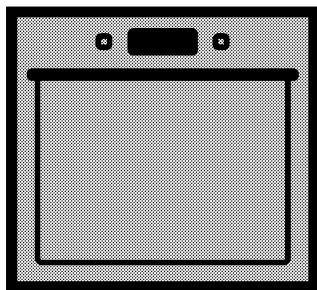


Mikrowellenofen

Gebrauchsanleitung



BCW18500X

DE | EN

285.4446.94/R.AC/26.01.2018

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung!

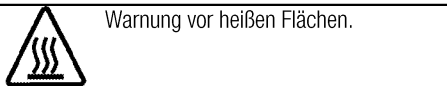
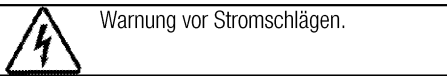
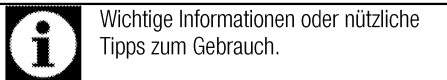
Liebe Kundin, lieber Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses Beko-Produktes. Wir wünschen uns, dass Sie an diesem hochwertigen Gerät, das unter Einsatz modernster Technologie gefertigt wurde, von Anfang an viel Freude haben werden. Lesen Sie daher die gesamte Bedienungsanleitung und sämtliche Begleitdokumentation aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben. Beachten Sie sämtliche Informationen und Warnungen der Bedienungsanleitung.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Sicherheit allgemein 4
 Elektrische Sicherheit 4
 Gerätesicherheit 5
 Sicherheitsanweisungen zum Mikrowellenofen 7
 Bestimmungsgemäße Verwendung 11
 Sicherheit von Kindern 12
 Altgeräte entsorgen 12
 Hinweise zur Verpackung 13

2 Allgemeine Informationen 14

Überblick 14
 Lieferumfang 15
 Technische Daten 16

3 Installation 17

Vor der Installation 17
 Installation und Anschluss 20
 Weitertransport 21

4 Vorbereitungen 22

Tipps zum Energiesparen 22
 Erste Benutzung 22
 Uhrzeit einstellen 22
 Erstreinigung des Gerätes 23
 Erstes Aufheizen 23

5 Bedienung Mikrowelle 24

Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren .. 24
 Mikrowellenofen bedienen 29
 Betriebsarten beim Mikrowellengaren 33
 Garzeitentabelle 34
 Rezepte-Funktionen 35

6 So bedienen Sie den Ofen 41

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen 41
 So bedienen Sie den Backofen 42
 Betriebsarten 43
 So bedienen Sie den Ofen 45
 Tastensperre verwenden 46
 Timer als Alarmfunktion verwenden 47
 Garzeitentabelle 47
 Rezepte-Funktionen 48
 Einstellungsmenü 50
 So bedienen Sie den Grill 50
 Garzeitentabelle zum Grillen 50

7 Pflege und Wartung 51

Allgemeine Informationen 51
 Mikrowellenofen reinigen 51
 Bedienfeld reinigen 52
 Backofen reinigen 52
 Ofenbeleuchtung austauschen 52

8 Problemlösung 53

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt die Garantie.

Sicherheit allgemein

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und Personen benutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt, sofern solche Personen ständig beaufsichtigt werden und/oder gründlich in der sicheren Verwendung des Gerätes und hinsichtlich möglicher Gefahren unterwiesen wurden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen;

dies kann zudem die Garantie erlöschen lassen. Lesen Sie vor der Installation aufmerksam die Anweisungen.

- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Vergessen Sie nicht, die Funktionsknöpfe des Gerätes nach jedem Gebrauch abzuschalten.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien durch einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses ein Brand entstehen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherung im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

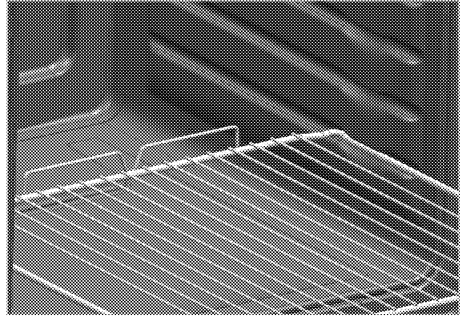
Gerätesicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können im Betrieb heiß werden. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern keine kontinuierliche Beaufsichtigung gewährleistet ist.
- Bedienen Sie das Gerät niemals, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die

Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.

- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Erwärmen Sie im Ofen keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern. Andernfalls kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie auf dem Boden des Blechs aus.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.
- Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.
- Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein,

vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls das Türglas Sprünge aufweist oder herausgenommen wurde.
- Der Gerätegriff ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie beim Grillen keine Handtücher, Handschuhe und ähnliche Textilien an die geöffnete Tür.
- Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.
- Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor sie die Lampe ersetzen.

Verhinderung möglicher Brandgefahr!

- Stellen Sie zur Vermeidung von Lichtbögen sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher und fest sind.

- Verwenden Sie keine beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in den elektrischer Verbindungspunkt eindringen kann.

Sicherheitsanweisungen zum Mikrowellenofen

- Das Gerät dient nur dem Einsatz in privaten Haushalten. Das Gerät ist nicht für den Einsatz in kommerziellen Bereichen vorgesehen, wie
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Halbpensionen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren die Benutzung des Gerätes nur dann ohne Aufsicht, wenn sie angemessen in der sicheren Benutzung des Mikrowellenofens unterwiesen wurden und die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung verstehen.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder ab 8 Jahren den Ofen aufgrund der erzeugten

Temperatur nur unter elterliche Aufsicht benutzen.

- Die freiliegenden Teile des Produktes werden während und nach Einsatz des Produktes heiß.
- Prüfen Sie das Gerät auf Schäden, wie z. B. eine falsch ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtungsflächen, defekte oder lockere Türscharniere und Riegel sowie Beulen im Inneren des Garraums. Falls Sie Schäden feststellen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb; wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Falls Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht verwendet werden, bis er durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder eine ähnlich qualifizierte Person repariert wurde.
- Stellen Sie vor Benutzung Ihres Ofens sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist. Ein Sicherheitsmechanismus in der Tür verhindert, dass Ihr Gerät bei geöffneter Tür arbeitet, und hält das Garen an, falls Sie die Tür öffnen. Sie sollten das Türverriegelungssystem nicht blockieren und nicht versuchen, dieses System zu umgehen. Falls das Türverriegelungssystem

umgangen wird, besteht die Gefahr einer Aussetzung von Mikrowellenstrahlen, falls das Gerät bei geöffneter Tür benutzt wird.

- Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür. Sie sollten Ihr Gerät nicht benutzen, falls Objekte, wie Papiertücher oder Servietten, verhindern, dass die Tür richtig geschlossen wird.

- Funkstörungen

Stellen Sie das Gerät mindestens 2 Meter von Fernsehern, Radios, WLAN-Modems, Zugangspunkten und Antennen entfernt auf. Andernfalls können Störungen auftreten.

- Garen Sie Lebensmittel nicht bei übermäßig hoher Garzeit und Mikrowellenleistung. Bei übermäßigem Garen können Speisen teilweise verbrennen.
- **Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie oder Aluminiumutensilien zum Garen per Mikrowelle.** Funken verursachen Geräteschäden.
- Verwenden Sie während des Garens per Mikrowelle keine Metallobjekte in einer Entfernung von weniger als 3 cm zur Gerätetür.

- Platzieren Sie keine korrosiven Chemikalien oder Materialien mit korrosiven Dämpfen im Ofen.

Störungen können durch folgende Maßnahmen reduziert oder beseitigt werden:

1. Tür und Dichtungsfläche des Gerätes reinigen.
 2. Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten.
 3. Mikrowellenofen im Hinblick auf den Empfänger an einem anderen Ort umstellen.
 4. Mikrowellenofen vom Empfänger entfernen.
 5. Mikrowellenofen an eine andere Steckdose anschließen, damit Mikrowellenofen und Empfänger verschiedene Stromkreise verwenden.
- Ofen von anderen Heizgeräten entfernen; feuchte oder dampfige Umgebungen meiden.
 - Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die Schutz vor Aussetzung von Mikrowellenenergie bietet, dürfen zur Vermeidung von Gefahren nur von autorisierten Kundendienstmitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden.
 - Dies ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 beinhaltet alle ISM-

Geräte (industrielle, wissenschaftliche oder medizinische Geräte), in denen absichtlich Funkfrequenzenergie erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Materialbehandlung genutzt wird, sowie Funkerosionsgeräte. Geräte der Klasse B sind Geräte, die zur Benutzung in Haushaltsumgebungen oder Umgebungen, die direkt mit einem Niederspannungsstromnetz, das Wohngebäude versorgt, verbunden sind, geeignet sind.

- Der Mikrowellenofen dient dem Erwärmen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen oder Erwärmen von Polstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen birgt Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr.
- Das Gerät wurde nicht zum Trocknen von Lebewesen entwickelt.
- **Verwenden Sie Ihren Ofen nicht**, wenn er leer ist. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden. Falls Sie Ihren Ofen testen möchten, stellen Sie ein Glas Wasser hinein. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und das Gerät erleidet keinen Schaden.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien. Verwenden Sie keine Behälter aus Ton zum Mikrowellengaren. Feuchtigkeit in den Tonwaren kann sich ausdehnen und den Behälter beschädigen.

