

<b>WARNHINWEISE</b>	<b>98</b>	Mikrowelle	109
Allgemeine Sicherheitshinweise	98	<b>GEBRAUCH</b>	<b>109</b>
Für dieses Gerät	105	Vorhergehende Eingriffe	109
Zweck des Gerätes	105	Mikrowellengeeignete Materialien	110
Dieses Bedienungshandbuch	105	Gebrauch der Zubehörteile	110
Haftung des Herstellers	105	Digital-Zeitschaltautomatik	111
Typenschild	105	Gebrauch des Backofens	112
Entsorgung	105	Ratschläge zum Garen	117
So können Sie Energie sparen	106	Unsere Rezepte	118
Leuchtquellen	106	Einstellungen	121
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	106	<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>123</b>
<b>BESCHREIBUNG</b>	<b>107</b>	Reinigung des Gerätes	123
Allgemeine Beschreibung	107	Reinigung der Backofentür	123
Bedienblende	108	Reinigung des Backraums	124
Weitere Teile	108	Außergewöhnliche Wartung	126
Zubehör	109	<b>INSTALLATION</b>	<b>126</b>
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)	109	Elektrischer Anschluss	126
		Positionierung	127

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## WARNHINWEISE

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

#### SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

#### Allgemeine Sicherheitshinweise

##### Personenschäden

- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: Kinder immer fernhalten.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: die Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet

werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür einige Sekunden lang 5 cm geöffnet halten, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.

- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAUHAUM ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

## Für Mikrowellengeräte

- **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch zuständiges Personal nicht benutzt werden.
- **ACHTUNG:** Die Ausführung eines beliebigen Wartungs- oder Reparatureingriffs, bei dem die Schutzvorrichtung gegen die Mikrowellen entfernt werden muss, ist für alle, mit Ausnahme des zuständigen Personals, ausgesprochen gefährlich.
- **ACHTUNG:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da diese explodieren können.
- Wenn eine kombinierte Funktion verwendet wird, sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Das Gerät beim Garen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern niemals

unbeaufsichtigt lassen.



Unsachgemäße Verwendung  
Explosionsgefahr



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

- ausdrücklich untersagt (z.B. Trocknen von Kleidern, Wärmen von Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä., Austrocknen von Speisen) und können Verletzungen oder Brände zur Folge haben.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten eruptiven Siedvorgang führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
  - Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuelle Speiserückstände entfernen.
  - Wird der Garraum nicht gereinigt, fördert dies die Beschädigung der Oberfläche, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
  - Die Speisen nicht mithilfe von Mikrowellen trocknen.
  - Die Mikrowellen nicht zum Erwärmen oder Frittieren von Ölen verwenden.
  - Das Gerät nicht zum Erwärmen von alkoholhaltigen Speisen oder Getränken verwenden.
  - Eier in der Schale oder ganze gekochte Eier nicht erwärmen, da diese auch nach dem Erwärmen explodieren können.
  - Keine Speisen, die in Lebensmittelverpackungen enthalten sind, erwärmen.
  - Keine kombinierte Programme zum Erwärmen oder Kochen von Flüssigkeiten verwenden.
  - Säuglingsnahrung darf nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden. Den Deckel oder Schnuller (bei einer Babyflasche) abnehmen. Nach erfolgtem Garvorgang immer die Temperatur überprüfen, da diese nicht zu hoch liegen darf. Den Inhalt gut vermischen oder schütteln, um die Temperatur darunter gut zu verteilen und Verbrennungen zu vermeiden.
  - Vor dem Garen von Speisen mit harter Haut oder Schale (z. B.: Kartoffeln, Äpfel, usw.) muss die Schale angestochen werden.
  - Die Mikrowellen-Funktionen nicht bei leerem Garraum verwenden.
  - Nur Geschirr und Küchenhelfer, die für den Mikrowellenherd geeignet sind, verwenden.
  - Keine Aluminiumbehälter zum Garen von Speisen verwenden.
  - Zum Kochen von Speisen oder Getränken keine Metallbehälter verwenden.
  - Kein Geschirr mit Metallverzierungen verwenden (Gold-/Silberverzierungen).
  - Falls vorhanden, das Backblech und/oder die tiefe Backform nicht zum reinen Garen in der Mikrowelle

benutzen.

- Bei Raumentwicklung das Gerät ausschalten oder den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Tür geschlossen halten, um Flammen zu ersticken.
- Dieses Gerät ist konform mit den aktuell geltenden Normen und Richtlinien zur Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Personen mit Herzschrittmachern wird geraten, einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen dem in Betrieb stehenden Mikrowellenherd und dem Herzschrittmacher einzuhalten. Für nähere Informationen konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers.
- Das Gerät arbeitet im 2,4 GHz ISM-Frequenzband.
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Gerät der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).



#### Unsachgemäße Verwendung Gefahr von Schäden am Gerät

- Bei der Verwendung der Mikrowelle darf das Gericht (oder sein Behälter) nicht auf den Boden des Garraums gestellt werden. Das mitgelieferte Zubehör, das in die für das jeweilige Rezept geeigneten Schienen eingesetzt wird, benutzen.
- **KEINE BEHÄLTER/ KÜCHENUTENSILIEN (Töpfe, Glasbackblech usw.) DIREKT AUF DEN GARBODEN STELLEN.**
- Wenn das Gerät in einem Schrank installiert ist, muss es bei geöffneter Schranktür betrieben werden.

#### Schäden am Gerät

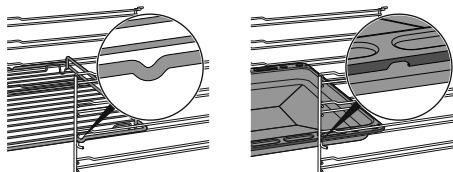
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen könnten. Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.



#### Unsachgemäße Verwendung Gefahr von Schäden am Gerät



- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Backraums zurücklassen.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter

- aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Bedarf kann das Rost für das Backblech (das je nach Modell zum Lieferumfang gehört oder separat verkauft wird) als Ablage für das Garen auf dem Boden benutzt werden.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes

verwenden.

## Installation und Wartung

- DIESES GERÄT **DARF NICHT** AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2

Nm entsprechen.

- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Lassen Sie das Gerät nach der Installation mit Hilfe eines zugänglichen Steckers oder Schalters im Falle einer festen Verbindung vom Netz trennen.
- An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

## Für dieses Gerät

- Man darf sich nicht an die offene Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
- (nur bei einigen Modellen) Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.

## Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Zudem darf es nicht verwendet werden:

- im Küchenbereich für Angestellte in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen.
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in Bed and Breakfasts.

## Dieses Bedienungshandbuch

- Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.
- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.
- Die Erklärungen dieses Handbuchs umfassen Abbildungen, die das

beschreiben, was normalerweise im Display erscheint. Es muss jedoch berücksichtigt werden, dass das Gerät über eine aktualisierte Version des Systems verfügen könnte, weshalb das, was im Display angezeigt wird, sich von dem, was im Handbuch dargestellt ist, unterscheiden könnte.

## Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuchs;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

## Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

## Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden.

Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.



### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem



Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



### Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

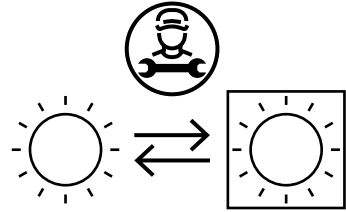
## So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- In allen Funktionen sollte das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs vermieden werden.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.

## Leuchtquellen

- Dieses Gerät enthält Lichtquellen, die nicht vom Benutzer ausgetauscht werden können und nur durch den technischen

Kundendienst ersetzt werden dürfen.



- Die in dem Produkt enthaltenen Lichtquellen sind für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  geeignet und für die Verwendung in Hochtemperaturanwendungen wie Öfen vorgesehen.
- Dieses Gerät enthält Leuchtquellen der Leistungsklasse „G“.

## Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



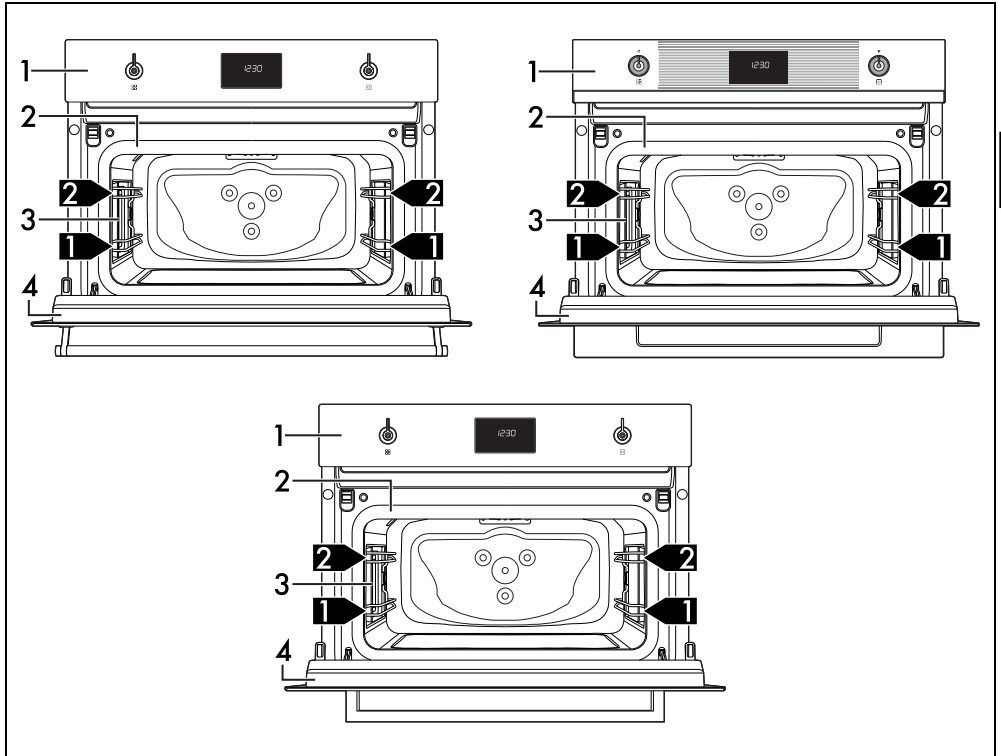
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

# BESCHREIBUNG

## Allgemeine Beschreibung

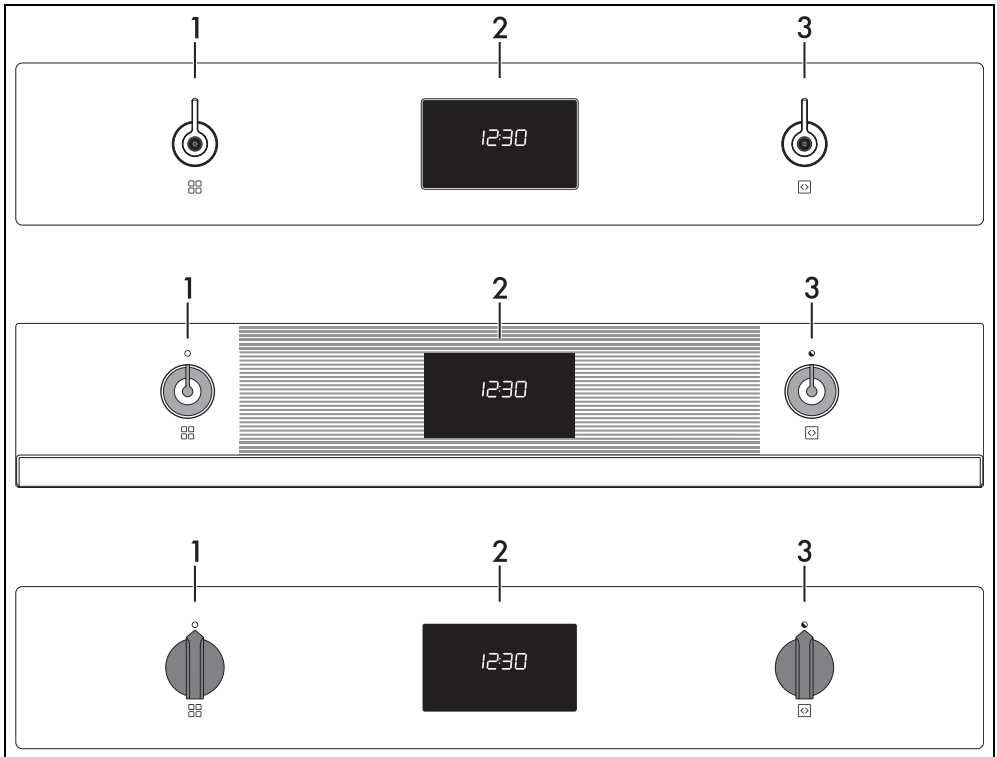


DE

- 1 Bedienblende
- 2 Dichtung
- 3 Lampe
- 4 Tür

**1,2,3** ▶ Schiene des Rahmens

# Bedienblende



## 1 Funktionsknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- das Gerät ein- und ausschalten;
- eine Funktion auswählen.



Den Funktionsknebel auf 0 stellen, um einen Garvorgang sofort zu unterbrechen.

## 2 Digital-Zeitschaltautomatik

Anzeige der aktuellen Uhrzeit, des Minutenzählers, der Funktion und der eventuellen Leistung der Mikrowellen, die ausgewählte Garleistung und -temperatur sowie der eventuell zugeordneten Garzeit.

## 3 Temperaturknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

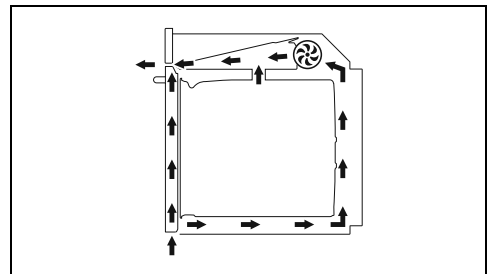
- die Gartemperatur,
- die Programmdauer,
- programmierte Garvorgänge,
- die aktuelle Uhrzeit.

## Weitere Teile

### Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet.

### Lüfter



Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Lüfterbetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

## Beleuchtung des Garraums

- Die Beleuchtung des Garraums wird bei Anwahl einer Garfunktion aktiviert.
- Wenn die Tür geöffnet wird wird das Licht im Garraum eingeschaltet. Beim Schließen der Tür geht die Beleuchtung sofort aus.
- Wenn die Tür offen steht kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.

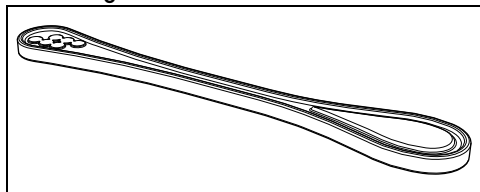
## Zubehör

- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.
- Es wird empfohlen, die ausziehbaren Führungen auf die erste Schiene der Rahmen zu bauen. Auf diese Weise ist es möglich, den Garraum mit einer Zwischenebene zwischen der ersten und der zweiten Schiene zu optimieren.



In diesem Handbuch beziehen sich die Vorschläge für die zweite oder mittlere Schiene auf die Verwendung von Auszugsschienen.

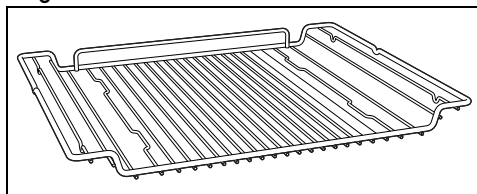
## Kochstange



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

vermeiden.

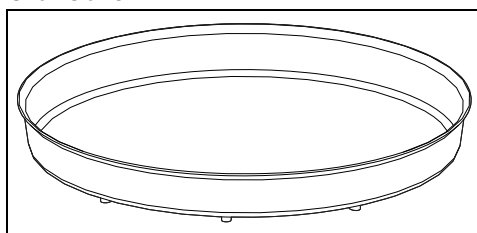
## Abgesenktes Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

## Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

### Chef-Gericht



Nützlich für gleichmäßiges und goldbraunes Backen.

