EN
DE

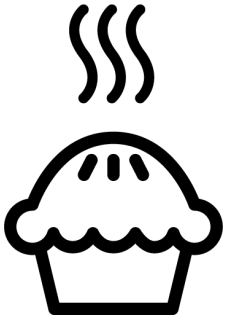
beko

Built-in Oven

User Manual

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



BBCW13400DX
BBCW17400B

385441683_1/ EN/ DE/ R.AD/ 25.03.24 10:05
7757787661-7768282942

CE

RECYCELTES UND RECYCELBARES PAPIER

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,
Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.
Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.
Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:


Hazard that may result in death or injury.


Important information or useful usage tips.


Read the user's manual.


Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions..... 4

1.1 Intended Use..... 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety..... 5
1.3 Electrical Safety..... 6
1.4 Microwave Safety..... 7
1.5 Transportation Safety..... 12
1.6 Installation Safety..... 12
1.7 Safety of Use..... 13
1.8 Temperature Warnings..... 13
1.9 Accessory Use..... 14
1.10 Cooking Safety..... 14
1.11 Maintenance and Cleaning Safety..... 15

2 Environmental Instructions..... 16

2.1 Waste Directive..... 16
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product..... 16
2.2 Package Information..... 16
2.3 Recommendations for Energy Saving..... 16

3 Your product..... 17

3.1 Product Introduction..... 17
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage..... 17
3.2.1 Control Panel..... 18
3.2.2 Introduction of the oven control panel..... 18
3.3 Oven operating functions..... 19
3.4 Product Accessories..... 21
3.5 Use of Product Accessories..... 21
3.6 Technical Specifications..... 24

4 First Use..... 25

4.1 First Timer Setting..... 25
4.2 Initial Cleaning..... 25

5 Using the Oven..... 26

5.1 General Information on Using the Oven..... 26
5.2 Operation of the Oven Control Unit..... 26
5.3 Settings..... 32

6 General Information About Baking..... 36

6.1 General Warnings About Baking in the Microwave Oven..... 36
6.2 General Warnings About Baking in the Oven..... 41
6.2.1 Pastries and oven food..... 42
6.2.2 Meat, Fish and Poultry..... 44
6.2.3 Grill..... 44
6.2.4 Test foods..... 45
6.2.5 Microwave..... 46

7 Maintenance and Cleaning..... 49

7.1 General Cleaning Information..... 49
7.2 Cleaning Accessories..... 50
7.3 Cleaning the Control Panel..... 50
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)..... 50
7.5 Cleaning the Oven Lamp..... 51

8 Troubleshooting..... 52

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - for clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - for bed and breakfast type environments.
- The product should only be used for preparing food and beverages. Do not use the oven for drying any living beings.
- This appliance is not intended for use at mobile homes, recreational vehicles and similar places.

- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.

- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

⚠ 1.4 Microwave Safety

- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - for clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - for bed and breakfast type environments.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the

oven under adult supervision due to the temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact by the Authorised Service Agent.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person or Authorised Service Agent.
- Before operating your oven ensure that the door has been closed properly. A safety mechanism in the door lock prevents your appliance from operating when the door is open, halting the cooking operation if you open the door. You should not interfere with the door locking system or attempt to override this system. If the door locking system is overridden, risk of exposure to microwaves arises if the appliance is operated with an open door.
- Do not place any kind of object between the front of the oven and the door. You should not operate your oven if objects such as paper towels or napkins prevent it from being closed properly.
- Radio Interference: Place the oven no less than 2 metres from TVs, radios, wireless modems, access points and aerials. Otherwise it may cause interference.
- Do not cook your meals with the cooking time and microwave power set excessively high. Excessive cooking may desiccate, burn or ignite some parts of the meal.
- Never use aluminum folio or aluminum utensils for microwave cooking.
- Do not use metal objects closer than 3 cm to the oven door while cooking with microwave.
- Do not place corrosive chemicals or materials containing corrosive vapor into the oven.

When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

- Clean door and sealing surface of the oven.
- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
- Place the oven away from other heating appliances and avoid using it in damp or steamy environments.
- It is hazardous for anyone other than a competent person or the Authorised Service Agent to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic environments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Your oven has not been designed for drying any living beings.
- Do not operate your oven when it is empty. This may damage the oven. Should you wish to test the oven, place a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will suffer no damage.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Do not use earthenware containers for microwave cooking. Moisture in the earthenware may expand and cause cracking of your container.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- Do not use the cavity for storage purposes . Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- If you use materials like paper, wood or plastic for cooking in your microwave, do not leave the oven unattended. Paper, wood and similar materials may ignite, while plastic materials may melt. Do not use containers made of materials for fan oven, grilling and mixed cooking operations.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in shell and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave, as they may explode even after being heated in the microwave.
- Do not use your oven to heat carbonated drinks or foods stored in airtight containers like tin cans. This will cause pressure to build up inside the oven that may result in damage or explosion when the door is opened.
- Do not use your microwave oven for cooking or reheating unwhisked eggs, whether shelled or not. Ensure that you pierce the skins of potatoes, apples, chestnut or similar fruits and vegetables before cooking.
- Do not use porcelain containing metal (silver, gold, etc.). Ensure that you remove all metal twist-ties from food packages. Pieces of metal inside the oven can cause arcing that may result in serious damage.

- Do not use your oven with oil yo fry food as you will not be able to adjust the temperature of the oil.
- Do not use the microwave to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.
- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near flammable materials.
- Do not use the interior of your oven for storage purposes.
- Should the contents of the oven catch fire or should you notice any smoke, keep the oven door closed. Switch off the oven and remove the plug from the socket, or else remove or switch off the fuses for your home.
- Do not lean on the oven door when it is open, or let children tinker it. This will warp the oven door and prevent it from closing properly.
- Put a metal teaspoon or glass rod in the container when heating up liquids. This will prevent delay of boiling of the liquid, thus prevent sudden overflowing when the container is moved.
- Do not use the oven, if:
  - The door is not closed properly;
  - The door hinges are damaged;
  - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
  - The door window is damaged;
  - An electrical arch occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.
- It is very important not to select long durations or extremely high power levels while cooking a small amount of food in order to avoid overheating or burning the meal. For example, a slice of bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- Do not use the oven for frying as it is not possible to control the temperature of oil heated in microwave.
- Contact surfaces of the door (front side of the inner segment and inner side of the doors), must be kept clean to ensure proper operation of the oven.

1.5 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not use the oven, if:
  - The door is not closed properly;
  - The door hinges are damaged;
  - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
  - The door window is damaged;
  - An electrical arch occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children un-

der 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.9 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section **"Usage of accessories"**.
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.10 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

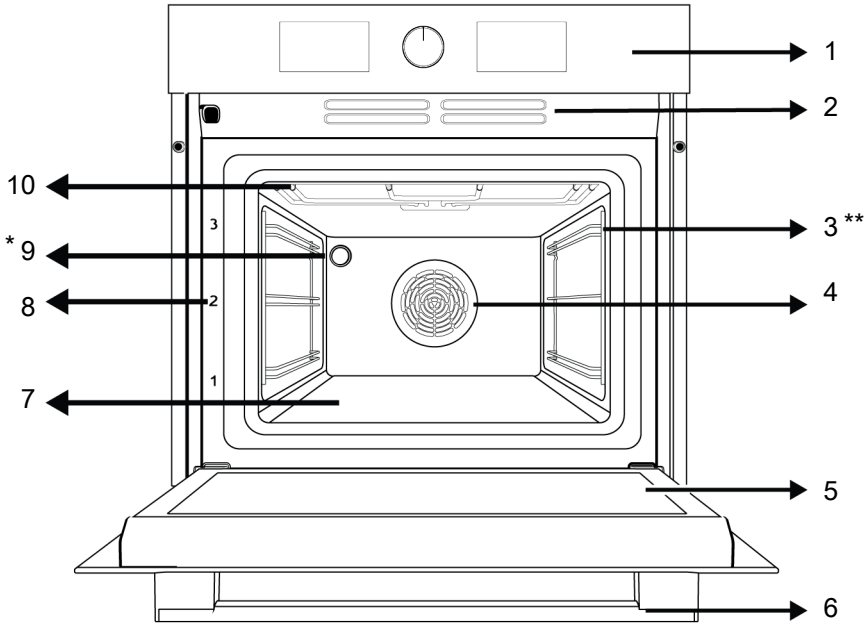
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the “Eco fan heating” operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the “Eco fan heating” operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Control panel
2 Ventilation holes
3 Wire shelves
4 Fan motor (behind the steel plate)
5 Door
6 Handle
7 Lower heater (under the steel plate)
8 Shelf positions
9 Lamp
10 Upper heater

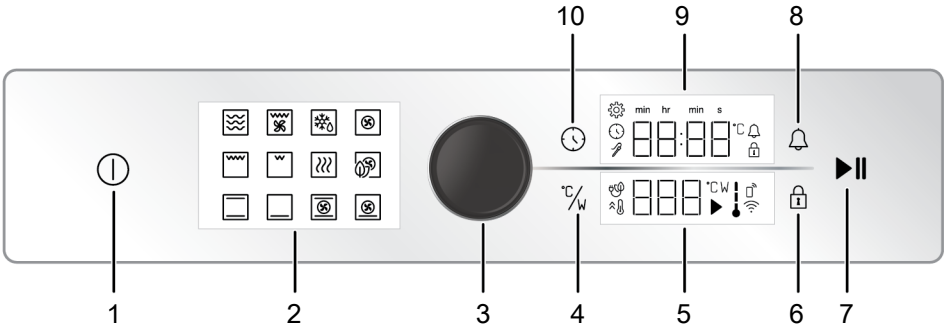
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



1 On/off key
2 Function display
3 Oven control knob
4 Temperature/Power key
5 Temperature indicator area
6 Key lock key
7 Baking start/stop key
8 Alarm key
9 Timer/duration indicator area
10 Time and settings key

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Oven control knob

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

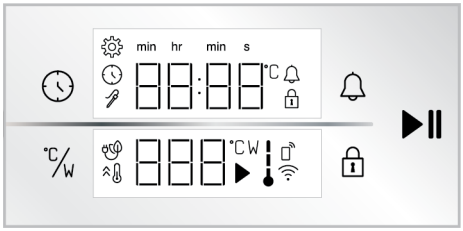
Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appliance. Functions of your product are described in the section titled “Oven operating functions”.

Indicator areas:



Keys :

: Time and settings key

: Temperature/Power key

: Key lock key

: Alarm key

: Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

: Baking time/time of day symbol

: Alarm symbol

: Settings symbol

: Key lock symbol

s : Seconds symbol

min : Minutes symbol

hr : Timer symbol

: Meat probe symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Temperature indicator area :

: Baking symbol

°C : Temperature symbol

W : Microwave power symbol

: In-oven temperature symbol

: Symbol of baking with eco fan

: Quick heating (booster) symbol

: Remove control symbol *

: Wifi symbol *

* : It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Operating functions of your oven work in 3 different principles which are only microwave function, only oven function, and combined mode.

Operation Mode	Specifications
Microwave	By operating in only microwave mode, the oven directly heats the inside of the meal. You may use the microwave for heating pre-cooked meals and drinks, defrosting and cooking. A meal would cook at the microwave mode but it would not be roasted.
Oven function	By operating only the oven heaters, it cooks the meal by heating. You may use the oven for all your cookings and defrostings. In the oven function, the meal both cooks and roasts.
Combined mode	In the combined mode, both the oven heaters and the microwave operates at the same time. The meal cooks and roasts faster in the combined mode.

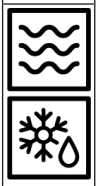
Oven functions

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled "Operation of oven control unit".
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.

	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.

Microwave and combined modes

Microwave function is available as a separate operating function. Combi modes can be set as additional settings on the normal operating function display. For combi modes, the microwave symbol shown in the table below has been added to indicate that microwave support is available for these functions.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Power range (W)	Description and use
	Microwave	-	100 200 300 600 800	Only works at microwave. It may be used to heat premade meals and drinks, and cooking meals. Meals cook without roasting.
	Microwave + Fan assisted full grill	40-280	100 200 300 600	The hot air heated by the large grill and the microwave is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Microwave + Defrost	-	100 200 300 600	The microwave and only the fan (on the back wall) operates. It is suitable for melting frozen grained foods in room temperature and cooling the cooked meals.

	Microwave + Fan Heating	40-280	100 200 300 600	The back heater of the oven operates with the microwave. The hot air heated by the rear heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. You may cook the meal quickly while also roasting it.
	Microwave + Top and bottom heating	40-280	100 200 300 600	Food is heated with the microwave from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Microwave + Pizza function	40-280	100 200 300 600	The lower heater and fan heating work together with the microwave. It is suitable for cooking pizza.

3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

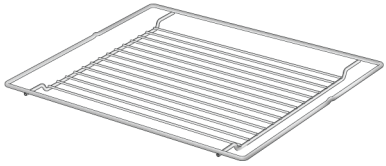
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



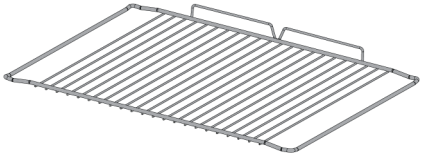
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

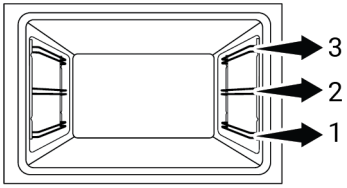


3.5 Use of Product Accessories

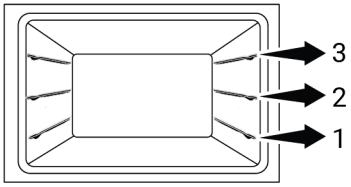
Cooking shelves

There are 3 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

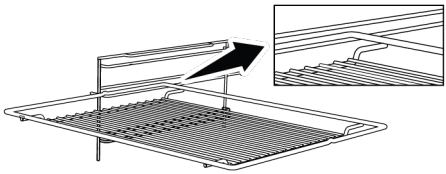


"0 shelf spot" is the oven floor. Do not use it other than for microwave.

Placing the wire grill on the cooking shelves

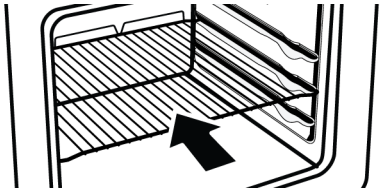
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.

On models with wire shelves :



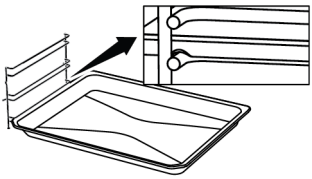
On models without wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

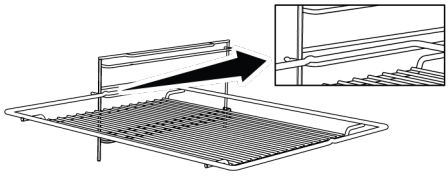
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



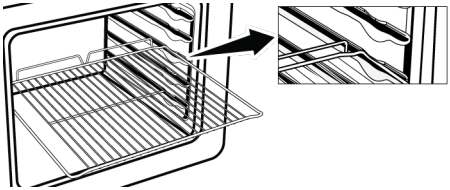
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

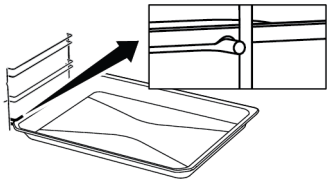


On models without wire shelves :



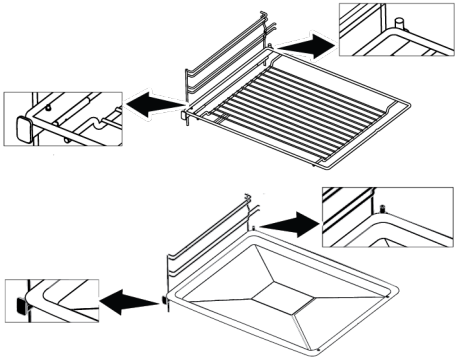
Tray stopping function

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	455 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	2,7
Oven type	Multifunction oven

Microwave features	
Net volume	48 lt
Microwave power	max. 800 W
Microwave frequency	2465 MHz

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/ top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

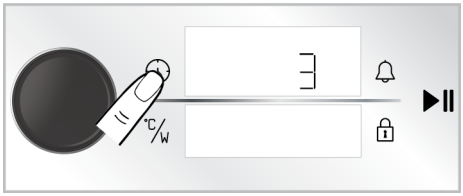
4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

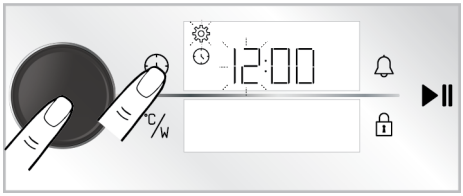
4.1 First Timer Setting

Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

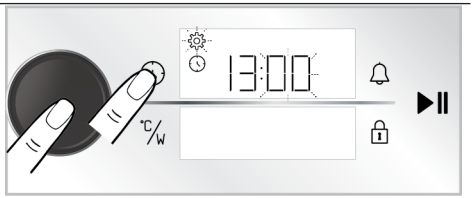
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The timer field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The minutes field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The time of day is set and the ⚙ symbol illuminates continuously.

If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the **"Settings"** section.

