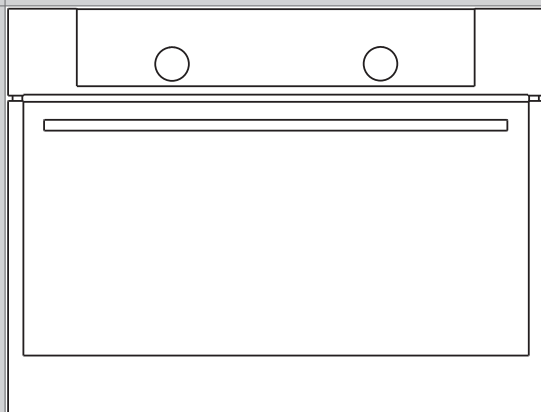


DE

DETAILLIERTE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR KOMBINIERTE MIKROWELLENHERDE

gorenje



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

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

Überprüfen Sie zuerst, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung.

Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Aufstellungs- und Anschlussanleitung sind auf einem gesonderten Blatt beigelegt.

Die Gebrauchsanweisung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite:
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

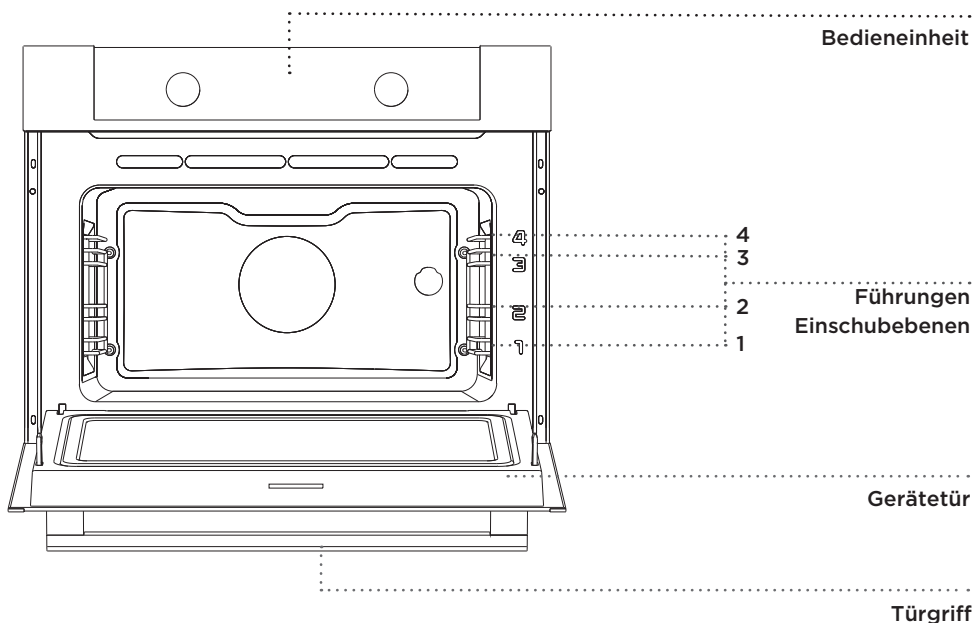
INHALT

4 KOMBI-MIKROWELLENHERD 7 Technische angaben 8 Bedieneinheit (abhängig vom modell) 10 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 13 Vor dem anschluss des geräts:	Einleitung
14 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS
15 BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6) 15 1. Schritt: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN 16 2. Schritt: AUSWAHL DER BETRIEBSART 18 3. Schritt: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN 22 4. Schritt: AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN 24 5. Schritt: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS 24 6. Schritt: BACKOFEN AUSSCHALTEN 25 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN	BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN
43 REINIGUNG UND PFLEGE 44 Klassische reinigung 45 Reinigung des garraums mit der funktion aqua clean 46 Demontage und reinigung der drahtführungen 47 Austausch des leuchtmittels	REINIGUNG UND PFLEGE
48 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER 49 ENTSORGUNG	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN
50 PRÜFUNG DER SPEISEN	SONSTIGES

KOMBI-MIKROWELLENHERD

(BESCHREIBUNG DES MIKROWELLENHERDS UND DER AUSRÜSTUNG - ABHÄNGIG VOM MODELL)

Auf der Abbildung ist eines der Einbaugeräte beschrieben. Da die Geräte, für die diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen können, sind vielleicht auch Funktionen und Ausstattungen beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



DRAHTFÜHRUNGEN

Die Drahtführungen ermöglichen das Backen/Braten auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden).

Die Einschubebenen 3 und 4 sind zum Grillen bestimmt, die Einschubebene 1 ist zum Garen mit Mikrowellen mit dem Glasbräter bestimmt.

TÜRKONTAKTSCHALTER

Der Schalter schaltet die Beheizung, das Gebläse und die Mikrowellen aus, wenn die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird. Wenn die Tür geschlossen wird, schaltet der Türkontaktschalter die Beheizung, das Gebläse und die Mikrowellen wieder ein.

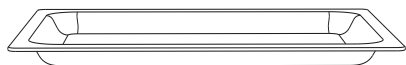
KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Mikrowellenherdes ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb und kühlt den Garraum. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig.)

ZUBEHÖR



Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Betriebsarten und mit Mikrowellen verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.



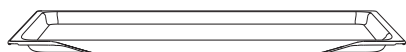
Der Rost, das niedrige und hohe Backblech oder anderes Zubehör aus Metall dürfen bei Programmen mit Mikrowellen nicht verwendet werden!



Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.



Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen leicht anheben.



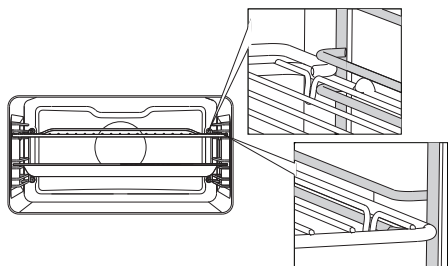
Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet. Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.



Während des Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Grillspieß benutzen und das hohe Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.



Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

TECHNISCHE ANGABEN

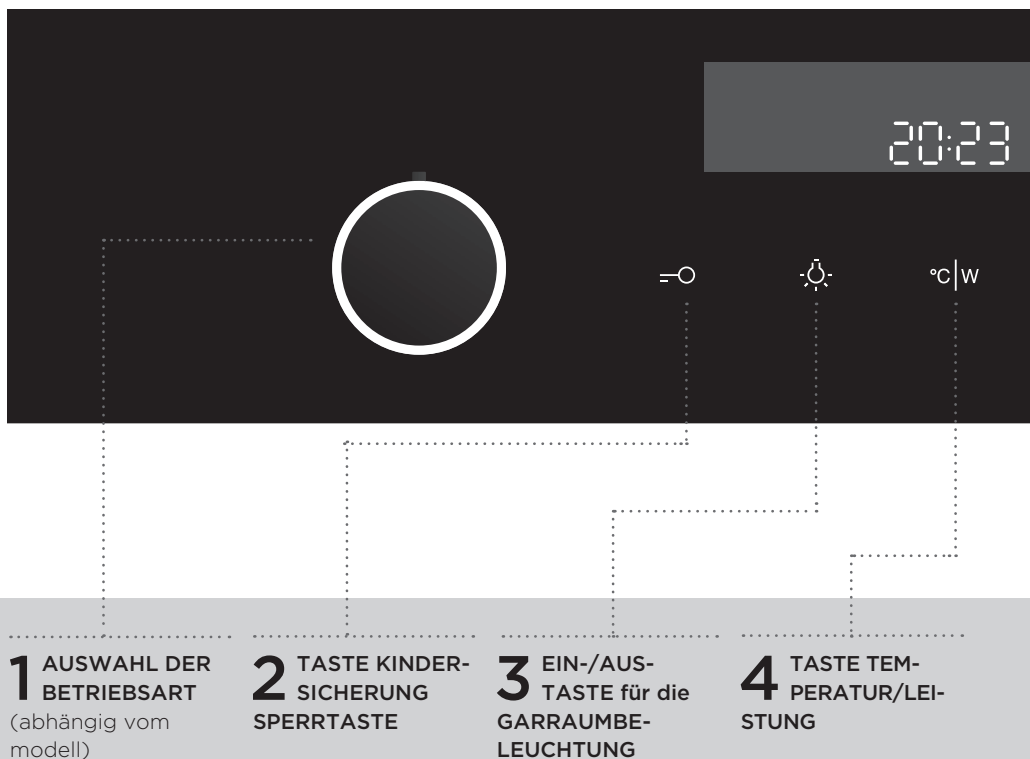
(ABHÄNGIG VOM MODELL)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.1 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

Das Typenschild mit den
Gerätedaten ist am Geräterand
befestigt und wird sichtbar, wenn
die Gerätetür geöffnet wird.

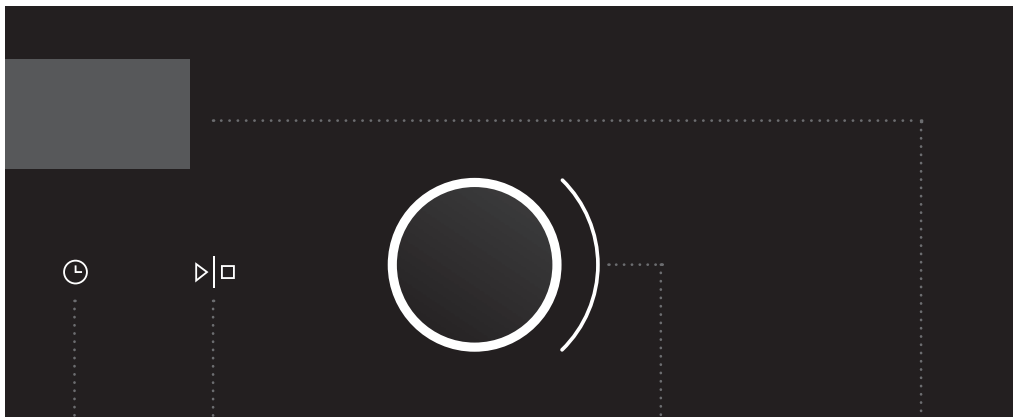
BEDIENEINHEIT

(ABHÄNGIG VOM MODELL)



HINWEIS:

Die Symbole der Betriebsarten können auf dem Knebel oder auf der Frontplatte angebracht sein (abhängig vom Modell).



5 ELEKTRO- NISCHE ZEIT- SCHALTUHR

Betriebsdauer

Betriebsende

Alarm

Tageszeit

6 START/ STOPP-TASTE zum Starten und Unterbrechen des Programms

7 TASTE ZUR ÄN- DERUNG/AUS- WAHL DER EINSTEL- LUNGEN (-/+)

Sie können die Zeit,
die Temperatur und
die Leistung der Mi-
krowellen einstellen.

8 DISPLAY für INFORMATIONEN ÜBER DEN BRATVOR- GANG UND die AKTU- ELLE TAGESZEIT

HINWEIS:

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche. Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUFBEWAHREN

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht gebrauchen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Instandhaltungsarbeiten am Gerät ausführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren.

HINWEIS: Die zugänglichen Geräteteile können sich während des Gebrauchs stark erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Mikrowellenherd fern.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch mit diesem Gerät empfohlene Temperatursonde.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Geräteoberfläche bzw. die Schutzschicht aus Email beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann das Glas bersten.

Das Gerät darf nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern gereinigt werden, da dies einen Stromschlag verursachen kann. Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

Das Gerät ist zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von nassen Haustieren, Papier, Stoffen und Kräutern, da es zu Beschädigungen oder Brand kommen kann.

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

Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Geräts befinden, können, falls sie von der Gerätetür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollten Sie Anschlusskabel von anderen Geräten vom Mikrowellengerät fernhalten.

Falls das **Anschlusskabel** beschädigt ist, muss dieses umgehend vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, weil es sonst zu Gefahren kommen kann.

Kleiden Sie den **Garraum** nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behältnisse auf den Garraumboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Garraum verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

Während des Betriebs wird die Gerätetür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Gerätetür reduziert (nur bei einigen Modellen).

Die Türscharniere der Gerätetür können durch zu starke Belastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Gerätetür und lehnen Sie sich nicht an die Tür an, während Sie den Garraum reinigen. Sie dürfen nicht auf die geöffnete Gerätetür steigen; erlauben Sie Kindern nicht, auf der geöffneten Gerätetür zu sitzen.

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

Sicherer Gebrauch des Mikrowellenherdes

HINWEIS: Falls das Gerät über Kombi-Funktionen verfügt (Mikrowellen mit anderen Betriebsarten), erlauben Sie Kindern nicht, den Mikrowellenherd ohne Aufsicht von Erwachsenen zu benutzen, da das Gerät bei Kombifunktionen sehr hohe Temperaturen erreicht.

HINWEIS: Bei Beschädigung der Gerätetür oder der Türdichtungen darf das Mikrowellengerät so lange nicht benutzt werden, bis es von einem autorisierten Kundendienstfachmann Instand gesetzt wurde.

HINWEIS: Wartungseingriffe oder Reparaturen, bei welchen die Schutzabdeckungen, die vor Mikrowellen schützen, demontiert werden, dürfen nur von einem qualifizierten Kundendienstfachmann durchgeführt werden, da im Gegenfall solche Eingriffe sehr gefährlich sein können.

HINWEIS: Flüssigkeiten und Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da Explosionsgefahr besteht.

Berücksichtigen Sie den minimalen Abstand zwischen der oberen Fläche des Mikrowellenherdes und dem benachbarten Küchenelement oberhalb des Geräts.

Das Gerät ist zum Gebrauch im Haushalt und in ähnlicher Umgebung bestimmt wie z.B.:

- für Teeküchen in Verkaufsläden, Büros und in anderen Arbeitsbereichen,
- für Bauernhöfe,
- für Gäste in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften,- für Objekte mit Übernachtung und Frühstück.

