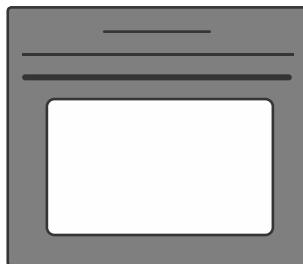


# GEBRAUCHSANWEISUNG

## KOMBINIERTER MIKROWELLENHERD



Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.



Für detailliertere Anweisungen und Tipps scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**  
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**  
Warnung – Gefahr

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
1.1 Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen .....	5
<b>2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen .....</b>	<b>8</b>
<b>3. Gerätebeschreibung .....</b>	<b>10</b>
3.1 Geräteausstattung .....	10
3.2 Bedienfeld .....	11
<b>4. Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>12</b>
4.1 Zum ersten Mal einschalten .....	12
<b>5. Mikrowellenfunktion .....</b>	<b>14</b>
<b>6. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen .....</b>	<b>15</b>
6.1 Professioneller Backmodus .....	16
6.2 Zeitfunktionen .....	19
6.3 Schritt-für-Schritt-Garen .....	21
6.4 Automatischer Garmodus .....	22
6.5 Automatische Programme .....	23
6.6 Auswahl der zusatzfunktionen .....	24
<b>7. Start des Back-/ Bratvorgangs .....</b>	<b>25</b>
7.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken .....	25
<b>8. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens .....</b>	<b>26</b>
<b>9. Auswahl der allgemeinen Einstellungen .....</b>	<b>27</b>
9.1 Sperrtasten .....	29
<b>10. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen .....</b>	<b>30</b>
10.1 Kochtabelle .....	32
<b>11. Reinigung und Pflege .....</b>	<b>36</b>
11.1 Reinigung des Backofens (Steam clean) .....	37
11.2 Entfernen und Reinigen der Drahtführungen .....	37
11.3 Austausch des Leuchtmittels im Garraum .....	38
<b>12. Problemlösung .....</b>	<b>39</b>
12.1 Tabelle Störungen und Fehler .....	39
12.2 Etikett – Geräteinformationen .....	40
<b>13. Umweltschutz .....</b>	<b>41</b>
13.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung .....	41
<b>14. Garprüfung .....</b>	<b>43</b>

# 1. Sicherheitshinweise

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.**

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

**WARNUNG:** Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Reparateur oder einer anderen qualifizierten Person ersetzt werden, da es sonst gefährlich werden kann.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

**WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß; vermeiden Sie den Kontakt mit Heizelementen. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

### **1.1 Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen**

**WARNUNG:** Aufgrund der extrem hohen Temperaturen, die bei der Verwendung des Geräts im Kombinationsmodus entstehen, wird empfohlen, dass Kinder den Ofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

**WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert worden ist.

**WARNUNG:** Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen, ist für eine nicht fachkundige Person äußerst gefährlich.

**WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern aufgeheizt werden, da sie explodieren könnten.

Das Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie:

- Personalküchen in Geschäften und anderen Arbeitsumgebungen;
- Familienbetriebe;
- Wohneinheiten für Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
- Bed & Breakfast-Betriebe.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Verwenden Sie beim Kochen mit Mikrowellen keine Metallbehälter für Speisen oder Getränke.

Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern auf den Ofen, da sich diese Verpackungen entzünden können.

Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, explosionsartigen Kochen führen. Seien Sie daher beim Umgang mit dem Behälter mit dem erhitzten Getränk vorsichtig. Um dies zu verhindern, legen Sie während des Aufheizens einen nichtmetallischen Gegenstand (z. B. einen Holz-, Glas- oder Plastiklöffel) in den Behälter.

Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrungsgläsern vor dem Füttern geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur kontrolliert werden.

Eier in der Schale sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.

Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Ofentür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden, und eventuelle Speisereste sollten entfernt werden.

Wenn die Mikrowelle nicht in einwandfreiem, sauberem Zustand gehalten wird, kann dies zur Beschädigung der Oberfläche führen und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen bzw. gefährliche Situationen hervorrufen.

Wenn das Gerät in einen Küchenschrank mit Tür integriert ist, sollte die Schranktür während des Betriebs geöffnet sein.

## 2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe des Backofens in der Backofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte in einem sicheren Abstand befinden.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

Legen Sie die Wände des Backofens nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens. Dies würde die Luftzirkulation im Backofen verringern, den Backvorgang behindern und verlangsamen und die Emaillebeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

**Beachten Sie** den Mindestabstand zwischen der Oberkante des Backofens und dem nächstgelegenen Objekt darüber.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

**Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe**, um Geschirr aus dem Ofen zu nehmen. Einige Töpfe, Pfannen oder Tabletts können die Wärme der Speisen aufnehmen und dadurch sehr heiß werden.

Achten Sie darauf, dass Sie **nur Kochgeschirr verwenden**, das für Mikrowellen geeignet ist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr mit goldenen oder silbernen Zierkanten oder Ornamenten.

**Lassen Sie kein Zubehör oder Utensilien** im ausgeschalteten Ofen liegen. Schalten Sie einen leeren Ofen nicht ein, um ihn nicht zu beschädigen.

**Verwenden Sie kein** Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut, wenn solche Materialien porös sind oder das Kochgeschirr innen nicht glasiert ist. Nach dem Erhitzen könnte die Feuchtigkeit, die in diese Poren eindringen würde, Risse verursachen. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Verwendung in einem Mikrowellenherd vorgesehen ist.

**Lesen** und beachten Sie stets die Anweisungen zum Erhitzen im Mikrowellenherd, die auf der Lebensmittelverpackung angegeben sind.

**Vorsicht** beim Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen, da sich im Backofen ein brennbares Gemisch aus Alkohol und Luft bilden kann. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig.

Die Verwendung von Metallgeschirr, Gabeln, Löffeln, Messern oder Heftklammern oder Verschlüssen an **Tiefkühlkostverpackungen** wird beim Kochen oder Erhitzen mit Mikrowellen oder einer Kombination aus Mikrowellen und Konvektionsbacken nicht empfohlen. Nach dem Erhitzen die Speisen umrühren oder ruhen lassen, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt.

Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn im Stromkreis ein Fehlerstromschutzschalter installiert ist.



### **WARNUNG!**

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

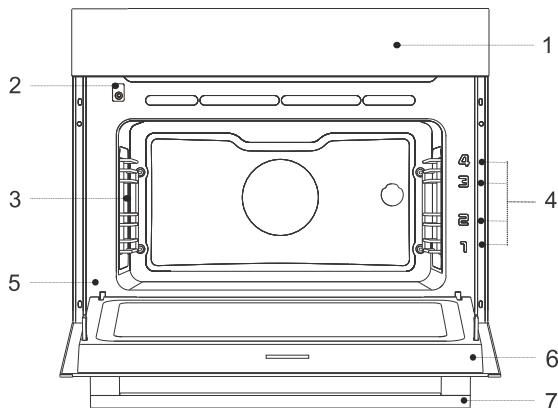
### 3. Gerätbeschreibung



#### WARNUNG!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



1. Bedieneinheit
2. Türschalter
3. Beleuchtung
4. Führungsschienen - Einschubebenen
5. Etikett
6. Ofentür
7. Türgriff

#### 3.1 Geräteausstattung

##### Türkontakte Schalter

Wird die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet, schaltet der Schalter die Heizungen, Mikrowellen und das Gebläse im Garraum aus. Beim Schließen der Tür schaltet der Schalter den Gerätebetrieb wieder ein.

