeigt.




2. Berühren Sie \checkmark oder \wedge , um die Mikrowellenleistung einzustellen. Die Leistungseinstellung ändert sich in Schritten von 100 W.
3. Berühren Sie  zum Einstellen der DAUER. Siehe „Einstellen der DAUER“. Berühren Sie \triangleright_{+30} , um die Mikrowellenfunktion zu bestätigen und zu starten.

-  Wenn Sie die DAUER nicht einstellen und die Mikrowellenfunktion mit \triangleright_{+30} nicht unmittelbar starten, beträgt die Dauer 30 Sekunden. Mit jedem Berühren dieses Sensorfelds wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.


-  Wenn \triangleright_{+30} nicht mehr berührt wird, wird das Gerät nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.



-  Bei einer DAUER von mehr als 7 Minuten muss die Mikrowellenleistung reduziert werden.

-  Die maximale Einstellung für die DAUER beträgt 90 Minuten.


-  Sie können die Mikrowellenleistung (durch Berühren von  und anschließendes Berühren von \checkmark oder \wedge), und die DAUER (durch Berühren von ) während des Mikrowellenbetriebs jederzeit ändern.


4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Die Mikrowellenfunktion wird automatisch ausgeschaltet. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.

Um das Gerät auszuschalten, berühren Sie .


-  Wenn Sie  berühren oder die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um Sie wieder einzuschalten, berühren Sie \triangleright_{+30} .

Einstellen der Kombi-Funktion



1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein. Siehe hierzu „Einstellen der Backofenfunktion“.
2. Berühren Sie , und führen Sie dieselben Schritte durch wie beim Einstellen der Mikrowellenfunktion. Die Kombi-Funktion kann nicht mit der Funktion ENDE und SET + GO kombiniert werden.

 Beim Einstellen der Funktion ENDE → I und normaler Backofenfunktion, wechselt die Funktion in DAUER → I und einer Kombi-Funktion. Beim Einstellen der Funktion DAUER → I und normaler Backofenfunktion, bleibt die Funktion auch bei der Kombi-Funktion bestehen. Ist die eingestellte DAUER länger als 90 Minuten, kann die Kombi-Funktion nicht aktiviert werden.

Einstellen der Schnellstartfunktion

1.  zum Ausschalten des Gerätes berühren.
2. Berühren Sie Δ_{30} , um die Schnellstartfunktion einzuschalten.

Mit jedem Berühren von Δ_{30} wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.

-  Sie können die Mikrowellenleistung ändern (siehe Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“).
3. Berühren Sie  zur Einstellung der Funktion DAUER. Siehe „Einstellen der DAUER“.






Anwendungsbeispiele für die Leistungseinstellungen beim Kochen

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Leistungsstufe	Verwendung
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	Erhitzen von Flüssigkeiten Ankochen zu Beginn eines Garvorgangs Garen von Gemüse Schmelzen von Gelatine und Butter
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten Erwärmen von Tellergerichten Köcheln von Eintopfgerichten Garen von Eierspeisen
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	Weitergaren von Speisen Garen empfindlicher Lebensmittel Erwärmen von Babynahrung Köcheln von Reis Erwärmen von empfindlichen Speisen Schmelzen von Käse
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot Auftauen von Käse, Sahne, Butter Auftauen von Obst und Kuchen (Torten) Gehen lassen von Hefeteig Anwärmen von kalten Speisen und Getränken

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen



Uhrfunktion		Anwendung
	GARZEITMESSER	Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange das Gerät bereits in Betrieb ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
	TAGESZEIT	Anzeige der Tageszeit. Zum Ändern, siehe „Einstellen der Uhrzeit“.
	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Sie können die Dauer und das Ende gleichzeitig einstellen (Zeitvorwahl), wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
	SET + GO	Mit dieser Funktion werden die gewünschten Einstellungen gespeichert, damit das Gerät durch ein einmaliges Berühren des Sensorfeldes zu einem beliebigen späteren Zeitpunkt eingeschaltet werden kann.

Garzeitmesser










Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind.

Der Garzeitmesser beginnt zu zählen, sobald das Gerät aufgeheizt wird.



1. Zurücksetzen des Garzeitmessers:
Berühren Sie .
2. Berühren Sie , bis im Display „00:00“ erscheint und der Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen beginnt.