In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [▶ 19]". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

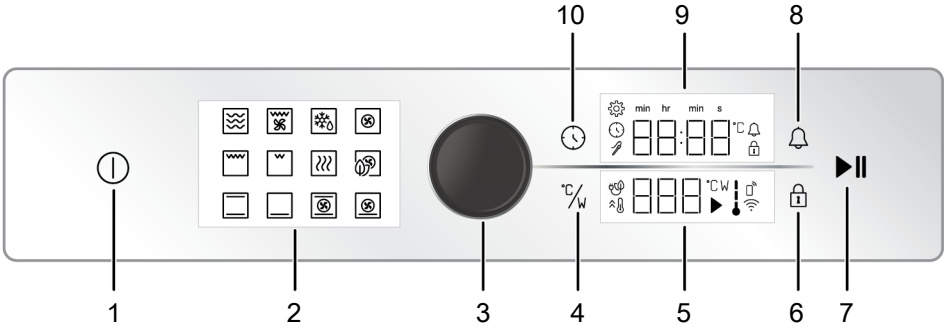
Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

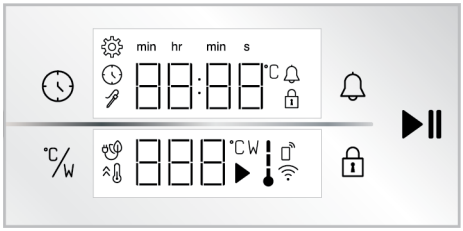
5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the **“Settings”** section.



1 On/off key
2 Function display
3 Oven control knob
4 Temperature/Power key
5 Temperature indicator area
6 Key lock key
7 Baking start/stop key
8 Alarm key
9 Timer/duration indicator area
10 Time and settings key



Keys :

: Time and settings key

: Temperature/Power key

: Key lock key

: Alarm key

: Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

: Baking time/time of day symbol

: Alarm symbol

: Settings symbol

: Key lock symbol

s : Seconds symbol

min : Minutes symbol

hr : Timer symbol

: Meat probe symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Temperature indicator area :

: Baking symbol

: Temperature symbol

W : Microwave power symbol

: In-oven temperature symbol

: Symbol of baking with eco fan

: Quick heating (booster) symbol

: Remove control symbol *

: Wifi symbol *

* : It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.

⇨ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.

If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

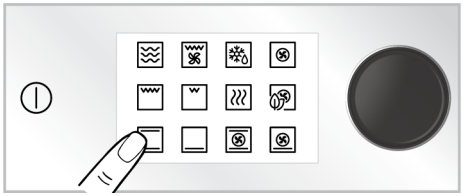
Turning off the oven

Turn off the oven by touching the ⏻ key. The time of day is shown on the display.

Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the “Top and bottom heating” function and 180 °C settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

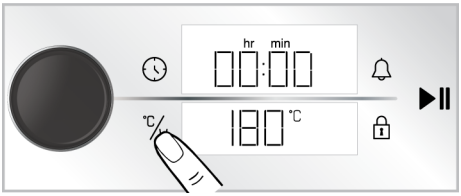


3. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the ℃ key and turn the oven control knob to the right/left.
   ⇨ The ℃ symbol flashes on the temperature display.

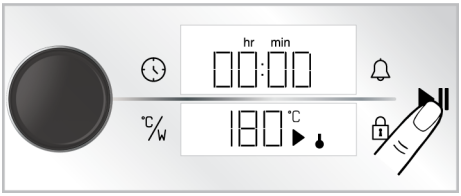


If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

4. Confirm the set temperature by touching the ℃ key.
   ⇨ The ℃ symbol lights up continuously on the temperature display.



5. After setting up operating function and the temperature touch the ▶‖ key to start baking.

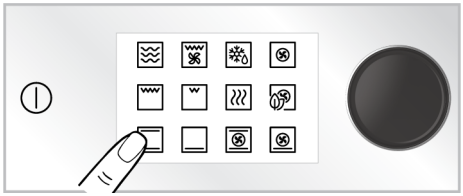


   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ⍿ and ▶ symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⍿ symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ▶‖ key to end the baking or touch the ⏻ key to turn off the oven completely.

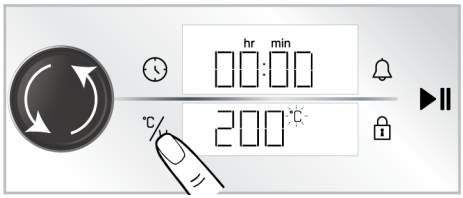
Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer. As an example, the “Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

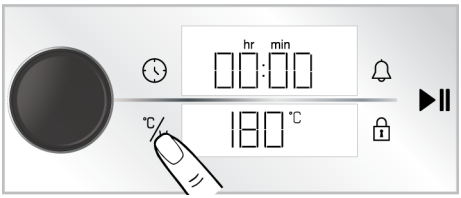


3. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the ℃ key and turn the oven control knob to the right/left.
   ⇨ The ℃ symbol flashes on the temperature display.

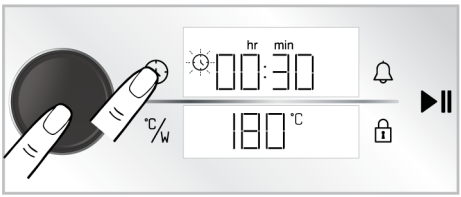


If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

4. Confirm the set temperature by touching the ℃ key.
   ⇨ The ℃ symbol lights up continuously on the temperature display.

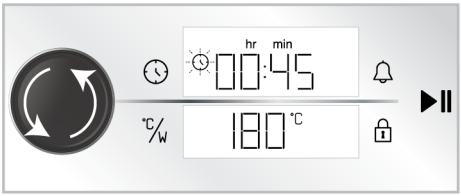


5. Push the oven control knob once or touch the ⏲ key once for the baking time.
   ⇨ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the ⏲ symbol flashes.



To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the ⏲ key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven control knob to the right/left.

6. Adjust the baking time by turning the oven control knob to the right/left. Confirm the setting by touching the ⏲ key.



The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

7. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶II key to start baking.



⇨ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ⁞ and ▶ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⁞ symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, **"End"** text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

8. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶‖ key while the audible warning is given and the **"End"** text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⏻ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

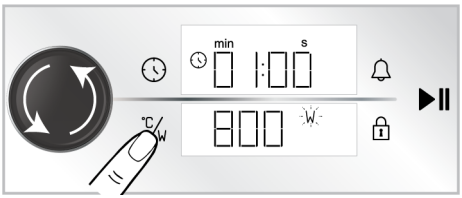
Using the microwave mode

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch the "Microwave" operation function on the function display.



3. Touch the ℃/W key to change the microwave power level. Adjust the desired microwave power by turning the oven control knob to the right/left.

⇨ The W symbol flashes on the display.

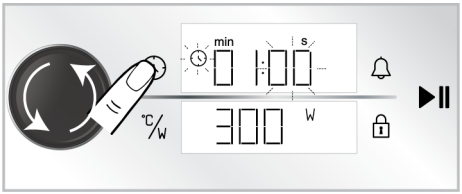


4. Confirm the set power by touching the ℃/W key.

⇨ The W symbol appears permanently on the display.

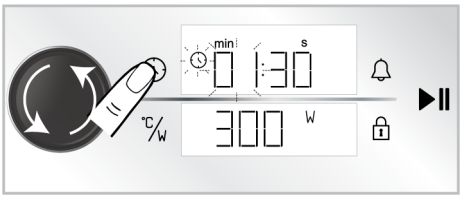
5. Push the oven control knob once or touch the ⏲ key once for the baking time.

⇨ On the display, the ⏲ symbol and the second field flash.



6. Adjust the baking time in seconds by turning the oven control knob to the right/left.
7. Confirm the baking time's second by touching the ⏲ key.

⇨ On the display, the ⏲ symbol and the minute field flash.

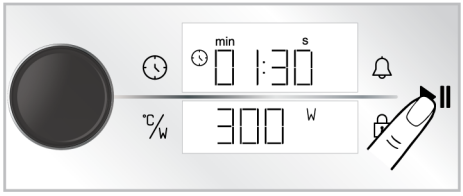


8. Adjust the baking time in minutes by turning the oven control knob to the right/left.
9. Confirm the baking time's minutes by touching the ⏲ key.

The maximum microwave power is limited to 600W when the selected baking time in microwave mode exceeds 12 minutes. The microwave power is automatically set to 600W when the selected baking times exceed 12 minutes.

The baking time intervals are determined automatically based on the microwave power you set and cannot be changed. The 800 W/ 1 minute and 30 second settings are shown as examples in the pictures.

10. To start the baking touch the ▶II key.

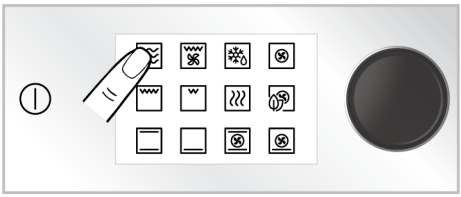


⇨ Your oven will start operating immediately in microwave function and power. The adjusted baking time starts to count down. On the display, the ▶ and W symbols are shown. When the baking time is completed, **"End"** text appears on the display, audible warning is given and baking stops.

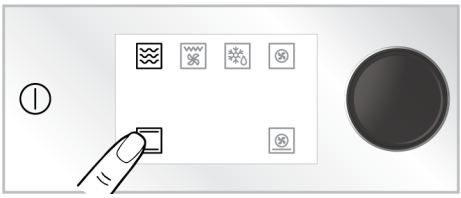
11. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶II key while the audible warning is given and the **"End"** text is shown on the display, the oven continues operating for one more minute. The oven is turned off if the ⏻ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

Using the Combi mode (Oven and microwave together)

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch the "Microwave" operation function on the function display.

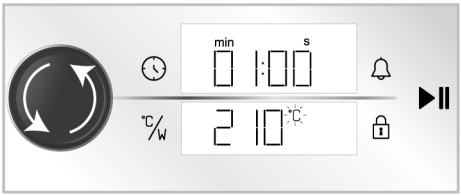


3. Touch on the combi function you want to cook with the microwave function. Both will activate. (e.g. Microwave + Top and bottom heating)



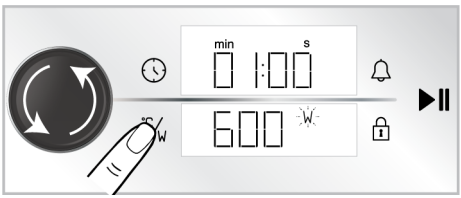
4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Turn the oven control knob to the right/left to change this temperature.

⇨ The °C symbol flashes on the display.

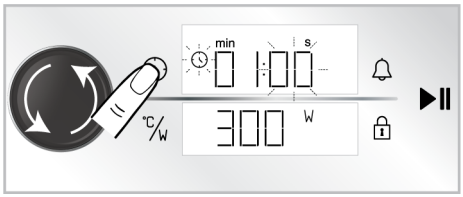


5. Confirm the temperature by touching the °C/W key.

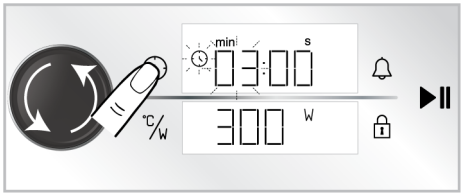
⇨ The microwave power level is activated and the pre-defined microwave power appears on the display. The W symbol flashes on the display.



6. To change the microwave power level, turn the oven control knob to the right / left and confirm the power setting by touching the ℃/W key.
7. Push the oven control knob once or touch the ⏲ key once for the baking time.
   ⇨ On the display, the ⏲ symbol and the second field flash.



8. Adjust the baking time in seconds by turning the oven control knob to the right/left.
9. Confirm the baking time's second by touching the ⏲ key.
   ⇨ On the display, the ⏲ symbol and the minute field flash.

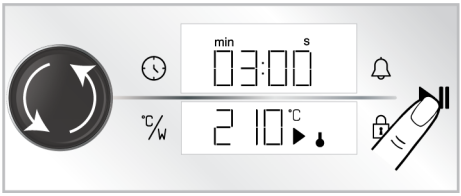


10. Adjust the baking time in minutes by turning the oven control knob to the right/left.
11. Confirm the baking time's minutes by touching the ⏲ key.

> When baking in combi modes, the maximum microwave power is limited to 600W and is not dependent on the selected baking time.

> The baking time intervals are determined automatically based on the microwave power you set and cannot be changed. The 300 W/ 3 minute setting is shown as examples in the pictures.

12. To start the baking touch the ▶‖ key.



   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected combi function, temperature and microwave power. The adjusted baking time starts to count down. On the display, the ▶ and ⁞ symbols are shown. When the baking time is completed, **"End"** text appears on the display, audible warning is given and baking stops.
13. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶‖ key while the audible warning is given and the **"End"** text is shown on the display, the oven continues operating for one more minute. The oven is turned off if the ⏻ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

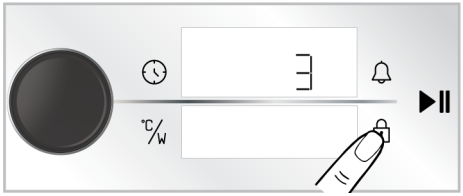
5.3 Settings

> The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

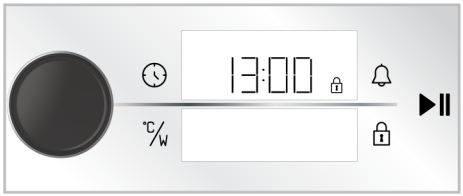
Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the 🔒 key until the 🔒 symbol appears on the timer/duration display.



⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the 🔒 symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the 🔒 symbol flashes.



While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the 🔒 key until the 🔒 symbol appears on the timer/duration display.

⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the 🔒 symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.

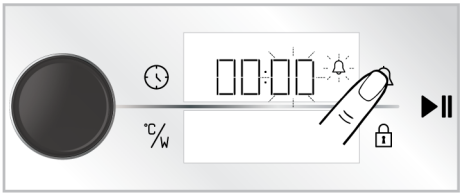
Setting the alarm

You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

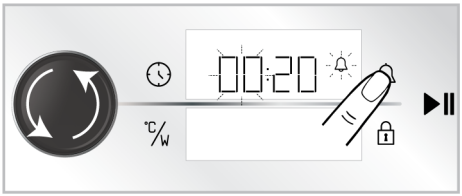
The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 key once to set the alarm period.

⇨ The minute field and 🔔 symbol start to flash on the timer/duration display.



2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by touching the 🔔 key once.
3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the 🔔 key again to confirm the setting.



⇨ On the timer/duration display, the 🔔 symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.

4. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.

⇨ The audible warning is stopped.

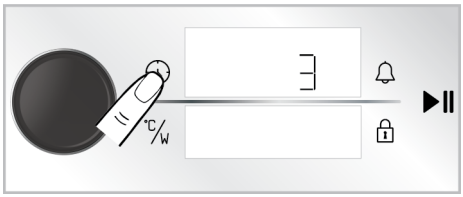
If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key once to reset the alarm period.
   ⇨ The 🔔 symbol starts to flash on the timer/duration display.
2. Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches **“00:00”**.

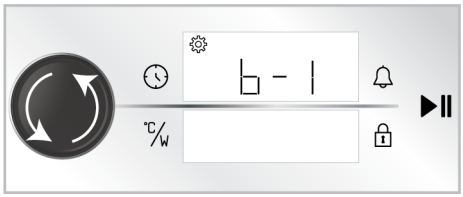
Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

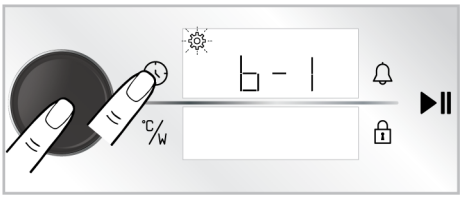
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the 🕒 key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Turn the oven control knob to the right/left until **“b-1”** or **“b-2”** appears on the timer/duration display.



3. Activate the tone setting by touching the 🕒 key again or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.

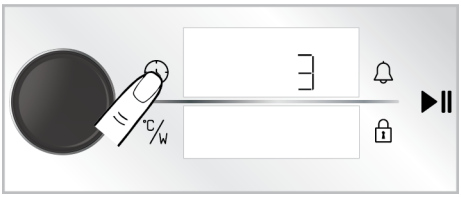


4. Adjust the desired tone by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the set tone by touching the 🕒 key again or pushing the oven control knob once.

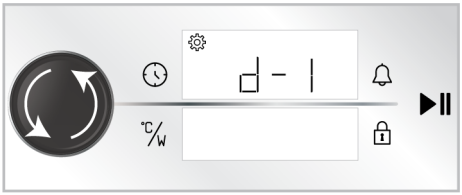
Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

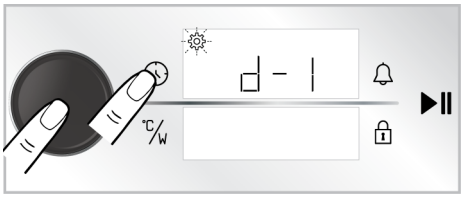
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the 🕒 key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Turn the oven control knob to the right/left until **“d-1”**, **“d-2”** or **“d-3”** appears on the timer/duration display.



3. Activate the brightness setting by touching the 🕒 key again or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.

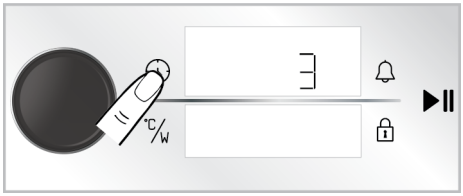


4. Adjust the desired brightness by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the brightness by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.