Der Mikrowellenherd dient zum Erhitzen von Speisen und Getränken. Das Dörren von Lebensmitteln und Trocknen von Kleidungsstücken, Aufwärmen von Wickeln, Pantoffeln,

Schwämmen, feuchten Lappen und Ähnlichem kann das Gerät beschädigen oder einen Brand verursachen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Zubehör.

Beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papierverpackung sollten Sie den Mikrowellenherd ständig beaufsichtigen, da sich die Verpackung entzünden kann. Bei Erwärmung **von Getränken im Mikrowellenherd**, kann es zum Siedeverzug kommen und das Getränk kann überlaufen bzw. spritzen; seien Sie deshalb besonders vorsichtig beim Hantieren mit Behältnissen, die erhitzte Getränke enthalten.

Nach **dem Erwärmen von Kindernahrung** in der Babyflasche, sollten Sie das Fläschchen gut schütteln und die Temperatur überprüfen, bevor Sie das Kind füttern, damit es nicht zu Verbrühungen kommt.

Eier mit Schale **dürfen nicht im Mikrowellenherd** erwärmt werden, da sie unter Umständen explodieren können, selbst nachdem das Aufwärmen abgeschlossen ist.

Schalten Sie bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät sofort aus bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie die Gerätetür zum Ersticken der Flammen geschlossen.

Beim Herausnehmen des Behälters aus dem Garraum immer wärmeisolierende Küchenschutzhandschuhe tragen. Manche Behälter können die Wärme der Speise absorbieren und sich stark erwärmen.

Verwenden Sie im Mikrowellenherd nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Behälter aus Stahl, oder Geschirr mit goldenen oder silbernen Verzierungen sind nicht mikrowellengeeignet!

Bewahren Sie im Garraum kein Zubehör auf, wenn der Mikrowellenherd nicht in Betrieb ist. Den Mikrowellenherd niemals leer betreiben, weil er dadurch beschädigt werden kann.

Verwenden Sie kein Porzellan-, Keramik oder Tongeschirr, das porös ist oder einen unglasierten Boden hat. Die Feuchtigkeit in den Poren kann während des Erhitzens Sprünge im Geschirr verursachen. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Lesen Sie und befolgen Sie immer die Hinweise zum Erhitzen von Speisen/Getränken im Mikrowellenherd, die auf der Verpackung angeführt sind.

Seien Sie beim Erhitzen von Gargut, das Alkohol enthält, vorsichtig, da im Mikrowellenherd eine entzündliche Mischung aus Alkohol und Luft entstehen kann. Öffnen Sie die Gerätetür mit Vorsicht.

Beim Mikrowellenbetrieb und bei der Kombination Mikrowellen/Konvektion raten wir vom Gebrauch von Metallgeschirr, Metallbesteck und Metallklammern für Gefriergut ab. Lassen Sie die Speise nach dem Aufwärmen noch eine Zeit lang im Garraum ruhen, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.

Reinigen Sie den Garraum regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste. Wenn Sie das Mikrowellengerät nicht regelmäßig reinigen, können die Oberflächen beschädigt werden. Verschmutzungen im Garraum können sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und die Risiken beim Gebrauch erhöhen.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS:



Bitte lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz die vorliegende Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie nach Erhalt des Geräts alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung, aus dem Garraum.

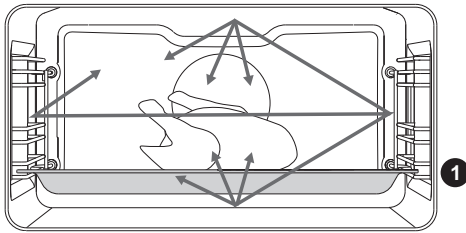
Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Beim ersten Erhitzen des Garraums wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

FUNKTIONSPRINZIP DER MIKROWELLEN

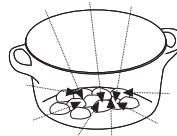
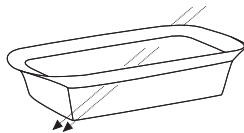
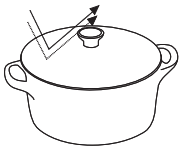
Mikrowellen werden zum **Garen, Backen/Braten und zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet**. Mikrowellen gewährleisten ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern.

Mikrowellen sind eine Form von elektromagnetischen Wellen. In unserer Umwelt kommen sie normalerweise als Radio-, Licht- oder Infrarotwellen vor. Die Frequenz dieser Wellen liegt im Bereich von 2.450 MHz.



Für Mikrowellen sind folgende Erscheinungen charakteristisch:

- Metalle reflektieren Mikrowellen,
- Mikrowellen „fließen“ durch andere Stoffe,
- Wasser- und Fettmoleküle sowie Zucker absorbieren Mikrowellen.



Wenn eine Speise Mikrowellen ausgesetzt wird, bewegen sich die Moleküle in der Speise mit großen Geschwindigkeiten, deswegen wird die Speise warm.

Die Eindringtiefe der Mikrowellen beträgt ca. 2,5 cm. Wenn das Gargut etwas dicker ist, wird der Kern wegen Wärmediffusion (Konduktion) genauso schnell gar wie beim klassischen Garen.



Wenn Sie die Betriebsart Mikrowellen wählen, dürfen Sie das Gerät nicht mit leerem Garraum betreiben.

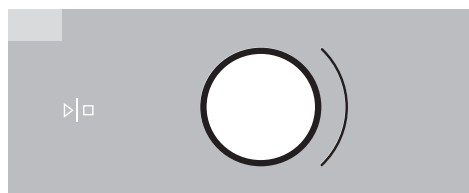
BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)

1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Nach der ersten Verbindung des Geräts mit dem Stromversorgungsnetz oder nach einer länger andauernder Stromunterbrechung blinkt auf dem Display die Zeitanzeige 12:00 und ein Symbol leuchtet.

Tageszeit einstellen.

EINSTELLUNG DER UHR



1 Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie zuerst die Minuten ein, darauf springt die Anzeige auf Stunden. Nach drei Sekunden wird die Einstellung gespeichert.

Durch Halten des Knebels auf der rechten oder linken Position wird der Durchlauf der Werte beschleunigt.



2 Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/STOPP. Wenn Sie innerhalb der nächsten drei Sekunden keine Taste betätigen, wird die Einstellung automatisch gespeichert.

Der Mikrowellenherd funktioniert auch, wenn Sie die aktuelle Tageszeit nicht eingestellt haben; Sie können jedoch die Zeitfunktionen nicht benutzen (siehe Auswahl der Zeitfunktionen).

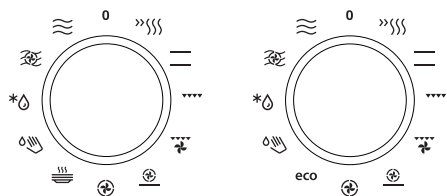
Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Uhrzeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist.

Stellen Sie durch Drücken der Taste die aktuelle Tageszeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der START-Taste.