##### Führungen

**Metallführungen** – setzen Sie den Gitterrost und das Backblech immer in die Führung ein.

**Feste Ausziehführungen** – setzen Sie das Zubehör auf die Führung. Sie können den Rost zusammen mit der Auffangschale auf die gleiche Führung setzen.

HINWEIS: Die Einsatzführungen für Geräte werden von unten nach oben gezählt.

##### Backofenausrüstung und Zubehör



#### WARNUNG!

Verwenden Sie niemals den Rost, das flache Backblech oder das tiefe Backblech oder andere Metallteile oder Zubehör, wenn Sie ein System mit Mikrowellen betreiben.

**1. Gitterrost** – zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform.

HINWEIS: Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts in die Führung immer darauf, dass sich der erhöhte Teil auf der Rückseite und an der Oberseite befindet.

Der Gitterrost ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen. Deshalb muss der Gitterrost beim Herausziehen aus dem Backofen vorne leicht angehoben werden.

**2. Flaches Backblech** – für Fladenbrot und kleine Kuchen. Kann auch als Auffangschale verwendet werden.

**HINWEIS:** Ein flaches Backblech kann sich beim Erhitzen im Backofen verformen. Wenn es abkühlt, kehrt es in seinen ursprünglichen Zustand zurück. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktionalität.

**3. Glasbackblech** – ist zum Garen mit allen Backofensystemen und zum Garen mit Mikrowellen bestimmt. Es kann auch zum Servieren verwendet werden.

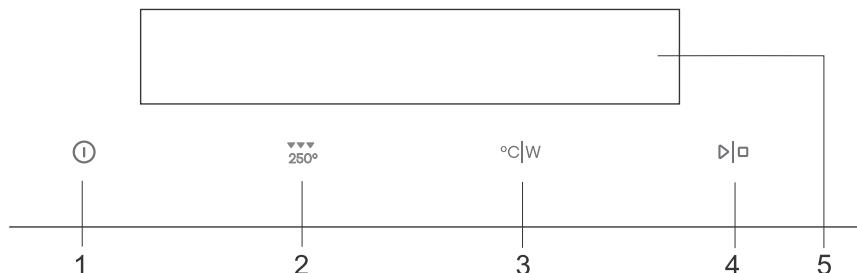
**4. Tiefes Allzweck-Backblech** – zum Backen von Gemüse und feuchtem Gebäck. Es kann auch als Auffangschale verwendet werden.

**HINWEIS:** Setzen Sie das tiefe Allzweck- (oder Universal-) Backblech beim Backen niemals in die erste Führung ein.



## 3.2 Bedienfeld

---



Taste		Verwendung
1	①	Ein- und Ausschalten des Backofens
2	▼▼▼ 250°	Zusätzliche Bräunung – Überbacken
3	°C W	Einstellen der Temperatur und der Leistungsstufe.
4	▷ □	Starten und Stoppen Bestätigen einer Einstellung
5	Anzeige der aktuellen Einstellungen des Ofens. — Beleuchteter Teil der Zeile - zeigt das aktuell ausgewählte Feld von A bis E an. ▼ Pfeil - zeigt die ausgewählte Grundeinstellung an (pro bake), (auto bake), (extra bake).	

#### Kurzwahltaste:



Berühren Sie kurz die Taste –  
zur Auswahl der Einstellungen

Drücken Sie die Taste – 5 Sekunden lang  
für zusätzliche Einstellungen oder schnelle Ände-  
rungen

#### -💡- INFORMATION!

Damit die Tasten leicht ansprechen, diese mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze be-  
rühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt  
(wenn diese Funktion verfügbar ist).



Erster Schritt



Zwischenschritt



Warten / Umsetzung



Optionaler Schritt

## 4. Vor dem ersten Gebrauch

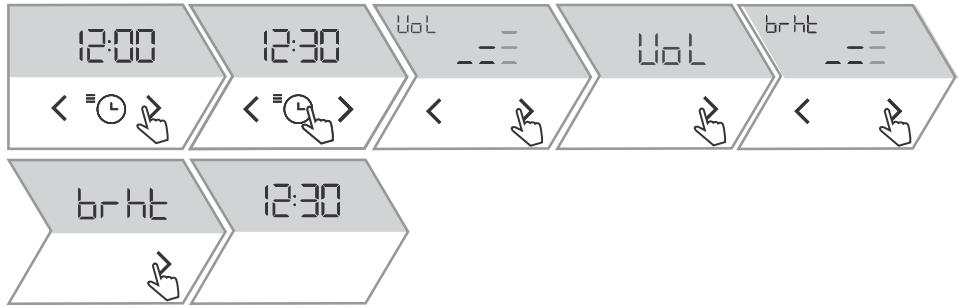
1.	Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
2.	Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
3.	Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kap. 4.1 <i>Zum ersten Mal einschalten</i> )
4.	Heizen Sie den Backofen mit dem Ober- und Unterhitzesystem etwa eine Stunde lang auf 250 °C vor (siehe Kapitel Professioneller Backmodus).

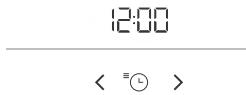
HINWEIS: Während des Aufheizens wird der charakteristische „Neugeruch“ freigesetzt, daher sollten Sie den Raum während dieser Zeit gut lüften.

### 4.1 Zum ersten Mal einschalten

Nach dem Anschließen Ihres Gerätes oder nach einem längeren Stromausfall blinkt 12:00 auf dem Display.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die folgenden Grundeinstellungen (genaue Zeit, Piepton-Lautstärke und Display-Beleuchtung).



1.	 < ⏱ >	Mit der Taste < oder > stellen Sie die genaue Tageszeit ein. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ⏱.
2.	 > < >	Auf dem Display erscheint <b>Vol</b> . Mit der Taste < oder > erhöhen oder verringern Sie die Lautstärke der Signaltöne.
3.	 > < >	Durch Berühren von > erscheint auf der Anzeige <b>brht</b> . Mit der Taste < oder > erhöhen oder verringern Sie die Intensität der Anzeigebeleuchtung.
4.	 _____	Um die Grundeinstellungen zu verlassen, berühren Sie > .

## 5. Mikrowellenfunktion

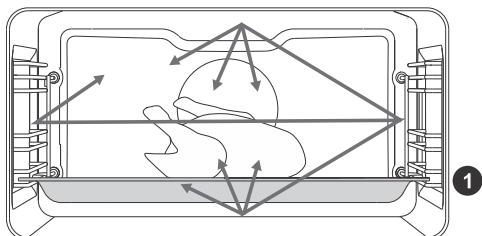
Mikrowellen werden verwendet zum **Kochen, Braten und Auftauen von Speisen**. Sie ermöglichen ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speisen zu verändern.

Mikrowellen sind eine Art elektromagnetischer Strahlung. Solche Strahlung kommt in unserer Umwelt häufig in Form von radioelektrischen Wellen, Licht oder Infrarotstrahlen vor. Die Mikrowellenfrequenz liegt im Bereich von 2.450 MHz.



### WARNUNG!

Verwenden oder aktivieren Sie niemals ein Mikrowellensystem, wenn der Ofen leer ist.