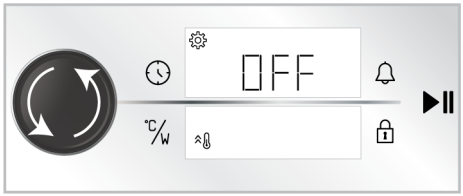
Setting the quick preheating (Booster) function

You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

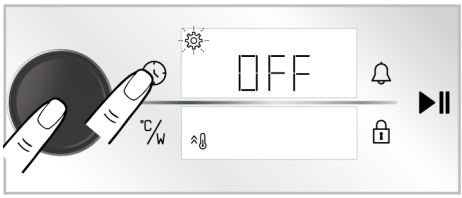
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



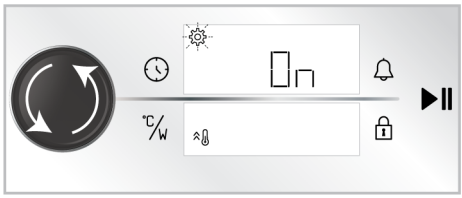
2. Turn the oven control knob to the right/left until the ♨ symbol and **"OFF"** appear on the display.



3. Activate the quick preheat (Booster) setting by touching the ⏲ key or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.



4. Turn the **"OFF"** setting on the display to **"ON"** by turning the oven control knob to the right/left.



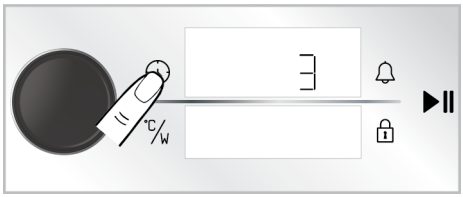
5. Confirm the preheating (booster) setting by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.

> ⓘ You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting **"OFF"** you may cancel the quick preheat setting.

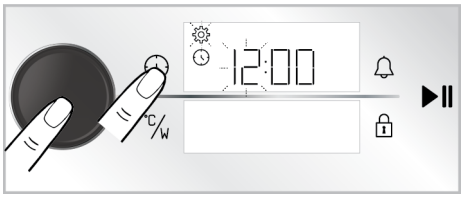
Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

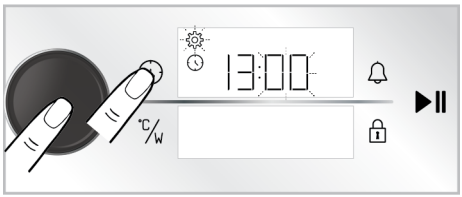
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the key once.
   ⇨ The timer field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the key once.
   ⇨ The minutes field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the key once.
   ⇨ The time of day is set and the ⚙ symbol illuminates continuously.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.
Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Microwave Oven

To prevent overflow when heating water and other liquids in the microwave oven:
- Do not use closed or narrow lidded containers.
- Do not over heat.
- Before putting the container into the microwave, stir it with a spoon and open the lid, then in the middle of heating stir it again. Do not leave the spoon inside while the oven is operational.
- While heating liquids such as soup and sauce, these liquids may bubble and overflow unexpectedly before boiling. While heating such liquids, do not leave its side.
- While heating baby food or drink inside a baby bottle, before giving it to the baby, shake it and control its temperature. Remove the lid and the mouthpiece before heating.
- Remove the food from the plastic package before cooking or defrosting it. In certain exceptional cases, you may need to cover the food with a special nylon stretch film.
- Unless you use specially designed bags for microwave ovens, do not use your appliance for popcorn.
- Chocolate candies and baked goods with low liquid content should be heated carefully.
- Eggs in shell and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave, as they may explode even after being heated in the microwave.

Advantages of microwave
- In traditional ovens, the heat spread into the device through electrical elements and gas hobs penetrate the food from outside in. Because of that lots of energy

was wasted to heat up the inside air, oven components and the food containers.
- In microwave oven, the heat is created through the food itself and the heat wave moves inside out. There is no heat loss at the inner walls of the oven or the containers (if they are the right material for microwave use), in other words only the food gets heated.
- Microwave ovens seriously decrease the cooking time. Microwave cooking requires about half to one-third of the time required in normal ovens. This depends on the density, heat and quantity of the content to be cooked.
- You may cook the food in its own juice without adding too much or no seasoning, and preserve its natural taste.
- Microwave ovens waste less energy. The energy is only used at cooking. Energy does not go to waste in a microwave.
- You do not need to worry about the meat being defrosted or not. Microwave ovens defrost frozen foods in little time, hence you may start cooking immediately. This reduces the risk of bacterial growth.
- Due to the shorter cooking time, it preserves the nutritional values of the food.
- It offers easier cleaning than conventional ovens.

In theory the microwave

- Microwave is a sort of energy that is similar to radio and television waves. The magnetron tube inside your microwave oven creates microwave energy. Microwave energy spreads in all directions inside the oven and is reflected from the side walls, penetrating the food evenly. Microwaves cause the molecules in the food to vibrate rapidly. This vibration creates the heat that cooks the food.
- Microwaves do not pass through the metal walls of your oven. Microwaves can pass through materials such as ceramics, glass or paper.

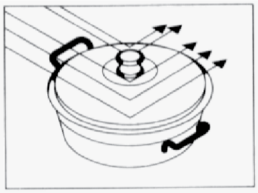
Why does food get hot?

- Most foods contain water, and water molecules vibrate when exposed to microwaves. The friction between the molecules creates the heat that warms the food, defrosts the frozen goods, cooks or keeps the warmth. Because of the rising heat inside the food
- Food can be cooked with little to no oil at all;
- Defrosting, heating or cooking is a lot faster in a microwave than it is in traditional ovens;
- The vitamins, minerals and nutrients are kept inside the food;
- The natural colour and flavour of the food does not change.

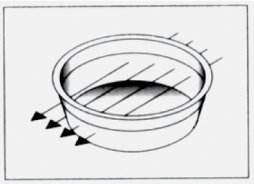
Suitable containers for microwave ovens

Microwaves can pass through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not metals. Therefore, metal containers or containers with metal parts cannot be used in a microwave oven.

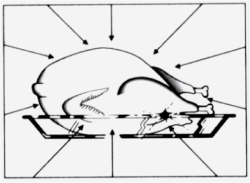
Microwaves are reflected from metal...



...but go through glass or porcelain...



...and are absorbed by foods.



Fire risk!
Never put your metal or metal coated containers into the microwave oven.

- Microwaves cannot penetrate metal. Microwaves will reflect off any metal objects in the oven causing dangerous electric arcing. Most heatproof non-metallic containers are suitable for use in a microwave oven. But some containers may include inappropriate material for use in a microwave oven. To determine if a container is suitable for a microwave, you may use the following test:
- Place the empty container you want to test and another container filled with water inside the oven.
- Run the oven at high power for one minute. If the water is warm and the container you are testing is cold, then the container is suitable for the microwave.
- On the other hand, if the water is cold and the container next to it gets hot, then microwaves have been absorbed by the container and this container is not suitable for microwave use.

Glass containers

- Do not use thin glass or lead crystal containers. Heatproof containers are suitable for microwave ovens. But do not use fragile glass containers like water and wine glasses, materials of which can be broken when heated, in the microwave oven.

Plastic containers

- Do not hold containers and dishes made of plastic or melamine in the microwave for too long; that goes for the plastic bags used to hold frozen food as well. The reason behind that is, the heat of a hot meal will eventually melt and deform the material. Use these types of material in the microwave for just a limited amount of time.

Cooking bags

- Cooking bags can be used in the microwave oven as long as they are designed for cooking. Do not forget to pierce the bags to allow the steam inside to escape. Do not use regular plastic bags for cooking as they will melt and open.

Paper

- Do not use any type of paper for prolonged cooking. This will cause the paper to burst into flames. Paper plates are only good for oily or dry food that requires small amount of time to cook.
- Do not use recycled paper. These papers may have molecules that may cause arches.

Wooden and wicker containers

- Large wooden containers should not be used, as the microwave causes the wood structure to dry out and become brittle.

Porcelain containers

- Generally, containers made of these types of material are good to use inside microwave ovens, but you need to test it to be sure.

Metal containers

- Metal containers reflect microwaves away from food. So do not use them.

Certain cookware with high iron and lead content is not suitable for use in microwave ovens. Be sure to check if your containers are microwave-safe.

Cooking vessel	**Microwave**	**Low grill**	**Top and bottom heating**	Combined modes
Heatproof Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Heat Transmitting Glass	No	No	No	No
Heatproof Ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes

Cooking vessel	**Microwave**	**Low grill**	**Top and bottom heating**	Combined modes
Plastic Plate that can be Used in a Microwave	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	No	Yes	Yes	No
Metal Grill	No	Yes	Yes	No
Aluminium Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

Placement of the food

- You will have the optimum outcome if you spread the food equally on the container. This method can be applied in many ways with satisfactory results.
- You can cook large quantities of similar items (e.g. potatoes) together. They will cook better if you place them in evenly spaced circles in the oven. Be careful not to overlap the pieces.
- When cooking dishes of different shapes and thicknesses, place the thicker parts in the middle of the tray, as microwaves will have a stronger effect on the outer layers of these food. Therefore you will have them cook faster.
- Place fish and other uneven food with the tail on the edge of the tray.
- You can stack thinly cut pieces of meat on top of each other. Thicker items such as sausages and pieces of meat should be placed side by side.
- Warm the broth and sauces in a different plate. Narrow and deep plates are better for this job than wide and shallow plates. When heating broth, sauce or soup, the containers should not be more than two-thirds full.
- If you are cooking the whole fish, poke holes to it so that the skin does not burst.
- When using stretch film, bags or baking paper, poke holes or leave an opening to allow steam to escape.
- Small pieces of food will cook faster than large pieces, equal pieces will cook faster than uneven ones. For best results, cut your food into equal sized portions.

Food height

- Very thick foods (usually roasts) will cook faster on the bottom. That means you may have to turn them several times.
- Thick or dense parts can be placed in a higher position so that the microwaves can also affect the lower and middle part of the piece.

Cooking tips

Factors effecting the microwave time:

- Microwave time depends on a few factors. The heat of the ingredients used in the recipe can significantly affect the cooking time required. Therefore, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take longer to bake than a cake made from room-temperature ingredients.
- Especially some recipes for bread, cake and cream sauces, recommend removing it from the oven before it is fully cooked. Such dishes kept closed outside the oven, will allow the food to continue to cook as the heat travels from the outside of it to the inside.
- If you keep the pieces in the oven until they are fully cooked, there is a risk of burning the outer layer. You will get the hang of which meals to be left to cook and which to be taken out and waited as time goes by.
- Do not leave the side of the pieces while they are cooking. The light of the microwave oven will automatically switch on while operational, and let you see the state of the pieces cooked.

Defrosting:

- Defrosting time may differ depending on the size of the package. Shallow, rectangular packages defrost faster than deep containers.
- Pick apart the pieces that start melting. This way they will melt easier.
- As the amount of food you cooked increase, the time needed will do too. Twice as large a meal will roughly take twice the time. If a potato takes four minutes to cook, two potatoes will take seven minutes or so. However much food you put inside the oven, the amount of microwave created will stay the same. That is, the more food you put in it, the longer it will take to cook.

Liquid content

- As microwaves are sensitive against liquids, liquid content will effect the cooking time. Meals with natural liquid ingredients (eg. vegetables, fish and poultry) will cook faster and easier. It is recommended to add water when cooking dry foods such as rice and legumes.
- It should be noted that the microwave removes moisture, so before cooking drier items such as certain vegetables, you should soak them with a little water or wrap them so that they retain their moisture.
- When cooking foods that contain very little water (like defrosting bread, popping popcorn), evaporation happens very quickly. In this case, the oven works as if it is empty and the food may burn. In such a case, the oven and the container may be damaged. Therefore, only set it to the required cooking time, and keep a close eye on the oven during the cooking process.

Steam

- Moisture in food can sometimes cause steam to form inside the oven while it is operating. This is normal.

Sugar

- Follow the recommendations in the microwave recipe book when making dishes with a very high sugar content, such as puddings and pies. If you exceed the recommended cooking time, it may cause the food to burn or damage the oven.

Food density

- Lighter, porous foods like bread and cake will cook faster than heavier, dense foods like roasts and stews. Be careful when heating porous items without hard, dry surfaces in the microwave.

Bone and fat content

- Bones transmit the heat and fat cooks faster than the meat. When cooking pieces of meat that contain bone and fat, make sure they are spread equally and are not over cooked.

Color of the dish

- Meat or poultry that has been cooked for fifteen minutes or longer will darken slightly with its own fat. To prepare a quickly-cooked meal with an appetizing and toasty look, you can coat it with barbecue or soy sauce. If you use a small amount of this sauce, it will not affect the taste of the food itself.

Reducing the internal pressure of food

- Most food are covered with skin. As they cook, pressure builds up inside them and this can cause them to burst. To prevent this, the skin must be punctured with a fork or knife. You should apply this process on potatoes, chicken livers, mussels, egg yolks, sausages, and certain types of fruit and vegetables.

Turning and stirring of pieces while cooking

- Stirring is important while cooking with microwave. While cooking in a regular manner, food are stirred so that they do not mash together. While cooking in a microwave on the other hand, the food are stirred to ensure that the heat

spreads it equally. As the outer layer will heat faster than the inside, always stir from the outside in.
- Large, long pieces such as roasts and whole poultry should be turned over to ensure even top and bottom cooking. Thus you may also need to turn cut meat and chicken over.
- Turning and stirring the pieces while cooking is important to ensure they are cooked evenly throughout.

Different cooking times

- Initially, always try the minimum cooking time and control if the meal is ready or not. The cooking times given in this manual are close estimates. Cooking times may vary depending on the size and type of food and container.

Waiting time

- Let the food sit for a while after taking it out of the oven. When defrosting, cooking and reheating, letting the pieces sit for a while will always give better results. This is because the heat being evenly distributed over the food.
- In the microwave oven, food will continue to cook even after the oven is turned off. The waiting time will increase the temperature of the food between 3°C and 8°C. This process is carried out not by the microwave oven, but by the heat in the food. The waiting time varies according to the type of food. Sometimes this time can be as short as taking the food out of the oven and putting it on the table. Or it may take up to ten minutes for large pieces.
- Remove the food from the plastic package before cooking or defrosting it. In certain exceptional cases, you may need to cover the food with a special nylon stretch film.
- It is especially recommended that some dishes such as meat, chicken, bread, cakes and cream sauce be taken out of the oven before they are fully cooked and left to wait until they are fully cooked.

6.2 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.2.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	2	180	20 … 30
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	2	150	35 … 45
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	1	150 … 160	35 … 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 … 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	1	160	35 … 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	2	170	25 … 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	1	170	30 … 40
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	180	35 … 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 … 30
Bun	Standard tray *	Fan Heating	1	180	20 … 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 … 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	1	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	1 or 2	200	30 … 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 60
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 … 220	10 … 20
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	200 … 220	10 … 15

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	1	160	25 … 35
Cookie	Standard tray *	1	180	25 … 35
Pastry	Standard tray *	1	200	45 … 55
Bun	Standard tray *	1	200	35 … 45

* These accessories may not be included with your product.

6.2.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	170	85 … 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	1	15 mins. 250/ max, after 190	70 … 90
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	1	200	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.2.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.

- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	2	250	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	2	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	2	250	20 … 30
Lamb chop	Wire grill	2	250	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	2	250	25 … 30
Veal chop	Wire grill	2	250	25 … 30
Vegetable gratin	Wire grill	2	220	20 … 30
Toast bread	Wire grill	2	250	3 … 5
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.2.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	2	140	20 … 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	2	150	35 … 45
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	1	150 … 160	35 … 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	1	160	35 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 60

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	2	250	20 … 30
Toast bread	Wire grill	2	250	3 … 5
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.2.5 Microwave

- "0 shelf spot" is the oven floor. Do not use it other than for microwave.
- It is recommended to perform microwave cooking in "Shelf position 0". For uses other than "Shelf position 0", see cooking.
- Preheating should be done with oven operating modes.

Cooking table for microwave and combi modes

Food	Operating function	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Baking time (min) (approx.)
Chicken drumstick	Microwave + Fan Heating	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	210	600	25 … 30
Whole chicken	Microwave + Fan Heating	1500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	15 mins. 230 / after 200	600	25 … 35
Frozen pizza	Microwave + Pizza function	450	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	230	200	10 … 15
Turkey leg (bone-in meat)	Microwave + Fan assisted full grill	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	230	300	28 … 32
Turkey leg (bone-in meat)	Microwave + Fan Heating	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	180	600	25 … 30
Potato gratin	Microwave + Fan Heating	1250	1	Round springform pan with a diameter of 20 cm on a cooking tray suitable for microwave cooking **	180	600	25 … 30

Food	Operating function	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Baking time (min) (approx.)
Dalyan meatballs	Microwave + Fan Heating	1800	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	5 mins. 230 / after 170	300	18 … 23
Whole fish	Microwave + Fan assisted full grill	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	250	600	8 … 14
Breaded fish fingers	Microwave + Fan Heating	600	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	230	300	10 … 15
Sauce meatballs with potatoes	Microwave + Fan Heating	1500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	210	200	32 … 40
Ready-to-serve food (chick peas with meat)	Microwave	400	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	-	600	3 … 5
Rice dish	Microwave	400	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	-	600	3 … 5
Fresh corn (80 g , 17 g oil , 3 g salt)	Microwave	80	1	Borate glass lid over the glass tray **	-	800	8 … 11
Ready-to-cook packed corn	Microwave	100	2	Glass Tray **	-	800	4 … 7

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Microwave + Defrost - Table

Food	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Microwave power (W)	Thawing time (min) (approx.)	Waiting time (min.)	Suggestion
Whole red meat	250	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	8 ... 10	10	Turn over after half the time
	500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	12 ... 16	10	Turn over after half the time
Ground meat	100	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	10 ... 14	10	Turn over after half the time
Whole chicken	1500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	25 ... 30	10	Turn over after half the time
Chicken leg	750	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	300	6 ... 10	10	-
Chicken drumstick	500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	600	6 ... 10	10	-
Fish	250	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	7 .. 12	5	Turn over after half the time
	500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	10 ... 15	5	Turn over after half the time
Sausage	300	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	5 ... 10	5	-

* These accessories may not be included with your product.