2. SCHRITT: AUSWAHL DER BETRIEBSART



Wählen Sie durch Drehen des Knebels (nach links und rechts) die Betriebsart BACKEN ein (siehe Programmtabelle). Auf dem Display wird die ausgewählte Ikone angezeigt.

 Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.

BETRIEB-SART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)	EMPFOHLENE LEISTUNG (W)
BETRIEBSARTEN			
»»»»	SNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Mikrowellenherd so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Mikrowellenherd auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung.	160	-
— —	OBER- UND UNTERHITZE Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200	-
▼▼▼▼	GRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Garraums angebracht ist. Zur Erhöhung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240	-
▼▼▼▼	GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170	-
⊕	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200	-

BETRIEB-SART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)	EMPFOHLENE LEISTUNG (W)
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180	-
	TAFELSERVICE WÄRMEN Diese Funktion wird zum Wärmen von Tafel-service (Teller, Tassen usw.) verwendet; warmes Tafelservice hält die vorgetischten Speisen länger warm.	60	-
eco	EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN ¹⁾ Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180	
	AQUA CLEAN Die Hitze wird nur von den Mikrowellen erzeugt. Diese Betriebsart dient zur Entfernung von Speiseresten und Flecken im Garraum. Das Programm dauert 4 Minuten.	-	750
AUTOMATISCHE PROGRAMME			
	AUFTAUEN Luftzirkulation ohne Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet. Mit der Betriebsart Mikrowellen können Sie beim Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln viel Zeit sparen. Die Automatikprogramme ermöglichen auch das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (A1 bis A5).	-	-
KOMBINIerte BETRIEBSARTEN / BETRIEBSART MIKROWELLEN			
	HEISSLUFT UND MIKROWELLEN Diese Betriebsart ist für alle Fleischsorten, Eintöpfe, Gemüse, Obstkuchen, Torten, Brot und gratinierte Speisen (Speisen, die eine längere Garzeit benötigen) geeignet.	160	600
	MIKROWELLEN Diese Betriebsart ist zum Garen und Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet. Mikrowellen gewährleisten ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern.	-	1000

¹⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

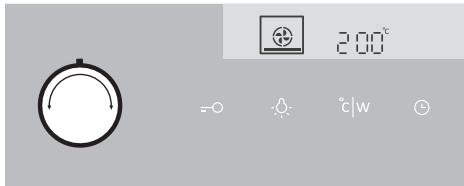
3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

Jede Betriebsart besitzt Grundeinstellungen, die auch während des Betriebs geändert werden können.

Sie können diese Einstellungen durch Drücken der gewünschten Taste ändern (bevor Sie die Taste START/PAUSE drücken). Einige Funktionen können bei bestimmten Betriebsarten nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

ÄNDERUNG DER BETRIEBSTEMPERATUR UND DER MIKROWELLENLEISTUNG

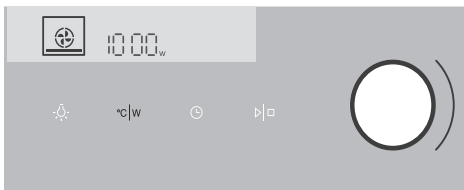
Die Leistung (W) wird nur bei Kombi-Betriebsarten und Mikrowellenbetrieb eingestellt.



- 1 Wählen Sie die Betriebsart aus. Auf dem Display wird das ausgewählte Symbol angezeigt und die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR blinkt.



- 2 Berühren Sie die TEMPERATUR-EINSTELLTASTE. Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



- 3 Stellen Sie durch zweimaliges Berühren der TEMPERATUR-EINSTELLTASTE die Leistung ein. Auf dem Display wird die Leistung in Watt (W) angezeigt. Drehen Sie den KNEBEL (-/+) und stellen Sie die Leistung ein.

 Die maximal einstellbare Temperatur bzw. Leistung ist bei einigen Betriebsarten begrenzt.

Nach dem Einschalten des Geräts durch Drücken der Taste START, wird auf dem Display abwechselnd die Temperatur und die Mikrowellenleistung angezeigt (nur bei Kombi-Beheizungsarten).

Auf dem Display blinkt das Symbol °C/W, bis der eingestellte Wert erreicht ist.

LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
1000 W	• Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser oder Speisen mit hohem Wassergehalt. • Garen von Speisen mit viel Wasser (Suppen, Saucen, usw.)
750 W	• Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse.
600 W	• Schokolade schmelzen • Garen von Fischen und Meeresfrüchten Aufwärmen auf zwei Einschubebenen • Garen von trockenen Bohnen bei niedrigen Temperaturen • Aufwärmen oder Garen von delikaten Speisen mit Eiern.
360 W	• Garen von Milchprodukten oder Marmelade bei niedrigen Temperaturen
180 W	• Auftauen, Butter oder Speiseeis aufweichen
90 W	• Gebäck mit Cremefüllung aufweichen

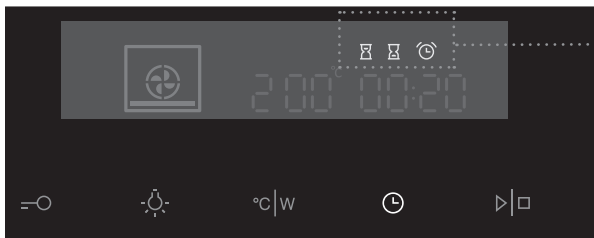
ZEITFUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART und stellen Sie danach die gewünschte TEMPERATUR ein.

Berühren Sie die Taste UHR und wählen Sie durch mehrere Betätigungen das gewünschte Symbol aus.

Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw. Endzeit, die Sie selbst einstellen, blinkt. Die übrigen Symbole sind nur leicht beleuchtet.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display wird die BETRIEBSDAUER angezeigt.



Anzeige der
Zeitfunktionen



Einstellung der Betriebsdauer

Bei diesem Programm bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Mikrowellenherd in Betrieb sein soll. Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein. Auf dem Display erscheint die entsprechende Ikone und die Betriebsdauer.



Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei dieser Funktion bestimmen Sie, wann sich der Mikrowellenherd einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Betriebsende: um 18:00 Uhr

Stellen Sie zuerst die BETRIEBSZEIT ein (2 Stunden). Auf der Anzeige erscheint automatisch die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Mikrowellenherds (14:00).

Wählen Sie durch erneutes Berühren der Taste UHR das Symbol BETRIEBSENDE aus und stellen Sie die Zeit ein (18:00).

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.

Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab, das entsprechende Symbol leuchtet. Der Backofenbetrieb startet automatisch und rechtzeitig (um 16:00 Uhr) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt (18:00) aus.



Einstellung des Kurzzeitweckers

Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.

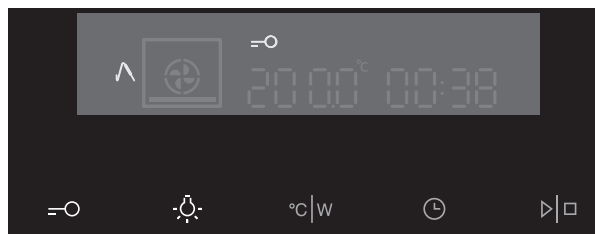


Der Mikrowellenherd schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

4. SCHRITT: AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN



Sie können Zusatzfunktionen durch Drücken der gewünschten Taste oder Tastenkombination ein- oder ausschalten.