### Mikrowelle

Das Gerät ist mit einem Mikrowellenerzeuger, dem so genannten Magnetron, ausgestattet. Die erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig in den Garraum geleitet, um die Speisen zu erwärmen.

Der Aufheizvorgang erfolgt mittels Reibung der im Inneren der Speisen enthaltenen Moleküle (hauptsächlich Wassermoleküle), was eine Wärmezeugung zur Folge hat.

Die direkt im Inneren der Speisen erzeugte Wärme ermöglicht, in kürzerer Zeit als bei einem traditionellen Garvorgang, die Speisen aufzutauen, aufzuwärmen oder zu kochen.

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

# GEBRAUCH

## Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von

den Zubehörteilen oder Einlegeböden entfernen.

- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“).

### Erstes Aufwärmen

1. Eine Garzeit von mindestens einer Stunde einstellen (siehe Abschnitt „Benutzung des Ofens“).
2. Den noch leeren Backraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Während der Erwärmung des Geräts

- den Raum auslüften;
- sich nicht darin aufhalten.

### Mikrowellengeeignete Materialien

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

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

#### ZU VERWENDENDE MATERIALIEN:

- Glas (immer Deckel entfernen) \*
- Feuerfeste Formen
- Gläser
- Behälter
- Porzellan
- Ton
- Kunststoff (nur, sofern mikrowellengeeignet)
- Dosen
- Kunststofffolien (dürfen aber nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt geraten)

\*nur, sofern hitzebeständig.

#### NICHT ZU VERWENDENDE MATERIALIEN:

- Metall (kann Lichtbögen oder Funken erzeugen)
- Aluminiumfolie
- Aluminiumformen
- Teller
- Metallküchenhelfer
- Bänder für Gefrierbeutel
- Holz
- Kristallgläser
- Papier (Brandgefahr)

- Styroporbehälter (Verderbgefahr der Speisen)



Das Geschirr darf keine Metallverzierungen besitzen.



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

### Geschirrtest



Nur für diesen Test darf die Mikrowellenfunktion ohne Einführen von Speisen ins Innere des Gerätes verwendet werden.

Zur Prüfung, ob das Geschirr für das Mikrowellengaren geeignet ist, kann ein einfacher Test vorgenommen werden:

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



**Nicht geeignetes Geschirr  
Gefahr von Schäden am Gerät**

- Den Test unverzüglich unterbrechen, wenn Funken sichtbar sind oder das Geschirr ein knackendes Geräusch von sich gibt. In diesem Fall ist das Geschirr nicht für das Mikrowellengaren geeignet.

Am Testende muss das Geschirr kalt oder lauwarm sein. Sollte es heiß sein, ist es für das Mikrowellengaren nicht geeignet.

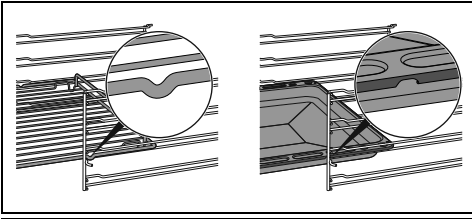
### Gebrauch der Zubehörteile

#### Roste und Backbleche


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

- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet

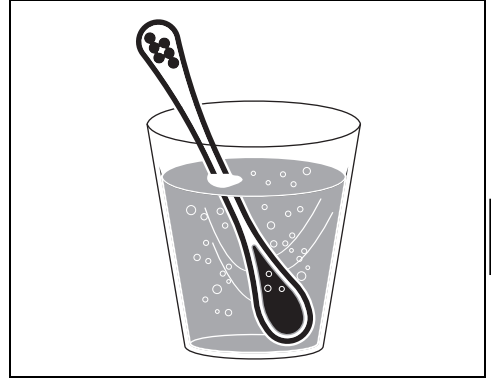
sein.



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


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

eingeführt werden.



DE

### Chef-Gericht

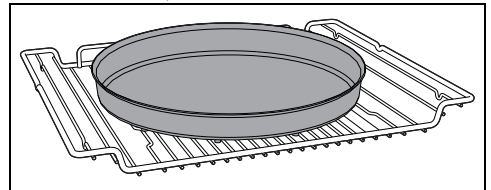
 **Unsachgemäße Verwendung  
Explosions-/Verbrennungsgefahr**

- Das Zubehöriteil kann sehr heiß werden. Bei der Handhabung immer Hitzeschutzhandschuhe verwenden.

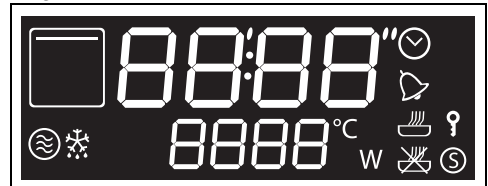
 **Sehr hohe Temperatur  
Gefahr von Schäden am Zubehör**

- Mit dem Messer nicht direkt auf der Oberfläche des Blechs schneiden.
- Für die Reinigung keine Bürsten oder Schwämme aus Metall verwenden. Diese können die Beschichtung beschädigen.

Für optimale Leistung muss der Chef Teller in der Mitte des Rosts positioniert werden.




### Digital-Zeitschaltautomatik



Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Für den Einsatz reicht es, wenn man die Funktions- und Temperaturknebel zur Wahl auf den

### Kochstange

 **Unsachgemäße Verwendung  
Explosions-/Verbrennungsgefahr**

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

 **Sehr hohe Temperatur  
Gefahr von Schäden am Zubehör**


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

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

angegebenen Wert dreht.


-  Kontrolllampe der Uhr
-  Kontrolllampe des Minutenzählers
-  Kontrolllampe des Garvorgangs
-  Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs
-  Kontrolllampe zur Bediensperre
-  Kontrolllampe des Show Rooms
-  Kontrolllampe Mikrowelle
-  Kontrolllampe Auftaustufe
-  Kontrolllampe der Temperatur
-  Kontrolllampe Watt


### Erster Gebrauch

 Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.


Beim ersten Gebrauch oder nach einem längeren Stromausfall erscheint auf dem Display die blinkende **00:00** Anzeige. Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

1. Den Temperaturknebel drehen, um die aktuelle Uhrzeit auszuwählen.
2. Den Temperaturknebel drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und auf die Auswahl der Minuten überzugehen.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit auszuwählen.
4. Den Temperaturknebel drücken, um die Einstellung zu beenden.


 Es kann erforderlich sein, die aktuelle Uhrzeit z. B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen.


 Wenn die aktuelle Uhrzeit sichtbar ist, geht das Display 2 Minuten nach der letzten Betätigung der Drehknebel auf die Anzeige mit geringerer Hintergrundbeleuchtung über.

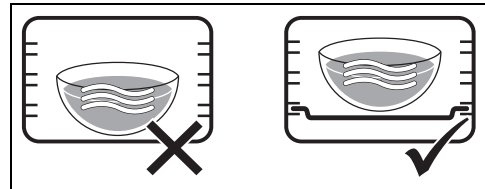
### Gebrauch des Backofens


 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.


### Mikrowelle

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

 Bei der Verwendung der Mikrowelle darf das Gericht (oder sein Behälter) nicht auf den Boden des Garraums gestellt werden. Das mitgelieferte Zubehör, das in die für das jeweilige Rezept geeigneten Fächer eingesetzt wird, benutzen.



 KEINE BEHÄLTER/ KÜCHENUTENSILIEN (Töpfe, Glasbackblech usw.) DIREKT AUF DEN GARBODEN STELLEN.

1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach rechts drehen, um die Funktion MIKROWELLE  anzuwählen.

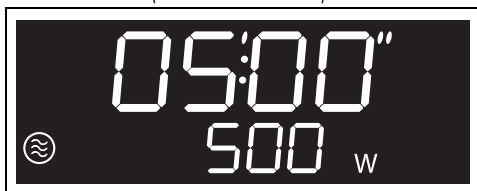


5. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 5 Sekunden bis zu 1,5 Stunden) (zum Beispiel „5 Minuten“).