So reduzieren Sie die Brandgefahr im Garraum:

- Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, dürfen Sie das Gerät aufgrund potenzieller Entzündung nicht unbeaufsichtigt lassen. Falls Rauch auftritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker; halten Sie die Tür zum Ersticken jeglicher Flammen geschlossen.
- Entfernen Sie Verschlüsse aus Draht von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Ofen geben.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen. Lassen Sie bei Nichtbenutzung keine Papierprodukte, Garutensilien oder Lebensmittel im Garraum zurück.
- Falls Sie Materialien, wie Papier, Holz oder Kunststoff, zum Garen in Ihrem Mikrowellenofen verwenden, dürfen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Papier, Holz und ähnliche

Materialien können sich entzünden, Kunststoffmaterialien können schmelzen. Verwenden Sie bei den Betriebsarten Umluft, Grill und Kombigaren keine Behälter aus derartigen Materialien.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte gut verrührt oder geschüttelt werden; prüfen Sie die Temperatur zur Vermeidung von Verbrennungen vor dem Füttern.
- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in abgedichteten Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
- Das Erhitzen von Getränken per Mikrowelle kann zu verzögertem Aufkochen führen; seien Sie daher entsprechend vorsichtig.
- Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren könnten (selbst nach Abschluss der Erhitzung per Mikrowelle).
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Erhitzen von kohlenstoffhaltigen Getränken oder Lebensmitteln in luftdichten Behältern, wie Dosen. Andernfalls kann Druck im Inneren des Gerätes entstehen, der beim Öffnen der Tür Schäden oder

sogar eine Explosion verursachen kann.

- Verwenden Sie Ihren Mikrowellenofen nicht zum Garen oder Wiederaufwärmen nicht verquirlter Eier (ganz gleich, ob mit oder ohne Schale). Achten Sie darauf, die Haut von Kartoffeln, Äpfeln, Kastanien oder ähnlichen Obst- und Gemüsesorten vor dem Garen anzustechen.
- Verwenden Sie kein metallhaltiges (Silber, Gold etc.) Porzellan. Denken Sie daran, alle metallischen Verschlüsse von Lebensmittelverpackungen zu entfernen. Metallteile im Inneren des Gerätes können Lichtbögen verursachen, die ernsthafte Beschädigungen zur Folge haben können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Braten/Frittieren mit Öl, da Sie die Temperatur des Öls nicht regulieren können.

Verwenden Sie den Mikrowellenofen nicht zum reinen Erhitzen von Öl oder Getränken mit hohem Alkoholgehalt.

- Stellen Sie den Ofen nicht an Orten auf, an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchte erzeugt wird; platzieren Sie ihn nicht in der Nähe brennbarer Materialien.

- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
 - Lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Gerätetür; verbieten Sie Kindern, sich an die Tür zu hängen. Andernfalls kann sich die Gerätetür verformen, wodurch sie sich nicht mehr richtig schließen lässt.
 - Geben Sie einen metallischen Teelöffel oder einen Glasstab in den Behälter, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen. Dies verhindert ein verzögertes Aufkochen der Flüssigkeit und damit ein plötzliches Überkochen beim Herausnehmen des Behälters.
 - Gerät unter folgenden Umständen nicht verwenden:
 - Die Tür ist nicht richtig geschlossen;
 - Die Türscharniere sind beschädigt;
 - Die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätefront sind beschädigt;
 - Das Türfenster ist beschädigt;
 - Es entsteht ein Lichtbogen im Gerät, obwohl sich keine Metallteile im Garraum befinden.
 - Vermeiden Sie unbedingt lange Garzeiten und extreme Leistungsstufen, wenn Sie geringen Mengen Lebensmittel garen; andernfalls können sich Lebensmittel zu stark erhitzen und verbrennen. Beispielsweise kann eine Scheibe Brot nach 3 Minuten verbrennen, falls die Leistungsstufe sehr hoch eingestellt ist.
 - Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren oder Braten, da die Temperatur des erhitzten Öls in der Mikrowelle nicht kontrolliert werden kann.
 - Kontaktflächen der Tür (Frontseite des Innenbereichs und Innenseite der Türen) müssen zur Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Betriebs sauber gehalten werden.
- Bestimmungsgemäße Verwendung***
- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Kommerzieller Einsatz lässt die Garantie erlöschen.
 - Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes).
 - Das Gerät ist nicht zum Einsatz in Wohnwagen, beim Camping und für ähnliche Zwecke vorgesehen.
 - Nutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen. Verwenden Sie es nicht im Garten oder auf dem Balkon – generell nicht im Freien.
 - Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern,

hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen an die Griffe. Dieses Gerät darf auch nicht als Raumheizung missbraucht werden.

- Sämtliche Öffnungen in der Wand hinter dem Gerät und im Boden darunter müssen versiegelt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät stets ausreichend belüftet wird, blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.
- Das Gerät ist zum Mikrowellengaren, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- Zugängliche Teile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder nach Möglichkeit fern.
- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsteile

entsprechend den Umweltstandards.

- Elektrogeräte können grundsätzlich eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Produkt fern, lassen Sie sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder ab 8 Jahren den Ofen aufgrund der erzeugten Temperatur nur unter elterliche Aufsicht benutzen.
- Die freiliegenden Teile des Produktes werden während und nach Einsatz des Produktes heiß.
- Stellen Sie keine Gegenstände über das Gerät, nach denen Kinder greifen können.
- Wenn die Ofentür offen ist, dürfen Sie **keine** schweren Gegenstände darauf abstellen; Kinder dürfen sich **nicht** darauf setzen. Andernfalls können das Gerät umkippen bzw. die Türgelenke beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Konformität mit der WEEE-Direktive, Altgeräteentsorgung:



Dieses Produkt stimmt mit der WEEE-Direktive der europäischen Union überein (2012/19/EU). Dieses

Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE). Das Gerät wurde aus besonders hochwertigen Materialien hergestellt, die recycelt und wiederverwertet werden können. Entsorgen Sie das Gerät zum Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Informationen zu diesen Sammelstellen erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung.

Konformität mit RoHS-Direktive: Das von Ihnen erworbene Produkt stimmt mit der RoHS-Direktive der europäischen Union überein

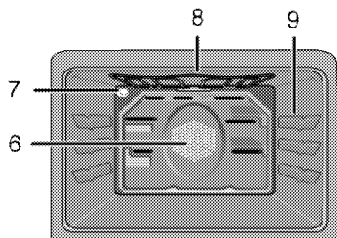
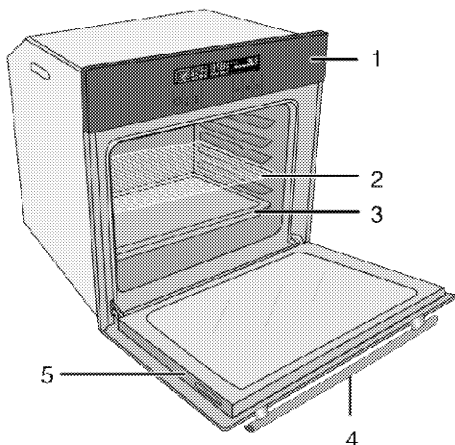
(2011/65/EU). Es enthält keine der in der Direktive angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien.

Hinweise zur Verpackung

- Die Verpackung des Gerätes besteht entsprechend unseren nationalen Umweltrichtlinien aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht gemeinsam mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu Sammelstellen für Verpackungsmaterialien, die von den örtlichen Behörden ausgewiesen werden.

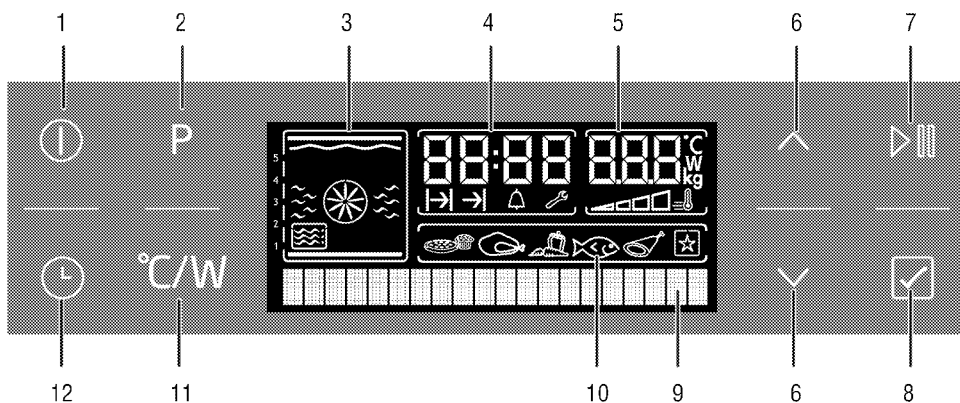
2 Allgemeine Informationen

Überblick



- 1 Bedienfeld
- 2 Rost
- 3 Blech
- 4 Griff
- 5 Ofentür

- 6 Lüftermotor (hinter der Stahlplatte)
- 7 Beleuchtung
- 8 Oberes Heizelement
- 9 Einschubpositionen



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahl
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeige
- 6 Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten
- 7 Start-/Stoptaste
- 8 Bestätigungstaste
- 9 Textanzeige

- 10 Lebensmittelauswahl
- 11 Temperatur-/Gewicht-/Leistung-/Schnellheizen-Einstelltaste
- 12 Zeiteinstelltaste

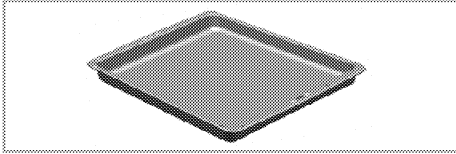
Lieferumfang



Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

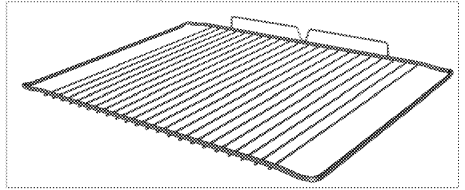
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. **Rost**

Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



Technische Daten

ALLGEMEIN	
Spannung/Frequenz	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3,6 kW
Sicherung	16 A Minimum
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² oder gleichwertig
Kabellänge	Maximal 2 m
BACKOFEN/GRILL	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	455 mm/594 mm/567 mm
Installationsabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	**450 oder 460 mm/560 mm/minimal 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,0 kW
MIKROWELLE	
Nettovolumen	40 l
Mikrowellenleistung	Max. 900 W
Mikrowellenfrequenz	2465 MHz

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Backöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß folgender Prioritäten ermittelt; je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation*, .