①

Nachfolgend sind ihre Eigenschaften aufgeführt:

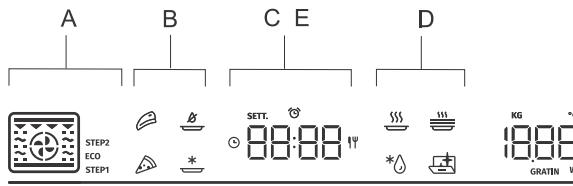
- Mikrowellen werden von Metallen reflektiert,
- Mikrowellen wandern durch andere Materialien,
- Mikrowellen werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.



Wenn Lebensmittel Mikrowellen ausgesetzt werden, beginnen sich die Moleküle schnell zu bewegen und erzeugen dabei Wärme.

Die Mikrowellen dringen ca. 2,5 cm tief in das Lebensmittel ein. Bei dickeren Speisen wird der Kern der Speisen wie beim konventionellen Garen durch Wärmeleitung gegart.

## 6. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backetstellungen



① < ≡ > 250° < Ⓜ > °C/W < "||> ▷□

Taste	Verwendung
<	Linke Auswahltaste
≡	Auswahl für das Backen. Durch Berühren der Taste können Sie Folgendes auswählen:
Pro	<b>A Profi-Modus Pro</b> – ermöglicht es Ihnen, die Backparameter (Backsystem, Temperatur, schnelles Vorheizen und Backzeit) nach eigenem Ermessen einzustellen.
Auto	<b>B Automatikmodus Auto</b> – spezielle voreingestellte Programme, die Sie ebenfalls ändern können.
ProG	<b>C Automatische Programme ProG (Pr01 bis Pr22)</b>
Othr	<b>D Zusatzfunktionen Othr</b>
SEtt	<b>E Allgemeine Einstellungen SEtt</b>
>	Rechte Auswahltaste
⌚	Taste zum Einstellen von Zeitfunktionen und allgemeine Einstellungen
"	Schnellvorheiztaste

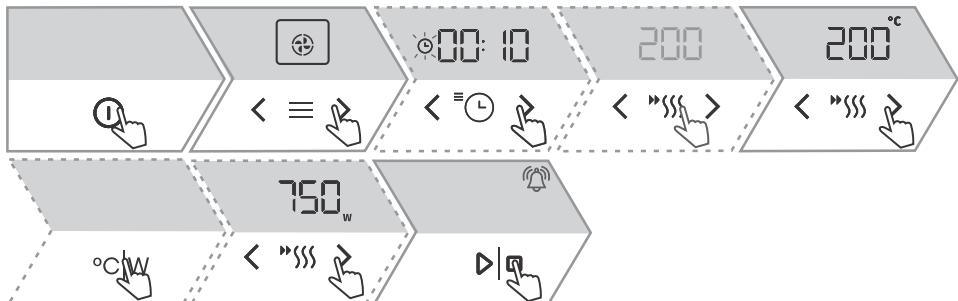
**HINWEIS:** Das Display beleuchtet nur die Tasten, mit denen die gewählte Einstellung eingestellt und bestätigt werden kann.

Symbol	Bedeutung
█	Backsysteme
STEP1	Backen in Schritten (STEP1, STEP2)
⌚	Zeitfunktion – Backzeit
⌚	Zeitfunktion – zeitverzögertes Ende
⌚	Kurzzeitwecker
"	Schnelles Vorheizen
GRATIN	GRATINFUNKTION für zusätzliche Kruste am Ende des Backvorgangs.

## Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

**HINWEIS:** Einige Symbole auf dem Display werden als leicht beleuchtet angezeigt (die Funktion befindet sich im Standby-Modus). Wenn Sie die Taste drücken, um ein Symbol auszuwählen und zu bestätigen, wird die Intensität des Symbols erhöht. Dies gilt, wenn die Funktion aktiv ist.

## 6.1 Professioneller Backmodus



1. Schließen Sie das Gerät an. **Pro** wird einige Sekunden lang auf der Displayeinheit angezeigt. Dann werden die Standardeinstellungen des Backofens angezeigt.
2. Mit der Taste **<** oder **>** stellen Sie das Backsystem (siehe Tabelle Auswahl der Backsysteme) und die Temperatur ein.  
**HINWEIS:** Wenn Sie ein System mit Mikrowellen auswählen, tippen Sie auf **°C|W** und verwenden Sie dann die **<** oder **>**-Taste, um die Leistungsstufe (W) einzustellen. Berühren Sie **°C|W** noch einmal, um die Temperatur (°C) einzustellen.
3. Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Durch Berühren von **”SSS”** leuchtet das Symbol auf. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **door**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt den Backvorgang mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
4. Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen:
  - Zeitfunktionen (siehe Kapitel 6.2 Zeitfunktionen)
  - Backen in Schritten (siehe Kapitel 6.3 Schritt-für-Schritt-Garen)
  - Gratinierfunktion (siehe Kapitel 7.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken)
5. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf **▷|□**.

## Auswahl des Kochsystems

Symbol	Verwendung
	<b>HEISSLUFT</b> Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Zum Braten von Fleisch, Backen von Kuchen und Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	<b>PIZZA-SYSTEM</b> Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	<b>INTENSIVES BACKEN</b> Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne zusätzliches Fett. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens, die zu einem geringeren Kaloriengehalt führt. Geeignet für kleinere Fleischstücke, Fisch, Gemüse und tiefgefrorene, frittierfertige Produkte (Pommes frites, Chicken Nuggets).
	<b>GRILL MIT HEISSELUFT</b> Heißluft ermöglicht eine bessere Umströmung der Speisen. Dadurch trocknet die Oberfläche aus. In Kombination mit der Grillheizung ergibt dies auch eine intensivere Farbe. Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.
	<b>TURBO BAKE</b> Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Das System eignet sich auch als erster Schritt im Stufenbackmodus, da es eine schnelle Bräunung der Oberfläche in der ersten Stufe und ein langsames Backen in der zweiten Stufe ermöglicht. Das Fleisch wird saftig mit einer schön gebräunten Kruste.
	<b>GROSSER GRILL</b> Zur Zubereitung großer Mengen flacher Lebensmittel (Toastbrot, Canapees, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße usw.), zum Gratinieren und für eine schöne knusprige Kruste. Die an der Oberseite des Backofenraums montierten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.
	<b>OBER- UND UNTERHITZE</b> Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsam Garen).
	<b>SANFTES BACKEN</b> Zum sanften und langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	<b>OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER</b> Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	<b>GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER</b> Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	<b>GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE</b> Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	<b>GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER</b> Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.
	<b>MIKROWELLEN</b> Diese werden zum schnellen Aufwärmen, Auftauen und Garen von Speisen verwendet.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	<b>HEISSLUFT UND MIKROWELLEN</b> Bei diesem System wird der Heißluftstrom um die Lebensmittel verbessert, um die Oberfläche auszutrocknen und eine dickere Kruste zu erzeugen. Mikrowellen unterstützen und beschleunigen den Garprozess. Zum schnelleren Garen oder Braten von Fleisch, Gebäck und Gemüse.
	<b>GROSSER GRILL MIT GEBLÄSE UND MIKROWELLEN</b> Zum schnelleren Braten von Geflügel, Fisch und größeren Fleischstücken unter einem Grill. Mikrowellen unterstützen und beschleunigen den Garprozess.
	<b>KONVENTIONELLES KOCHEN MIT GEBLÄSE UND MIKROWELLEN</b> Zum schnelleren Garen von gratinierten Speisen. Mikrowellen unterstützen und beschleunigen den Garprozess.
	<b>INTENSIVES BACKEN MIT MIKROWELLEN</b> Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste, ohne dass Fett hinzugefügt wird. Dies ist eine gesunde Variante des Fast-Food-Frittierens, mit weniger Kalorien im gegarten Essen. Für kleinere Fleisch-, Fisch- und Gemüsestücke. Mikrowellen unterstützen und beschleunigen den Garprozess.
	<b>ECO (LANGSAMES GAREN) <sup>1)</sup></b> Zum schonenden, langsamen und gleichmäßigen Zubereiten von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einer Ebene. Bei dieser Art der Zubereitung bleibt ein höherer Wasseranteil im Fleisch erhalten, wodurch es saftiger und weicher wird, während der Teig gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Es wird für Temperaturen zwischen 140 °C und 220 °C verwendet.