 Einige Funktionen können bei bestimmten Programmen nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

KINDERSICHERUNG

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste KINDERSICHERUNG aktiviert. Auf dem Display leuchtet das Schlüsselsymbol auf. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion Kindersicherung ausgeschaltet. Das Symbol auf dem Display erlischt.

Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn keine Zeitfunktionen eingestellt ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Mikrowellenherd nicht einschalten.

Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn eine Zeitfunktion eingestellt ist, wird der Mikrowellenherd normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können. Bei aktivierter Kindersicherung können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können den Betrieb nur ausschalten, indem Sie den Bedienungsknebel auf die Position „0“ drehen.

Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Geräts aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Beleuchtung im Garraum schaltet sich automatisch ein, wenn die Gerätetür geöffnet oder das Gerät eingeschaltet wird.

Nach Betriebsende ist die Beleuchtung noch ca. eine Minute eingeschaltet.

Sie können die Beleuchtung auch durch Drücken der Taste BELEUCHTUNG ein- bzw. ausschalten.

5sek **AKUSTISCHES SIGNAL**

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt).

Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste TEMPERATUR/LEISTUNG gedrückt. Auf dem Display werden zwei voll beleuchtete Striche angezeigt. Durch Drehen des Knebels (+/-) können Sie eine der drei Lautstärken einstellen (ein, zwei oder drei Striche).

Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert, darauf wird die Tageszeit angezeigt.

5sek **ÄNDERUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS**

Der Wahlknebel muss auf der Position „0“ stehen.

Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste BELEUCHTUNG gedrückt. Auf dem Display werden zwei voll beleuchtete Striche angezeigt. Durch Drehen des KNEBELS (+/-) können Sie das Display um 3 Stufen heller oder dunkler einstellen (ein, zwei bzw. drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

+ **STAND-BY (BEREITSCHAFT)**

Die Beleuchtung des Displays wird nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet, wenn Sie das Display nicht benutzen.

Durch Drücken der Tasten SCHLÜSSEL + UHR können Sie das Display abschalten. Wenn eine Zeitfunktion aktiviert ist, werden im Display „OFF und das Symbol UHR angezeigt, die auf die aktive Funktion hinweisen.



Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts werden alle Zusatzfunktionen noch einige Minuten lang angezeigt. Danach setzen sich alle Einstellungen wieder auf die Grundwerte zurück, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung.

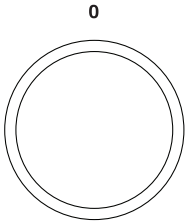
5. Schritt: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS

Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch längeres Drücken der Taste START/STOPP.



6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN

Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART auf die Position „0“.



Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs, nach dem Ausschalten des Backofens wird auf dem Display die fallende Temperatur bis 50°C angezeigt. Dabei werden alle Zeiteinstellungen der Zeitschaltuhr unterbrochen und gelöscht. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt. Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

Wenn Sie die Werte für eine Speise in der Tabelle nicht finden, verwenden Sie die Werte für eine ähnliche Speise.

Die Angaben gelten für das Braten auf einer Einschubebene.

Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Bratgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur.

Die angeführten Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.

Das Sternchen (*) bedeutet, dass Sie den Garraum bei der gewählten Betriebsart vorheizen müssen.

Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn dies ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist. Beim Vorheizen des leeren Garraums wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Garraum schon aufgeheizt ist.

Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders gut leiten.

Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen oder größere Fleischstücke braten, entsteht im Garraum eine größere Dampfmenge, die an der Innenseite der Gerätetür Kondenswasser bilden kann. Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs die Gerätetür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.

Gegen Ende der Zubereitungszeit können Sie den Mikrowellenherd ungefähr 10 Minuten vor Beendigung der Zubereitungszeit abschalten und Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen (gilt nicht für kombinierte Betriebsarten mit Mikrowellen).

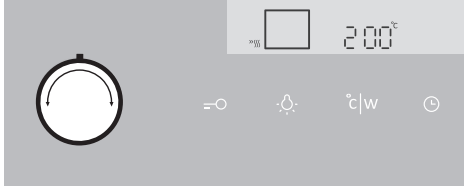
Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Garraum abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

BETRIEBSARTEN

SCHNELLES VORHEIZEN DES BACKOFENS



Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist nicht zum Braten geeignet.



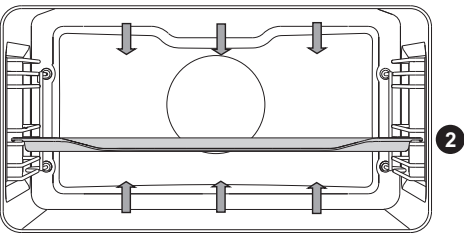
Drehen Sie den WAHLKNEBEL FÜR DIE BETRIEBSART und wählen Sie SCHNELLES VORHEIZEN aus.

Auf dem Display wird die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR angezeigt, die Sie ändern können.



Nach dem Einschalten beginnt sich der Garraum zu erwärmen. Auf dem Display blinkt das Symbol °C. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird das Vorheizen beendet und es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

OBER- UND UNTERHITZE



Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum.

Braten:

Verwenden Sie Bräter aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (in Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	2	180-190	150
Schweineschulter	1500	2	190-200	120-140
Schweineroulade	1500	2	190-200	120-140
Hackbraten	1500	2	200-210	60-70
Rinderbraten	1500	2	180-210	90-120
Roastbeef, durchgebraten	1000	2	200-210	40-60
Kalbsroulade	1500	2	180-200	90-120
Lammrücken	1500	2	190-200	100-120
Hasenrücken	1500	2	190-200	100-120
Rehkeule	1500	2	190-200	70-90
Fleischroulade	1500	2	180-200	15-30
FISCH				
Fisch, gedünstet	1000	1	190-210	60-80

Backen:

Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Zubereitungszeit kürzer.