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zudem die Garantie erlöschen lassen.



Die Vorbereitung des Installationsortes und des Elektroanschlusses ist Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



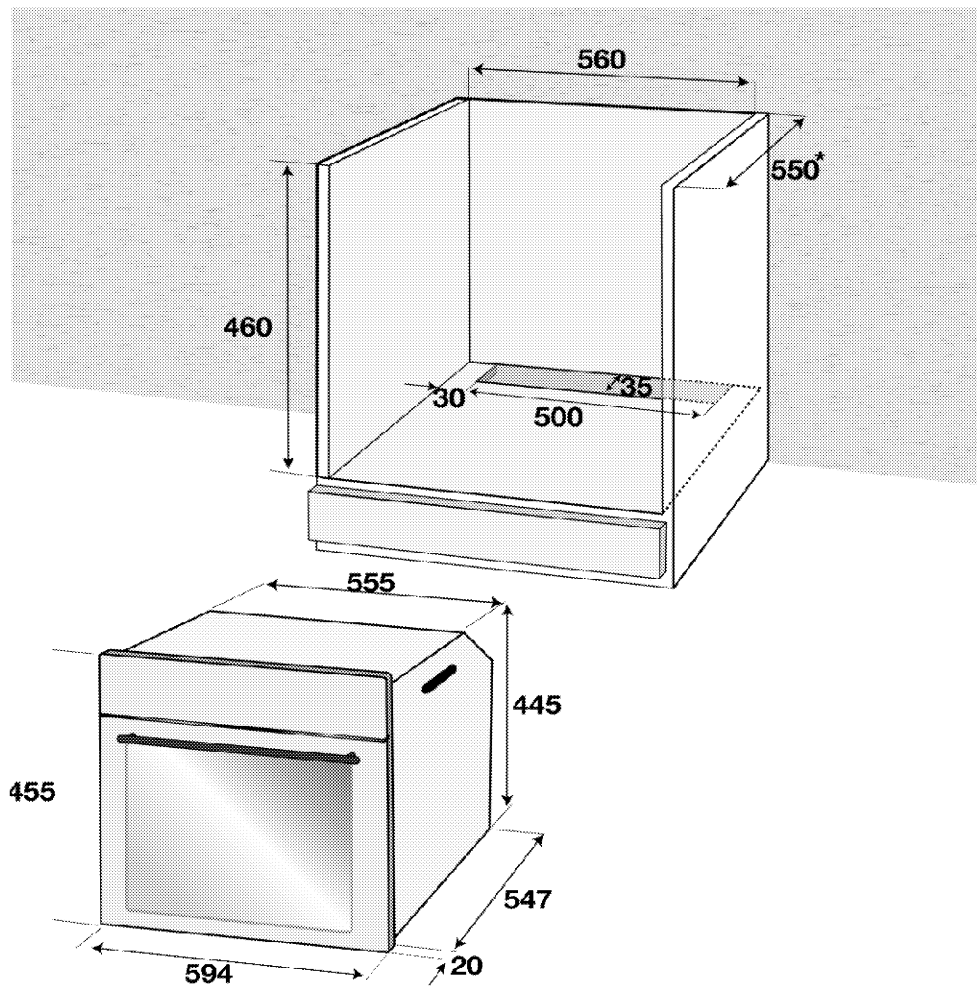
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



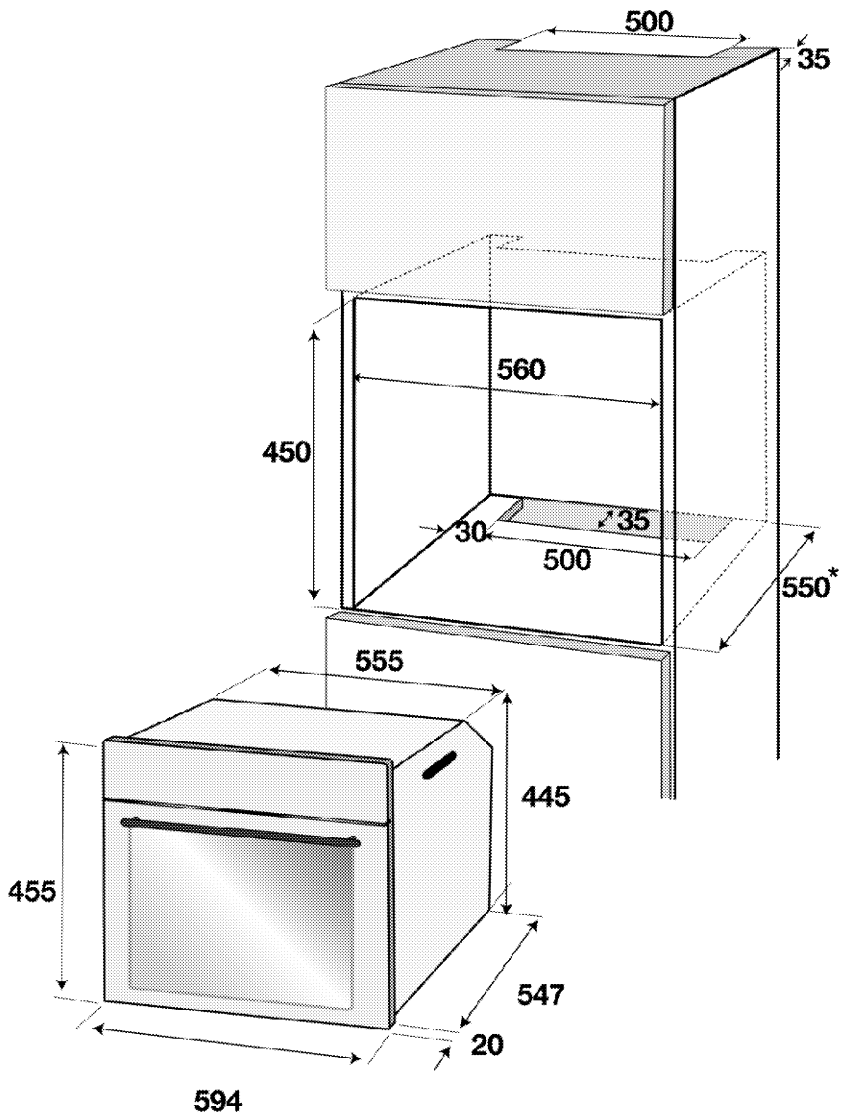
Tür und Türgriff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* min.



* min.

Installation und Anschluss

- Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.


Elektroanschluss


Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

 **GEFAHR:**
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

 **GEFAHR:**
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür.
- Das Netzkabel des Gerätes muss den Angaben der „Technische Daten“-Tabelle entsprechend gewählt werden.

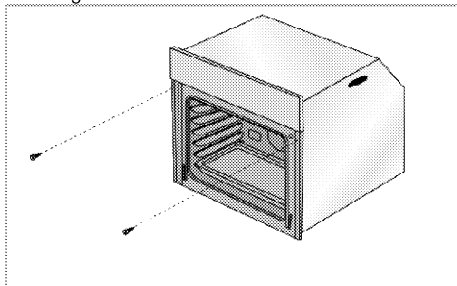
 **GEFAHR:**
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!

 Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über den Herd hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

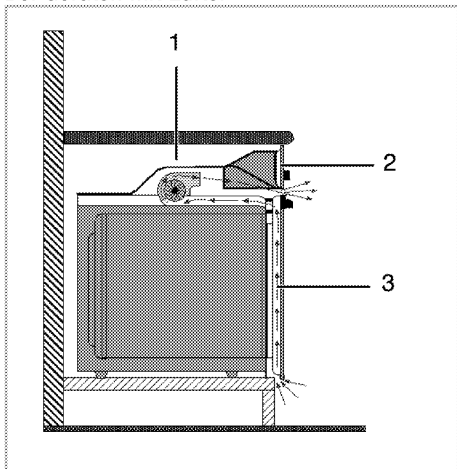
Gerät installieren

1. Schieben Sie den Ofen in das Möbel ein, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Ofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.



Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Netzkabel an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktionen.

Weitertransport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Roste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Benutzen Sie Klebeband, um die Ofentür an den Seiten zu fixieren.
- Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.

Mikrowelle:

- Fixieren Sie den Glasteller mit Klebeband an den Wänden, damit es nicht zu Glasbruch kommt.
- Fixieren Sie die Gerätetür mit Klebeband am restlichen Gehäuse.
- Wickeln Sie Frontglas, Tür und Bedienfeld zum Schutz vor Stößen in Luftpolsterfolie ein.



Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

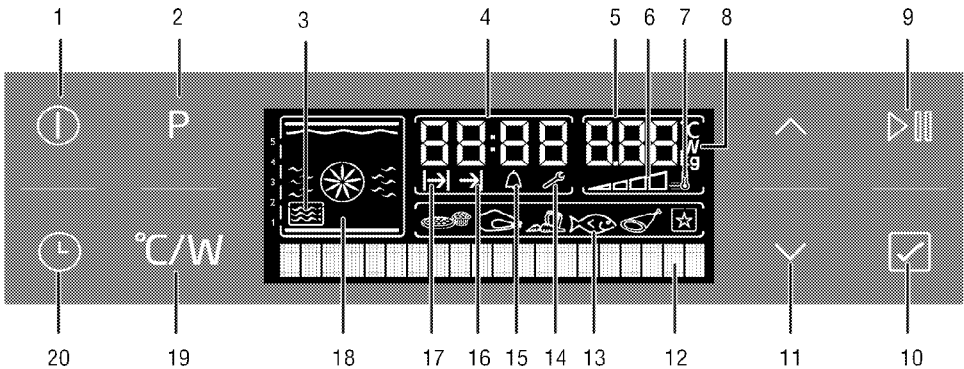
- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Rost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Ofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Ofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Ofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Benutzung

Uhrzeit einstellen



Stellen Sie vor dem Betrieb die Uhrzeit ein. Der Herd arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

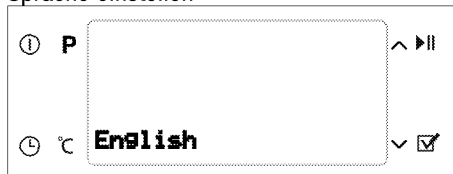


- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Ein-/Austaste | 11 | Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten |
| 2 | Lebensmittelauswahl taste | 12 | Textanzeige |
| 3 | Mikrowellensymbol | 13 | Lebensmittelauswahl |
| 4 | Uhrzeitanzeige | 14 | Einstellungssymbol |
| 5 | Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld | 15 | Alarmsymbol |
| 6 | Ofentemperatursymbol | 16 | Garzeitende-Symbol |
| 7 | Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen) | 17 | Garzeitsymbol |
| 8 | Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol | 18 | Funktionsanzeige |
| 9 | Start-/Stopp taste | 19 | Temperatur-/Gewicht-/Leistung-/Schnellheizen-Einstell taste |
| 10 | Bestätigung taste | 20 | Zeiteinstell taste |

Schließen Sie das Netzkabel an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.

Die Sprache muss vor dem Einstellen der Zeit ausgewählt werden.

Sprache einstellen



Beim ersten Einschalten des Ofens erscheint „English“ in der Textanzeige. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit . Bestätigen Sie die Sprachauswahl mit .

Die Sprachauswahl erscheint nur beim ersten Einschalten. Im „Einstellungen“-Menü können Sie die Sprache zu einem späteren Zeitpunkt bei Bedarf auch wieder ändern. *Einstellungsmenü*, .

Zeit einstellen



Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, erscheint „Zeiteinstellung“ in der Textanzeige. Geben Sie die aktuelle Uhrzeit mit ein.

Stellen Sie vor dem Betrieb die Uhrzeit ein. Solange die Zeit nicht eingestellt wird, leuchtet das Einstellungen-Symbol weiter. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und mit einem Tuch trocknen.

Erstes Aufheizen

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.

WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.

Backofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die höchste Grilleistung; siehe .
4. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Ofen ab; siehe

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die höchste Grillstufe; siehe *So bedienen Sie den Grill* auf .
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; siehe *So bedienen Sie den Grill* auf .

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Mikrowelle

Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren

So verhindern Sie, dass Wasser und andere Flüssigkeiten in Ihrem Mikrowellenofen überkochen:

3. Verwenden Sie keine geschlossenen Behälter, vermeiden Sie Behälter mit schmalen Öffnungen.
 4. Nicht überhitzen.
 5. Verrühren Sie den Inhalt mit einem Teelöffel, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle geben; öffnen Sie die Tür und verrühren Sie die Flüssigkeit noch einmal, wenn die Hälfte der Zeit abgelaufen ist. Lassen Sie den Teelöffel im Betrieb nicht im Gerät.
 6. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie Suppen oder Soßen, können diese noch vor dem Kochen Bläschen bilden und überlaufen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie derartige Flüssigkeiten erhitzen.
- Nach dem Aufwärmen von Babynahrung oder Getränken in einer Babyflasche sollten Sie diese vor dem Füttern Ihres Babys schütteln/verrühren und die Temperatur prüfen. Entfernen Sie vor dem Erhitzen Kappe und Mundstück von der Flasche.
 - Nehmen Sie Lebensmittel vor dem Garen oder Auftauen aus jeglichen Plastikverpackungen. In einigen wenigen Fällen müssen Sie Lebensmittel mit einer speziellen Nylon-Folie abdecken.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht zur Herstellung von Popcorn, solange Sie nicht über spezielle Beutel zur Benutzung in Mikrowellenöfen verfügen.
 - Süßigkeiten aus Schokolade mit geringem Feuchtigkeitsanteil und mehlbasierte Speisen sollten vorsichtig erhitzt werden.
 - Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren könnten (selbst nach Abschluss der Erhitzung per Mikrowelle).

Die Vorteile des Mikrowellengarens

- In herkömmlichen Öfen dringt die von elektrischen Heizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Hitze von außen in die Lebensmittel. Daher wird zum Erhitzen der Luft im Garraum, der Ofenkomponenten und der Kochutensilien viel Energie verbraucht.

In einem Mikrowellenofen wird die Hitze von den Lebensmitteln selbst erzeugt und der Wärmestrom erfolgt von innen nach außen. Daher gibt es keinen Wärmeverlust im Medium, an den Innenwänden oder Utensilien (sofern sie mikrowellenkompatibel sind). In anderen Worten: nur die Lebensmittel werden erhitzt.

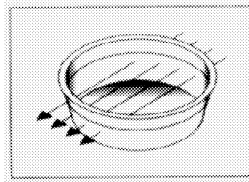
- Mikrowellenöfen verkürzen Garzeiten erheblich. Die zum Mikrowellengaren benötigte Zeit ist etwa um die Hälfte oder ein Drittel kürzer als bei herkömmlichen Öfen. Vieles ist von der Dichte, Wärme und Menge der zu garenden Lebensmittel abhängig.
- Sie können den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln wahren, indem Sie sie in ihrem eigenen Saft garen; ungewürzt oder schwach gewürzt.
- Mikrowellenöfen sparen Energie. Energie wird nur beim Garen verwendet. Bei einem Mikrowellenofen gibt es keine verschwendete Energie.
- Es stellt auch kein Problem dar, falls Sie vergessen haben, Fleisch aufzutauen. Mikrowellenöfen tauen gefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit auf, sodass Sie sofort mit der Zubereitung beginnen können. Daher wird die Gefahr des Bakterienwachstums reduziert.
- Lebensmittel behalten ihren Nährwert dank kurzer Garzeiten.
- Auch die Reinigung gestaltet sich einfacher als bei herkömmlichen Öfen.

Mikrowellengaren in der Theorie

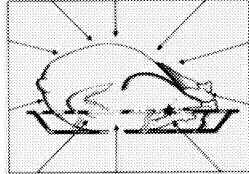
- Mikrowellen sind eine Form von Energie, ähnlich Funk- und Fernsehwellen. Die

Magnetfeldröhre im Inneren Ihres Mikrowellenofens produziert Mikrowellenenergie. Mikrowellenenergie zerstreut im Ofen in alle Richtungen, wird von den Seitenwänden reflektiert und penetriert dadurch gleichmäßig in die Lebensmittel. Die Mikrowellen verursachen schnelle Vibrationen in den Molekülen der Lebensmittel. Diese Vibrationen erzeugen die Hitze, die Lebensmittel gart.

- Die Mikrowellen passieren nicht die Metallwände Ihres Ofens. Mikrowellen können Materialien, wie Keramik, Glas oder Papier durchdringen.



... und werden durch Lebensmittel absorbiert.



Warum sich Lebensmittel erhitzen

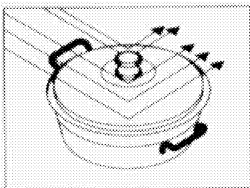
Die meisten Lebensmittel enthalten Wasser und Wassermoleküle vibrieren, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Reibung zwischen Molekülen erzeugt Hitze, wodurch die Temperatur der Lebensmittel steigt, sie aufgetaut, gegart oder warmgehalten werden. Durch die in den Lebensmitteln erzeugte Hitze

- können Lebensmittel mit wenig oder sogar ohne Öl gegart werden;
- Speisen in einem Mikrowellenofen deutlich schneller als in einem herkömmlichen Ofen aufgetaut oder gegart werden;
- bleiben Vitamine, Mineralien und Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten;
- ändern sich natürliche Farbe und Aroma der Lebensmittel nicht.

Zum Mikrowellengaren geeignete Behälter

Mikrowellen dringen durch Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, nicht aber durch Metalle. Daher können Metallutensilien oder Utensilien mit Metallteilen nicht im Mikrowellenofen verwendet werden.

Mikrowellen werden durch Metall reflektiert,...



... dringen jedoch durch Glas oder Porzellan...