HINWEIS: Die Gratinierfunktion kann mit allen Systemen verwendet werden, mit Ausnahme der Mikrowellen- und ECO-Systeme (siehe Kapitel 7.1 *Zusätzliche Bräunung – Überbacken*).

<sup>1)</sup> Mit dieser Funktion wird die Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ermittelt.

Mikrowellenleistungsstufe

Leistung	Verwendung
1000 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Speisen mit viel Flüssigkeit.
750 W	Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade. Garen von Fleisch und Meeresfrüchten. Garen von Beilagen.
360 W	Aufwärmen und Garen von empfindlichen Eierspeisen.
180 W	Auftauen anderer Lebensmittel, Butter streichfähig machen, Eiscreme antauen.
90 W	Auftauen von Sahnegebäck, Obst, Gemüse und Hackfleisch.

## 6.2 Zeitfunktionen

Symbol	Beschreibung	Verwendung
🕒	<b>Backzeit</b>	In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.
⌚	<b>Kurzzeitwecker</b>	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus.
⏰	<b>Verzögertes Ende</b>	Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gekocht werden. Geben Sie die Dauer und die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein. Das Gerät startet automatisch und beendet seinen Betrieb zum gewünschten Zeitpunkt.

### Backzeit einstellen



1. Mit der Taste < oder > können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Auf dem Display erscheint ⌚.
2. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷□.

### Einstellung des Kurzzeitweckers



3. Durch Berühren von ⌚ erscheint auf der Anzeige ⌚. Mit der Taste < oder > stellen Sie die Dauer des Kurzzeitweckers ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von ⌚.

Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden.

HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Alarm weiterhin aktiv.

### Einstellung zeitverzögertes Ende



## **INFORMATION!**

Ein verzögerter Start ist nicht möglich, wenn Sie ein System mit Mikrowellen auswählen oder wenn Sie die Vorheizfunktion einschalten.

1.	Stellen Sie zuerst die Backzeit ein. Mit der Taste < oder > stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Auf dem Display erscheint ☼ . <i>Beispiel: Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden</i>
2.	Durch zweimaliges Antippen von ☰ erscheint auf der Anzeige ¶ .
3.	Mit der Taste < oder > können Sie die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display angezeigt. <i>Beispiel: Zubereitung endet um 18:00 Uhr</i>
4.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷□ . Der Ofen geht in den teilweisen Standby-Modus, während er darauf wartet, eingeschaltet zu werden (das Display wird dunkel). Die gewählten Einstellungen werden zum gewählten Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet. <i>Beispiel: Zubereitung beginnt um 16:00 Uhr, Zubereitung endet um 18:00 Uhr</i>
Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint End. Es ertönt ein kurzer Piepton.	

## **INFORMATION!**

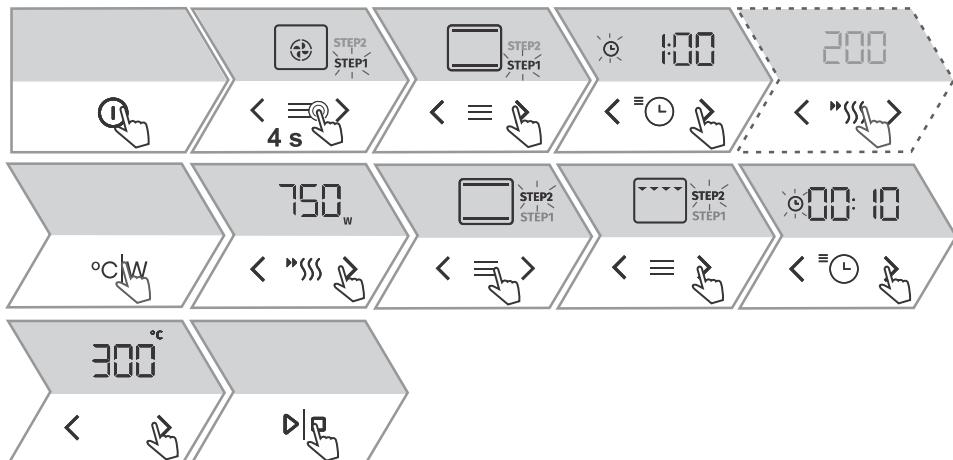
Die ausgewählte Zeitfunktion kann auf 00:00 zurückgesetzt werden durch gleichzeitiges Berühren von < und > .

## **WARNUNG!**

**Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorheizen erfordern. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.**

## 6.3 Schritt-für-Schritt-Garen

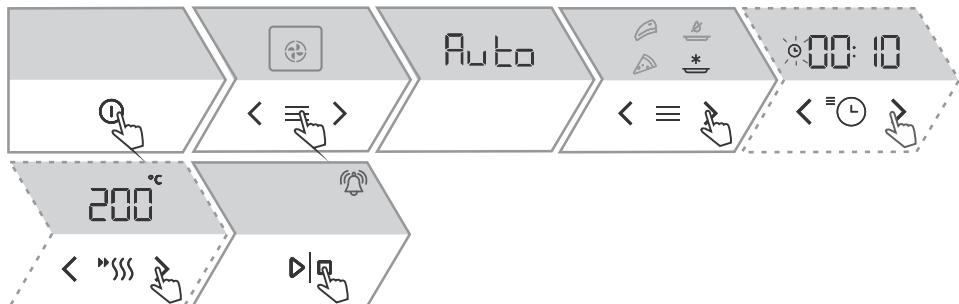
Diese Funktion ermöglicht das Garen in zwei Schritten oder Etappen (zwei aufeinanderfolgende Garvorgänge werden zu einem einzigen Garvorgang zusammengefasst).



1.	<b>1. SCHRITT 1</b> Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standardeinstellung des Ofens an.
2.	Nach langem Tippen (4 Sekunden) auf $\equiv$ erscheint auf der Anzeige <b>STEP1</b> (der erste Schritt zur Zubereitung eines Gerichts). Stellen Sie das Backsystem, die Garzeit und die Temperatur ein. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen. <b>HINWEIS:</b> Wenn Sie ein System mit Mikrowellen auswählen, tippen Sie auf ${}^{\circ}\text{C} W$ und verwenden Sie dann die $<$ oder $>$ -Taste, um die Leistungsstufe (W) einzustellen. Berühren Sie ${}^{\circ}\text{C} W$ noch einmal, um die Temperatur ( ${}^{\circ}\text{C}$ ) einzustellen.
3.	<b>2. SCHRITT 2:</b> Durch erneutes Berühren von $\equiv$ erscheint auf der Anzeige <b>STEP2</b> (der zweite Schritt der Zubereitung eines Gerichts; der erste Schritt wurde bereits eingestellt).
4.	Stellen Sie das Backsystem, die Garzeit und die Temperatur ein. Sie können auch beide Schritte ändern, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Durch Berühren von $\equiv$ können Sie zwischen den beiden Schritten wechseln.
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf $\triangleright \square$ . Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für den ersten Schritt.
6.	Das Kochen in Schritten kann durch Drücken der Taste $\equiv$ für fünf Sekunden abgebrochen werden.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Zubereitungszeit für die Schritte nicht eingestellt haben, blinkt 00:00 auf der Anzeige.