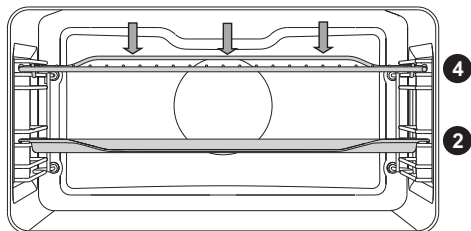
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs- zeit: (Min.)
GEBÄCK			
Weißbrot*	2	180-190	60
Buchweizenbrot*	2	180-190	50
Vollkornbrot*	2	180-190	50
Roggenbrot*	2	180-190	50
Dinkelbrot*	2	180-190	60
Auflauf, süß	1	170-180	35-45
Gemüseauflauf	1	170-180	35-40
Semmeln*	2	200-220	30-40
Walnusspotitze	1	180	55-60
Biskuittorte*	2	160-170	20-30
Macarons	2	120-140	15-30
Gemüseroulade	2	190-200	15-20
Obststrudel	2	190-200	25-30
Käsekuchen	1	170-180	65-75
Plätzchen	2	170	20-30
Kleingebäck aus Blätterteig	2	200	20-25
Kohlpiroschka*	2	200	30-40
Obstkuchen	2	130	120
Windbeutel	2	90	120
Buchtel	2	170-180	30-35

Tipp	Verwendung
Ist das Backgut durchgebacken?	• Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. • Sie können das Gerät ausschalten und die Restwärme nutzen.
Das Backgut ist zusammengesackt	• Überprüfen Sie das Rezept. • Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. • Wenn Sie Küchenmaschinen verwenden, berücksichtigen Sie die Rührzeiten.
Ist das Backgut unten zu hell?	• Verwenden Sie dunkle Backformen. • Stellen Sie die Backform eine Einschubebene tiefer und schalten Sie gegen Ende der Zubereitungszeit die Unterhitze ein.
Ist der Kuchen mit feuchter Füllung vollständig gebacken?	• Reduzieren Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Zubereitungszeit.



Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

GRILL



Beim Großflächengrill sind die Oberhitze und das Infrarot-Heizelement, das auf der Garraumdecke befestigt ist, in Betrieb.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement bzw. den Grill ungefähr 5 Minuten vor. Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!

Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Einschubebene ein. Stellen Sie die Fettpfanne auf die 1. oder 2. Einschubebene, damit der Saft und das Fett eingefangen werden.

Sorgen Sie beim Braten dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden.

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit: (Min.)
FLEISCH				
Rindersteaks, blutig	180 g/St.	4	220-240	14-16
Rindersteaks, durchgebraten	180 g/St.	4	220-240	18-21
Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/St.	4	220-240	19-23
Koteletts	180 g/St.	4	220-240	20-24
Kalbsschnitzel	180 g/St.	4	220-240	19-22
Grillwürste	100 g/St.	4	220-240	11-14
Käse	200 g/St.	4	220-240	9-15
FISCH				
Lachsscheiben	600	3	220-240	19-22
Toast				
6 Weißbrotscheiben*	/	4	240	1,5-3
4 Mischbrotscheiben*	/	4	240	2-3
Belegte Brötchen*	/	4	240	3,5-7

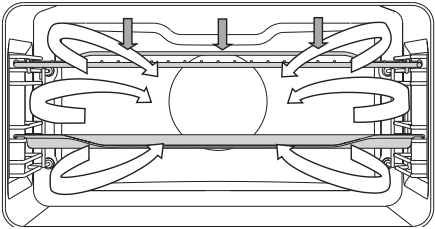
Sorgen Sie beim Braten dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden. Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillens den Fisch nicht wenden.



Wenn Sie den Grill verwenden (Infrarot-Heizelement), muss die Gerätetür immer geschlossen sein.

Das Infrarot-Heizelement, der Rost und anderes Zubehör werden während des Grillvorgangs sehr heiß; verwenden Sie deswegen zum Herausnehmen des Bräters wärmeisolierende Schutzhandschuhe und Fleischzangen.

GRILL MIT GEBLÄSE

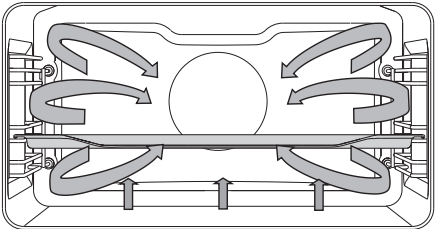


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Sie ist zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

(siehe Beschreibung und Tipps zum GRILLEN)

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit: (Min.)
FLEISCH				
Ente*	2000	1	150-170	80-100
Schweinebraten	1500	2	160-170	60-85
Schweineschulter	1500	2	150-160	120-160
Schweinshaxen	1000	2	150-160	120-140
Halbes Hähnchen	600	2	180-190	25 (eine Seite) 20 (zweite Seite)
Hähnchen*	1500	1	210	60
FISCH				
Forellen*	200 g/St.	2	170-180	45-50

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE

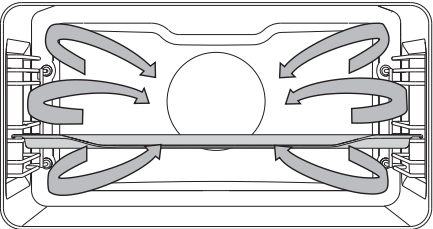


Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudel und Obsttorten.

(siehe Beschreibung und Tipps zur Betriebsart UNTER- und OBERHITZE)

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit: (Min.)
Käsekuchen, Mürbeteig	2	150-160	65-75
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, Mürbeteig	2	180-200	35-40
Apfelkuchen, Hefeteig	2	150-160	35-40
Apfelstrudel, ausgezo- gener Teig	2	170-180	45-65

HEISSLUFT



Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut.

Braten:

Verwenden Sie Bräter aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit: (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	170-180	140-160
Schweinebauch	1500	2	170-180	120-150
Hähnchen, ganz	1200	2	180-190	60-80
Ente	1700	2	160-170	120-150
Hähnchenbrust	1000	2	180-190	60-70
Gefülltes Hähnchen	1500	1	170-180	100-120

Backen

Wir empfehlen Ihnen, den Garraum vorzuheizen.

Sie können Kleingebäck in niedrigen Backblechen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3. Einschubebene).

Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Garraum nehmen müssen als das untere.

Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs- zeit: (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen	2	150-160	45-60
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Pflaumenkuchen	2	150-160	35-60
Biskuitroulade*	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Hefezopf	2	160-170	35-50
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Buchtel	2	170-180	30-35
Pizza*	2	190-210	25-45
Kekse, Mürbeteig*	2	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig*	2	150-160	15-28
Kleingebäck, Hefeteig	2	170-180	20-35
Gebäck, Blätterteig	2	170-180	20-30
Windbeutel, mit Creme gefüllt	2	180-190	25-45
GEBÄCK - GEFROREN			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Quarktorte	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen*	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	170-180	20-35
Joghurt	2	240	40



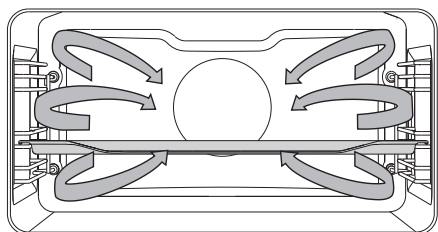
Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

TAFELSERVICE WÄRMEN



Zum Wärmen von Tellern und Tassen, damit Speisen und Getränke länger warm bleiben.

EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN



Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH			
Schweinebraten 1 kg	2	190	150-170
Schweinebraten 2 kg	2	190	160-190
Rinderbraten 1 kg	2	210	120-140
FISCH			
Ganzer Fisch 200/g St.	2	200	40-50
Fischfilet 100/g St.	2	210	25-35
GEBÄCK			
Spritzgebäck	2	180	25-30
Kleingebäck	2	190	30-35
Biskuitroulade	2	190	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	190	55-65
GEMÜSE			
Gratinierte Kartoffeln	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
GEFRORENE SPEISEN			
Pommes frites 1 kg	2	220	25-40
Hühnchenmedaillons 0,7 kg	2	220	25-35
Fischstäbchen 0,6 kg	2	220	20-30



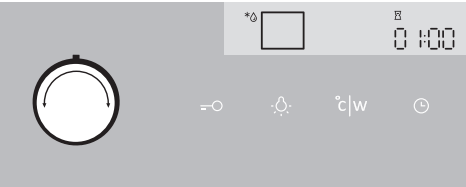
Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

AUTOMATISCHE BETRIEBSPROGRAMME

AUFTAUEN



Einen Teil der Betriebsarten stellen auch die Automatikprogramme für das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln mit Mikrowellen dar.
Zum Auftauen im Mikrowellenherd sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.



1 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „AUFTAUEN“. Auf dem Display erscheint das entsprechende Symbol und das Programm A1 (Sie können eines der fünf Programme auswählen - siehe folgende Tabelle).



2 Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie das gewünschte Programm ein. Sie können durch Drücken der Taste (°C/W) das Gewicht ändern. Drücken Sie die START-Taste.

Programm	Rezept	Gewicht (kg)	Zubereitungszeit (Min.)
A1	Fleisch	1	29:30
A2	Geflügel	1	17:00
A3	Fisch	1	12:00
A4	Brot	1	12:00
A5	Gefrorenes Gemüse	1	16:00

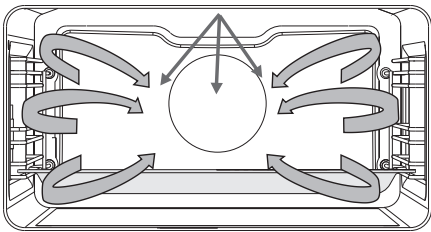


Die Auftauzeit wird automatisch aufgrund des eingegebenen Gewichtes ermittelt.

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen (vergessen Sie nicht, auch eventuelle Metallspangen zu entfernen).
Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

KOMBI-BETRIEBSARTEN

HEISSLUFT UND MIKROWELLEN



Bei dieser Betriebsart können Sie Speisen mit einer Kombination aus Mikrowellen und Grill zubereiten.

Leistungsstufen: 90, 180, 360 und 600 W

- 1** Stellen Sie den Glasbräter auf die 1. Einschubebene.

Speise	Gewicht (g)	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Geflügel	1000	360	190-200 °C	30-40
Geflügel	Hälfte	36	190-200 °C	25-35
Hähnchen, Keulen	1000	180	190-200 °C	20-30
Ente	1500	360	190-200 °C	40-50
Geflügel - Flügel	500	600	190-200 °C	15-20

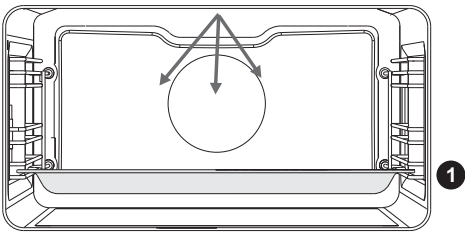


Bei dieser Betriebsart kein Zubehör oder Geschirr aus Metall verwenden.

Die Funktion Vorwärmen nicht verwenden.

BETRIEBSART MIKROWELLEN

MIKROWELLEN



Diese Betriebsart ist zum Garen und Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.

Leistungsstufen: 90, 180, 360, 600, 750 und 1000 W.

Stellen Sie den Glasbräter auf die 1. Einschubebene.

Garen von gefrorenem Speisen

Speise	Gewicht (g)	Leistungsstufe (W)	Zubereitungszeit: (Min.)
Fleischlaib	1000	750	35-40
Hähnchen	1500	600	52-55
Schweinebraten	1000	600	50-55

Garen von frischem Gemüse

Speise	Gewicht (g)	Leistungsstufe (W)	Zubereitungszeit: (Min.)
Auberginen	500	1000	5-8
Zucchini	500	1000	5-8
Karotten	500	1000	7-10
Zwiebel	200	1000	2-4
grüne Bohnen	500	750	10-15
Broccoli	1000	750	15-18
Paprika	500	1000	3-5
Blumenkohl	1000	750	17-20
Lauch	200	1000	9-12
Rosenkohl	500	1000	9-12
Champignons	500	1000	10-14
Spargel	500	750	5-8
Erbsen*	500	650	15-20
Weißkohl	500	1000	10-14

Garen von Reis und Teigwaren

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Zubereitungszeit: (Min.)
Reis*	250	1000	14-16
Teigwaren**	250	1000	11-13
Vollkorn-Teigwaren*	250	1000	11-13
Haferflocken*	500	1000	7-9
Brauner Reis***	200	750	31-33
Risotto**	200	750	19-21
Couscous***	200	1000	2-4
Polenta***	200	1000	6-8
Hirse***	200	1000	9-11

**Zusatz von Wasser im Verhältnis 1:2

***Zusatz von Wasser im Verhältnis 1:3

Aufwärmen von Speisen und Getränken

Speise	Gewicht (dl, g)	Leistung (W)	Zubereitungszeit: (in Min.)
Wasser	2 dl	1000	1-2
Kaffee	2 dl	1000	1-2
Glühwein	2 dl	1000	1-2
Milch	2 dl	1000	1-1,5
Beilagen	500 g	600	1,5-2
Saucen	500 g	600	3-5
Suppen, Eintöpfe	5 dl	750	5-7
Popcorn	90 g	1000	5-7
Babyflasche	2dl	350	3-4
Kindernahrung	4 dl	180	2

Fleisch

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Zubereitungszeit: (Min.)
Hähnchen, Keulen	500	600	15-20
Hähnchen, Flügel	500	600	15-20
Fleischkügelchen	1000	1000	10-15
Schweinekotelett	500	750	30-35
Hähnchen in Sauce	500	1000	8-13
Schnitzel	500	1000	8-12
Hähnchen – ganz	1500	600	50-55
Schweinebraten	1000	600	50-55
Fleischlaib	700	750	35-40

Süßspeisen

Speise	Tasse	Leistung (W)	Zubereitungszeit: (Min.)
Schokoladesouffle	6	360	7-9
Quarkauflauf	Glasbräter	600-750	15-20
Obstbrei	Glasbräter	750-850	10-15
Eiercreme	Glasbräter	600	20

REINIGUNG UND PFLEGE



Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen!

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Oberflächen bestimmt sind. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche. Entfernen Sie danach die Reinigerreste mit einem weichen Tuch und reinem Wasser. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und groben Schwämme.

Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofensprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(abhängig vom Modell)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer hinterlässt.

Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.

Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Lappen und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.



Die Oberfläche des Geräts darf auf keinen Fall mit Backofenspray in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigt.

Gerätetür

Die Gerätetür ist fest an das Gerät befestigt und darf nicht demontiert werden. Die Gerätetür darf nicht zerlegt oder demontiert werden.