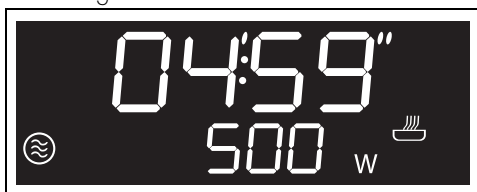
Abb. 1

6. Zur Bestätigung den Temperaturknebel drücken.
7. Während die Watt Kontrolllampe **W** blinkt, den Temperaturknebel drehen, um den Leistungswert von 100 W auf 800 W zu ändern (z.B. „500 Watt“).





Eine Angabe zu den empfohlenen Leistungsstufen für Mikrowelle finden Sie im Abschnitt Mikrowellenleistung.

8. 3 Sekunden warten, um den Garvorgang zu starten und den Temperaturknebel drücken, um eventuelle Einstellungen für die Gardauer oder das Ende des Garvorgangs einzugeben.



9. Den Garzustand des Gerichts prüfen und hierzu die Innenbeleuchtung einschalten.

 Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang unterbrochen. Nach Schließen der Tür den Temperaturknebel drücken, um den Garvorgang erneut zu starten.

 Es besteht die Möglichkeit, einen Garvorgang in jedem beliebigen Moment zu unterbrechen, indem der Funktionsknebel auf 0 gedreht wird.

Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display

die blinkende Anzeige **STOP** an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Öffnen der Tür oder durch Druck oder Drehen einer der beiden Knebel abgeschaltet werden kann.




DE

### Mikrowellenleistung

Im Folgenden sind die auswählbaren Leistungen angeführt:

Leistung (W)	Nutzung
100	
200	Lebensmittel auftauen
300	
400	Schonende Beheizung
500	
600	Lebensmittel aufwärmen oder garen
700	
800	Aufwärmen von Flüssigkeiten

### Mikrowelle + Grill

 Die Verwendung des Grills erzeugt eine perfekte Bräunung der Oberfläche der einzelnen Speisen. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht hingegen ein schnelles Garen des Speisinneren.

### Unsachgemäße Verwendung Gefahr von Schäden am Gerät

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

1. Den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen, um die Funktion MIKROWELLE +


GRILL anzuwählen.  + 






- Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen (z.B. „200°C“).



- Zur Bestätigung den Temperaturknebel drücken.
- Während die Kontrolllampe der Uhr  blinkt, den Temperaturknebel nach links oder rechts drehen, um die Garzeit zu verstellen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (z.B. „15 Minuten“).



- Zur Bestätigung den Temperaturknebel drücken.
- Während die Watt Kontrolllampe  blinkt, den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um den Leistungswert von 100 W auf 600 W zu ändern (z.B. „400 Watt“).




- Den Temperaturknebel drücken, um die eingegebenen Daten zu bestätigen.
- Den Temperaturknebel drücken, um den Kombi-Garvorgang zu starten.




Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang in pause gesetzt. Nach Schließen der Tür den Temperaturknebel drücken, um den Garvorgang erneut zu starten.

### Vorheizphase

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe des Garvorgangs  signalisiert.

Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Kontrolllampe des Garvorgangs  fest, und ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass man nun die Speisen in den Backraum geben kann.

### Ende des Garvorgangs mit Mikrowelle + Grill


Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display die blinkende Anzeige **STOP** an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Öffnen der Tür oder durch Druck oder Drehen einer der beiden Knebel abgeschaltet werden kann.



### Grill




Ermöglicht hervorragende Grill- und Gratiniervorgänge. Am Ende des Garvorgangs, verleiht es den Speisen eine gleichmäßige Bräunung.


- Den Funktionsknebel nach rechts oder links drehen, um die Funktion GRILL  anzuwählen.
- Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen (z.B. „200°C“).
- 3 Sekunden warten, um den Garvorgang zu starten und den Temperaturknebel drücken, um eventuelle Einstellungen für die Gardauer oder


das Ende des Garvorgangs einzugeben.





 Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang in pause gesetzt. Die Funktion wird automatisch fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen wird.

### Vorheizphase

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen. Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe  signalisiert.

 Die Vorheizphase kann übersprungen werden, indem man einige Sekunden lang den Temperaturknebel drückt.

Nach der Vorheizphase leuchtet die Leuchte


 fest, das Symbol des Garraums  blinkt und es ertönt ein akustisches Signal.


1. Die Tür öffnen.
2. Die Speise in den Backraum geben.
3. Die Tür schließen.

oder

Wenn sich das Gericht bereits im Garraum befindet dem Temperaturknebel drücken, um den Garvorgang zu beginnen.

### Zeitgesteuerter Garvorgang

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

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

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur, den Temperaturknebel drücken.



Auf dem Display erscheinen die blinkenden

Ziffern .




2. Innerhalb von 3 Sekunden den Temperaturknebel drücken, um die Temperatur zu ändern  
oder
3. Den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drücken (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).




4. 3 Sekunden lang abwarten.  
Die Leuchte  hört auf zu blinken, das Symbol  leuchtet und der Garvorgang beginnt.

Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display die blinkende Anzeige  an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Öffnen der Tür oder durch Druck oder Drehen einer der beiden Knebel abgeschaltet werden kann.



 Um einen weiteren zeitgesteuerten Garvorgang auszuwählen, den Temperaturknebel erneut drehen.

### Um einen zeitgesteuerter Garvorgang zu löschen:

1. Den Temperaturknebel drücken.  
Auf dem Display blinkt die Leuchte .
2. Innerhalb von 3 Sekunden den Temperaturknebel entgegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Gardauer nullgestellt ist.
3. 3 Sekunden lang warten oder den Temperaturknebel drücken, um die Funktion

des zeitgesteuerten Garvorgangs zu verlassen und wieder die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen.

### Programmierter Garvorgang



Der programmierte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.



Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Garzeitende ohne die Gardauer einzustellen.

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur, den Temperaturknebel drücken.

Auf dem Display erscheinen die blinkenden Ziffern **00:00**.



2. Innerhalb von 3 Sekunden den Temperaturknebel zur Einstellung der Gardauer drehen (von 1 Minute bis zu 13 Stunden) (zum Beispiel „25 Minuten“).



3. Den Temperaturknebel drücken. Auf dem Display blinkt die empfohlene Uhrzeit für einen sofortigen Garvorgang.




Im Falle einer Bestätigung ohne Änderungen, starte der Garvorgang sofort. Wird zur Uhrzeit weitere Zeit hinzugefügt, stoppt der Garvorgang

4. Innerhalb von 3 Sekunden den Temperaturknebel drehen und die Uhrzeit

für das Ende des Garvorgangs einstellen (z.B. „13:15“).



5. 3 Sekunden lang abwarten.

Die Leuchte  und das Gerät bleiben im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Garbeginns.



In der für das Ende des Garvorgangs vorgesehenen Uhrzeit sind bereits die Minuten berechnet, die für die Vorheizstufe erforderlich sind.

Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display die blinkende Anzeige **STOP** an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Öffnen der Tür oder durch Druck oder Drehen einer der beiden Knebel abgeschaltet werden kann.



### Um einen programmierten Garvorgang zu löschen

1. Den Temperaturknebel drücken.

Auf dem Display blinkt die Leuchte .

2. Innerhalb von 3 Sekunden den Temperaturknebel im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um neue die Uhrzeit für den zeitgesteuerten Garvorgang einzustellen.

Nach diesen Eingriffen ist der **programmierte**

## Garvorgang gelöscht.



Es besteht die Möglichkeit, einen Garvorgang in jedem beliebigen Moment zu unterbrechen, indem der Funktionsknebel auf 0 gedreht wird.

## Minutenzähler während eines Garvorgangs



Der Minutenzähler unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.



Während eines Garvorgangs, kann der MINUTENZÄHLER Minutenzähler nicht eingestellt werden, wenn zuvor bereits ein zeitgesteuerter Garvorgang eingestellt wurde.

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Temperaturknebel 2 Mal drücken.

Auf dem Display erscheinen die Ziffern




und die Kontrolllampe  blinkt.



Ein Minutenzähler kann auch während eines Garvorgangs eingestellt werden.

2. Innerhalb von 3 Sekunden muss der Temperaturknebel gedreht werden, um die Dauer des Minutenzählers (von 1 Minute bis 13 Stunden einzustellen).
3. 3 Sekunden lang abwarten.