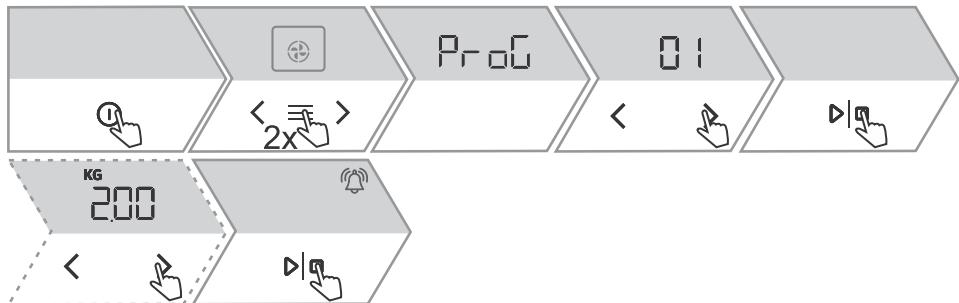
## 6.4 Automatischer Garmodus



1. Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standardeinstellung des Ofens an.
2. Berühren Sie  $\equiv$ . Für einige Sekunden zeigt das Display **Auto**, dann werden die automatischen Systeme angezeigt. Durch Berühren von  $<$  oder  $>$  wählen Sie zunächst das System aus (siehe nachstehende Tabelle). Voreingestellte Werte werden angezeigt. Sie können die Temperatur und die Dauer des Kochvorgangs ändern.
3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf  $\triangleright$ .
4. Einige Gerichte verfügen auch über die Schnellvorheizfunktion. Das Zeichen wird vollständig beleuchtet sein. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **door**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt den Backvorgang mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.

Symbol	Verwendung
	<b>BACKEN VON TIEFKÜHLKOST</b> Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hähnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	<b>PIZZA-SYSTEM</b> Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	<b>FLEISCHSYSTEM</b> Zur optimalen Zubereitung von Fleisch. Vor dem Backen das Fleisch auf allen Seiten in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Dadurch bleibt das Fleisch saftig. Geeignet für Fleischstücke wie Roastbeef, Rinderfilet, Rückenstücke usw.
	<b>INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE)</b> Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste, ohne zusätzliches Fett. Dies ist eine gesunde Variante des Fast-Food-Fritierens, mit weniger Kalorien im gegarten Essen. Geeignet für kleinere Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie bratfertige Tiefkühlprodukte (Pommes frites, Chicken Nuggets).

## 6.5 Automatische Programme



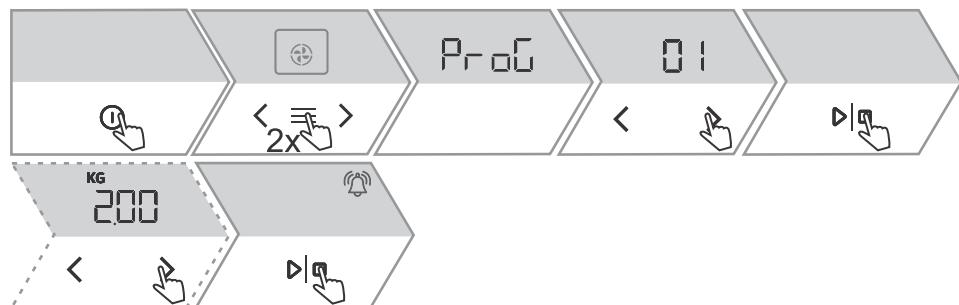
1. Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standardeinstellung des Ofens an.
2. Nach zweimaligem Antippen von zeigt das Display kurz **ProG** und dann werden die automatischen Programme angezeigt. Durch Berühren von oder wählen Sie das Programm aus (siehe nachstehende Tabelle). Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit . Je nach gewünschtem Gericht empfiehlt das Gerät die optimale Erhitzungsart, die Temperatur und die Garzeit. Wenn möglich, können Sie das Gewicht des Gerichts einstellen.
3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf .

Bezeichnung	Programmname	Ausrüstung	Stufe.	Vorheizen	Drehen
Pr01	<b>Spritzgebäck</b>	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr02	<b>Cupcakes</b>	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr03	<b>Biskuittorte</b>	Backform/Auflaufform auf Rost	1	ja	nein
Pr04	<b>Hefeteig-Gebäck</b>	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr05	<b>Blätterteig-Ge- bäck</b>	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr06	<b>Apfelkuchen</b>	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr07	<b>Apfelstrudel</b>	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr08	<b>Schokoladensouf- fle</b>	Backform/Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr09	<b>Aufgehen und Prüfen</b>	flaches Backblech	1	nein	nein
Pr10	<b>Brot</b>	flaches Backblech	1	nein	nein
Pr11	<b>Schweinebraten</b>	kleine Auflaufform auf Rost	1	nein	nein
Pr12	<b>Kartoffelgratin</b>	Glaskasserole	1	nein	nein
Pr13	<b>Geflügel - ganz</b>	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Bezeichnung	Programmname	Ausrüstung	Stufe.	Vorheizen	Drehen
Pr14	<b>Geflügel - kleinere Stücke</b>	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr15	<b>Hackbraten</b>	Backform/Auflaufform auf Rost	1	nein	nein
Pr16	<b>Im Ofen gebackenes Rindersteak</b>	Drahtrost mit Tropfschale	3	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr17	<b>Fleisch - langsame Kochen</b>	kleine Auflaufform auf Rost	1	nein	nein
Pr18	<b>Gebackener/gegrillter Fisch</b>	Drahtrost mit Tropfschale	3	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr19	<b>Ofenkartoffeln - Kartoffelspalten</b>	Allzweck-Tiefbackblech	2	nein	nein
Pr20	<b>Popcorn</b>	Glaskasserole	1	nein	nein
Pr21	<b>Lasagne</b>	Backform/Auflaufform auf Rost	1	nein	nein
Pr22	<b>Pizza</b>	flaches Backblech	1	ja	nein

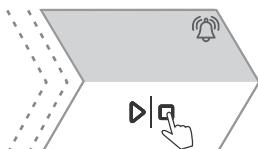
## 6.6 Auswahl der zusatzfunktionen



1. Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standardeinstellung des Ofens an.
2. Durch wiederholtes Berühren von zeigt das Display kurz **Othr**, dann werden zusätzliche Funktionen angezeigt. Mit der Taste **<** oder **>** wählen Sie die Funktion aus (siehe nachstehende Tabelle). Voreingestellte Werte werden angezeigt. Mit einigen Funktionen können Sie die Temperatur und die Zubereitungsdauer einstellen.
3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf **D|o**.