	<p>ACHTUNG Brandgefahr! Stellen Sie jedoch niemals metallische oder mit Metall abgedeckte Behälter in Ihren Mikrowellenofen.</p>
	<p>ACHTUNG Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist, oder ohne Backblech. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.</p>

- Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Sie werden von jeglichen metallischen Gegenständen im Ofen reflektiert, was gefährliche Lichtbögen verursachen kann. Die meisten hitzebeständigen, nicht metallischen Behälter sind zur Benutzung in einem Mikrowellenofen geeignet. Bestimmte Behälter können jedoch Materialien enthalten, die nicht mikrowellengeeignet sind. Anhand des folgenden Tests können Sie prüfen, ob ein Behälter mikrowellengeeignet ist:
- Geben Sie den gewünschten Behälter im Leerzustand mit einem anderen mit Wasser gefüllten Behälter in den Ofen.
- Lassen Sie den Ofen eine Minute lang bei hoher Leistung arbeiten. Falls sich das Wasser erhitzt hat und der getestete Behälter kalt ist, ist er mikrowellengeeignet.
- Ist das Wasser hingegen immer noch kalt und der benachbarte Behälter erhitzt, bedeutet dies, dass die Mikrowellen vom

Behälter absorbiert wurden; der Behälter ist also nicht mikrowellengeeignet.

Glasbehälter

- Verwenden Sie keine Behälter aus sehr dünnem Glas oder Bleiglas. Hitzebeständige Glasbehälter eignen sich zur Benutzung in Mikrowellenöfen. Verwenden Sie jedoch keine brüchigen Glasbehälter, wie Wasser- und Weingläser, im Mikrowellenofen, da diese beim Erhitzen des Inhaltes springen können.

Kunststoffbehälter

- Verwenden Sie beim langfristigen Mikrowellengaren keine Töpfe und Schüsseln aus Kunststoff oder Melamin; dies gilt auch für Beutel zur Aufbewahrung gefrorener Lebensmittel. Das liegt daran, dass sehr heiße Lebensmittel früher oder später dazu führen, dass die Kunststoffbehälter schmelzen oder sich verformen. Verwenden Sie solche Behälter nur zum kurzfristigen Mikrowellengaren.

Kochbeutel

- Kochbeutel eignen sich zur Benutzung in Mikrowellenöfen, sofern sie zum Garen vorgesehen sind. Vergessen Sie nicht, sie zu durchstechen, damit Dampf im Inneren entweichen kann. Verwenden Sie niemals normale Plastikbeutel zum Garen, da diese schmelzen.

Papier

- Verwenden Sie zum langfristigen Garen keinerlei Papierbehälter. Das Papier kann Feuer fangen. Papiergeschirr eignet sich für ölige und trockene Speisen, die sich schnell garen lassen.

Verwenden Sie kein recyceltes Papier. Solches Papier kann Fragmente enthalten, die Lichtbögen verursachen können.

Holzbehälter und Korbwaren


- Da Mikrowellen Holzstrukturen trocknen und spröde werden lassen, sollten keine großen Holzbehälter verwendet werden.

Porzellanbehälter

- Generell eignen sich Behälter aus solchen Materialien zur Verwendung in einem Mikrowellenofen; Sie sollten sie jedoch vorsichtshalber zunächst testen.

Metallbehälter

- Metallbehälter reflektieren die Mikrowellen von den Lebensmitteln weg. Daher sollten Sie solche Behälter nicht verwenden.



GEFAHR:
Bestimmtes Geschirr mit hohem Eisen- oder Bleianteil eignet sich nicht als Garbehälter.
Denken Sie daran, Ihr Geschirr hinsichtlich seiner Eignung für das Mikrowellengaren zu testen.

Geschirr	Mikrowelle	Grill	Umluft	Kombinationsmodi
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignete Kunststoffeller	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metallblech	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallrost	Nein	Ja	Ja	Nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein

* Verwenden Sie nur das mit dem Ofen gelieferte Metallblech.

Lebensmittel positionieren

- Sie erhalten optimale Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter anordnen. Diese Methode kann für

zufriedenstellende Ergebnisse auf viele Weisen angewandt werden.

- Sie können eine große Zahl identischer Stücke garen (z. B. Kartoffeln). Wenn Sie sie versetzt in einem gleichmäßigen Kreis im Ofen verteilen, erzielen Sie bessere

Ergebnisse. Platzieren Sie sie nicht direkt aneinander.

- Da die Mikrowellen stärker auf die äußeren Schichten der Lebensmittel wirken, sollten Sie beim Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Formen und Dicken dickere Teile in der Mitte des Blechs platzieren. Dadurch werden diese Teile zuerst gegart.
- Platzieren Sie Fisch und andere nicht flache Lebensmittel mit den Schwänzen Richtung Kante des Blechs.
- Sehr fein geschnittenes Fleisch können Sie übereinander positionieren. Dickere Stücke, wie Würstchen und Fleischscheiben, sollten nah beieinander platziert werden.
- Erhitzen Sie Braten- und andere Soßen in einem separaten Geschirr. Schmales, tiefes Geschirr eignet sich für diesen Zweck besser als breites, flaches Geschirr. Die Behälter zum Erhitzen von Braten- und anderen Soßen oder Suppen sollten nicht zu mehr als zwei Dritteln gefüllt werden.
- Wenn Sie Fisch als Ganzes zubereiten, müssen Sie die Haut durchstechen, damit sie nicht aufplatzt.
- Bei der Verwendung von Frischhaltefolie, Beuteln oder Backpapier müssen Sie die Oberfläche durchstechen oder diese ein Stück offen lassen, damit Dampf entweichen kann.
- Kleine Lebensmittelstücke garen schneller als große; gleichmäßig geformte Stücke garen schneller als Lebensmittel mit ungleichmäßiger Form. Für beste Ergebnisse sollten Sie Lebensmittel in gleich große Stücke schneiden.

Höhe von Lebensmitteln

- Bei eher dicken Lebensmitteln (wie Braten) gart der untere Teil schneller. Das bedeutet, dass Sie solche Lebensmittel manchmal mehrmals wenden müssen.
- Dicke oder dichte Lebensmittel können in einer höheren Position platziert werden, wodurch die Mikrowellen stärker im unteren und mittleren Bereich agieren.

Empfehlungen zum Garen

Faktoren, die sich auf die Dauer des Mikrowellengarens auswirken:

- Die Dauer des Mikrowellengarens hängt von einer Reihe Faktoren ab. Die Temperatur der im Rezept verwendeten Zutaten kann sich erheblich auf die benötigte Garzeit auswirken. Daher dauert das Garen eines Kuchens aus eiskalter Butter, Milch und Eiern erheblich länger als das Garen eines Kuchens aus Zutaten bei Zimmertemperatur.
- Insbesondere bei Broten, Kuchen und Sahnesoßen sollten Sie das Gericht bei bestimmten Rezepten aus dem Ofen nehmen, bevor es vollständig gegart ist. Solche Gerichte werden außerhalb des Ofens weiter gegart, wenn Sie sie abdecken, da Wärme von den äußeren zu den inneren Schichten der Lebensmittel dringt.

Wenn Sie solche Lebensmittel bis zum Garzeitende im Ofen belassen, könnte die äußere Schicht anbrennen. Mit der Zeit können Sie die erforderliche Gar- und Standzeit immer besser einschätzen.

- Lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt garen. Ihr Mikrowellenofen wird im Betrieb automatisch beleuchtet, wodurch Sie den Zustand der Lebensmittel besser prüfen können.

Auftauen:

- Die Auftauzeit kann von der Form des Pakets abhängen. Flache, rechteckige Pakete tauen schneller als tiefe Behälter.
- Trennen Sie die Teile, sobald sie aufzutauen beginnen. Dadurch tauen die Lebensmittel schneller auf.
- Je mehr Lebensmittel Sie garen, desto länger dauert es. Die doppelte Menge Lebensmittel erfordert etwa die doppelte Garzeit. Wenn das Garen einer Kartoffel vier Minuten dauert, werden für zwei Kartoffeln etwa sieben Minuten benötigt.

Die Menge Mikrowellen, die Ihr Ofen produziert, bleibt konstant, egal wie viele Lebensmittel Sie darin platzieren. Das bedeutet: Je mehr Lebensmittel Sie in den Ofen geben, desto länger dauert das Garen..

Feuchtigkeitsgehalt

- Der Feuchtigkeitsgehalt wirkt sich auf die Garzeit aus, da Mikrowellen empfindlich auf Feuchtigkeit reagieren. Lebensmittel mit natürlichem Feuchtigkeitsgehalt (wie Gemüse, Fisch und Geflügel) garen schneller und einfacher. Beim Garen trockener Lebensmittel, wie Reis und Hülsenfrüchten, sollten Sie Wasser hinzugeben.
- Denken Sie daran, dass Feuchtigkeit in einem Mikrowellenofen beseitigt wird; wenn Sie also trockenere Lebensmittel, wie bestimmte Gemüsesorten, garen, sollten Sie diese zunächst mit etwas Wasser anfeuchten oder abdecken, damit sie ihre Feuchtigkeit behalten.
- Beim Garen von Lebensmitteln mit sehr geringem Wasseranteil (beim Auftauen von Brot, Herstellen von Popcorn etc.) tritt die Verdunstung sofort ein. In solchen Fällen arbeitet der Ofen wie im Leerzustand und Lebensmittel können anbrennen. Ofen und Utensilien können beschädigt werden. Achten Sie daher darauf, die erforderliche Garzeit einzustellen und lassen Sie den Ofen während des Garens keinesfalls unbeaufsichtigt.

Dampf

- Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln kann manchmal dazu führen, dass der Ofen im Betrieb beschlägt. Dies ist normal.

Zucker

- Halten Sie sich bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Zuckergehalt, wie Puddings und Torten, an die Empfehlungen in Ihren Mikrowellenrezeptbüchern.

Wenn Sie die empfohlene Garzeit überschreiten, kann die Speise verbrennen oder Ihr Ofen beschädigt werden.