Die Leuchte  hört auf zu blinken und der Minutenzähler fängt an zu zählen.

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

Die Stellen  und die Leuchte  blinken.

5. Den Temperaturknebel zur Anwahl von neuen Minutenzählungen während eines Garvorgangs drehen oder den Temperaturknebel drücken und den

Minutenzähler während eines Garvorgangs verlassen.

Nach einigen Sekunden zeigt das Display die aktuelle Zeit und den aktuellen Garvorgang an.

## So löschen Sie einen Minutenzähler während des Garvorgangs

1. Drücken Sie während des Garvorgangs 2 Mal den Temperaturknebel.

Auf dem Display blinkt die Leuchte .

2. Innerhalb von 3 Sekunden den Temperaturknebel entgegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Wert des Minutenzählers nullgestellt ist.
3. 3 Sekunden warten, um die Funktion Minutenzähler während eines Garvorgangs zu verlassen.

## Ratschläge zum Garen

### Allgemeine Ratschläge

- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

### Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Drehen Sie das Lebensmittel so, dass es auf beiden Seiten braun wird.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurück federt, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

### Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, die Temperatur auf den höchsten Wert einzustellen, um den Garvorgang zu optimieren.

### Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.

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

### Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene zu legen und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

### So können Sie Energie sparen

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

### Unsere Rezepte

Verschiedene Rezepte und mehr Tipps und Hinweise zum Garen finden Sie auf der Seite [www.smeg.com](http://www.smeg.com), die auch mit dem QR-Code in der Broschüre, die dem Gerät beiliegt, aufgerufen werden kann.

### Minutenzähler



Diese Funktion betätigt nur den Alarmton nach Ablauf der eingestellten Zeit.


1. Mit Funktionsknebel auf Position 0, den Knopf der Temperatur drücken.

Auf dem Display erscheinen die Ziffern



und die Kontrolllampe  blinkt.

2. Innerhalb von 3 Sekunden muss der Temperaturknebel gedreht werden, um die Dauer des Minutenzählers (von 1 Minute bis 13 Stunden einzustellen).
3. 3 Sekunden lang abwarten.

Die Leuchte  hört auf zu blinken und der Minutenzähler fängt an zu zählen.



Während des Betriebs, wechselt die Anzeige 2 Minuten nach der letzten Betätigung der Knebel auf die Anzeige mit niedriger Helligkeit.

### Ablauf der Minutenzählerzeit

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

Die Stellen  und die Leuchte  blinken.

2. Den Temperaturknebel Programmierung drehen, um einen weiteren Minutenzähler einzustellen.

oder

3. Den Temperaturknebel drücken um das akustische Signal zu deaktivieren und die Minutenzählerfunktion zu verlassen.

Nach einigen Sekunden wird am Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.


### Um eine Minutenzählung zu löschen


1. Den Temperaturknebel drücken.

Auf dem Display blinkt die Leuchte .




2. Innerhalb von 3 Sekunden den Temperaturknebel entgegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Wert des Minutenzählers nullgestellt ist.
3. 3 Sekunden warten, um die Funktion Minutenzähler zu verlassen.

## Auftaufstufe

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

1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsdrehknebel so weit drehen, bis auf dem Display die Auftaufunktion angezeigt wird.
3. Den Temperaturknebel drücken, um die Funktion AUFTAUEN zu bestätigen. .




Auf dem Display werden die Stellen  angezeigt  und die Leuchten der MW und des Auftauens  blinken.

4. Den Temperaturknebel drehen, um die Dauer des Auftauvorgangs einzustellen (von 5 Sekunden bis zu 99 Minuten) (z. B. „12 Minuten und 30 Sekunden“).



5. 3 Sekunden lang warten oder den Temperaturknebel drücken, um den Auftauvorgang zu starten.

 Wenn die Tür geöffnet wird, wird der laufende Vorgang in pause gesetzt. Nach Schließen der Tür den Temperaturknebel drücken, um den Garvorgang erneut zu starten.

## Ende des Auftauvorgangs

Am Ende des Auftauvorgangs zeigt das Display die blinkende Anzeige  an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Öffnen der Tür oder durch Drücken oder Drehen einer der

beiden Knebel abgeschaltet werden kann.



6. Den Drehknebel der Funktionen auf 0 drehen, um die Funktion zu verlassen.

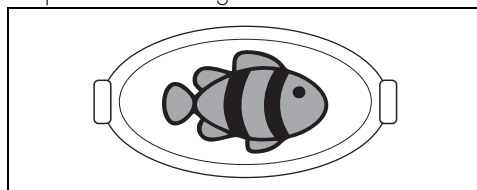
## Tabelle der Auftauzeiten

Typ	Gewicht (g)	Zeit (Min.)
Hackfleisch	500	25
Ganzes Hähnchen	1100	40
Ganzer Fisch	500	20
Kuchen	500	5

## Vorgang „Turn“

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

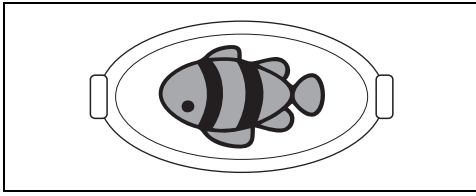
1. Die Speise in den Backraum geben und parallel zur Tür legen.



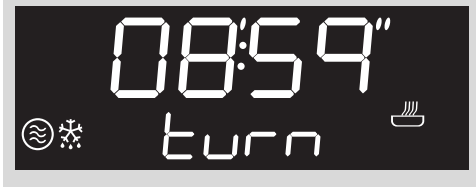
2. Wenn auf dem Display des Gerätes die Anzeige  erscheint, muss die Speise gewendet werden.



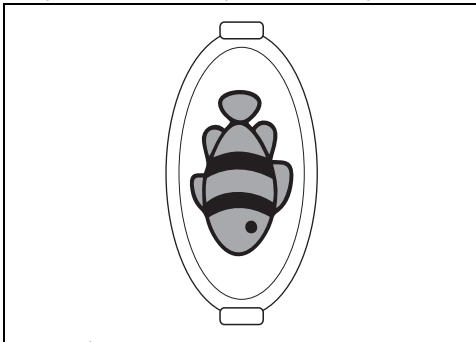
3. Die Tür öffnen und die Speise um 180° drehen.



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



4. Die Tür des Gerätes schließen und den Funktionsknebel drücken, um die Funktion neu zu starten.  
 5. Falls nötig, kann das Gerät erneut das Wenden der Speise verlangen. Die Anzeige **turn** erscheint auf dem Display.  
 6. Bei der zweiten Wendung muss die Tür geöffnet und die Speise um 90° gedreht



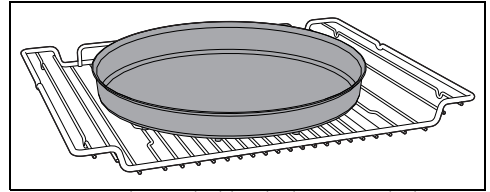
werden.

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

## Chef Funktion

**CHEF** Diese Funktion ermöglicht, beim gleichzeitigen Einsatz des Chef Tellers die Speisen goldbraun und knusprig zu garen. Ideal für Pizzen, Pommes Frites und Quiches.

1. Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben. Den leeren Chef Teller (separat erhältlich) in der Mitte darauf stellen.



2. Den Funktionsdrehknebel so weit drehen, bis auf dem Display die Chef Funktion angezeigt wird.



3. Den Temperaturknebel drücken, um die Funktion zu bestätigen.



4. Den Auswahlknebel drehen, um die Dauer der Chef Funktion einzustellen (von 10 bis zu 99 Minuten) (z. B. „14 Minuten“).



Die Parameter der Mikrowellenleistung und der Gartemperatur können vom Benutzer nicht geändert werden..

5. Den Auswahlknebel drücken, um die Parameter zu bestätigen und die

Vorheizphase des leeren Chef Tellers zu starten.

Drehen einer der beiden Knebel abgeschaltet werden kann.