Symbol	Verwendung
	<b>Auftauen</b> Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.
	<b>Aufwärmen</b> Dies dient dazu, die Hitze von bereits zubereiteten Gerichten aufrechtzuerhalten. Sie können die Temperatur einstellen.
	<b>Tellererwärmung</b> Wird verwendet, wenn Sie die Teller oder Schüsseln vorwärmen wollen, damit die Speisen lange warm bleiben. Sie können die Temperatur einstellen.
	<b>Dampfreinigen</b> Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Verschmutzungen im Ofen (siehe Kapitel 11.1 Reinigung des Backofens (Steam clean)).

## 7. Start des Back-/ Bratvorgangs



Starten Sie den Garvorgang durch Drücken von .

Bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechseln sich die aktuelle und die eingestellte Temperatur auf der Anzeigeeinheit ab. Das Temperatursymbol blinkt zuerst. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt sie und es wird ein akustisches Signal ausgegeben.

Während des Garvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern.

### 7.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken

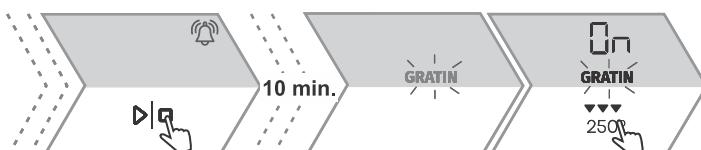
Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Bei Verwendung der Gratinierfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige goldgelbe Kruste, die es vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein schöneres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.



#### WARNUNG!

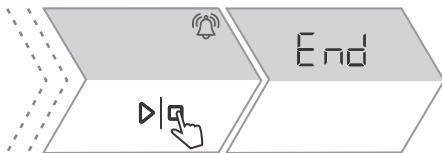
**Steuern Sie die Zubereitung. Bei Verwendung der Gratinierfunktion erreicht der Backofen hohe Temperaturen.**

**Die Gratinierfunktion ist maximal 15 Minuten lang aktiv, dann schaltet sich der Backofen aus.**



1.	Berühren Sie während der Zubereitung    . Das Symbol <b>GRATIN</b> erscheint auf der Anzeige, zusätzlich zu On.
2.	<b>Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berühren Sie    , das Symbol <b>GRATIN</b> auf dem Display erlischt und der Garvorgang wird entsprechend den gewählten Einstellungen fortgesetzt.</li> <li>- Ausschalten der Zubereitung durch Berühren von  .</li> </ul>

## 8. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens



Beenden Sie den Garvorgang durch Berühren von  . Das Display zeigt **End** und die erreichte Zubereitungszeit. Es ertönt ein kurzer Piepton.

### INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

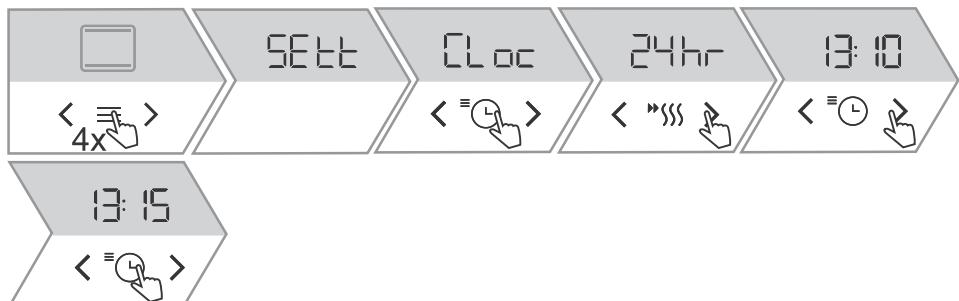
## 9. Auswahl der allgemeinen Einstellungen



### WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Beispiel für die Zeiteinstellung:



Beispiel für die Einstellung der Signallautstärke:



1.	<p>SETT</p> <hr/> <p>&lt; = ⊖ &gt;</p>	Durch wiederholtes Berühren von $\equiv$ zeigt das Display kurz <b>SETT</b> , dann wird das Menü mit den allgemeinen Einstellungen angezeigt. Sie können zwischen verschiedenen Einstellungen navigieren durch Drücken der Taste < oder >.
2.	<p>Clock</p> <hr/> <p>&lt; = ⊖ &gt;</p> <p>SETT: 00:00 24h</p> <p>&lt; = ⊖ &gt; &lt; &gt;</p>	Das Display zeigt <b>Clock</b> . Um die Uhr einzustellen, berühren Sie zuerst $= ⊖$ . Wählen Sie die 12h- oder 24h-Anzeige aus und stellen Sie dann die Zeit ein. Bestätigen Sie die Auswahl erneut durch Berühren von $= ⊖$ .
HINWEIS: Sie können die individuelle Einstellung bearbeiten durch Drücken der Taste < oder > .		
3.	<p>Vol</p> <hr/> <p>&lt; &gt; &lt; &gt;</p>	<b>Lautstärke des akustischen Signals</b> Auf dem Display erscheint <b>Vol</b> . Sie können zwischen vier Lautstärkestufen wählen (null Balken – Aus (OFF), ein, zwei oder drei Balken).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

4.	 < > < >	<b>Display-Helligkeit</b> Wählen Sie die Einstellung <b>brht</b> . Sie können zwischen drei Helligkeitsstufen des Displays wählen (ein, zwei oder drei Balken).
5.	 < > < >	<b>Anzeige - Nachtmodus</b> Mit dieser Funktion wird die Anzeigehelligkeit während der Nachtzeit (zwischen 20:00 und 6:00 Uhr) automatisch reduziert und die Uhranzeige sowie die akustischen Signale ausgeschaltet. Wählen Sie die Einstellung <b>nGht</b> . Wählen Sie Ein (On) oder Aus (OFF).
6.	 < > < >	<b>Uhr ausblenden</b> Mit dieser Funktion können Sie die Anzeige der Uhr ein- oder ausschalten. Wählen Sie die Einstellung <b>hidE</b> . Wählen Sie Ein (On) oder Aus (OFF).
7.	 < > < >	<b>Automatische Schnellvorwärmung</b> Mit dieser Funktion kann das schnelle Vorheizen automatisch in Zubereitungssysteme integriert werden, die dies ermöglichen. Wählen Sie die Einstellung <b>Prht</b> . Wählen Sie Ein (On) oder Aus (OFF).
8.	 < > < >	<b>Sabbat</b> Die Sabbat-Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Backofen warm bleiben, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Wählen Sie die Einstellung <b>SAbb</b> . Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Berühren von  beginnt der Countdown. Auf dem Display erscheint <b>SAbb</b> . Alle Geräusche und Bedienungen sind ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste  . HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.
9.	 < > < >	<b>Werkseinstellungen</b> Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Auf dem Display erscheint <b>FAct</b> . Drücken Sie  so lange, dass die Linie unter der Beschriftung vollständig aufleuchtet.

Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf .

## 9.1 Sperrtasten



1. Mit einem langen Tippen (6 Sekunden) auf erscheint auf der Anzeige **Loc** zum Sperren der Tasten.  
Durch erneutes Drücken auf deaktivieren Sie die Sperre.

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht.
- Wird die Sperre nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.
- Wenn die Tasten gesperrt sind, können Sie die Zubereitungssysteme oder zusätzliche Funktionen nicht ändern. Sie können nur die Zubereitung ausschalten.
- Die Tasten bleiben auch nach dem Ausschalten des Backofens gesperrt. Um ein neues System auszuwählen, müssen Sie die Sperre deaktivieren.