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

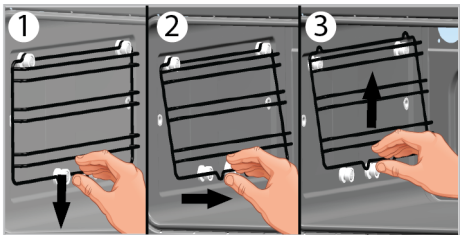
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the “Catalytic surfaces” section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Hold the side wire shelf at the bottom. Pull it down and free it from the bottom slots.
2. Pull the side wire shelf in the opposite direction of the side wall.
3. Completely remove the side wire shelf by pulling it up.



7.5 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

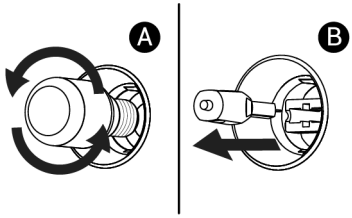
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



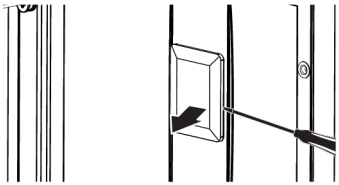
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



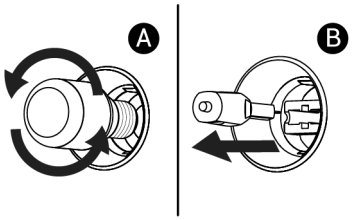
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

The microwave does not work.

- It was not properly plugged in. >>> Plug the cord.
- There might be an object between the door and the oven. >>> Remove the object and completely shut the lid.

The microwave makes strange noises whist operating.

- There is some electrical arch inside, caused by a metal object in the oven. >>> Remove the metal object from the oven.
- The hardware of the oven is touching the wall. >>> Cut its touch with the oven wall.

- There is a loose fork, knife or a cooking tool in the oven. >>> Remove the fork, knife or a cooking tool from the oven.

The meal does not heat up, or it is too slow.

- The correct operation time and/or power level is not chosen. >>> Choose the right cooking power and time for the type of meal you are heating.
- The quantity of food may be too much or it may be too cold. >>> Set additional cooking time. Constantly check for the meal not to burn.
- There is a loose fork, knife or a cooking tool in the oven. >>> Remove the fork, knife or a cooking tool from the oven.

The meal is too hot, dry or burnt.

- The correct operation time and/or power level is not chosen. >>> Check if you have chosen the right cooking power and time for the type of meal you are heating. Call the authorized service if your appliance is damaged.

Some sounds come from the oven once the cooking time is over.

- Cooling fan might be working. >>> This is not an error. The cooling fan continues operating after the oven shuts down. When the temperature is low enough, the fan shuts down automatically.

After cooking starts ▶ symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

Wilkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,
Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.
Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:


Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.


Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.


Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.


Warnung vor heißer Oberfläche.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

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

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 56

1.1 Verwendungszweck..... 56
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere 57
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten 58
1.4 Mikrowellensicherheit 60
1.5 Sicherheit beim Transport..... 65
1.6 Sicherheitshinweise zur Installation..... 66
1.7 Sicher bedienen 67
1.8 Warnhinweise zu hohen Temperaturen 68
1.9 Verwendung von Zubehör 68
1.10 Sicherheit beim Kochen 68
1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen..... 70

2 Hinweise zum Umweltschutz 70

2.1 Abfallrichtlinie..... 70
2.1.1 Informationen zur Entsorgung . 70
2.2 Paketinformationen..... 71
2.3 Tipps zum Energiesparen..... 71

3 Ihr neues Gerät 72

3.1 Produkteinführung..... 72
3.2 Bedienfeld und Bedienung 72
3.2.1 Bedienfeld..... 73
3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds 73
3.3 Ofenfunktionen 74
3.4 Produktzubehör 76
3.5 Verwendung von Produktzubehör 76
3.6 Technische Spezifikationen..... 79

4 Erste Verwendung 80

4.1 Erste Timer-Einstellung..... 80
4.2 Erstreinigung..... 80

5 Benutzung des Backofens..... 81

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens 81
5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes 81
5.3 Einstellungen 88

6 Allgemeine Hinweise zum Backen..... 92

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen in der Mikrowelle..... 92
6.2 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen..... 98
6.2.1 Backwaren und andere Ofengerichte..... 98
6.2.2 Fleisch, Fisch und Geflügel..... 100
6.2.3 Grillen..... 101
6.2.4 Testspeisen..... 102
6.2.5 Mikrowelle 103

7 Wartung und Reinigung 106

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise.. 106
7.2 Reinigung des Zubehörs 108
7.3 Bedienfeld reinigen..... 108
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)..... 108
7.5 Reinigen der Backofenlampe..... 108

8 Fehlerbehebung..... 110

1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.

1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- Dieses Produkt ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfen;
  - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - für Übernachtung mit Frühstück-Umgebungen.
- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden.

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Trocknen von Lebewesen.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Wohnmobilen, Freizeitfahrzeugen und ähnlichen Orten bestimmt.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum Erhitzen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.

- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:

1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.

1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Die Netzkabel dürfen die Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fach-

kraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

- **WARNUNG:**Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in einen gebrochenen, losen oder aus der Steckdose herausgezogenen Stecker. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

1.4 Mikrowellensicherheit

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfen;
  - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - für Übernachtung mit Frühstück-Umgebungen.
- Erlauben Sie Kindern nur dann, den Backofen ohne Aufsicht zu benutzen, wenn sie angemessene Anweisungen erhalten haben, so dass das Kind in der Lage ist, den Mikrowellenofen auf sichere Weise zu benutzen und die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung versteht.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

- Die freiliegenden Teile des Geräts werden während und nach der Benutzung heiß.
- Überprüfen Sie den Backofen auf Schäden, wie z. B. eine schiefstehende oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtungsflächen, gebrochene oder lockere Türscharniere und Verschlüsse sowie Dellen im Garraum oder an der Tür. Wenn ein Schaden vorliegt, nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person oder einem autorisierten Kundendienst repariert wurde.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Backofens, dass die Tür richtig geschlossen ist. Ein Sicherheitsmechanismus in der Türverriegelung verhindert, dass Ihr Gerät bei geöffneter Tür in Betrieb genommen werden kann, und unterbricht den Backvorgang, wenn Sie die Tür öffnen. Greifen Sie nicht in die Türverriegelung ein und versuchen Sie nicht, das System außer Kraft zu setzen. Wenn die Türverriegelung außer Kraft gesetzt wird, besteht die Gefahr, dass das Gerät bei geöffneter Tür mit Mikrowellen in Berührung kommt.
- Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Backofens und die Tür. Sie sollten Ihren Backofen nicht in Betrieb nehmen, wenn Gegenstände wie Papiertücher oder Servietten das ordnungsgemäße Schließen der Tür verhindern.
- Funkstörungen: Stellen Sie den Backofen nicht weiter als 2 Meter von Fernsehgeräten, Radios, drahtlosen Modems, Zugangspunkten und Antennen entfernt auf. Andernfalls kann es zu Störungen kommen.
- Stellen Sie die Garzeit und die Mikrowellenleistung nicht zu hoch ein. Zu langes Garen kann dazu führen, dass Teile der Mahlzeit austrocknen, verbrennen oder sich entzünden.
- Verwenden Sie zum Garen in der Mikrowelle niemals Aluminiumfolien oder Aluminiumutensilien.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallgegenstände, die sich näher als 3 cm an der Backofentür befinden.

- Geben Sie keine ätzenden Chemikalien oder Materialien, die ätzende Dämpfe enthalten, in den Backofen.

Wenn es zu Störungen kommt, können diese durch folgende Maßnahmen verringert oder beseitigt werden:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsfläche des Backofens.
- Richten Sie die Empfangsantenne von Radio oder Fernsehen neu aus.
- Stellen Sie den Mikrowellenofen in Bezug auf den Empfänger neu auf.
- Stellen Sie den Mikrowellenofen in größerer Entfernung vom Empfangsgerät auf.
- Schließen Sie den Mikrowellenofen an eine andere Steckdose an, so dass der Mikrowellenofen und der Empfänger an verschiedenen Stromkreisen angeschlossen sind.
- Stellen Sie den Mikrowellenofen nicht in der Nähe anderer Heizgeräte auf und vermeiden Sie die Verwendung in feuchten oder dampfenden Umgebungen.
- Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden muss, darf nur von einer kompetenten Person oder dem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Dieses Produkt ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B. Die Definition der Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte (Industrie-, Wissenschafts- und Medizingeräte), in denen Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Behandlung von Materialien absichtlich erzeugt und/oder verwendet wird, sowie Funkenerosionsgeräte. Bei Geräten der Klasse B handelt es sich um Geräte, die zur Verwendung in häuslicher Umgebung und in Einrichtungen geeignet sind, die direkt an ein Niederspannungsnetz angeschlossen sind, das Gebäude versorgt, die für häusliche Zwecke genutzt werden.
- Der Mikrowellenofen ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen oder Aufwärmen von Kissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.

- Ihr Backofen ist nicht zum Trocknen von Lebewesen bestimmt.
- Nehmen Sie Ihren Backofen nicht in Betrieb, wenn er leer ist. Dies könnte den Backofen beschädigen. Wenn Sie den Backofen testen möchten, stellen Sie ein Glas Wasser hinein. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und der Backofen wird nicht beschädigt.
- Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Gebrauch in Mikrowellenöfen geeignet ist.
- Verwenden Sie für das Garen in der Mikrowelle keine Steingutbehälter. Die Feuchtigkeit im Steingut kann sich ausdehnen und Risse im Behälter verursachen.

Um die Brandgefahr im Backraum zu verringern:

- Beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern den Backofen im Auge behalten, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht. Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Entfernen Sie die Drahtbändchen von den Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie die Tüte in den Ofen stellen.
- Benutzen Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum liegen, wenn er nicht benutzt wird.
- Wenn Sie Materialien wie Papier, Holz oder Kunststoff zum Kochen in Ihrem Mikrowellengerät verwenden, lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt. Papier, Holz und ähnliche Materialien können sich entzünden, während Kunststoffmaterialien schmelzen können. Verwenden Sie für Umluftofen, Grillen und gemischte Garvorgänge keine Behälter aus Materialien.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläschen für Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- Eier in der Schale und hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Erhitzen von kohlensäurehaltigen Getränken oder Lebensmitteln, die in luftdichten Behältern wie Blechdosen aufbewahrt werden. Dadurch baut sich im Inneren des Backofens ein Druck auf, der beim Öffnen der Tür zu Schäden oder Explosionen führen kann.
- Verwenden Sie Ihren Mikrowellenofen nicht zum Kochen oder Aufwärmen von ungequirlten Eiern, ob mit oder ohne Schale. Achten Sie darauf, dass Sie die Schale von Kartoffeln, Äpfeln, Kastanien oder ähnlichem Obst und Gemüse vor dem Garen anstechen.
- Verwenden Sie kein metallhaltiges Porzellan (Silber, Gold, etc.). Achten Sie darauf, dass Sie alle Metallverschlüsse von Lebensmittelverpackungen entfernen. Metallteile im Inneren des Backofens können Lichtbögen verursachen, die zu schweren Schäden führen können.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Frittieren von Speisen mit Öl, da Sie die Temperatur des Öls nicht einstellen können.
- Verwenden Sie die Mikrowelle nicht zum Erwärmen von Speiseöl oder Getränken mit hohem Alkoholgehalt.
- Stellen Sie den Backofen nicht an Orten auf, an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit entstehen, oder in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Benutzen Sie den Innenraum Ihres Backofens nicht als Lagerraum.
- Sollte der Inhalt des Backofens Feuer fangen oder sollten Sie Rauch bemerken, lassen Sie die Backofentür geschlossen. Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, oder entfernen Sie die Sicherungen in Ihrer Wohnung.
- Lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür, und lassen Sie Kinder nicht daran herumspielen. Dadurch ver-

zieht sich die Backofentür und lässt sich nicht mehr richtig schließen.
- Legen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Metallteelöffel oder einen Glasstab in den Behälter. Dies verhindert ein verzögertes Sieden der Flüssigkeit und somit ein plötzliches Überlaufen, wenn der Behälter bewegt wird.
- Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn:
  – die Tür nicht richtig geschlossen ist;
  – die Türscharniere beschädigt sind;
  – die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Vorderseite des Backofens sind beschädigt;
  – das Türfenster beschädigt ist;
  – ein elektrischer Bogen im Inneren des Backofens entsteht, obwohl sich keine Metallgegenstände im Garraum befinden.
- Es ist sehr wichtig, beim Garen einer kleinen Menge von Lebensmitteln keine lange Dauer oder extrem hohe Leistungsstufen zu wählen, um eine Überhitzung oder ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden. Zum Beispiel kann eine Scheibe Brot nach 3 Minuten verbrennen, wenn eine sehr hohe Leistungsstufe gewählt wird.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Frittieren, da die Temperatur des in der Mikrowelle erhitzten Öls nicht kontrolliert werden kann.
- Die Kontaktflächen der Tür (Vorderseite des Innensegments und Innenseite der Türen) müssen sauber gehalten werden, um einen einwandfreien Betrieb des Backofens zu gewährleisten.

1.5 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton

ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

1.6 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.

1.7 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.
- Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn:
  - die Tür nicht richtig geschlossen ist;
  - die Türscharniere beschädigt sind;
  - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Vorderseite des Backofens sind beschädigt;
  - das Türfenster beschädigt ist;
  - ein elektrischer Bogen im Inneren des Backofens entsteht, obwohl sich keine Metallgegenstände im Garraum befinden.

1.8 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

1.9 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt **„Zubehör verwenden“**.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.

1.10 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.

- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.

Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tabletts.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen des Produktdeckels entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Wenn ein Grillrost zum Braten verwendet wird, sollte ein Tablett auf den unteren Rost gestellt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofen-

boden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

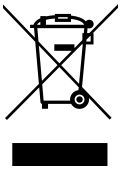
- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind. Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:
Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

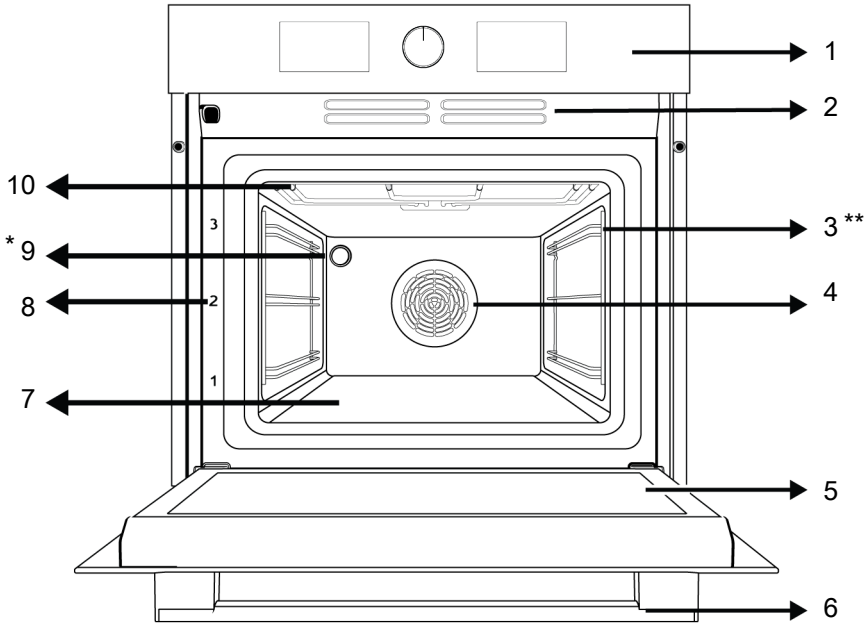
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“ -Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



1 Bedienfeld
2 Belüftungsöffnungen
3 Drahtregale
4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
5 Durch
6 Handhabung
7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
8 Regal-Positionen
9 Lampe
10 Obere Heizung

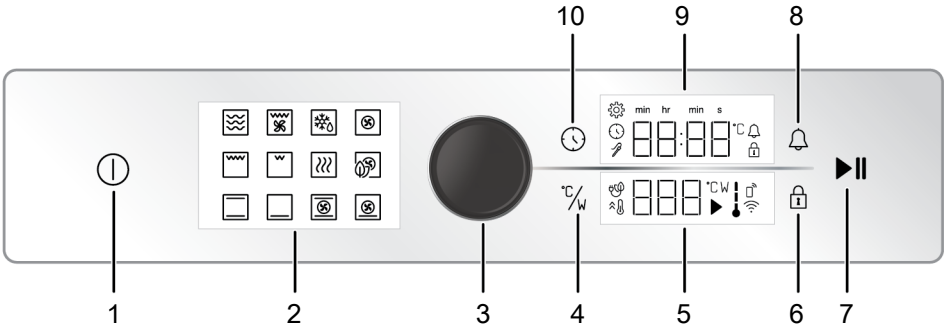
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

** Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einem Drahtgestell ausgestattet. In der Abbildung ist ein Produkt mit Drahtgestell als Beispiel dargestellt.