6. Am Ende der Vorheizphase bleibt das Gerät im Wartezustand, bis das Gargut auf den Chef Teller gelegt wird.

### Tabelle von Garvorschlägen

Typ	Gewicht (g)	Zeit (Min.)
Tiefkühlpizza	400	10
Tiefgefrorene Pommes Frites	500	15
Tiefgefrorene Hähnchen-kroketten	500	15
Frischer Eischaum	400	12

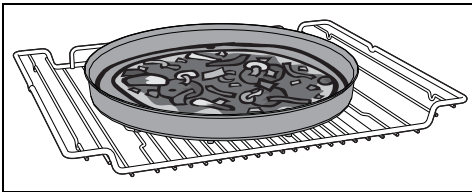


**! Unsachgemäße Verwendung  
Verbrennungsgefahr**

- Bei der Handhabung des Chef Tellers Wärmeschutzhandschuhe verwenden.

Die angegebene Zeit schließt die Vorheizphase des Chef Tellers (5 Minuten).

7. Das Gargut auf den Chef Teller legen.



**! Unsachgemäße Verwendung  
Gefahr von Schäden am Gerät**

- Keine Behälter auf den Chef Teller stellen, die nicht hitzebeständig sind.

### Einstellungen

1. Den Funktionsknebel so lange drehen, bis folgende Anzeige auf dem Display erscheint.



2. Den Temperaturknebel drücken, um auf das Menü Einstellungen zuzugreifen.

8. Den Temperaturknebel drücken, um mit dem Garvorgang fortzufahren.

### Aktuelle Uhrzeit

Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen, drehen Sie den Temperaturknebel, bis die Funktion aktuelle Uhrzeit ist.



Ende der Chef Funktion

9. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display die blinkende Anzeige **STOP** an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Öffnen der Tür oder durch Druck oder

1. Den Temperaturknebel, drücken, um die Einstellung der gegenwärtigen Uhrzeit zu starten (zum Beispiel „12:30“).

Während dieses Vorgangs blinken die Leuchte



 und die Symbole .



2. Den Temperaturknebel auf die gewünschte Uhrzeit drehen.



3. Den Temperaturknebel drücken, um die gegenwärtige Uhrzeit einzustellen und auf die Anwahl der Minuten zu wechseln.



4. Mit dem Temperaturknebel die Minuten einstellen.



5. Den Temperaturknebel drücken, um die Einstellung zu beenden.



6. Den Temperaturknebel drehen, um eine neue Einstellung zu wählen oder 10 Sekunden warten.

## Sperrung der Bedienelemente (Kindersperre)



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

1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen, drehen Sie den Temperaturknebel, bis die Funktion Bediensperre gewählt ist.



2. Zur Bestätigung den Temperaturknebel drücken.


Die Kontrolllampe  blinkt.

3. Innerhalb von 10 Sekunden den Temperaturknebel drehen, um die Bediensperre zu aktivieren.



4. Zur Bestätigung den Temperaturknebel drücken.
5. Den Temperaturknebel drehen, um eine neue Einstellung zu wählen.



Beim normalen Betrieb, wird die Bediensperre durch die Aktivierung der Bediensperrenleuchte  angezeigt.



Werden die Knebel berührt oder wird ihre Position verändert, erscheint auf dem Display zwei Sekunden lang die Anzeige **bLOC**.



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

## Show Room (nur für Aussteller)



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

1. Nach dem Aufrufen des Menüs der Einstellungen, drehen Sie den Temperaturknebel, bis die Funktion Show Room gewählt ist.




2. Zur Bestätigung den Temperaturknebel drücken.

3. Den Temperaturknebel drehen, um die Funktion Show Room zu aktivieren.



4. Den Temperaturknebel zur Bestätigung drücken oder 10 Sekunden lang abwarten.



Eine aktive Show Room-Funktion wird am Display durch die Leuchte  angezeigt.



Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss diese Funktion auf OFF gestellt werden.

DE

## REINIGUNG UND WARTUNG

### Reinigung des Gerätes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

#### Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

#### Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten. Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

#### Flecken oder Speiserückstände

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

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

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

beschädigen können.

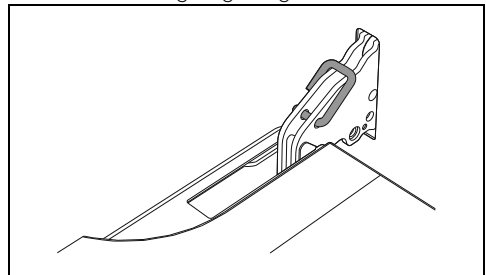
### Reinigung der Backofentür

#### Ausbau der Backofentür

Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

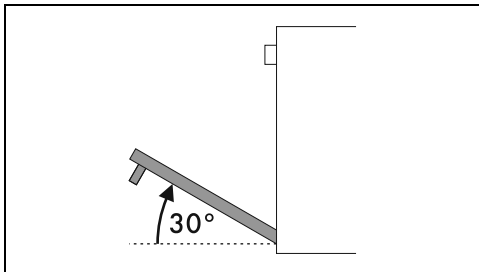
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.

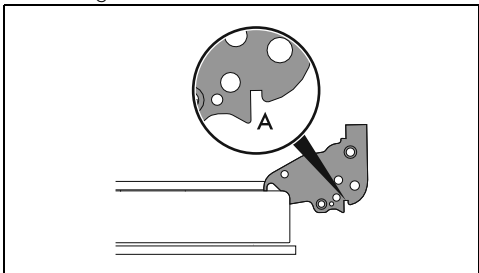


2. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der

Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzze am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzzen aufliegen.



4. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.

### Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

### Reinigung des Backraums

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

Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Backraums antrocknen, da diese die emaillierte Beschichtung beschädigen können.

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;

- die Halterahmen für Roste/Backbleche.



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

### Trocknung

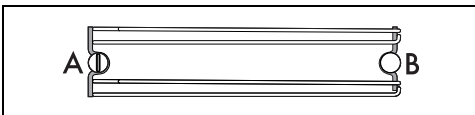
Beim Garen der Speisen wird im Inneren des Backraums Feuchtigkeit erzeugt. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.

Am Ende eines jeden Garvorgangs:

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

### Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

Das Entfernen der Halterahmen für Roste/Backbleche erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.



A = Vordere Aufnahme

B = Hinterer Stift

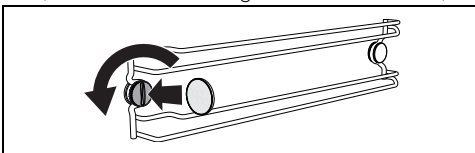


Bei einigen Modellen kann der hintere Bolzen B auf die gleiche Weise wie der vordere Stift A ausgebaut und wieder eingebaut werden.

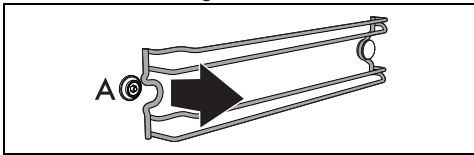


Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

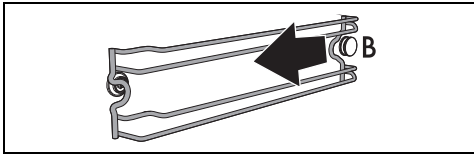
1. Den vorderen Befestigungsstift, der sich an der Seitenwand in der Nähe der Garraumöffnung befindet, herausdrehen (mit einem Werkzeug oder einer Münze).



- Den Rahmen vorsichtig zum Inneren des Garraums ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst.



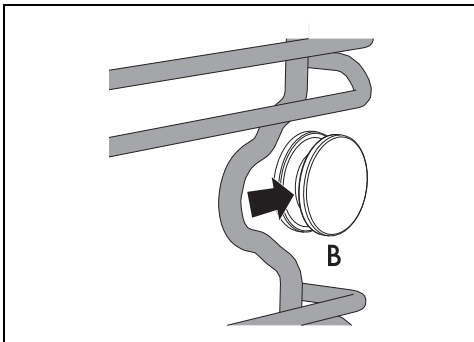
- Den Rahmen vom hinteren Stift B herausziehen, der sich unten an der Seitenwand befindet.