# 10. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

## Zubehör:

- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Verwenden Sie das Allzweck-Tiefbackblech nicht auf der ersten Führungsebene, während das Gerät in Betrieb ist.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, setzen Sie das tiefe Universalbackblech in die untere Ebene ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

## Speisenzubereitung:

- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.

## Effiziente Energienutzung

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen in dieser Bedienungsanleitung angegeben ist. Wenn Sie schnell vorheizen, stellen Sie keine Lebensmittel in den Backofen, bis der Backofen vollständig erhitzt ist, es sei denn, es wird etwas anderes empfohlen. Beim Aufheizen eines leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander oder gleichzeitig zuzubereiten.
- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.

## Zubereitung mit Mikrowellen

- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (Glas, Keramik etc.).

- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse Kochgeschirr mit Deckel. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Lebensmittel hinzu.
- Wenden oder rühren Sie die Speisen während des Auftauvorgangs um.

## 10.1 Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind mit einem Sternchen \* in der Tabelle versehen. Gerichte, bei denen ein Vorheizen von 5 Minuten ausreicht, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet \*\*. Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht			°C/W	min
<b>GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE</b>				
<b>Gebäck/Kuchen in Formen</b>				
Biskuittorte	1	 ECO	190-210	30-50
Kuchen mit Füllung	1		170-180	60-80
Marmorkuchen	1		160-170	30-40
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	1		170-180	50-60
geöffneter Kuchen, Torte	2		170-190	40-50
Brownies	2		170-180 *	25-35
<b>Gebäck auf Backblechen</b>				
Strudel	2		170-180	55-65
Strudel, gefroren	2		200-210	45-60
Biskuitroulade	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
<b>Kekse</b>				
Cupcakes	2		160-170 *	20-35
Cupcakes, 2 Ebenen	2, 3		140-150 *	25-45
Hefeteig-Gebäck	2		190-200	20-30
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 3		170-180	20-30
Blätterteig-Gebäck	2		200-220	25-45
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 3		160-170	20-30
<b>Kekse</b>				
Spritzgebäck	2		140-150 *	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 3		140-150 *	30-45
Kekse	2		180-190	20-30
Kekse, 2 Ebenen	2, 3		160-170 *	15-25
Baiser	2		80	120-140

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C/W	min
Baiser, 2 Ebenen	2, 3		70	120-140
Macarons	2		140	13-18
Macarons, 2 Ebenen	2, 3		140	15-20
<b>Brot</b>				
Aufgehen und Prüfen	2		35-40	30
Brot auf einem Backblech	1		190-200	50-60
Dosenbrot	1		190-200	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		210-220 *	25-35
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	2		190-200 *	20-30
Toastbrot	4		240 *	0,5-3
Belegte Sandwiches	3		240 *	2-5
<b>Pizza und andere Gerichte</b>				
Pizza	1		275 *	10-17
Pizza, 2 Rostebenen	2, 3		210-220 *	30-40
Tiefkühlpizza	2		210-230	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 3		200-220	15-25
Pastete, Quiche	1		190-210	50-60
Burek	1		180-200	30-40
<b>FLEISCH</b>				
<b>Rind- und Kalbfleisch</b>				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	1		160-180	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	1		190-210	90-110
Lendenstück, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	1		120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	3		200-220	25-35
Burger, Dicke 3 cm	3		240	20-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>Schweinefleisch</b>				

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			⌚ C/W	⌚ min
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	1		200-210	120-170
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	1		180-200	140-170
Schweinelende, 400 g	1		80-100 *	80-100
Schweinebraten, langsam gekocht	1		100-120 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	1		120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	13		220-230	20-30
<b>Geflügel</b>				
Geflügel, 1,2-2,0 kg	1		200-210/360	45-60
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	1		170-190	100-120
Geflügel, Brust	2		190-210	50-60
Hähnchenschenkel	1		190-200/600	20-30
Hähnchenflügel	2		210-220	20-35
Geflügel, Brust, langsam gekocht	2		100-120 *	60-90
<b>Fleischgerichte</b>				
Hackbraten, 1 kg	2		170-190	75-90
Grillwürste, Bratwurst	3		230 **	8-15
<b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>				
ganzer Fisch, 350 g	3		230-240/360	12-17
Fischfilet, Dicke 1 cm	3		220-230	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	3		220-230	10-15
Jakobsmuscheln	3		230 *	5-10
Garnelen	3		230 *	3-10
<b>GEMÜSE</b>				
Ofenkartoffeln, Kartoffelpalten	3		210-220 *	35-45
Ofenkartoffeln, halbiert	2		200-210/360	30-40
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	2		210-220/360	25-35
gemischtes Gemüse, Stücke	3		190-200	30-40

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C/W	min
gefülltes Gemüse	3	*	190-200	30-40
Gedämpftes Gemüse	1	z	600-750	10-20
<b>KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN</b>				
Pommes frites	3	⊕	200-210	25-35
Pommes frites, 2 Ebenen	2, 3	⊕	200-210	35-45
Hühnermedaillons	2	⊕	210-220 *	15-20
Fischstäbchen	2	⊕	210-220	15-25
Lasagne, 400 g	2	*	200-210	30-40
gewürfeltes Gemüse	2	*	190-200	20-30
Croissants	2	*	170-180	18-23
<b>GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE</b>				
Kartoffelmussaka	1	⊕	200-210/360	35-45
Lasagne	1	⊕	200-210/360	35-45
süß gebackener Pudding	1	z	750	15-25
süßes Soufflé	2	⊕	180 *	15-20
gratierte Gerichte	2	⊕	170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2	⊕	180-200	20-35
Grillkäse	3	---	240 **	6-9
<b>ANDERES</b>				
Popcorn	1	z	1000	3-4
Konservierung	2	⊕	180	30
Sterilisation	2	z	1000	2
Kochen in einem Wasserbad	1	⊕	150-170 *	/
Wiederaufheizen	1	z	600	/
Tellererwärmung	2	⊕	75	15
Abtauen	1	z	90-180	/

# 11. Reinigung und Pflege

## ⚠️ **WARNUNG!**

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

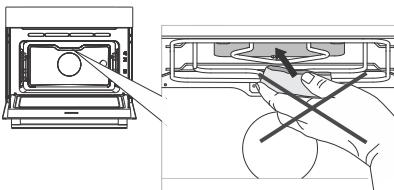
Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

Die Gerätetür ist am Gerät fest installiert und darf nicht entfernt werden. Außerdem darf die Tür nicht demontiert oder anderweitig manipuliert werden.

- Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).
- Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.
- Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

<b>Außenseite des Geräts</b>	Verwenden Sie heißes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie die Oberflächen trocken.
<b>Innenraum des Geräts</b>	Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie herkömmliche Backofenreiniger. Wischen Sie das Gerät nach der Verwendung solcher Mittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
<b>Utensilien und Führungen</b>	Mit heißem Seifenwasser und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir ein vorheriges Einweichen und die Verwendung einer Bürste.

Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.



Verwenden Sie an der Deckenabdeckung des Garraums niemals aggressive Reiniger, Scheuermittel oder Schwämme, Flecken- und Rostentferner usw.