Dichte von Lebensmitteln

- Leichte, durchlässige Lebensmittel, wie Brot und Kuchen, erfordern eine kürzere Garzeit als schwere, dichte Lebensmittel, wie Braten und Eintöpfe. Seien Sie beim Mikrowellengaren von durchlässigen

Lebensmitteln vorsichtig, damit deren Oberfläche nicht hart und trocken wird.

Knochen und Fettgehalt

- Knochen leiten Wärme und Fett gart schneller als Fleisch. Achten Sie beim Garen von Fleischstücken mit Knochen oder Fett darauf, diese gleichmäßig und nicht zu lange zu garen.

Farbe von Lebensmitteln

- Fleisch oder Geflügel, das fünfzehn Minuten oder länger gegart wird, wird seinem eigenen Fett nur leicht gebräunt. Sie können schnell zubereiteten Lebensmitteln ein appetitlicheres und stärker gebräuntes Aussehen verleihen, indem Sie sie mit Barbecue- oder Sojasoße bestreichen. Wenn Sie nur geringe Mengen solcher Soßen verwenden, wird der ursprüngliche Geschmack nicht beeinträchtigt.

Druck in Lebensmitteln verringern

- Viele Lebensmittel besitzen eine Haut. Dampf, der sich beim Garen im Inneren bildet, kann sie aufplatzen lassen. Sie können dies verhindern, indem Sie die Haut mit einer Kabel oder einem Messer durchstechen. Befolgen Sie dieses Verfahren bei Kartoffeln, Geflügelleber, Muscheln, Eigelb, Würstchen und bestimmten Obst- und Gemüsesorten.

Lebensmittel beim Garen umdrehen und verrühren

- Es ist wichtig, Lebensmittel beim Mikrowellengaren zu verrühren. Beim herkömmlichen Garen werden Lebensmittel zum Vermengen verrührt. Beim Mikrowellengaren hingegen werden Lebensmittel zur Erzielung einer gleichmäßigen Wärmeverteilung verrührt. Rühren Sie immer von außen nach innen, da sich die Außenseite schneller als die Mitte erhitzt.
- Massige und längliche Lebensmittel, wie Braten und Geflügel (am Stück), sollten Sie wenden, damit Ober- und Unterseite gleichmäßig gegart werden. Möglicherweise sollten Sie auch in Scheiben geschnittenes Fleisch und Geflügel wenden.

- Es ist wichtig, dass Lebensmittel während des Garens gewendet oder verrührt werden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.

Verschiedene Garzeiten

- Versuchen Sie es zu Beginn immer erst mit der minimalen Garzeit und prüfen Sie, ob die Speise fertig gegart ist. Die in dieser Anleitung angegebenen Garzeiten sind Näherungswerte. Garzeiten variieren je nach Abmessungen und Art der Lebensmittel und Behälter.

Standzeit

- Lassen Sie Lebensmittel eine Weile stehen, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben. Wenn Sie Lebensmittel nach dem Auftauen, Garen und Wiederaufwärmen eine Weile ruhen lassen, erzielen Sie unweigerlich bessere Ergebnisse. Das liegt daran, dass sich die Hitze gleichmäßig in den Lebensmittel verteilt.

Im Mikrowellenofen werden Lebensmittel auch nach Abschalten des Ofens weiter gegart. Die Standzeit erhöht die Temperatur der Lebensmittel um 3 °C bis 8 °C. Dies geschieht nicht durch den Mikrowellenofen, sondern durch die Hitze innerhalb der Lebensmittel. Die Standzeit kann je nach Art des Lebensmittels variieren. Manchmal ist die Zeit so kurz, dass Sie das Gericht direkt nach Herausnehmen aus dem Ofen servieren können. Bei großen Lebensmitteln kann sich die Dauer auf bis zu zehn Minuten erhöhen.

- Nehmen Sie Lebensmittel vor dem Garen oder Auftauen aus der Plastikverpackung. In einigen wenigen Fällen müssen Sie Lebensmittel mit einer speziellen Nylon-Folie abdecken.
- Insbesondere Lebensmittel, wie Fleisch, Geflügel, Brot, Kuchen und Sahnesoße, sollten aus dem Ofen genommen werden, bevor Sie vollständig gegart sind; lassen Sie sie eine Weile ruhen.

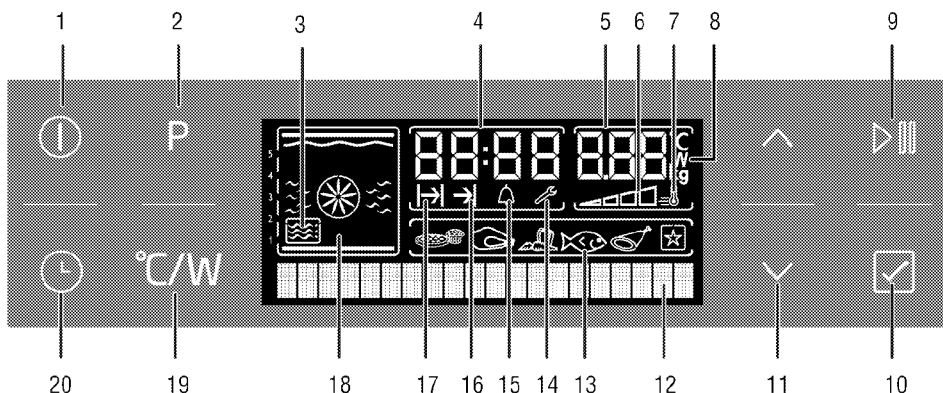
Mikrowellenofen bedienen



Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Herd arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Ihr Mikrowellenofen arbeitet in 3 verschiedenen Betriebsarten und zwar nur Mikrowelle, nur Ofen und Kombinationsmodus.

Betriebsart	Beschreibung
Mikrowelle	Wenn der Ofen im reinen Mikrowellenmodus arbeitet, erzeugt er direkt Hitze im Inneren der Speisen. Sie können den Mikrowellenmodus zum Aufwärmen von Speisen und Getränken, zum Auftauen und zum Garen verwenden. Im Mikrowellenmodus werden Speisen gegart, aber nicht gebraten.
Ofenfunktion	Speisen werden allein durch die Ofenheizelemente gegart. Sie können den Ofen für alle Gararten und zum Auftauen verwenden. Speisen werden mit der Ofenfunktion sowohl gegart als auch gebraten.
Kombinationsmodus	Im Kombinationsmodus arbeiten Ofenheizelemente sowie Mikrowelle gleichzeitig. Speisen werden im Kombinationsmodus schneller gegart und gebraten.



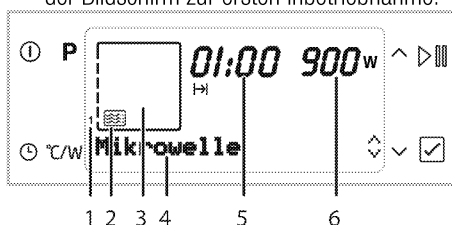
- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahlstufe
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld
- 6 Ofentemperatursymbol
- 7 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
- 8 Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol
- 9 Start-/Stopptaste
- 10 Bestätigungstaste
- 11 Temperatur-/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Garzeitende-Symbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Funktionsanzeige
- 19 Temperatur-/Gewicht-/Leistung-/Schnellheizen-Einstelltaste
- 20 Zeiteinstelltaste

Nachdem der Ofen eingeschaltet und die aktuelle Zeit eingestellt wurde, kehrt der Ofen zur Bereitschaftsanzeige zurück. Lediglich die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Bei dieser Anzeige funktionieren lediglich die die Tasten und . Sie können sämtliche Funktionen im Einstellungs Menü ausführen. Siehe *Einstellungs Menü*, .

Mikrowellenmodus bedienen

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes .
2. Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.








- 1 Einschubpositionen
- 2 Mikrowellensymbol
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Textanzeige
- 5 Garzeit-Feld: Zeigt die eingestellte Garzeit.
- 6 Mikrowellenleistung-/Temperatur-/Gewicht-Anzeigefeld

Dieser Bildschirm enthält Mikrowellenmodus mit Mikrowellenleistungsstufe, empfohlener Einschubposition und Garzeit.

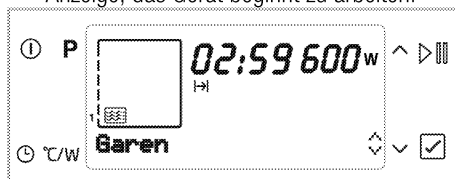
3. Falls Sie die Mikrowellenleistung ändern möchten, berühren Sie $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ – die Leistungseinstellungsanzeige erscheint. Das Symbol **W** blinkt.





- Berühren Sie , bis die gewünschte Leistungsstufe im Leistungsstufe-Feld erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der gewünschten Stufe.
- Zum Einstellen der Garzeit berühren Sie  und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.
- Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit  und bestätigen Sie die Einstellung mit . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  dauerhaft.



- Wenn Sie mit Garzeit und Leistungsstufe zufrieden sind, berühren Sie  und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.




 Falls die Ofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheint „Angehalten“ in der Anzeige und das Mikrowellengaren wird abgebrochen.

 Das Garen stoppt, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zum Fortsetzen des Garens müssen Sie nach Schließen der Tür erneut  berühren.

» Der Ofen arbeitet bis zum eingestellten Garzeitende bei der eingestellten Stufe. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

- Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.
- Zum Abstellen des Alarmsignals berühren Sie einfach eine beliebige Taste.

Kombinationsmodus bedienen


- Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes .

- Wählen Sie des gewünschten Kombinationsmodus mit .