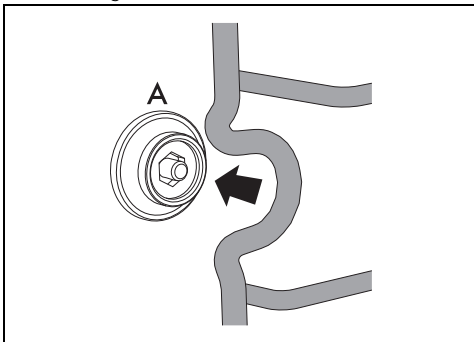
- Den Vorgang für den Rahmen an der anderen Seitenwand wiederholen.

Für den Einbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

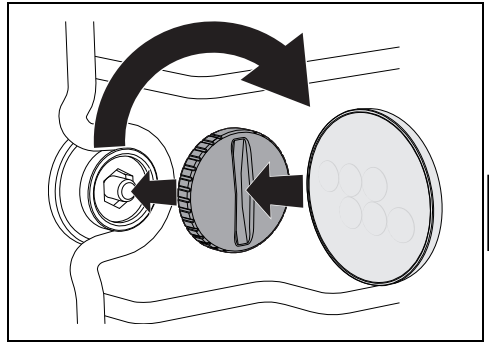
- Die Rückseite des Rahmens in den Schlitz unter Stift B schieben, der sich unten an der Seitenwand befindet.



- Den vorderen Teil des Rahmens in den Sitz A an der Seitenwand in der Nähe der Öffnung des Garraums einführen.



- Den vorderen Befestigungsstift einschrauben (Werkzeug oder Münze benutzen).



- Den Vorgang für den Rahmen an der anderen Seitenwand wiederholen.

### Ende der Vapor Clean-Funktion

- Den Funktionsknebel auf die Position O drehen, um die Funktion abzubrechen.
- Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
- Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
- Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
- Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.
- Sofern vorhanden, die selbstreinigenden Platten und die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einsetzen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen:

- Es wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umluftfunktion bei 160°C ca. 10 Minuten trocknen zu lassen
- Bei selbstreinigenden Platten wird empfohlen, den Backraum abzutrocknen und gleichzeitig einen Katalysezyklus durchzuführen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



Die Ofentür kann ausgebaut werden, um die manuelle Reinigung der schwer erreichbaren Teile zu erleichtern.

## Außergewöhnliche Wartung

### Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

# INSTALLATION

## Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

### Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild geeignet sind.

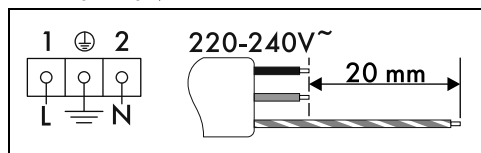
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V~



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Die Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

### Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.

## Für den australischen/neuseeländischen Markt:

Der in den Festanschluss eingebaute Trennschalter muss der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

### Anschluss über Stecker und Steckdose

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

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

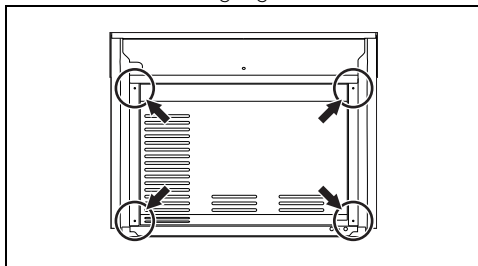
### Austausch des Kabels



### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.



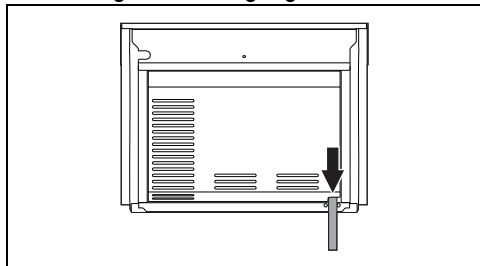
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

## Positionierung



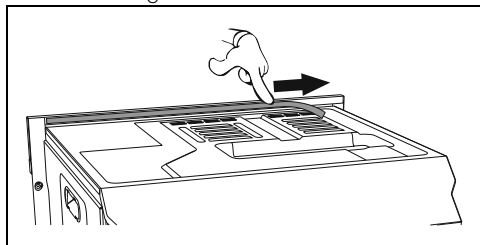
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

## Anordnung des Versorgungskabels

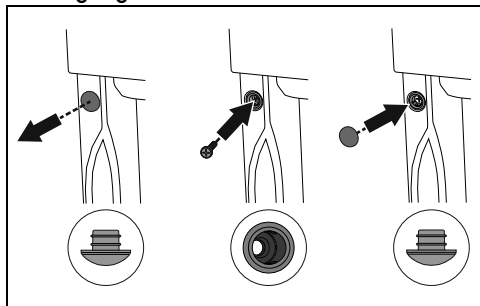


## Dichtung der Bedienblende

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

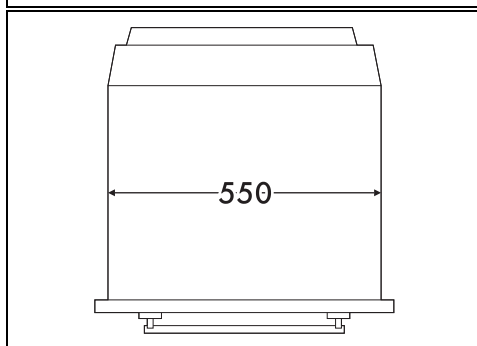
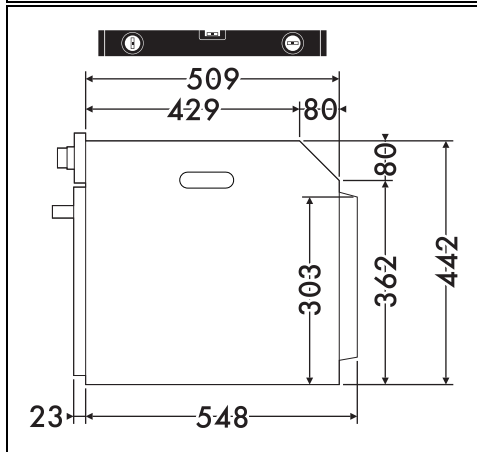
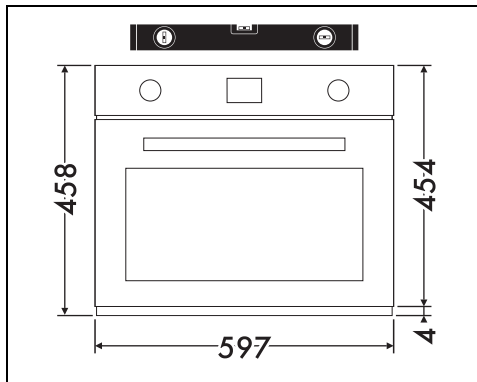


## Befestigungsbuchsen



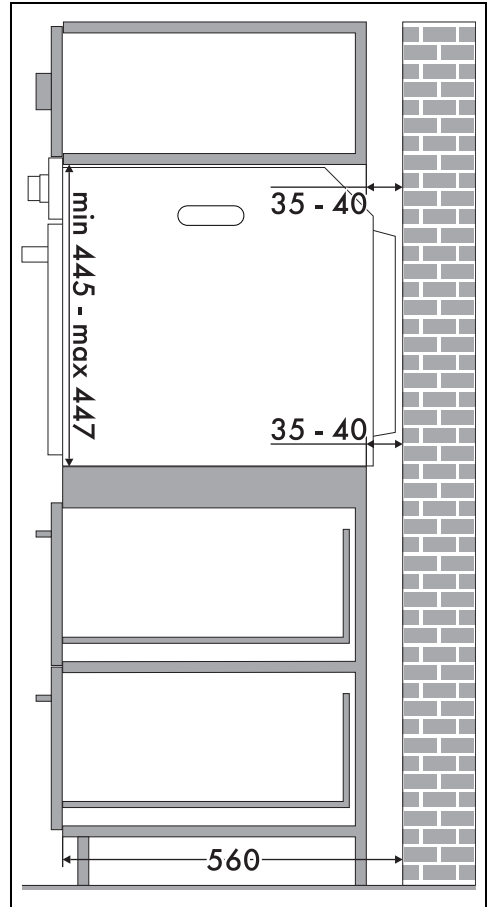
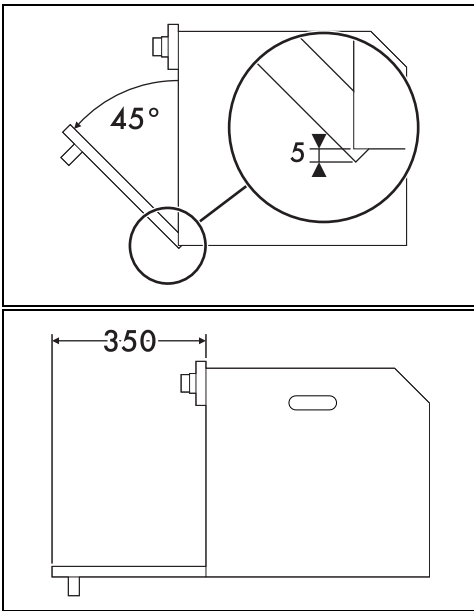
1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