Einstellen der DAUER

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.
 blinkt im Display.
3. Verwenden Sie zum Einstellen der DAUER in Minuten  oder .
4. Berühren Sie  zur Bestätigung.




5. Berühren Sie zum Einstellen der DAUER in Stunden  oder .



Wenn Sie während des Einstellens der DAUER die Sensorfelder  oder  berühren, schaltet das Gerät auf die Funktion ENDE.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal.
 und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
7. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen von ENDE

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.
 blinkt im Display.

3. Drücken Sie \wedge oder \vee um das ENDE einzustellen und Δ_{30} oder \odot um die Auswahl zu bestätigen. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Das Symbol $\rightarrow|$ und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

4. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen von SET + GO

Die Funktion „SET + GO“ lässt sich nur bei eingestellter DAUER einschalten.

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion (oder ein Programm) sowie die Temperatur ein (siehe „Einstellen der Backofenfunktion“ und „Ändern der Temperatur“).
2. Stellen Sie die DAUER ein (siehe „Einstellen der DAUER“).
3. Berühren Sie \odot wiederholt, bis \square im Display blinkt.
4. Berühren Sie Δ_{30} , um die Funktion SET + GO einzustellen.

Im Display werden die Symbole $\rightarrow|$ und \square angezeigt sowie die Anzeige für die aktuell eingeschaltete Uhrfunktion.

5. Starten Sie die Funktion SET + GO durch Berühren eines Sensorfelds (außer EIN/AUS).

Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

Verwenden Sie den KURZZEIT-WECKER zum Einstellen einer Countdownzeit (max. 2

Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Berühren Sie \odot .
 \triangle und „00“ blinken im Display.
2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit \wedge oder \vee ein. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.
3. Berühren Sie Δ_{30} . Andernfalls wird der KURZZEIT-WECKER nach fünf Sekunden automatisch gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und „00:00“ sowie \triangle blinken im Display.
4. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

Einstellen der Zeitvorwahl

Die Funktionen DAUER $\rightarrow|$ und ENDE $\rightarrow|$ können gleichzeitig verwendet werden, wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst die DAUER $\rightarrow|$ und dann das ENDE $\rightarrow|$ ein (siehe „Einstellen der DAUER“ und „Einstellen von ENDE“).



Ist die Zeitvorwahl eingeschaltet, werden das Symbol der Backofenfunktion, $\rightarrow|$ mit einem Punkt und $\rightarrow|$ permanent angezeigt. Der Punkt in der Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige zeigt an, welche Uhrfunktion eingeschaltet ist.

AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



9 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm

oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung damit haben. Auf dem Display werden die Einschubebenen und die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme angezeigt.

Automatikprogramme

Programmnummer	Programmname
1	FLEISCH
2	GEMÜSE, GEFROREN
3	HÄHNCHEN, GANZ
4	MUFFINS
5	PIZZA
6	KARTOFFELGRATIN
7	APFELWÄHE
8	WEISSBROT
9	RINDERSCHMORBRATEN

Automatikprogramme

1. Schalten Sie das Gerät ein.
 2. Berühren Sie .
- Im Display werden das Symbol  und die Nummer des Automatikprogramms angezeigt.
3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Automatikprogramm auszuwählen.
 4. Berühren Sie \triangleright_{+30} oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch eingeschaltet wird.




Bei der Auswahl eines Automatikprogramms mit Mikrowellen-Modus startet das Gerät nicht automatisch, solange die Tür noch geöffnet ist. Nach dem Schließen der Tür muss die Auswahl mit \triangleright_{+30} bestätigt werden.

5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. Das Symbol \triangleright_{+30} blinkt. Das Gerät wird ausgeschaltet.
6. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

Wenn Sie das Fleischgewicht eingeben, berechnet das Gerät die Gardauer automatisch.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .
3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Programm mit Gewichtseingabe einzustellen.

Im Display wird folgendes angezeigt: die Gardauer, das Symbol für die Dauer \triangleright_{+30} , ein Standardgewicht und die Gewichtseinheit (kg, g).