3.2 Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

3.2.1 Bedienfeld



1 Ein/Aus-Taste
2 Funktionsanzeige
3 Ofen-Steuerknopf
4 Temperatur-/Leistungstaste
5 Temperaturanzeigebereich
6 Taste für Tastensperre
7 Taste Backen Start/Stopp
8 Alarm-Taste
9 Timer/Daueranzeigebereich
10 Taste Zeit und Einstellungen

Wenn Ihr Produkt mit einem oder mehreren Knöpfen ausgestattet ist, kann es sein, dass diese bei einigen Modellen so angebracht sind, dass sie beim Drücken herauskommen (versenkte Knöpfe). Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein und setzen Sie den Knopf wieder ein.

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Ofen-Steuerknopf

Sie können die Einstellungen auf der Timer-/Uhr-Anzeige und der Temperaturanzeige mit dem Bedienknopf des Backofens überprüfen. Sie können durch diese Einstellungen gehen, indem Sie den Drehknopf nach rechts und links drehen und sie durch Drücken des Knopfes übernehmen.

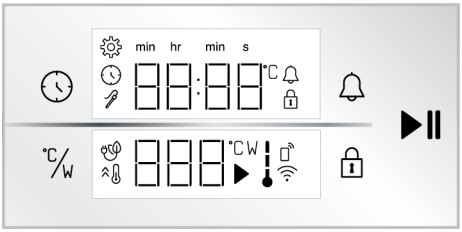
Innentemperaturanzeige des Backofens

Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentemperatur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

Funktionsanzeige

Die Arbeitsfunktionen Ihres Backofens befinden sich auf dem Funktionsdisplay Ihres Backofens. Jede Funktion wird durch Berühren aktiviert. Alle Funktionen, die auf dem Display angezeigt werden, sind schematisch dargestellt und können in Ihrem Gerät nicht vorhanden sein. Die Funktionen Ihres Produkts werden im Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ beschrieben.

Anzeigebereiche:



Tasten :

: Taste Zeit und Einstellungen

: Temperatur-/Leistungstaste

: Taste für Tastensperre

: Alarm-Taste

: Taste Backen Start/Stopp

Timer/Daueranzeigebereich :

: Symbol Backzeit/Tageszeit

: Alarm-Symbol

: Symbol für Einstellungen

: Schlüssel Schloss-Symbol

s : Sekunden-Symbol

min : Minutensymbol

hr : Timer-Symbol

: Symbol der Fleischsonde *

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Temperaturanzeigebereich :

: Symbol für Backen

°C : Temperatur-Symbol

W : Symbol für Mikrowellenleistung

: Symbol für die Ofeninnentemperatur

: Symbol des Backens mit Eco-Lüfter

: Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)

: Kontrollsymbol entfernen *

: WLAN-Symbol *

* : Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

3.3 Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Die Betriebsfunktionen Ihres Backofens funktionieren nach 3 verschiedenen Prinzipien, nämlich nur Mikrowellenfunktion, nur Backofenfunktion und kombinierter Modus.

Betriebsart	Spezifikationen
Mikrowelle	Im reinen Mikrowellenbetrieb erwärmt der Backofen direkt das Innere der Mahlzeit. Sie können die Mikrowelle zum Erwärmen von vorgekochten Speisen und Getränken, zum Auftauen und zum Kochen verwenden. Eine Mahlzeit wird im Mikrowellenmodus gegart, aber nicht gebraten.
Ofenfunktion	Wenn Sie nur die Backofenheizung betätigen, wird das Essen durch Erhitzen gegart. Sie können den Backofen für alle Koch- und Auftauprozesse verwenden. In der Backofenfunktion wird das Essen sowohl gegart als auch gebraten.
Kombinierter Modus	Im Kombinationsmodus arbeiten sowohl die Ofenheizung als auch die Mikrowelle gleichzeitig. Im Kombinationsmodus werden die Speisen schneller gegart und gebraten.

Ofenfunktionen

Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Ober-/Unterhitze	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.

	Öko-Heißluft	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein. Die Verwendung dieser Funktion wird im Abschnitt „Bedienung der Backofensteuerung“ erläutert.
	Pizza-Funktion	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	„3D“-Funktion	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Grill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Goßflächengrill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.

Mikrowelle und kombinierte Modi

Die Mikrowellenfunktion ist als separate Bedienfunktion verfügbar. Kombimodi können als zusätzliche Einstellungen auf der normalen Betriebsfunktionsanzeige eingestellt werden. Für den Kombimodus wurde das in der folgenden Tabelle gezeigte Mikrowellensymbol hinzugefügt, um anzuzeigen, dass Mikrowellenunterstützung für diese Funktionen verfügbar ist.

Funktionssymbol	Funktion	Temperaturbereich (°C)	Leistungsbereich (W)	Beschreibung und Verwendung
	Mikrowelle	-	100 200 300 600 800	Funktioniert nur in der Mikrowelle. Sie kann zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken sowie zum Kochen von Speisen verwendet werden. Die Mahlzeiten werden ohne Braten gegart.
	Mikrowelle + Umluftgrill	40-280	100 200 300 600	Die Hitze des großen Grillelementes und der Mikrowelle wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Mikrowelle + Auftauen	-	100 200 300 600	Die Mikrowelle und nur der Lüfter (an der Rückwand) läuft. Es eignet sich zum Schmelzen von gefrorenen, körnigen Lebensmitteln bei Raumtemperatur und zum Kühlen der gekochten Speisen.

	Mikrowelle + Heißluft	40-280	100 200 300 600	Die Rückwandheizung des Ofens arbeitet mit der Mikrowelle zusammen. Die Hitze des hinteren Heizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Sie können das Gericht schnell kochen und gleichzeitig braten.
	Mikrowelle + Ober-/ Unterhitze	40-280	100 200 300 600	Die Speisen werden mit der Mikrowelle gleichzeitig von oben und unten gegart Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Mikrowelle + Pizza	40-280	100 200 300 600	Die Unterheizung und der Heizlüfter arbeiten mit der Mikrowelle zusammen. Besonders für Pizza geeignet.

3.4 Produktzubehör

Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

Die Schalen im Inneren Ihres Geräts können durch die Hitzeeinwirkung verformt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Tablett abgekühlt ist.

Standard-Tablett

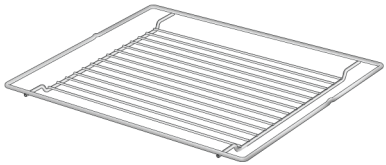
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



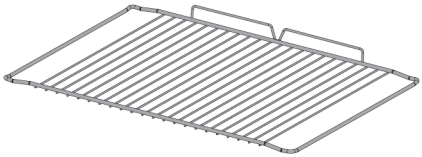
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



Bei Modellen ohne Drahtregale :

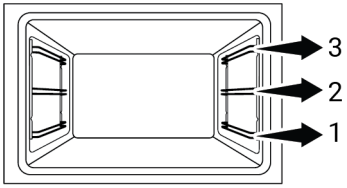


3.5 Verwendung von Produktzubehör

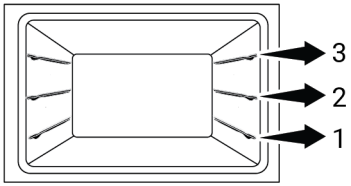
Kochregale

Im Kochbereich gibt es 3 Regalbebenen. Die Reihenfolge der Regale können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



Bei Modellen ohne Drahtregale :

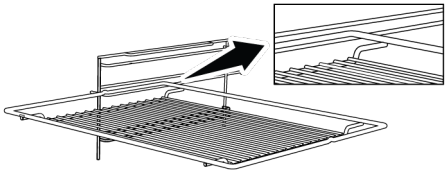


Die „0-Regalfläche“ ist der Boden des Backofens. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke als für die Mikrowelle.

Drahtgrill auf die Garroste stellen

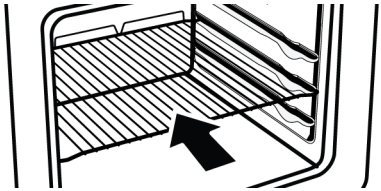
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



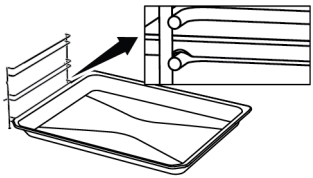
Bei Modellen ohne Drahtregale :

Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden.



Tablett auf die Garroste stellen

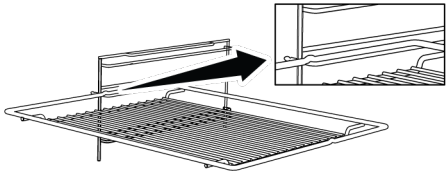
Es ist auch wichtig, die Tabletts richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Tabletts auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf dem Anschlagsockel des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



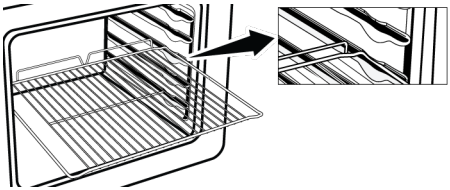
Stopperfunktion des Drahtgrills

Damit der Drahtgrill nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Beim Abnehmen des Drahtgitters können Sie es bis zum Anschlag nach vorne ziehen. Sie müssen diesen Punkt überfahren, um ihn vollständig zu entfernen.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

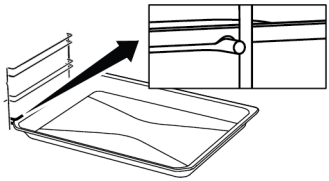


Bei Modellen ohne Drahtregale :



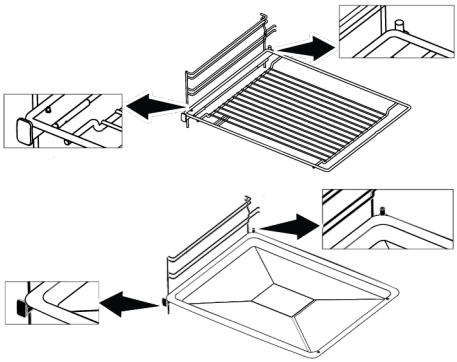
Funktion zum Anhalten des Tabletts

Damit das Tablett nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Tablett beim Herausnehmen aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es zu sich heran, bis es die Vorderseite erreicht. Um das Tablett vollständig zu entfernen, müssen Sie über diesen Anschlag fahren.



Richtige Platzierung des Drahtgitters und der Ablage auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Drahtfachböden und Teleskopmodellen

Dank Teleskopschienen lassen sich Tabletts oder der Drahtgrill einfach montieren und demontieren. Bei der Verwendung von Blechen und Drahtgrills mit der Teleskopschiene ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen an den Kanten des Grills und des Tabletts anliegen (siehe Abbildung).



3.6 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	455 /594 /567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	2,7
Ofentyp	Multifunktionsofen

Eigenschaften der Mikrowelle	
Netto-Volumen	48 lt
Mikrowellenleistung	max. 800 W
Mikrowellenfrequenz	2465 MHz

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen für den Hausgebrauch werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Die Werte werden in Ober-/Unterhitze oder (falls vorhanden)Umluft Funktionen mit der Standardlast ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.

Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

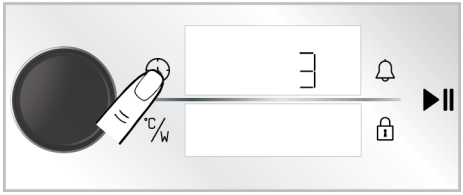
4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

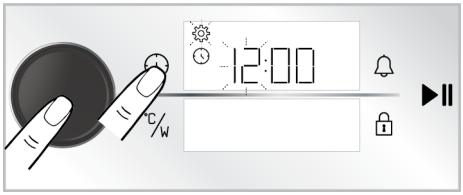
4.1 Erste Timer-Einstellung

Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofen-Modellen nicht kochen.

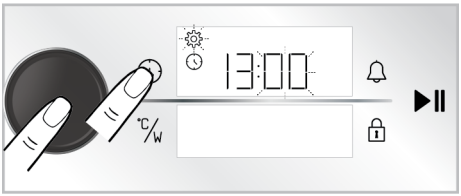
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.
   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.



2. Aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste ⏲ berühren.
   ⇨ Das Timerfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links drehen und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie den Bedienknopf des Backofens einmal drücken oder die Taste ⏲ einmal antippen.
   ⇨ Das Minutenfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste ⏲ berühren.
   ⇨ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol ⚙ leuchtet dauerhaft.

Wird die erste Timer-Einstellung nicht vorgenommen, beginnt die Tageszeit mit der bei der Produktion eingestellten Zeit. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt **„Einstellungen“** beschrieben.

Im Falle eines längeren Stromausfalls wird die Einstellung der Tageszeit aufgehoben. Sie sollte erneut eingestellt werden.

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände

und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.

4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [▶ 74]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um bei zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

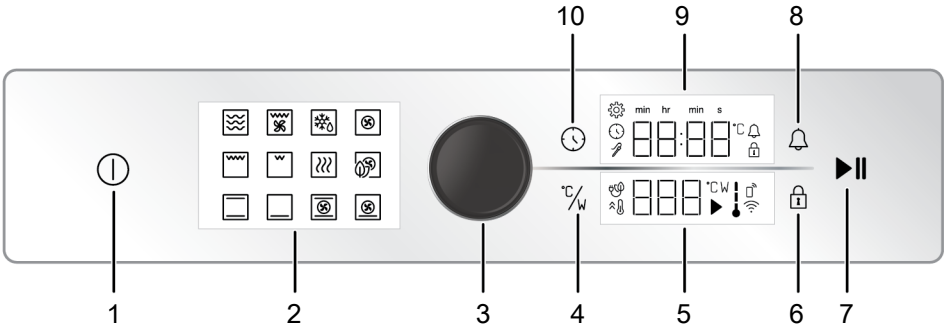
Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes

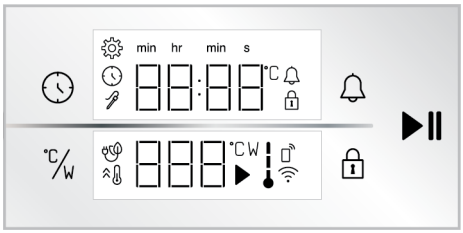
Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vorgenommenen Einstellungen zu speichern, entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.
- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.

- Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen an dem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol auf dem Display, wenn Sie mit dem Backen beginnen und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Backen eingestellt haben. Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt **„Einstellungen“**.



1 Ein/Aus-Taste
2 Funktionsanzeige
3 Ofen-Steuerknopf
4 Temperatur-/Leistungstaste
5 Temperaturanzeigebereich
6 Taste für Tastensperre
7 Taste Backen Start/Stopp
8 Alarm-Taste
9 Timer/Daueranzeigebereich
10 Taste Zeit und Einstellungen



Tasten :

: Taste Zeit und Einstellungen

: Temperatur-/Leistungstaste

: Taste für Tastensperre

: Alarm-Taste

: Taste Backen Start/Stopp

Timer/Daueranzeigebereich :

: Symbol Backzeit/Tageszeit

: Alarm-Symbol

: Symbol für Einstellungen

: Schlüssel Schloss-Symbol

s : Sekunden-Symbol

min : Minutensymbol

hr : Timer-Symbol

: Symbol der Fleischsonde *

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Temperaturanzeigebereich :

: Symbol für Backen

: Temperatur-Symbol

W : Symbol für Mikrowellenleistung

: Symbol für die Ofeninnentemperatur

: Symbol des Backens mit Eco-Lüfter

: Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)

: Kontrollsymbol entfernen *

: WLAN-Symbol *

* : Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ ein.

⇨ Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Wenn sich das Display in diesem Zustand befindet, kön-

nen die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Backzeit und der Alarm eingestellt werden.

> Wenn auf diesem Display keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich der Backofen in ca. 5 Minuten ab und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

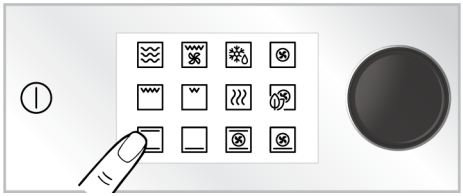
Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ aus. Die Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

Manuelles Backen durch Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

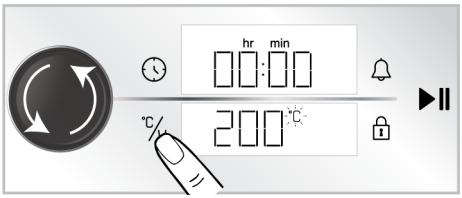
Sie können durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Backzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen. Als Beispiel sind in den Bildern die „Ober-/Unterhitze"-Funktion und 180 °C-Einstellungen dargestellt.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ ein.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.



3. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens oder berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links.

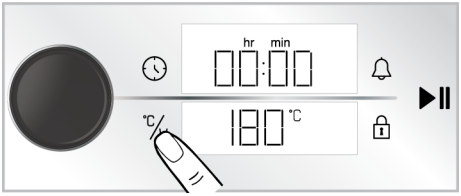
   ⇨ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.



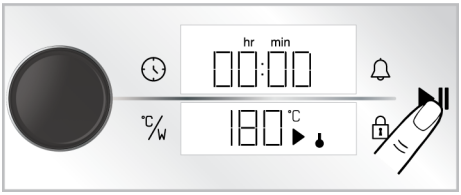
> Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

4. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

   ⇨ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



5. Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und der Temperatur berühren Sie die Taste ▶II, um den Backvorgang zu starten.



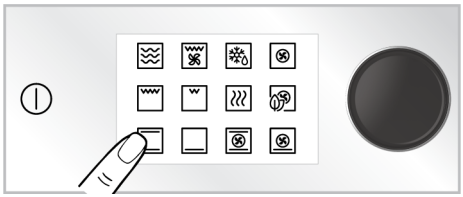
   ⇨ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ¦ und ▶ angezeigt. Die Backzeit beginnt auf dem Display hochzuzählen. Wenn die Innentemperatur des Ofens die einge-

stellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ⁞ auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Backzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ▶‖ um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ⏻ um den Ofen vollständig auszuschalten.

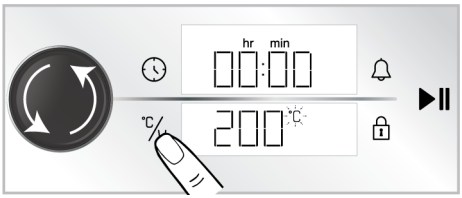
Backen durch Einstellen der Backzeit;

Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Backzeit am Timer einstellen. Die Abbildungen zeigen als Beispiel die Einstellungen für die Funktion „Ober-/Unterhitze“, 180 °C und 45 Minuten Backzeit.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ ein.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.

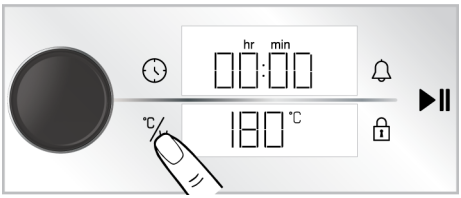


3. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens oder berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links.
   ⇨ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

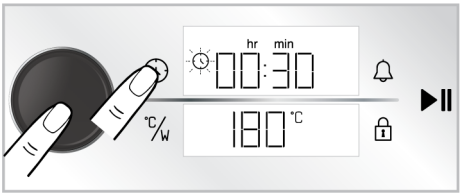


Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

4. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.
   ⇨ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.

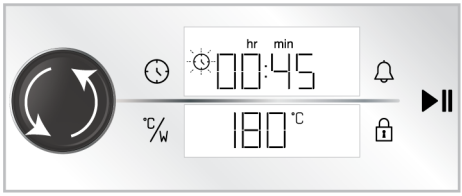


5. Drücken Sie einmal den Backofenregler oder berühren Sie einmal die Taste ⏲, um die Backzeit einzustellen.
   ⇨ Der eingestellte Wert von 30 Minuten erscheint auf der Timer-/Daueranzeige und das Symbol ⏲ blinkt.



Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Backzeit als 30 Minuten aktivieren, indem Sie den Ofenregler drücken oder die Taste ⏲ berühren, nachdem die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt wurden, und Sie können die Zeit durch Drehen des Ofenreglers nach rechts/links ändern.

6. Stellen Sie die Backzeit ein, indem Sie den Bedienknopf nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⏲.



Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

7. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶‖, um den Backvorgang zu starten.



⇨ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur zu arbeiten und der Countdown der Backzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ⦚ und ▶ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ⦚ auf. Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige der Text **„Ende“**, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Backvorgang wird beendet.

8. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ▶‖ berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text **„Ende“** auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die Taste ⏻ berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

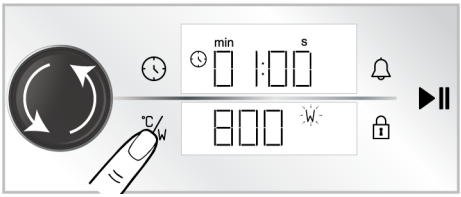
Verwendung des Mikrowellenmodus

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
2. Berühren Sie die Betriebsfunktion „Mikrowelle“ in der Funktionsanzeige.



3. Berühren Sie die Taste ℃/W, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Stellen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung ein, indem Sie den Drehknopf des Ofens nach rechts/links drehen.

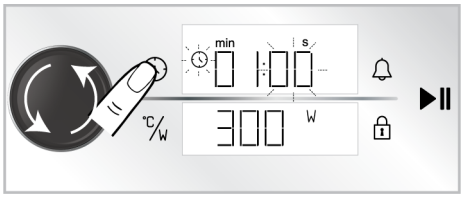
⇨ Das Symbol W blinkt auf dem Display.



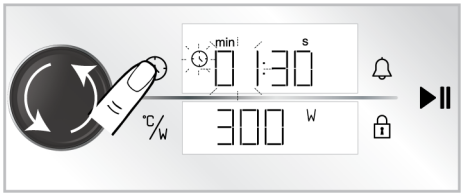
4. Bestätigen Sie die eingestellte Leistung durch Berühren der Taste ℃/W.

⇨ Das Symbol W erscheint dauerhaft auf dem Display.

5. Drücken Sie einmal den Backofenregler oder berühren Sie einmal die Taste ⏲, um die Backzeit einzustellen.
   ⇨ Auf dem Display blinken das Symbol ⏲ und das zweite Feld.



6. Stellen Sie die Backzeit in Sekunden ein, indem Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links drehen.
7. Bestätigen Sie die Sekunde der Backzeit, indem Sie die Taste ⏲ berühren.
   ⇨ Auf dem Display blinken das Symbol ⏲ und das Minutenfeld.

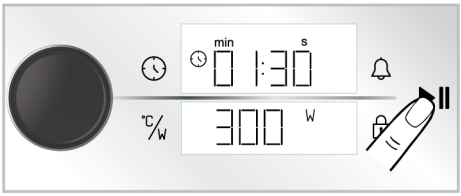


8. Stellen Sie die Backzeit in Minuten ein, indem Sie den Bedienknopf nach rechts/links drehen.
9. Bestätigen Sie die Minuten der Backzeit, indem Sie die Taste ⏲ berühren.

> Die maximale Mikrowellenleistung ist auf 600 W begrenzt, wenn die gewählte Backzeit im Mikrowellenmodus 12 Minuten überschreitet. Die Mikrowellenleistung wird automatisch auf 600 W eingestellt, wenn die gewählten Backzeiten 12 Minuten überschreiten.

> Die Backzeitintervalle werden automatisch auf der Grundlage der eingestellten Mikrowellenleistung ermittelt und können nicht geändert werden. Die Einstellungen 800 W/ 1 Minute und 30 Sekunden sind in den Abbildungen als Beispiele dargestellt.

10. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste ▶II.

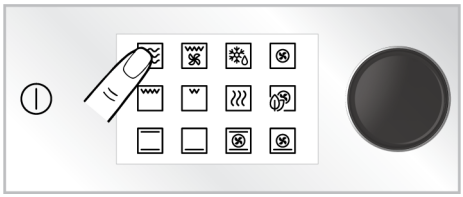


   ⇨ Ihr Backofen wird sofort mit Mikrowellenfunktion und -leistung in Betrieb genommen. Die eingestellte Backzeit beginnt herunterzuzählen. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und W angezeigt. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, erscheint der Text **„Ende“** auf dem Display, ein akustisches Signal ertönt und der Backvorgang wird beendet.

11. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ▶II berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text **„Ende“** auf dem Display angezeigt wird, läuft der Ofen noch eine Minute weiter. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

Verwenden des Kombimodus (Ofen und Mikrowelle zusammen)

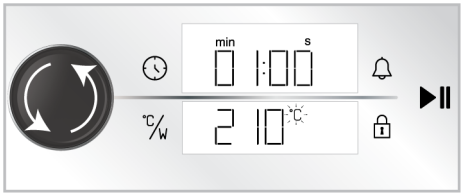
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
2. Berühren Sie die Betriebsfunktion „Mikrowelle“ in der Funktionsanzeige.



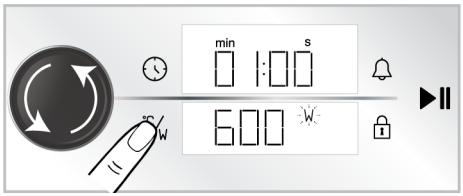
3. Tippen Sie auf die Kombifunktion, die Sie mit der Mikrowellenfunktion kochen möchten. Beide Funktionen werden aktiviert. (z.B. Mikrowelle + Ober-/Unterhitze)



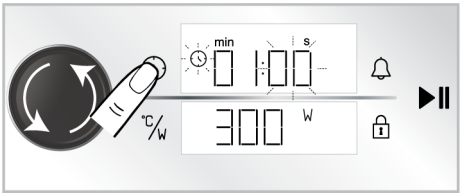
4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, um diese Temperatur zu ändern.
   ⇨ Das Symbol °C blinkt auf dem Display.



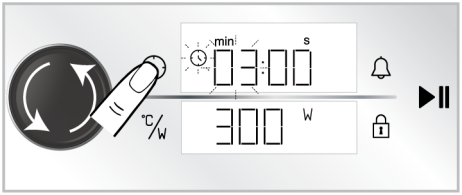
5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C/W.
   ⇨ Die Mikrowellen-Leistungsstufe ist aktiviert und die voreingestellte Mikrowellenleistung erscheint auf dem Display. Das Symbol W blinkt auf dem Display.



6. Um die Mikrowellen-Leistungsstufe zu ändern, drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links und bestätigen Sie die Leistungseinstellung durch Berühren der Taste °C/W.
7. Drücken Sie einmal den Backofenregler oder berühren Sie einmal die Taste ⏲, um die Backzeit einzustellen.
   ⇨ Auf dem Display blinken das Symbol ⏲ und das zweite Feld.



8. Stellen Sie die Backzeit in Sekunden ein, indem Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links drehen.
9. Bestätigen Sie die Sekunde der Backzeit, indem Sie die Taste ⏲ berühren.
   ⇨ Auf dem Display blinken das Symbol ⏲ und das Minutenfeld.

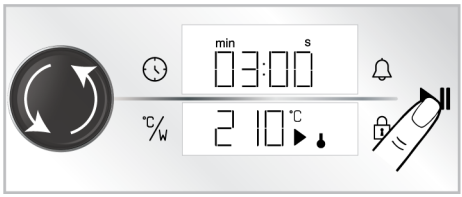


10. Stellen Sie die Backzeit in Minuten ein, indem Sie den Bedienknopf nach rechts/links drehen.
11. Bestätigen Sie die Minuten der Backzeit, indem Sie die Taste ⏲ berühren.

> Beim Backen im Kombi-Modus ist die maximale Mikrowellenleistung auf 600 W begrenzt und hängt nicht von der gewählten Backzeit ab.

Die Backzeitintervalle werden automatisch auf der Grundlage der eingestellten Mikrowellenleistung ermittelt und können nicht geändert werden. Die Einstellung 300 W/ 3 Minuten ist in den Abbildungen als Beispiel dargestellt.

12. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste ▶II.



⇨ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Kombifunktion, Temperatur und Mikrowellenleistung zu arbeiten. Die eingestellte Backzeit beginnt herunterzuzählen. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ⁞ angezeigt. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, erscheint der Text **„Ende“** auf dem Display, ein akustisches Signal ertönt und der Backvorgang wird beendet.

13. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ▶II berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text **„Ende“** auf dem Display angezeigt wird, läuft der Ofen noch eine Minute weiter. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

5.3 Einstellungen

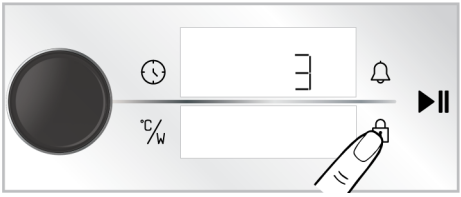
Der 3-2-1-Countdown wird auf dem Display in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch langes Drücken aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

DE

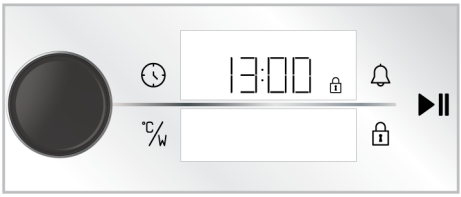
Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste 🔒, bis das Symbol 🔒 auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.



⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol 🔒 erscheint auf dem Timer-/Dauerbildschirm und die Tastensperre ist aktiviert. Nach der Einstellung der Tastensperre ertönt beim Berühren einer beliebigen Taste oder beim Drücken des Bedienknopfes des Backofens ein akustisches Signal und das Symbol 🔒 blinkt.



Während die Tastensperre aktiviert ist, können die Tasten der Bedieneinheit nicht verwendet werden. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tasten sperre

1. Berühren Sie die Taste 🔒, bis das Symbol 🔒 auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.

   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol 🔒 verschwindet auf der Timer-/Daueranzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

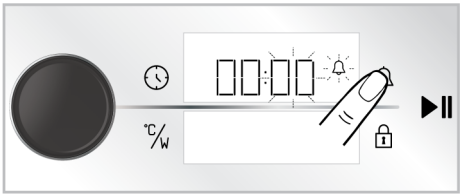
Einstellung des Alarms

Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden. Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Es wird zu Warnzwecken verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Timer abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

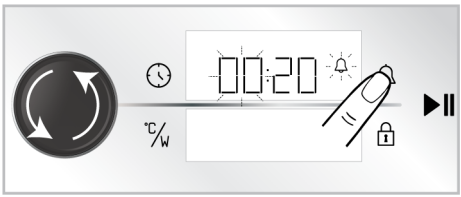
> ⓘ Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie einmal die Tasten 🔔 um die Alarmperiode einzustellen.

   ⇨ Das Minutenfeld und das Symbol 🔔 blinken in der Timer-/Daueranzeige.



2. Stellen Sie zunächst die Minuten ein, indem Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links drehen, und aktivieren Sie das Timerfeld durch einmaliges Berühren der Taste 🔔.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links drehen. Berühren Sie erneut die Taste 🔔, um die Einstellung zu bestätigen.



   ⇨ Auf der Timer-/Daueranzeige leuchtet das Symbol 🔔 kontinuierlich auf und die Alarmzeit beginnt auf dem Display herunterzuzählen.

4. Nachdem die Alarmzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol 🔔 zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

> ⓘ Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Timer/Dauer-Anzeige angezeigt.

Ausschalten des Weckers

1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für eine Minute. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.

   ⇨ Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie einmal die Tasten 🔔 um die Alarmperiode zurückzusetzen.

   ⇨ Das Symbol 🔔 beginnt auf Timer-/Dauerbildschirm zu blinken.

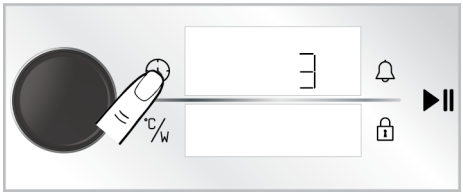
2. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, bis die Weckzeit **„00:00“** erreicht.

Lautstärke einstellen

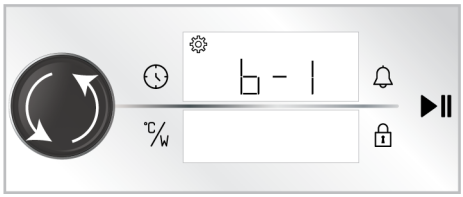
Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste 🕓 etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.

⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.

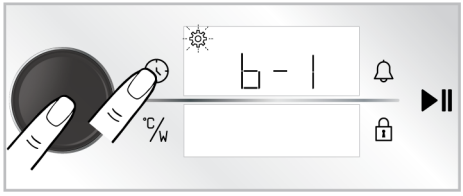


2. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, bis **„b-1“** oder **„b-2“** auf der Timer-/Daueranzeige erscheint.



3. Aktivieren Sie die Toneinstellung durch erneutes Berühren der Taste ⏲ oder durch einmaliges Drücken des Backofenreglerknopfes.

   ⇨ Das Symbol ⚙ blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



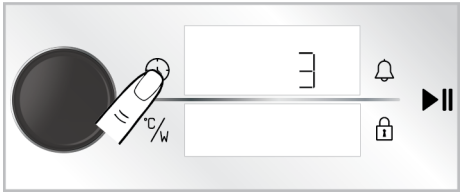
4. Stellen Sie den gewünschten Ton ein, indem Sie den Bedienknopf nach rechts/links drehen.
5. Bestätigen Sie den eingestellten Ton durch erneutes Berühren der Taste ⏲ oder durch einmaliges Drücken des Bedienknopfes des Backofens.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

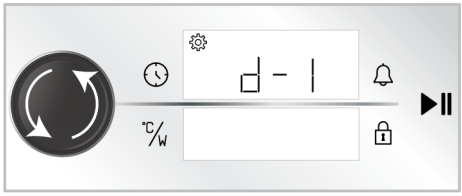
Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.

   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.