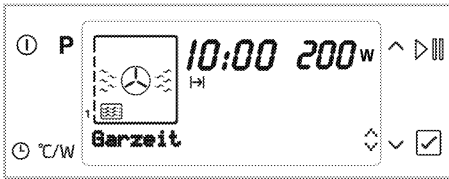
- Falls Sie die Mikrowellenleistung ändern möchten, berühren Sie $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ – die Leistungseinstellungsanzeige erscheint. Das Symbol **W** blinkt.



- Berühren Sie , bis die gewünschte Leistungsstufe im Leistungsstufe-Feld erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der gewünschten Stufe.
- Falls Sie die Temperatur im Kombinationsmodus ändern möchten, berühren Sie zweimal $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ – die Temperaturanzeige erscheint. Das Symbol $^{\circ}\text{C}$ blinkt.



- Berühren Sie , bis die gewünschte Temperatur im Temperaturanzeigefeld erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.
- Zum Einstellen der Garzeit berühren Sie  und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.
- Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit  und bestätigen Sie die Einstellung mit . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  dauerhaft.



9. Wenn Sie mit Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur zufrieden sind, berühren Sie \triangleright und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.



i Falls die Ofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheint „Angehalten“ in der Anzeige und das Mikrowellengaren wird abgebrochen.

» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Gleichzeitig setzt der Ofen den Betrieb bei der eingestellten Mikrowellenleistung fort. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

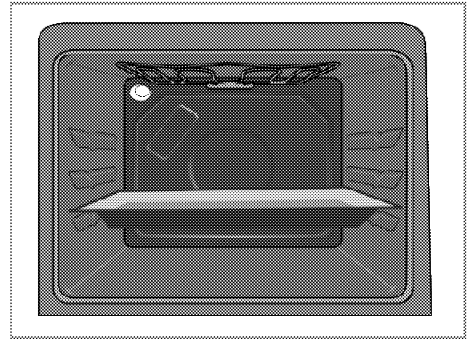
i Während des Garens können Mikrowellenleistung und Garzeit geändert werden.

i Die Geräteuhr zeigt die Garzeit in Minuten und Sekunden.

i Im reinen Mikrowellenmodus oder im Kombinationsmodus bei geringen Temperaturen können nach Herausnehmen der Speise Gerüche zurückbleiben, da der Ofen beim Garen kalt bleibt. Lassen Sie in Ihrem Ofen in solch einem Fall bei 230 °C 20 Minuten lang im Umluftbetrieb arbeiten.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit ⓪ aus.



Der erste Einschub ist der untere Einschub.

Verwenden Sie zum Mikrowellengaren nur den ersten Einschub.

i Aus Sicherheitsgründen beträgt die maximale Garzeit bei der höchsten Leistungsstufe 12 Minuten. Bei anderen Leistungsstufen ist die Zeit auf bis zu 90 Minuten einstellbar.

i Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

i Bei einem Stromausfall wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen erneut programmieren.

i Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

i Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Betriebsarten beim Mikrowellengaren

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

i Das Garen mit verschiedenen Einschüben in Mikrowellen- und Kombinationsmodi ist nicht möglich. Arbeiten Sie in diesen Modi nur mit einem Einschub.

i Im reinen Mikrowellenmodus wird der Ofen nicht erhitzt. Nur die Lebensmittel werden erhitzt.

Mikrowelle

Nur die Mikrowelle arbeitet. Dieser Modus kann zum Erwärmen von Speisen und Getränken sowie zum Garen verwendet werden. Speisen werden gegart, ohne dass sie gebraten werden.



Mikrowelle + Umluft

Das hintere Heizelement des Ofens arbeitet gemeinsam mit der Mikrowelle. Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Sie können Ihre Speisen in kurzer Zeit gleichzeitig garen und braten.



Mikrowelle + großer Grill

Mikrowelle und der große Grill an der Decke des Ofens arbeiten. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

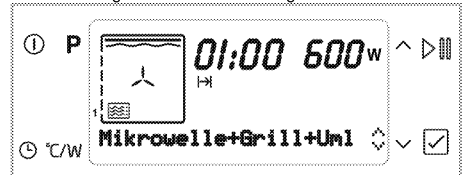


Mikrowelle + großer Grill

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Mikrowelle + großer Grill + Lüfter

Durch den Lüfter werden Mikrowellen und heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Mikrowelle + Auftauen

Mikrowelle und Lüfter (an der Rückwand) arbeiten. Dieser Modus eignet sich zum langsamen Auftauen gefrorener Lebensmittel bei Zimmertemperatur und zum Abkühlen heißer Lebensmittel.



Funktionstabelle

Die Funktionstabelle zeigt die Funktionen, die in Mikrowellen- und Kombinationsmodi verwendet werden können, sowie ihre entsprechenden maximalen und minimalen Temperaturen.

i Leistungswerte in Watt für die Mikrowelle sind 100, 200, 300, 600 und 900.

Funktion	Leistungsbereich (W)	Temperaturbereich (°C)
Mikrowelle	100 – 900	-
Mikrowelle + Umluft	100 – 600	40 – 280
Mikrowelle + großer Grill	100 – 600	50 – 280
Mikrowelle + großer Grill + Lüfter	100 – 600	50 – 280
Mikrowelle + Auftauen	100 – 600	-

Garzeitentabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.



Der erste Einschub ist der untere Einschub. Verwenden Sie beim Mikrowellengaren nur den ersten Einschub.

Gericht	Garmodus	Gewicht (g)	Temperatur (°C)	Mikrowellenleistung (W)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Hähnchenbaguette	Mikrowelle + Gebläse	1000	210	600	25
Ganzes Huhn	Mikrowelle + Gebläse	1500	15 Min. bei 230, dann 200	600	35
TK-Pizza	Mikrowelle + Gebläse	450	230	200	8
Putenkeule (mit Knochen)	Mikrowelle + Grill + Gebläse	1000	230	300	30
Frische große Kartoffeln	Mikrowelle + Gebläse	1000	180	600	25
Kartoffelgratin *	Mikrowelle + Gebläse	1250	180	600	25
Frikadellen	Mikrowelle + Gebläse	1800	5 Min. bei 230, dann 170	300	20
Ganzer Fisch	Mikrowelle + Grill + Gebläse	1000	250	600	10
Fischstäbchen	Mikrowelle + Gebläse	600	230	300	12
Klöße mit Tomaten und Kartoffeln	Mikrowelle + Gebläse	1500	210	200	35
Fertiggericht (Kichererbsen mit Fleisch)	Mikrowelle	400		600	3,5
Pilaw	Mikrowelle	400		600	4

Gerät vor dem Garen im Kombinationsmodus bitte vorheizen. Nutzen Sie dazu die Ofenbetriebsarten.

* Während der letzten 5 Garminuten sollten Sie gehobellen Käsar-Käse über das Gericht streuen.

Auftauen

Gericht	Gewicht (g)	Mikrowellenleistung (W)	Auflösungszeit (min) (etwa)	Wartezeit (min)	Empfehlungen
Rotes Fleisch	250	200	6	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
	500	200	12	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Hackfleisch	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Ganzes Huhn	1500	200	25	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Hühnerkeulen	750	300	7	10	
Hähnchenbaguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Ganzer Fisch	250	200	7	5	Nach der Hälfte der Zeit wenden
	500	200	10	5	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Würstchen	300	200	5	5	

Rezepte-Funktionen

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus


Im Rezepte-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden.

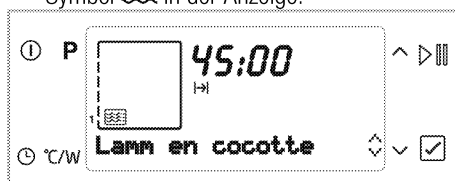
So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus:

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes



Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.

2. Berühren Sie zur Auswahl der Mikrowellenrezepte-Funktionen zweimal **P**. Nun erscheinen „Lammauflauf“ und das Symbol  in der Anzeige.




3. Wählen Sie die gewünschte Speise mit




4. Starten Sie das Garen durch Berühren von



Starten Sie das Garen bei Speisen, die kein Vorheizen erfordern, durch Berühren von .

5. Falls die von Ihnen gewählte Speise Vorheizen erfordert, erscheint „Vorheizen“ in der Anzeige.

6. „Einschub platzieren“ erscheint in der Anzeige und ein Alarmsignal wird ausgegeben, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist oder wenn Sie das Garen bei Speisen, die kein Vorheizen erfordern, durch Berühren von  starten.

7. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.

„Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.

Zum Abstellen des Tonsignals drücken Sie eine beliebige Taste.

Wenn beim Durchblättern der verschiedenen Gerichte der „Zurück“-Befehl in der Anzeige erscheint, können Sie damit wieder zum nächsthöheren Menü zurückwechseln. Mit **P** können Sie zum anfänglichen Funktionsbildschirm zurückkehren.

LAMM-KOKOTTE

ZUTATEN

- 150 g Lammfleisch, gewürfelt
- 100 g Zwiebeln
- 20 g rote Paprika
- 20 g grüne Paprika
- 40 g frische Kartoffeln
- 20 g Auberginen
- 100 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 10 g Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Zwiebel, rote Paprika, grüne Paprika, Kartoffel, Aubergine und Tomate grob würfeln.
- Knoblauch grob zerkleinern.
- Zerkleinertes Gemüse, gewürfeltes Lammfleisch und andere Zutaten gründlich in einer Schüssel vermischen.
- Das Gemisch in einen Glasbehälter mit Deckel geben und die Butter in Stücke geschnitten hinzugeben.
- Behälter schließen.
- Das geschlossene Glasgeschirr auf den Teller im ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- Sie sollten das Gericht vor dem Servieren 10 Minuten lang nach dem Garen ruhen lassen.