## Abmessungen des Gerätes (mm)

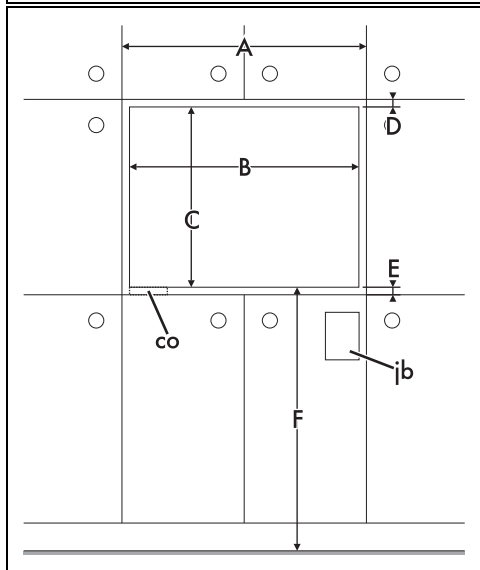
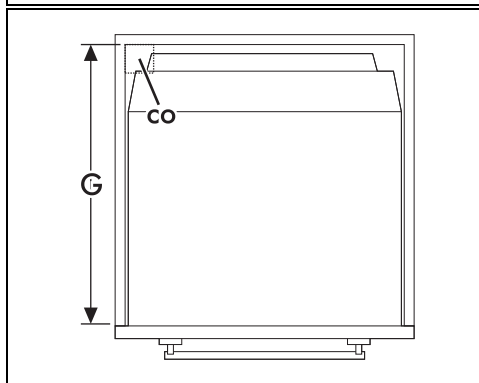
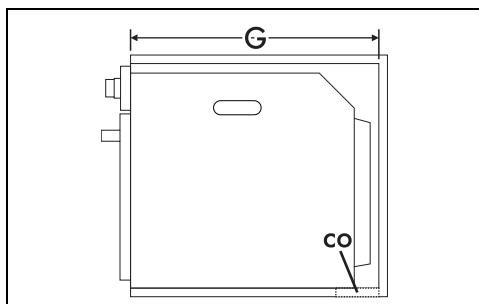
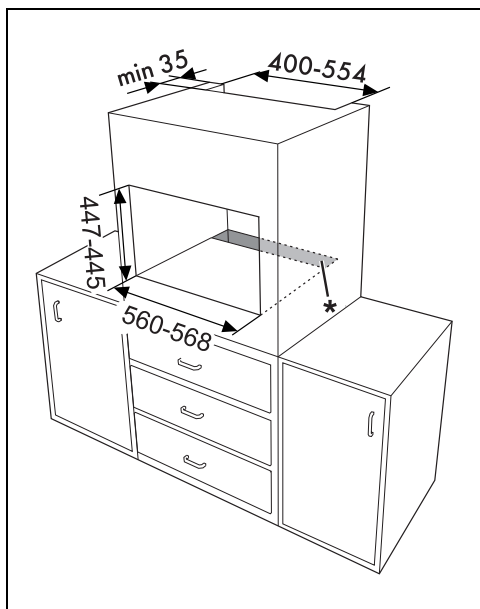


DE

## Einbau in einen Hochschrank (mm)



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 445 - 447 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm.

G min. 560 mm

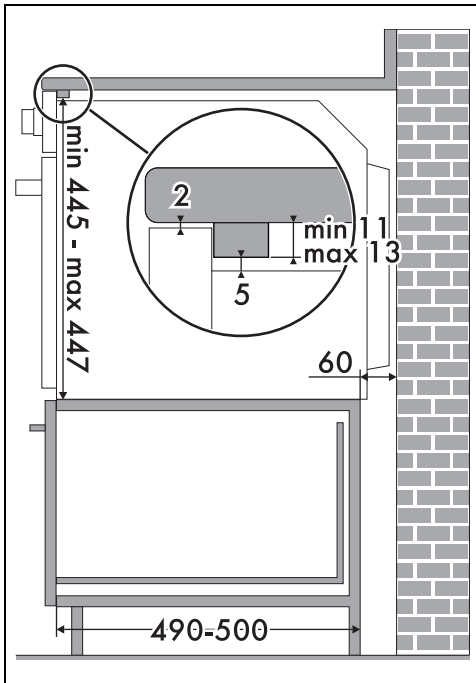
H min. 458 mm

co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

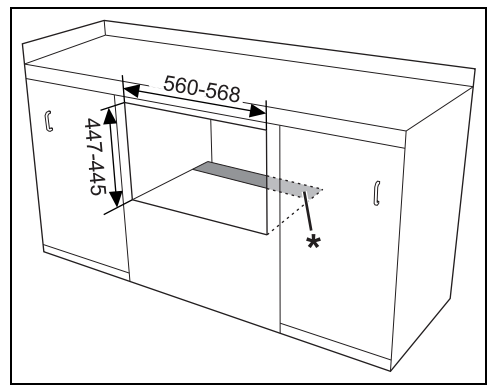
jb Gehäuse der elektrischen Anschlüsse



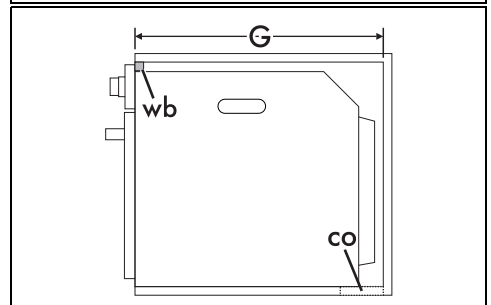
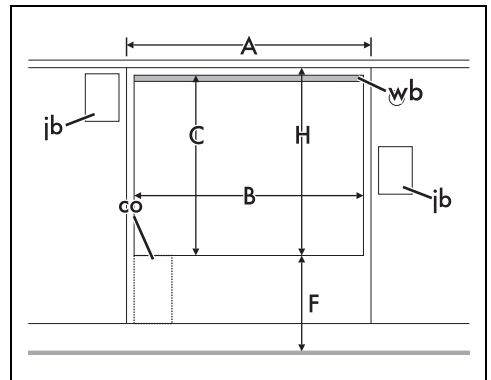
## Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)

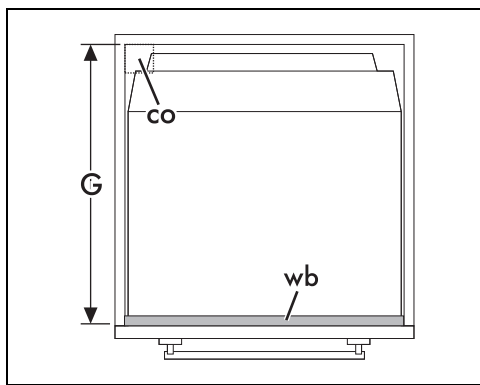


Wenn das Gerät unter einer Arbeitsplatte versenkt werden soll, muss eine Holzleiste installiert werden, um die Verwendung der Klebedichtung im hinteren Bereich der Bedienblende zu gewährleisten und dadurch ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.



\* Prüfen, ob die Unter-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 60 mm aufweist.





A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 445 - 447 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 458 mm

co Schlitz für Versorgungskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Gehäuse der elektrischen Anschlüsse

wb Holzleiste (empfohlen)