KLASSISCHE REINIGUNG

Sie können den Garraum auf die gewohnte Weise reinigen (mit Backofenreiniger oder Backofenspray); danach den Garraum gründlich abwischen und die Reinigerreste entfernen.

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.

Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge entfernen, wenn der Garraum noch warm ist.

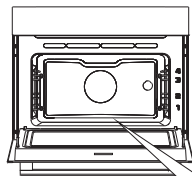
Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost ...) mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

Der Garraum und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

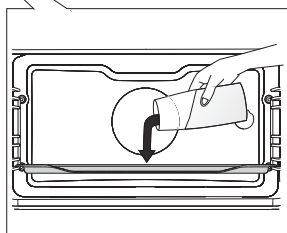
REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN



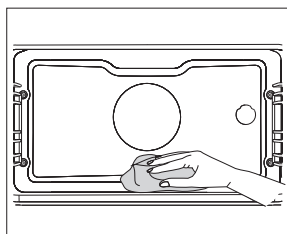
1 Stellen Sie den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART auf die Funktion AQUA CLEAN ein. Auf dem Display erscheint das entsprechende Symbol, die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR und die ZEIT 4 Minuten.



Die Betriebszeit lässt sich nicht ändern.



2 Gießen Sie 0,6 l Wasser in einen Glasbräter oder ein niedriges Backblech und stellen Sie es auf die untere Führung.



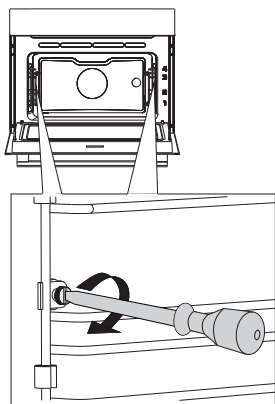
3 Nach ca. 4 Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Garraums aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.



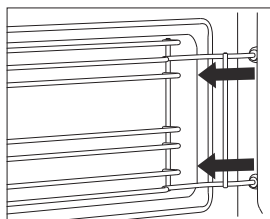
Verwenden sie das System Aqua Clean nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN

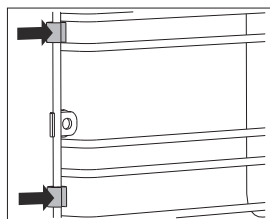
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



1 Schraube lösen. Verwenden Sie einen Schraubenzieher.



2 Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.



Sorgen Sie dafür, dass die Distanzscheiben, die auf den Drahtführungen angebracht sind, nicht verloren gehen. Sie müssen diese nach dem Reinigen wieder anbringen, ansonsten kann es zu Funkenbildung kommen.



Nach dem Reinigen die Schrauben in den Führungen wieder mit dem Schraubenzieher festschrauben.

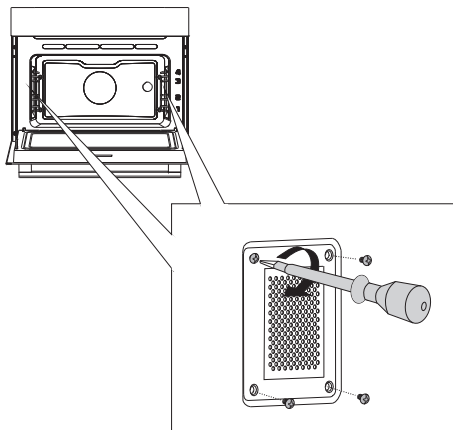
Achten Sie bei der Montage der Drahtführungen, dass Sie diese auf dieselbe Seite montieren, von der Sie sie demontiert haben.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

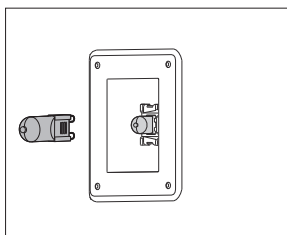
Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.

Verwenden Sie dazu einen Kreuzschlitz-Schraubenzieher.

(Halogenleuchtmittel: G9, 230 V, 25 W)



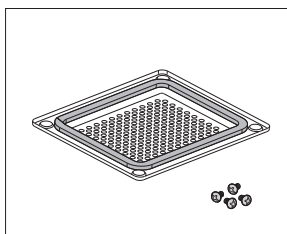
- 1** Lösen Sie die vier Schrauben auf der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.



- 2** Entfernen Sie das Halogenleuchtmittel und ersetzen Sie es durch ein neues.



Passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.



Auf der Abdeckung ist eine Dichtung angebracht, die nicht entfernt werden darf bzw. darf diese nicht deformiert sein. Die Dichtung muss gut an der Wand des Garraums anliegen.



Schrauben Sie die Schrauben auf der Abdeckung wieder fest, ansonsten kann es zu Funkenbildung kommen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Betriebsart richtig eingestellt? Ist die Gerätetür geschlossen?
• Das Display zeigt eine Störung an (E1, E2, E3 ...)	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie das Gerät danach wieder an das Stromnetz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Falls die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Funkenbildung im Garraum	Prüfen Sie, ob die Abdeckung der Innenleuchte fachgerecht befestigt wurde und ob alle Distanzstücke auf den Führungen angebracht sind. Überprüfen Sie, ob die Führungen im Garraum richtig montiert sind.

Falls Sie die Störung trotz der Einhaltung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen können, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.



Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an ihr Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

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

PRÜFUNG DER SPEISEN

Benennung in Einklang mit dem Standard EN 60350-1

Klassisches Braten

Speise	Ausrüstung	Einschube- ebene (von unten)	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (in Min.)
Kekse – auf einer Einschube- ebene*	Niedriges Backblech	2		140-150	30-35
Kekse - auf zwei Einschube- ebenen*	Niedriges Backblech	2 und 3		140-150	30-40
Plätzchen – auf einer Einschube- ebene*	Niedriges Backblech	2		150-160	30-35
Plätzchen – auf zwei Einschube- ebenen*	Niedriges Backblech	2 und 3		140-150	30-35
Torte	Runde Backform/ Trägerrost	2		160-170	15-20
Apfelkuchen	Runde Backform/ Trägerrost	2		180	45

*Vorheizen ca. 10 Minuten

Grill

Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (in Min.)
Toast*	Trägerrost	3	▼▼▼▼	240	1:20-1:40
Pljeskavice (frikadellenähnlich)	Trägerrost + Fettpfanne	3	▼▼▼▼	240	20-25

*Vorheizen ca. 10 Minuten

Mikrowellen

Speise	Bemerkung	Einschubebene (von unten)	Leistung (W)	System	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Eiercreme		1	600	≡		20
Biskuitteig		1	1000	≡		5-6
Fleischlaib		1	600	≡		25
Gratinierte Kartoffeln		1	360	≡	190	25-30
Torte		1	180	≡	180	25
Hähnchen	Programm: Infrarot-Heizelement + Heißluft + Mikrowellen	1	360	≡	200	30
Auftauen von Hackfleisch.		1	90 W* (automatisches Programm)	≡		21:30 Uhr

*Vorheizen ca. 10 Minuten