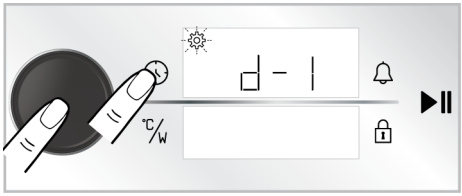


2. Drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links, bis **„b-1“**, **„b-2“** oder **“d-3”**auf der Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.



3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung durch erneutes Berühren der Taste ⏲ oder durch einmaliges Drücken des Backofenreglerknopfes.

   ⇨ Das Symbol ⚙ blinkt in der Timer-/Daueranzeige.

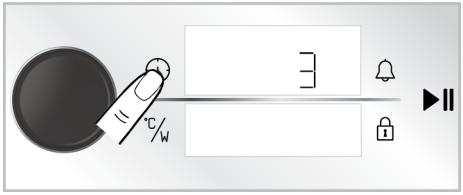


4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit ein, indem Sie den Bedienknopf nach rechts/links drehen.
5. Bestätigen Sie die Helligkeit durch erneutes Berühren der Taste ⏲ oder durch einmaliges Drücken des Backofenreglerknopfes.

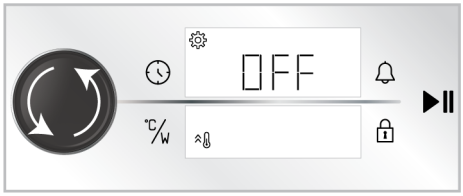
Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

Sie können das Backen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

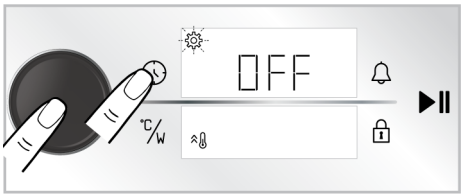
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.
   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.



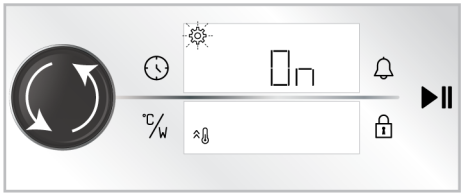
2. Drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links, bis das Symbol ♨ und **„AUS“** auf dem Bildschirm erscheint.



3. Aktivieren Sie das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste ⏲ berühren oder einmal auf den Bedienknopf des Ofens drücken.
   ⇨ Das Symbol ⚙ blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



4. Schalten Sie die Einstellung **„AUS“** auf dem Display auf **„EIN“**, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen.



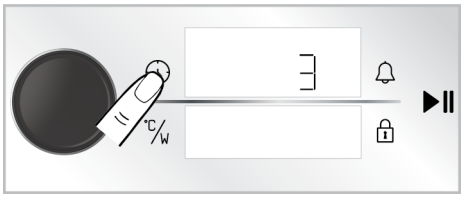
5. Bestätigen Sie die Einstellung des Vorheizens (Booster), indem Sie die Taste ⏲ erneut berühren oder den Drehknopf des Backofens einmal betätigen.

> ⓘ Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Drehen der Einstellung **„AUS“** können Sie das schnelle Vorheizen abbrechen.

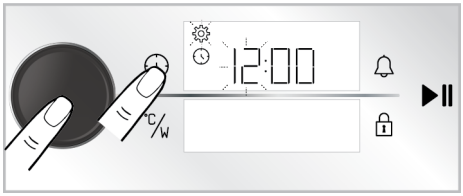
Ändern der Tageszeit

So ändern Sie die Tageszeit, die Sie zuvor eingestellt haben,

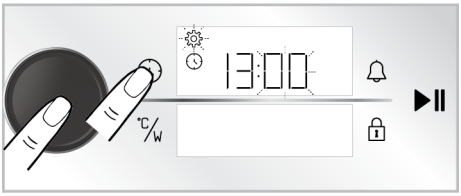
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.
   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.



2. Aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste berühren.
   ⇨ Das Timerfeld und das Symbol blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links drehen und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie den Bedienknopf des Backofens einmal drücken oder die Taste einmal antippen.
   ⇨ Das Minutenfeld und das Symbol blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste berühren.
   ⇨ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol leuchtet dauerhaft.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen. Außerdem werden in diesem Abschnitt einige der Lebensmittel beschrieben, die als Hersteller getestet wurden, sowie die am besten geeigneten Einstellungen für diese Lebensmittel. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen in der Mikrowelle

Um ein Überlaufen beim Erhitzen von Wasser und anderen Flüssigkeiten im Mikrowellenofen zu vermeiden:

- Verwenden Sie keine geschlossenen oder schmalen Behälter mit Deckel.
- Nicht überhitzen.
- Bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen, rühren Sie ihn mit einem Löffel um, öffnen Sie den Deckel und rühren Sie ihn in der Mitte des Erhitzungsvorgangs erneut um. Lassen Sie den Löffel nicht im Inneren, solange der Ofen in Betrieb ist.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie Suppe und Soße können diese Flüssigkeiten unerwartet sprudeln und überlaufen, bevor sie kochen. Lassen Sie das Gerät während des Erhitzens solcher Flüssigkeiten nicht an der Seite stehen.
- Wenn Sie Babynahrung oder Getränke in einer Babyflasche erhitzen, schütteln Sie sie, bevor Sie sie dem Baby geben, und kontrollieren Sie die Temperatur. Entfernen Sie vor dem Erhitzen den Deckel und das Mundstück.
- Nehmen Sie die Nahrung aus der Plastikverpackung, bevor Sie sie kochen oder auftauen. In bestimmten Ausnahmefällen kann es erforderlich sein, die Nahrung mit einer speziellen Nylon-Stretchfolie abzudecken.

- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht für Popcorn, es sei denn, Sie verwenden spezielle Beutel für Mikrowellenöfen.
- Schokoladenbonbons und Backwaren mit geringem Flüssigkeitsgehalt sollten vorsichtig erhitzt werden.
- Eier in der Schale und hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.

Vorteile der Mikrowelle

- Bei herkömmlichen Backöfen dringt die Wärme, die durch elektrische Elemente und Gaskochfelder in das Gerät geleitet wird, von außen nach innen in die Speisen ein. Dadurch wird viel Energie verschwendet, um die Innenluft, die Ofenkomponenten und die Lebensmittelbehälter zu erhitzen.
- Im Mikrowellenofen wird die Wärme durch die Lebensmittel selbst erzeugt, und die Wärmewelle bewegt sich von innen nach außen. Es gibt keine Wärmeverluste an den Innenwänden des Ofens oder den Behältern (wenn sie aus dem richtigen Material für die Mikrowelle sind), mit anderen Worten, nur die Lebensmittel werden erhitzt.
- Mikrowellenöfen verkürzen die Garzeit erheblich. Das Garen in der Mikrowelle benötigt etwa die Hälfte bis ein Drittel der Zeit, die in normalen Öfen benötigt wird. Dies hängt von der Dichte, der Hitze und der Menge des zu garenden Inhalts ab.
- Sie können die Lebensmittel in ihrem eigenen Saft garen, ohne zu viel oder gar keine Gewürze hinzuzufügen, und ihren natürlichen Geschmack bewahren.
- Mikrowellenöfen verbrauchen weniger Energie. Die Energie wird nur beim Garen verbraucht. In einer Mikrowelle wird keine Energie verschwendet.
- Sie müssen sich nicht darum kümmern, ob das Fleisch aufgetaut ist oder nicht. Mikrowellenöfen tauen gefrorene Lebensmittel in kürzester Zeit auf, so dass Sie sofort mit dem Kochen beginnen können. Dadurch wird das Risiko des Bakterienwachstums verringert.
- Aufgrund der kürzeren Garzeit bleiben die Nährwerte der Lebensmittel erhalten.
- Die Reinigung ist einfacher als bei herkömmlichen Öfen.

In der Theorie die Mikrowelle

- Die Mikrowelle ist eine Energieform, die mit Radio- und Fernsehwellen vergleichbar ist. Die Magnetronröhre in Ihrem Mikrowellenofen erzeugt Mikrowellenenergie. Die Mikrowellenenergie breitet sich im Inneren des Ofens in alle Richtungen aus und wird von den Seitenwänden reflektiert, so dass sie gleichmäßig in die Lebensmittel eindringt. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Schwingungen. Diese Schwingungen erzeugen die Hitze, die das Essen gart.
- Mikrowellen dringen nicht durch die Metallwände Ihres Ofens. Mikrowellen können durch Materialien wie Keramik, Glas oder Papier dringen.

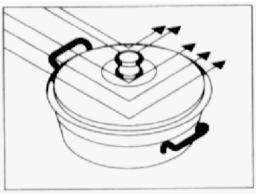
Warum werden Lebensmittel heiß?

- Die meisten Lebensmittel enthalten Wasser, und Wassermoleküle schwingen, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Durch die Reibung zwischen den Molekülen entsteht die Wärme, die die Lebensmittel erwärmt, das Gefriergut auftaut, kocht oder die Wärme hält. Durch die aufsteigende Hitze im Inneren der Lebensmittel
- Die Lebensmittel können mit wenig oder ganz ohne Öl gegart werden;
- Das Auftauen, Erhitzen oder Garen geht in der Mikrowelle viel schneller als in herkömmlichen Öfen;
- Die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe bleiben in den Lebensmitteln erhalten;
- Die natürliche Farbe und der Geschmack der Lebensmittel werden nicht verändert.

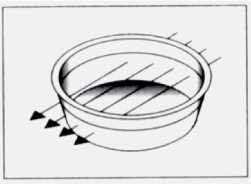
Geeignete Gefäße für Mikrowellenöfen

Mikrowellen können Porzellan, Glas, Pappe oder Kunststoff durchdringen, nicht aber Metalle. Daher können Metallbehälter oder Behälter mit Metallteilen nicht in einem Mikrowellenofen verwendet werden.

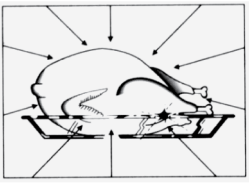
Mikrowellen werden von Metall reflektiert...



...gehen aber durch Glas oder Porzellan...



...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Brandgefahr!
Stellen Sie niemals metallische oder metallbeschichtete Behälter in den Mikrowellenofen.

- Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Mikrowellen werden von Metallgegenständen im Ofen reflektiert und verursachen gefährliche Lichtbögen. Die meisten hitzebeständigen, nicht-metallischen Behälter sind für die Verwendung in einem Mikrowellenofen geeignet. Einige Behälter können jedoch ungeeignetes Material für die Verwendung in einem Mikrowellenofen enthalten. Um festzustellen, ob ein Behälter für die Mikrowelle geeignet ist, können Sie den folgenden Test durchführen:
- Stellen Sie den leeren Behälter, den Sie testen möchten, und einen anderen mit Wasser gefüllten Behälter in den Ofen.
- Lassen Sie den Ofen eine Minute lang mit hoher Leistung laufen. Wenn das Wasser warm und der zu testende Behälter kalt ist, ist der Behälter für die Mikrowelle geeignet.
- Ist das Wasser hingegen kalt und der Behälter daneben heiß, hat der Behälter Mikrowellen absorbiert und ist nicht mikrowellentauglich.

Glasbehälter

- Verwenden Sie keine Behälter aus dünnem Glas oder Bleikristall. Hitzebeständige Behälter sind für Mikrowellengeräte geeignet. Verwenden Sie jedoch keine zerbrechlichen Glasbehälter wie Wasser- und Weingläser, deren Material beim Erhitzen zerbrechen kann, im Mikrowellenofen.

Kunststoffbehälter

- Halten Sie Behälter und Geschirr aus Kunststoff oder Melamin nicht zu lange in die Mikrowelle; das gilt auch für Plastiktüten, die zum Aufbewahren von Tiefkühlkost verwendet werden. Der Grund dafür ist, dass die Hitze einer heißen Mahlzeit das Material schließlich zum Schmelzen bringt und verformt. Verwenden Sie diese Art von Material nur für eine begrenzte Zeit in der Mikrowelle.

Kochbeutel

- Kochbeutel können im Mikrowellenofen verwendet werden, sofern sie zum Kochen geeignet sind. Vergessen Sie nicht, die Beutel anzustechen, damit der Dampf im Inneren entweichen kann. Verwenden Sie keine normalen Plastiktüten zum Kochen, da sie schmelzen und sich öffnen.

Papier

- Verwenden Sie kein Papier für längeres Kochen. Das Papier kann sonst in Flammen aufgehen. Pappteller sind nur für fettige oder trockene Speisen geeignet, die nur eine kurze Garzeit benötigen.

- Verwenden Sie kein recyceltes Papier. Dieses Papier kann Moleküle enthalten, die Wölbungen verursachen können.

Behälter aus Holz und Korbwaren

- Große Holzgefäße sollten nicht verwendet werden, da die Mikrowelle die Holzstruktur austrocknet und brüchig werden lässt.

Porzellanbehälter

- Im Allgemeinen sind Behälter aus diesen Materialien gut für die Verwendung in Mikrowellenöfen geeignet, aber Sie müssen sie testen, um sicher zu sein.

Metallbehälter

- Metallbehälter reflektieren die Mikrowellen von den Lebensmitteln weg. Verwenden Sie sie daher nicht.

> ⚠ Bestimmtes Kochgeschirr mit hohem Eisen- und Bleigehalt ist für die Verwendung in Mikrowellenöfen nicht geeignet. Vergewissern Sie sich, ob Ihre Behälter mikrowellengeeignet sind.

Kochgefäße	**Mikrowelle**	**Grill**	**Ober-/Unterhitze**	Kombinierter Modus
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Wärmedurchlässiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignete Kunststoffplatte	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalltablett	Nein	Ja	Ja	Nein
Metallgitter	Nein	Ja	Ja	Nein
Aluminium-Folie & Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein

Platzierung der Speisen

- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie die Speisen gleichmäßig auf dem Behälter verteilen. Diese Methode kann auf viele Arten mit zufriedenstellenden Ergebnissen angewendet werden.
- Sie können große Mengen ähnlicher Lebensmittel (z.B. Kartoffeln) zusammen garen. Sie garen besser, wenn Sie sie in gleichmäßig verteilten Kreisen in den Ofen schieben. Achten Sie darauf, dass sich die Stücke nicht überlappen.
- Wenn Sie Gerichte unterschiedlicher Form und Dicke garen, legen Sie die dickeren Teile in die Mitte des Blechs, da die Mikrowellen stärker auf die äußeren Schichten dieser Lebensmittel einwirken. Daher werden sie schneller gar.
- Legen Sie Fisch und andere ungleichmäßige Lebensmittel mit dem Schwanz an den Rand des Tabletts.
- Dünn geschnittene Fleischstücke können Sie übereinander stapeln. Dickere Teile wie Würste und Fleischstücke sollten nebeneinander gelegt werden.
- Erwärmen Sie die Brühe und die Soßen in einem anderen Teller. Schmale und tiefe Teller sind für diese Aufgabe besser geeignet als breite und flache Teller. Wenn Sie Brühe, Soße oder Suppe erhitzen, sollten die Behälter nicht mehr als zwei Drittel voll sein.
- Wenn Sie den ganzen Fisch kochen, stechen Sie Löcher hinein, damit die Haut nicht aufplatzt.
- Wenn Sie Stretchfolie, Tüten oder Backpapier verwenden, stechen Sie Löcher hinein oder lassen Sie eine Öffnung, damit der Dampf entweichen kann.
- Kleine Lebensmittelstücke garen schneller als große, gleichmäßige Stücke schneller als ungleichmäßige. Die besten

Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Ihre Speisen in gleich große Portionen schneiden.

Höhe der Speisen

- Sehr dicke Speisen (in der Regel Braten) garen schneller am Boden. Das bedeutet, dass Sie sie möglicherweise mehrmals wenden müssen.
- Dicke oder dichte Teile können höher platziert werden, damit die Mikrowellen auch auf den unteren und mittleren Teil des Stücks einwirken können.

Tipps zum Garen

Faktoren, die die Mikrowellenzeit beeinflussen:

- Die Mikrowellenzeit hängt von einigen Faktoren ab. Die Hitze der im Rezept verwendeten Zutaten kann die erforderliche Garzeit erheblich beeinflussen. Ein Kuchen, der mit eiskalter Butter, Milch und Eiern zubereitet wird, braucht daher länger als ein Kuchen aus Zutaten, die Zimmertemperatur haben.
- Vor allem bei einigen Rezepten für Brot, Kuchen und Sahnesaucen wird empfohlen, sie aus dem Ofen zu nehmen, bevor sie ganz durchgebacken sind. Werden solche Gerichte außerhalb des Backofens verschlossen aufbewahrt, können die Speisen weiter garen, da die Hitze von außen nach innen wandert.
- Wenn Sie die Stücke im Ofen lassen, bis sie ganz durchgegart sind, besteht die Gefahr, dass die äußere Schicht verbrennt. Mit der Zeit werden Sie herausfinden, welche Gerichte Sie im Ofen lassen und welche Sie herausnehmen und warten müssen.
- Lassen Sie die Stücke nicht an der Seite liegen, während sie garen. Das Licht des Mikrowellenofens schaltet sich während des Betriebs automatisch ein, so dass Sie den Zustand der gegarten Stücke sehen können.