## 11.1 Reinigung des Backofens (Steam clean)

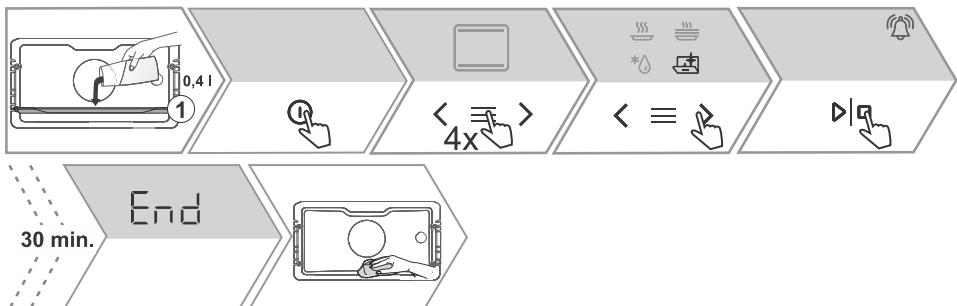
Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.

Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.

Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.

### ⚠️ **WANUNG!**

Verwenden sie das Steam Clean-System nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

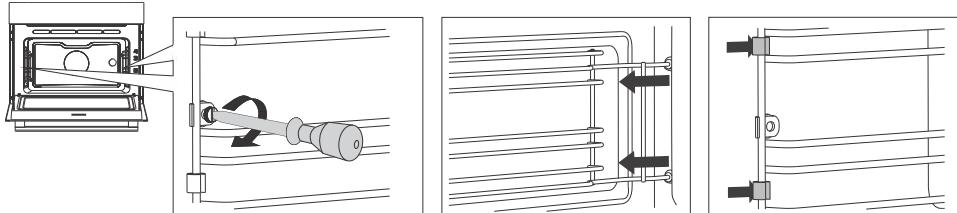


1. Setzen Sie die Glasbackform in die erste Führungsebene ein und füllen Sie sie mit 0,4 l warmem Wasser.
2. Schalten Sie den Backofen ein.  
Durch wiederholtes Berühren von  $\equiv$  werden zusätzliche Funktionen auf dem Display angezeigt. Mit  $<$  oder  $>$  wählen Sie die Funktion . Voreingestellte Werte werden angezeigt.
3. Das Programm läuft 8 Minuten lang. Wenn das Programm abgeschlossen ist, erscheint **End** auf der Anzeigeeinheit.
4. Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.  
Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

## 11.2 Entfernen und Reinigen der Drahtführungen

### 💡 **INFORMATION!**

Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.



1.	Schraube lösen. Verwenden Sie einen Schraubendreher.
2.	Entfernen Sie die Führungen aus den Bohrungen in der Rückwand.
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die auf den Metallführungen angebrachten Abstandhalter nicht verloren gehen. Ersetzen Sie die Abstandhalter nach der Reinigung; andernfalls können Funken entstehen.	



### **WARNUNG!**

**Ziehen Sie nach der Reinigung die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher wieder fest.**

**Achten Sie beim Austauschen der Drahtführungen darauf, dass Sie diese auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert wurden.**

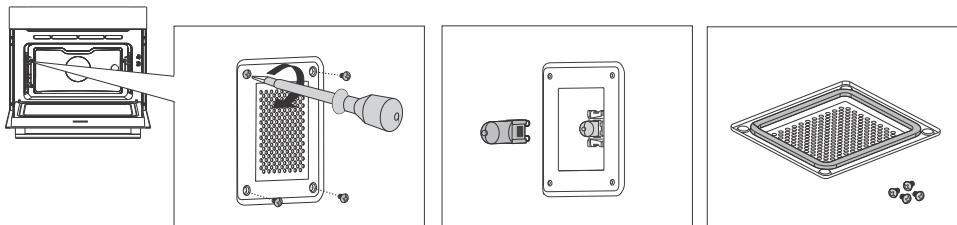
## **11.3 Austausch des Leuchtmittels im Garraum**

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und fällt nicht unter die Garantie. Bevor Sie die Glühbirne wechseln, entfernen Sie alle Utensilien aus dem Backofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).



1.	Lösen Sie die vier Schrauben. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2.	Entfernen Sie die Halogenglühlampe und ersetzen Sie sie durch eine neue.
HINWEIS: Verwenden Sie einen Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.	
Auf der Abdeckung befindet sich eine Dichtung, die nicht entfernt werden sollte. Die Dichtung sollte auf die Wand des Ofenraums passen.	

## 12. Problemlösung

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

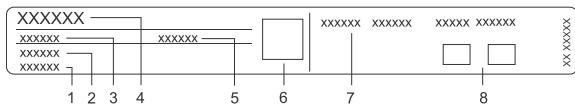
- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.
- Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.
- Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.
- Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.
- Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

### 12.1 Tabelle Störungen und Fehler

Störung/Fehler	Ursache
<b>Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...</b>	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
<b>Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...</b>	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
<b>Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.</b>	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
<b>Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display ErXX.</b>	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
<b>Im Ofen entstehen Funken</b>	Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen sicher befestigt sind und alle Distanzstücke an den Drahtführungen angebracht sind. Stellen Sie sicher, dass die Führungen im Ofen richtig platziert sind.
Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.	

## 12.2 Etikett – Geräteinformationen

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht. Genaue Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auch auf dem Garantieblatt.



1. Seriennummer
2. Modell
3. Typ
4. Marke

5. Code/ID
6. QR-Code (je nach Modell)
7. Technische Informationen
8. Konformitätskennzeichnung

# 13. Umweltschutz

## 13.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

### 1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### 2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

### 3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

### 4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

## 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

# 14. Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

\*Heizen Sie das Gerät vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

\*\*Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

\*\*\*Wenden nach 2/3 der Garzeit.

<b>BACKEN</b>					
Gericht	Ausrüstung		°C	min	<input type="checkbox"/>
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech	2	140-150*	25-40	<input type="checkbox"/>
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech	2	140-150*	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech	2, 3	140-150*	30-45	<input checked="" type="checkbox"/>
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech	2	160-170*	20-35	<input type="checkbox"/>
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech	2	160-170*	20-35	<input checked="" type="checkbox"/>
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech	2, 3	140-150*	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene	1	160-170*	20-35	<input type="checkbox"/>
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene	2	160-170*	20-35	<input checked="" type="checkbox"/>
Apfelkuchen	2 x runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene	1	170-180	60-80	<input type="checkbox"/>
Apfelkuchen	2 x runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene	2	170-180	60-80	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>BRATEN</b>					
Toastbrot	Gitterschiene	4	240**	0,5-3	<input type="checkbox"/>
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale	3	240	20-35***	<input type="checkbox"/>
<b>WÄRMEBEHANDLUNG MIT MIKROWELLEN</b>					
Kochpudding, 1000 g	Glasbackform, 25 x 25 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	360	25-35	<input checked="" type="checkbox"/>
Biskuittorte	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	360	15-25	<input checked="" type="checkbox"/>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Hackbraten, 900 g	Glasbackform, 25 x 12,5 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	600 360	10 10-15	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Hackfleisch auftauen, 500 g	Glasbackblech	1	180 90	8 13-18	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Himbeeren auftauen, 250 g	Glasbackform, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180	6-9	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

BACKEN MIT KOMBINIERTEN SYSTEMEN						
Gericht	Ausrüstung		 °C	 W	 min	<input type="checkbox"/>
Kartoffelgratin	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180-190	600	25-40	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Torte	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180-190	180	17-25	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Huhn, 1,2 kg	Glasbackform, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	210-220	360	45-55	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

**Hisense**  
life reimagined



968713-a8

CE