4. Berühren Sie \triangleright_{+30} , oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden. Das Gerät wird eingeschaltet.
5. Sie können das Standardgewicht mit \wedge oder \vee ändern. Berühren Sie \triangleright_{+30} .
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton, und \triangleright_{+30} blinkt. Das Gerät wird ausgeschaltet.
7. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

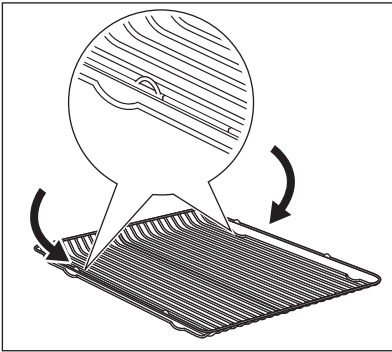


WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Einsetzen des Zubehörs

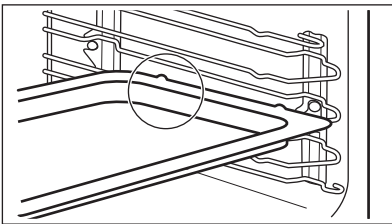
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



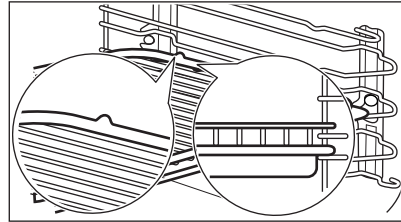
Backblech:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech zusammen:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.






Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.



1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät mit  aus. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.
2. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig  und .

Ein akustisches Signal ertönt. SAFE wird im Display angezeigt. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Verwenden der Tastensperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion.

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig  und .

Ein akustisches Signal ertönt.

Loc wird im Display angezeigt.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.



Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet.










Verwenden des Einstellungsmenüs

Das Menü Einstellungen lässt sich nur bei ausgeschaltetem Gerät aufrufen.

Mit dem Einstellungsmenü können Sie Funktionen im Hauptmenü ein- und ausschalten. Das Display zeigt SET und die Nummer der Einstellung an.

	Beschreibung	Mögliche Einstelloption
1	SET+GO	EIN/AUS
2	RESTWÄRMEANZEIGE	EIN/AUS
3	TASTENTÖNE ¹⁾	KLICK/BEEP/AUS
4	ALARMSIGNALE	EIN/AUS
5	SERVICE-MENÜ	-
6	ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND	JA/NEIN

¹⁾ Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.

1. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, halten Sie  drei Sekunden gedrückt. Das Display zeigt SET1 an, wobei die „1“ blinkt.
2. Berühren Sie zum Einstellen  oder .
3. Berühren Sie +30.
4. Berühren Sie  oder , um die eingestellte Option zu ändern.
5. Berühren Sie +30.
Berühren Sie zum Beenden des Einstellungsmenüs  oder halten Sie  gedrückt.

Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Backofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Berühren Sie nach der automatischen Abschaltung ein Sensorfeld, um das Gerät wieder einzuschalten.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung, Bio-Garen, Dauer, Ende, Zeitvorwahl.

- Wenn Sie eines der Sensorfelder während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald der Kurzzeitwecker abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Helligkeit des Displays

Das Displays verfügt über zwei Helligkeitsstufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt, bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können,

Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Backen auf einer Ebene

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	2
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Sponge cake/Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbe- teig ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	70 - 90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Back- blech ²⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unterhitze			2
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Blätterteig ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	1
Obstkuchen mit Mübeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Gebäck

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mübeteig-Plätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/Mübeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	3
Short bread /Mübeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	2
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	1
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	20 - 30	3
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	160	20 - 35	3
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelaufwurf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Mürbe- teiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 3
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef/Filet	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Rinderfilet	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Kalbsbraten	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	3
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	3

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	3
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	3
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	3
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	3
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	3
Fladenbrot ¹⁾	230	10 - 20	3
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammkuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Brat-Tabellen

Rindfleisch

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Schweinefleisch

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalb

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalbshaxe	Heißluftgrillen	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluftgrillen	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Geflügel

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	Heißluftgrillen	je 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Halbes Hähnchen	Heißluftgrillen	je 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen, Poularde	Heißluftgrillen	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80	1
Ente	Heißluftgrillen	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Fisch, gedämpft

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Speisen

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Süßspeisen	Heißluft mit Ringheizkörper	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Herzhafte Gerichte mit gekochten Zutaten (Nudeln, Gemüse)	Heißluft mit Ringheizkörper	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Herzhafte Gerichte mit rohen Zutaten (Kartoffeln, Gemüse)	Heißluft mit Ringheizkörper	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grillstufe 1

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



VORSICHT! Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef/Filet, Medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, Medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grillstufe 2

Gargut	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers / Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Grillwürste	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks / Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toast	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	2

Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	3
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	3
Pommes frites, dünn ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes frites, dick ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketten ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Tabelle für gefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren ¹⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes Frites ²⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes ³⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

³⁾ Backofen vorheizen.

Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.

- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine große Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	0,5	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4	60	60	-

Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3
Pilze	50 - 60	6 - 8	3
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3
Birnen	60 - 70	6 - 9	3

Mikrowellen-Gartabellen

Fleisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Ganze Fleischstücke	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Steak	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.
Gemischtes Hackfleisch	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.
Gulasch	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.

Geflügel auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hähnchen	200	1	25 - 30	10 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden, ange-taute Stellen mit Alufolie abdecken.
Hähnchenbrust	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, ange-taute Stellen mit Alufolie abdecken.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hähnchenschlegel	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, ange-taute Stellen mit Alufolie abdecken.
Ente	200	2	45 - 60	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden, ange-taute Stellen mit Alufolie abdecken.

Fisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilets	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wurst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Wurst in Scheiben	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Milchprodukte auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Quark	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Butter	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Käse	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Sahne	100	0.25	7 - 12	20 - 30	Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Kuchen/Gebäck auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hefeteig	100	1 Stück	2 - 3	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Käsekuchen	100	1 Stück	2 - 4	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Kuchen (Torte)	100	1 Stück	1 - 2	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Trockener Kuchen (z. B. Rührkuchen)	100	1 Stück	2 - 4	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Früchtekuchen	100	1 Stück	1 - 2	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Brot	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brot, geschnitten	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brötchen	100	4 Brötchen	5 - 8	5 - 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Obst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Erdbeeren	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Aprikosen	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Garen/Schmelzen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Schokolade/ Schokoladenkugelnverpackung	600	0.15	2 - 3	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Butter	200	0.1	2 - 4	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Auftauuen oder Aufwärmen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Babynahrung in Gläsern	300	0,2 kg	2 - 3	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren, Temperatur überprüfen.
Babymilch (Flasche, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Löffel in die Flasche geben, umrühren, Temperatur überprüfen.
Fertiggerichte	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Alle Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Tiefgefrorene Fertiggerichte	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Alle Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Milch	1000	1 Tasse, ca. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Löffel in das Gefäß geben.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Wasser	1000	1 Tasse, ca. 200 ml	1:30 - 2	-	Löffel in das Gefäß geben.
Soße	600	200 ml	1 - 2	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Suppe	600	300 ml	2 - 4	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gartabelle

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch	500	0,5 kg	8 - 10	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen.
Fischfilets	500	0,5 kg	6 - 8	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen.
Frisches Gemüse, kurze Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gefrorenes Gemüse, kurze Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Frisches Gemüse, lange Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Etwas 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gefrorenes Gemüse, lange Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Etwas 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Pellkartoffeln	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Reis	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Popcorn auf einem Teller in die untere Einschubebene geben.
Eierstich	300	1 kg	34 - 36	120	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.
Biskuit	600	0,475 kg	8 - 9	5	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hackbraten	400	0,9 kg	25 - 27	5	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.

1) Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

Kombifunktionstabelle

Nur ausgewählte Modelle.

Die Funktionen Heißluftgrillen und Mikrowelle verwenden.

Gargut	Hitzefestes Geschirr	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
2 halbe Hähnchen (2 x 0,55 kg)	Runde Glasschüssel, Ø 26 cm	400	230	44 - 46	2	Standzeit 5 Min.
Kartoffelgratin (1,1 kg)	Gratinform	400	180	39 - 41	1	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen. 5 Min. Standzeit.
Gebratener Schweinehals (1,1 kg)	Glasform mit Sieb	300	200	70	1	Zwischendurch wenden, 10 Min. Standzeit.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie

trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.

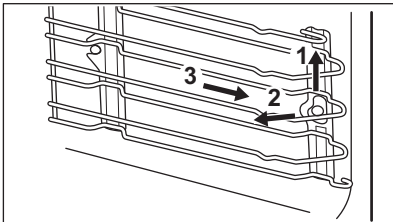
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Entfernen von Einhängegittern

Lassen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten unbedingt abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

1. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.

Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.



VORSICHT!

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Während das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit nicht an.	Das Display ist ausgeschaltet.	Berühren Sie  und  gleichzeitig, um das Display wieder einzuschalten.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Service Daten


Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.


Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