Auftauen:

- Die Auftaudauer kann je nach Größe der Verpackung unterschiedlich sein. Flache, rechteckige Verpackungen tauen schneller auf als tiefe Behälter.
- Nehmen Sie die Stücke, die zu schmelzen beginnen, auseinander. Auf diese Weise schmelzen sie leichter.
- Je größer die Menge der zubereiteten Speisen ist, desto mehr Zeit wird benötigt. Für eine doppelt so große Mahlzeit wird ungefähr die doppelte Zeit benötigt. Wenn eine Kartoffel vier Minuten zum Garen braucht, brauchen zwei Kartoffeln etwa sieben Minuten. Unabhängig davon, wie viele Lebensmittel Sie in den Ofen geben, bleibt die Menge der erzeugten Mikrowellen gleich. Das heißt, je mehr Lebensmittel Sie hineinlegen, desto länger dauert das Garen.

Flüssiger Inhalt

- Da Mikrowellen empfindlich auf Flüssigkeiten reagieren, wirkt sich der Flüssigkeitsgehalt auf die Garzeit aus. Speisen mit natürlichen flüssigen Bestandteilen (z.B. Gemüse, Fisch und Geflügel) garen schneller und einfacher. Beim Garen von trockenen Lebensmitteln wie Reis und Hülsenfrüchten wird empfohlen, Wasser hinzuzufügen.
- Es ist zu beachten, dass die Mikrowelle Feuchtigkeit entzieht. Daher sollten Sie trockenere Lebensmittel wie z.B. bestimmte Gemüsesorten vor dem Garen in etwas Wasser einweichen oder einwickeln, damit sie ihre Feuchtigkeit behalten.
- Beim Garen von Lebensmitteln, die sehr wenig Wasser enthalten (z.B. beim Auftauen von Brot oder beim Aufplatzen von Popcorn), erfolgt die Verdunstung sehr schnell. In diesem Fall arbeitet der Backofen, als ob er leer wäre, und die Speisen können verbrennen. In einem solchen Fall können der Backofen und der Behälter beschädigt werden. Stellen Sie daher nur die gewünschte Garzeit ein und behalten Sie den Ofen während des Garvorgangs genau im Auge.

Dampf

- Feuchtigkeit in den Lebensmitteln kann manchmal dazu führen, dass sich im Inneren des Backofens während des Betriebs Dampf bildet. Das ist normal.

Zucker

- Halten Sie sich an die Empfehlungen im Mikrowellen-Rezeptbuch, wenn Sie Gerichte mit einem sehr hohen Zuckergehalt zubereiten, wie z.B. Pudding und Kuchen. Wenn Sie die empfohlene Garzeit überschreiten, können die Speisen verbrennen oder der Ofen beschädigt werden.

Dichte der Lebensmittel

- Leichtere, poröse Lebensmittel wie Brot und Kuchen garen schneller als schwerere, dichte Lebensmittel wie Braten und Eintöpfe. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie poröse Lebensmittel ohne harte, trockene Oberflächen in der Mikrowelle erhitzen.

Knochen- und Fettgehalt

- Knochen leiten die Wärme weiter und Fett gart schneller als das Fleisch. Achten Sie beim Garen von Fleischstücken, die Knochen und Fett enthalten, darauf, dass sie gleichmäßig verteilt sind und nicht übergart werden.

Farbe des Gerichts

- Fleisch oder Geflügel, das fünfzehn Minuten oder länger gegart wurde, wird durch sein eigenes Fett leicht dunkel. Um ein schnell gegartes Gericht appetitlich und röstig aussehen zu lassen, können Sie es mit Barbecue- oder Sojasauce bestreichen. Wenn Sie eine kleine Menge dieser Sauce verwenden, beeinträchtigt sie den Geschmack der Speisen nicht.

Reduzieren des Innendrucks von Lebensmitteln

- Die meisten Lebensmittel sind mit einer Haut überzogen. Beim Garen baut sich in ihnen ein Druck auf, der sie zum Platzen bringen kann. Um dies zu verhindern, muss die Haut mit einer Gabel oder einem Messer durchstochen werden. Sie sollten dieses Verfahren bei Kartoffeln, Hühnerleber, Muscheln, Eigelb, Würstchen und bestimmten Obst- und Gemüsesorten anwenden.

Wenden und Umrühren der Stücke beim Kochen

- Rühren ist beim Kochen mit der Mikrowelle wichtig. Beim normalen Kochen werden die Lebensmittel umgerührt, damit sie nicht zusammenkleben. Beim Garen in der Mikrowelle hingegen werden die Lebensmittel umgerührt, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Da die äußere Schicht schneller erhitzt wird als die innere, sollten Sie immer von außen nach innen rühren.
- Große, längliche Stücke wie Braten und ganzes Geflügel sollten gewendet werden, um ein gleichmäßiges Garen von oben und unten zu gewährleisten. Daher müssen Sie eventuell auch geschnittenes Fleisch und Hähnchen umdrehen.
- Das Wenden und Umrühren der Stücke während des Garens ist wichtig, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig durchgegart werden.

Unterschiedliche Garzeiten

- Versuchen Sie zunächst immer die minimale Garzeit und kontrollieren Sie, ob das Gericht fertig ist oder nicht. Die in dieser Anleitung angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Die Garzeiten können je nach Größe und Art der Speisen und des Behälters variieren.

Wartezeit

- Lassen Sie die Speisen eine Weile stehen, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben. Beim Auftauen, Garen und Wiederaufwärmen erzielen Sie immer bessere Ergebnisse, wenn Sie die Stücke eine Weile ruhen lassen. Das liegt daran, dass sich die Wärme gleichmäßig über die Speisen verteilt.
- Im Mikrowellenofen garen die Speisen auch nach dem Ausschalten des Ofens weiter. Durch die Wartezeit erhöht sich die Temperatur der Speisen zwischen

3°C und 8°C. Dieser Vorgang wird nicht durch den Mikrowellenofen, sondern durch die Wärme in den Lebensmitteln bewirkt. Die Wartezeit variiert je nach Art der Speise. Manchmal reicht es aus, das Essen aus dem Ofen zu nehmen und es auf den Tisch zu stellen. Bei großen Stücken kann sie aber auch bis zu zehn Minuten dauern.

- Nehmen Sie die Nahrung aus der Plastikverpackung, bevor Sie sie kochen oder auftauen. In bestimmten Ausnahmefällen kann es erforderlich sein, die Nahrung mit einer speziellen Nylon-Stretchfolie abzudecken.
- Es wird besonders empfohlen, einige Gerichte wie Fleisch, Hähnchen, Brot, Kuchen und Sahnesoße aus dem Ofen zu nehmen, bevor sie ganz durchgegart sind, und zu warten, bis sie ganz durchgegart sind.

6.2 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Backen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.2.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihaftbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Backzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.

- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise um etwa 10 Minuten verlängern.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den An-gaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für das Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	180	20 … 30
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	150	35 … 45
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	1	150 … 160	35 … 50
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	160	30 … 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	1	160	35 … 45
Keks	Gebäck-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	170	25 … 35
Keks	Gebäck-Tablett *	Heißluft	1	170	30 … 40

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Gebäck	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	180	35 … 45
Brötchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 … 30
Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	1	180	20 … 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	30 … 40
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Heißluft	1	200	30 … 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Drahtgrill. **	Ober-/Unterhitze	1 oder 2	200	30 … 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 … 60
Pizza	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200 … 220	10 … 20
Pizza	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	2	200 … 220	10 … 15

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Zubereitungstabelle mit Funktionen “Öko-Heißluft”

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion “Öko-Heißluft”.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die “Öko-Heißluft” Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.
- In der Betriebsfunktion “Öko-Heißluft” darf nicht vorgeheizt werden.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	1	160	25 … 35
Keks	Standard-Tablett *	1	180	25 … 35
Gebäck	Standard-Tablett *	1	200	45 … 55
Brötchen	Standard-Tablett *	1	200	35 … 45

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

6.2.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett *	„3D"-Funktion	1	15 Min. 250/max, nach 180 … 190	60 … 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Tablett *	„3D"-Funktion	1	170	85 … 110
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	„3D"-Funktion	1	15 Min. 250/max, nach 190	70 … 90
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	„3D"-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 … 190	150 … 210
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	„3D"-Funktion	1	200	20 … 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

6.2.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.

- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	2	250	20 … 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	2	250	25 … 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	2	250	20 … 30
Lammkotelett	Draht-Grill	2	250	20 … 25
Steak - (Fleischwürfel)	Draht-Grill	2	250	25 … 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	2	250	25 … 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	2	220	20 … 30
Toastbrot	Draht-Grill	2	250	3 … 5
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen. Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

6.2.4 Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Küchentisch für Testessen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	140	20 … 30
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Heißluft	2	140	15 .. 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	150	35 … 45
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	1	150 … 160	35 … 50

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	160	30 … 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	1	160	35 … 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 … 60

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	2	250	20 … 30
Toastbrot	Draht-Grill	2	250	3 … 5
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.				
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

6.2.5 Mikrowelle

- Die „0-Regalfläche“ ist der Boden des Backofens. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke als für die Mikrowelle.
- Es wird empfohlen, den Mikrowellenofen in „Einschubposition 0“ zu betreiben. Für andere Verwendungszwecke als "Einschubposition 0“, siehe Kochen.
- Das Vorheizen sollte mit den Betriebsarten des Backofens durchgeführt werden.

Gartabelle für die Betriebsarten Mikrowelle und Kombi

Lebensmittel	Funktion der Bedienung	Gewicht (g)	Position des Regals	Zu verwendendes Zubehör	Temperatur (°C)	Mikrowellenleistung (W)	Backzeit (Min.) (ca.)
Hühnchenkeule	Mikrowelle + Heißluft	1000	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	210	600	25 … 30
Ganzes Huhn	Mikrowelle + Heißluft	1500	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	15 Min. 230 / nach 200	600	25 … 35
Tiefkühlpizza	Mikrowelle + Pizza	450	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	230	200	10 … 15
Putenkeule (Fleisch mit Knochen)	Mikrowelle + Umluftgrill	1000	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	230	300	28 … 32
Putenkeule (Fleisch mit Knochen)	Mikrowelle + Heißluft	1000	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	180	600	25 … 30
Gratinierte Kartoffeln	Mikrowelle + Heißluft	1250	1	Runde Springform mit 20 cm Durchmesser auf einem mikrowellengeeigneten Garblech **	180	600	25 … 30
Dalyan-Fleischklößchen	Mikrowelle + Heißluft	1800	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	5 Min. 230 / nach 170	300	18 … 23
Ganzer Fisch	Mikrowelle + Umluftgrill	1000	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	250	600	8 … 14
Panierte Fischstäbchen	Mikrowelle + Heißluft	600	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	230	300	10 … 15
Sauce Fleischklößchen mit Kartoffeln	Mikrowelle + Heißluft	1500	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	210	200	32 … 40

Lebensmittel	Funktion der Bedienung	Gewicht (g)	Position des Regals	Zu verwendendes Zubehör	Temperatur (°C)	Mikrowellenleistung (W)	Backzeit (Min.) (ca.)
Servierfertige Lebensmittel (Kichererbsen mit Fleisch)	Mikrowelle	400	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	-	600	3 … 5
Reisschale	Mikrowelle	400	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	-	600	3 … 5
Frischer Mais (80 g , 17 g Öl , 3 g Salz)	Mikrowelle	80	1	Boratglasdeckel über der Glas-Tablett **	-	800	8 … 11
Kochfertig verpackter Mais	Mikrowelle	100	2	Glas-Tablett **	–	800	4 … 7

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Mikrowelle + Auftauen - Tabelle

Lebensmittel	Gewicht (g)	Position des Regals	Zu verwendendes Zubehör	Mikrowellenleistung (W)	Kochzeit (min) (ca.)	Wartezeit (Min.)	Vorschlag
Ganzes rotes Fleisch	250	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	200	8 … 10	10	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
	500	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	200	12 … 16	10	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
Hackfleisch	100	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	100	7 … 11	10	-
	250	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	200	5 … 10	10	-
	500	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	200	10 … 14	10	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
Ganzes Huhn	1500	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	200	25 … 30	10	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen

Lebensmittel	Gewicht (g)	Position des Regals	Zu verwendendes Zubehör	Mikrowellenleistung (W)	Kochzeit (min) (ca.)	Wartezeit (Min.)	Vorschlag
Hühnerbein	750	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	300	6 … 10	10	-
Hühnchenkeule	500	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	300	6 … 10	10	-
	1000	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	600	6 … 10	10	-
Fisch	250	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	200	7 .. 12	5	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
	500	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	200	10 … 15	5	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
Wurst	300	1	Garbehälter für Mikrowellenkochen geeignet **	200	5 … 10	5	-

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Inoxoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell.
- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.

- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 Reinigung des Zubehörs

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

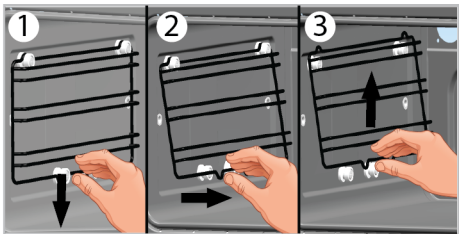
Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt „Katalytische Oberflächen“ .

Wenn Ihr Produkt ein Drahtregalmodell ist, entfernen Sie die Drahtregale, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

1. Halten Sie den seitlichen Drahtboden unten fest. Ziehen Sie ihn nach unten und lösen Sie ihn aus den unteren Schlitzen.
2. Ziehen Sie den seitlichen Drahtboden in die entgegengesetzte Richtung der Seitenwand.
3. Entfernen Sie den seitlichen Drahtboden vollständig, indem Sie ihn nach oben ziehen.



7.5 Reinigen der Backofenlampe

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch oder Schwamm, warmem Wasser

und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst auswechseln.

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

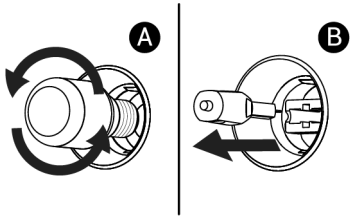
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



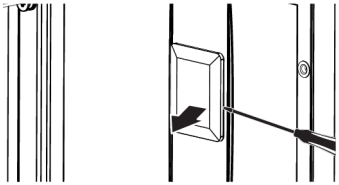
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

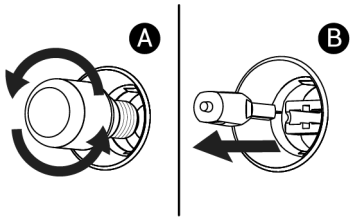
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen

Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung und die Gitterroste wieder an.

8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Bei den Modellen mit Timer wird die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Backofentür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird die für den Garvorgang eingestellte Zeit gelöscht und die Heizungen funktionieren nicht.

(Bei Modellen mit Timer) Die Timer-Anzeige blinkt oder das Timer-Symbol bleibt offen.

- Es hat zuvor einen Stromausfall gegeben. >>> Stellen Sie die Zeit ein / Schalten Sie die Funktionsknöpfe des Geräts aus und stellen Sie sie wieder auf die gewünschte Position.

Die Mikrowelle funktioniert nicht.

- Es war nicht richtig eingesteckt. >>> Schließen Sie das Kabel an.
- Möglicherweise befindet sich ein Gegenstand zwischen der Tür und dem Backofen. >>> Entfernen Sie den Gegenstand und schließen Sie den Deckel vollständig.

Die Mikrowelle macht seltsame Geräusche während des Betriebs.

- Es gibt einen elektrischen Bogen im Inneren, verursacht durch einen Metallgegenstand im Ofen. >>> Entfernen Sie den Metallgegenstand aus dem Backofen.
- Die Beschläge des Backofens berühren die Wand. >>> Schneiden Sie die Berührung mit der Backofenwand ab.
- Es befindet sich eine lose Gabel, ein Messer oder ein Kochwerkzeug im Backofen. >>> Entfernen Sie die Gabel, das Messer oder ein Kochwerkzeug aus dem Backofen.

Das Essen wird nicht oder zu langsam warm.

- Es wurde nicht die richtige Betriebszeit und/oder Leistungsstufe gewählt. >>> Wählen Sie die richtige Leistung und Zeit für die Art der zu erhitzenden Speise.
- Die Menge der Speisen ist möglicherweise zu groß oder zu kalt. >>> Stellen Sie eine zusätzliche Garzeit ein. Achten Sie ständig darauf, dass das Essen nicht anbrennt.
- Es befindet sich eine lose Gabel, ein Messer oder ein Kochwerkzeug im Backofen. >>> Entfernen Sie die Gabel, das Messer oder ein Kochwerkzeug aus dem Backofen.

Das Essen ist zu heiß, trocken oder verbrannt.

- Es wurde nicht die richtige Betriebszeit und/oder Leistungsstufe gewählt. >>> Überprüfen Sie, ob Sie die richtige Kochleistung und -zeit für die Art der Mahlzeit gewählt haben, die Sie zubereiten möchten. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn Ihr Gerät beschädigt ist.

Nach Beendigung der Garzeit sind Geräusche aus dem Backofen zu hören.

- Das Kühlgebläse könnte in Betrieb sein. >>> Dies ist kein Fehler. Das Gebläse läuft auch nach dem Abschalten des Backofens weiter. Wenn die Temperatur niedrig genug ist, schaltet sich das Gebläse automatisch ab.

Nach Beginn des Garvorgangs blinkt das Symbol ▶ auf dem Display und es ertönt ein akustisches Signal.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür komplett geschlossen ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn der Fehler weiterhin besteht.