Beef Wellington

ZUTATEN

- 40 g Zwiebeln, gewürfelt/fein gehackt
- 2 Pilze, gewürfelt/fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 70 ml Sahne
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 150 g Rinderfilet
- 1 Blätterteigteilchen
- 1 Ei, verrührt
- 1 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Pfanne erhitzen, 1 Esslöffel Olivenöl in die ausreichend erhitzte Pfanne geben. Alle Seiten des mit Salz und schwarzem Pfeffer gewürzten Filets in der Pfanne anbraten (darauf achten, das Fleisch nicht vollständig zu garen). Fleisch vollständig abkühlen lassen.
- Zwiebeln, Pilze und Knoblauch in einer anderen Pfanne anbraten. Wenn das von den Pilzen freigesetzte Wasser verkocht ist, Sahne hinzugeben und das Gemisch garen, bis es dick wird. Gemisch vollständig abkühlen lassen.
- Den 1 Stunde bei Umgebungstemperatur geruhten Blätterteig mit Mehl bestäuben und leicht mit einer Teigrolle ausrollen.
- Die Hälfte des abgekühlten Gemischs mit Hilfe eines Löffels in der Mitte des ausgerollten Blätterteigs verteilen, das Filet darauf geben und den Blätterteig rund um das Filet schließen (etwas Ei an die Ränder streichen, damit die Blätterteigränder aneinander haften).
- Das Gericht mit der Klebestelle nach unten auf den Teller geben.
- Die komplette Oberseite mit geschlagenem Eigelb bepinseln.

- Den Teller in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.

WOLFSBARSCH

ZUTATEN

- * 2 ganze Wolfsbarsche á 300 g (600 g)
- * 90 g gestiftelte Zwiebeln (bei einer Dicke von 3 bis 4 mm)
- * 1 mittelgroße Kartoffel (in Scheiben von 1 bis 4 mm Dicke geschnitten)
- * 1 frischer Thymianzweig mit Blättern
- * 1 frischer Dillzweig
- * 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- * 1 geriebene Zitronenschale
- * 1 Lorbeerblatt
- * 10 ml Zitronensaft
- * Butter
- * 10 ml Olivenöl
- * Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- * Fisch mit Salz, schwarzem Pfeffer und Butter einreiben.
- * Kartoffeln, Zwiebeln, frische Thymianblätter, frischen Dill, Knoblauch, Zitronenschale (gerieben), Lorbeerblatt, Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel vermischen.
- * Kuchenblech einölen.
- * Die Hälfte der Zwiebeln in der Mitte des eingeölten Blechs platzieren und die Kartoffeln rund um die Zwiebeln aufreihen.
- * Den Fisch mit der anderen Hälfte Zwiebeln füllen und anschließend auf die Kartoffeln und Zwiebeln geben.
- * Den Teller in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.

GESCHNITTENER FLEISCHKLOSS MIT GEMÜSE

ZUTATEN

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 kleine rote Paprika
- 1 kleine grüne Paprika

- 1 kleine gelbe Paprika
- 1 kleine Aubergine
- 1 kleine Zucchini
- 2 mittelgroße Tomaten
- 25 g Butter
- 0,5 kg Hackfleisch
- 175 g Brotkrümel
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Ei
- 30 ml Sahne
- 1 Dessertlöffel rote Paprikaflocken
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Butter in einem Topf schmelzen. Fein gewürfelte Zwiebel und Auberginen zur geschmolzenen Butter geben und anbraten.
- Fein gewürfelte rote, grüne und gelbe Paprika hinzugeben und noch eine kurze Weile anbraten.
- Fein gewürfelte Zucchini und Tomaten hinzugeben und braten (darauf achten, dass das Gemüse nicht zu weich wird); Gemisch vollständig abkühlen lassen.
- Hackfleisch, Ei und Sahne in einer anderen Schüssel vermengen.
- Das abgekühlte Gemüse, Salz, schwarzen Pfeffer, rote Paprikaflocken und Brotkrümel zum Hackfleischgemisch geben, alle Zutaten gründlich vermengen, bis eine gewisse Steifigkeit erreicht ist.
- Backpapier auf das Standardblech legen und das Hackfleisch in zylindrischer Form auf das Blech geben.
- Den Teller in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- Sie sollten den Fleischloß vor dem Servieren 5 Minuten lang nach dem Garen ruhen lassen und anschließend in Scheiben schneiden.

ROTE BEETE MIT ZIEGENKÄSE ZUTATEN

- * 10 Rote Beete á 50 g
- * 2 Orangen
- * 2 Zitronen
- * 90 ml Balsamessig
- * 100 ml Olivenöl
- * 1 Vanilleschote
- * Salz
- * Schwarzer Pfeffer
- * 3 frische Thymianzweige
- * 2 Knoblauchzehen
- * 2 Bund Rucola
- * 10 kleine Strauchtomaten (Cherry)
- * 100 g Ziegenkäse

ZUBEREITUNG

- * Balsamessig, Orangenschalen, Zitronenschalen, Vanilleschote, Olivenöl, fein gehackten Knoblauch und frischen Thymian vermischen (Marinade).
- * Die gesamte rote Beete ungeschält mit dem Gemisch marinieren.
- * Alle marinierten Rüben auf einem Glasgeschirr mit Deckel aufreihen, Marinade hinzugeben und den Deckel schließen.
- * Das geschlossene Glasgeschirr auf den Teller im ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und die Rüben garen.
- * Das fertige Gericht aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- * Die abgekühlten Rüben mit einem Messer schälen und in Scheiben schneiden.
- * Grob zerkleinerten Rucola, halbierte Cherrytomaten, Orangenscheiben (geschält) und Rübenscheiben vermischen.
- * Die gegarte und abgekühlte Marinade, Salz, schwarzen Pfeffer und den in Scheiben geschnittenen Ziegenkäse

hinzugeben, vermischen und anschließend servieren.

KARTOFFELGRATIN

ZUTATEN

- ※ 200 g frische Kartoffeln
- ※ 100 ml Sahne
- ※ 1 kleine Handvoll Muskatnusspulver
- ※ Salz
- ※ Schwarzer Pfeffer
- ※ 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ※ 1 Lorbeerblatt
- ※ 1 frischer Thymianzweig
- ※ 1 Teelöffel Butter

ZUBEREITUNG

- ※ Kartoffeln in sehr feine Scheiben (1 bis 2 mm) schneiden und 30 Minuten lang in Wasser legen.
- ※ Sahne, Muskatnusspulver, Salz, schwarzen Pfeffer, fein gehackten Knoblauch, Lorbeerblatt und Thymian aufkochen.
- ※ Butter in einer Glasschüssel verteilen und Kartoffeln in 2 Reihen auslegen. Die Hälfte des Gemischs darauf geben; entsprechende Vorsicht wahren, da es extrem heiß ist. Erneut Kartoffeln in 2 Reihen auslegen und das restliche Gemisch darauf geben.
- ※ Das Glasgeschirr auf den Teller im ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- ※ Das Gericht nach dem Garen mit einem verkehrt herum ausgerichteten Glasdeckel bedecken (dadurch wirkt Druck auf das Gericht, was für eine flache Form sorgt) und ruhen lassen.
- ※ Das vollständig abgekühlte Kartoffelgratin in Scheiben schneiden.
- ※ Pfanne erhitzen, 1 Esslöffel Olivenöl in die ausreichend erhitzte Pfanne geben und alle Seiten des in Scheiben geschnittenen Kartoffelgratins anbraten.
- ※ Am besten heiß servieren.

HEISSER KUCHEN MIT SCHOKOLADENSOSSE

ZUTATEN

- ※ 2 Esslöffel Mehl

- ※ 2 Esslöffel Zucker
- ※ 2 Esslöffel Milch
- ※ 1 Esslöffel Öl
- ※ 1 Esslöffel Kakao
- ※ 1 Ei

ZUTATEN FÜR SCHOKOLADENSOSSE

- ※ 50 g Sahne
- ※ 50 g Bitterschokolade

ZUBEREITUNG

- Mehl, Kakao und Zucker gründlich in einer Schüssel vermischen.
- Milch, Öl und Ei hinzugeben und gründlich verrühren.
- Auflaufform bis zur Hälfte mit dem Kuchenteig füllen.
- Auflaufform auf das Blech stellen und im nicht vorgeheizten Ofen garen.
- Sahne in einem separaten Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Geraspelte Bitterschokolade zur Sahne geben und verrühren, bis die Schokolade schmilzt (Schokoladensoße).
- Schokoladensoße auf den heißen Kuchen geben und servieren.

BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT ZIMT UND TRAUBEN

ZUTATEN

- ※ 6 Blätterteigteilchen
- ※ 1 Eigelb

ZUTATEN DER FÜLLUNG:

- ※ 100 ml Wasser
- ※ 100 g Zucker
- ※ 1 Teelöffel Rosinen
- ※ 1 Wasserglas gemahlene Nüsse
- ※ ½ Wasserglas Kokos
- ※ 1 Teelöffel Zimt

ZUBEREITUNG

- Wasser mit Zucker in einem Kochtopf kochen. Gemisch vom Herd nehmen. Gemahlene Nüsse, Kokos und Zimt hinzugeben und vermischen; Gemisch dann vollständig abkühlen lassen (Füllung).
- Den 1 Stunde bei Umgebungstemperatur geruhten Blätterteig mit Mehl bestäuben und leicht mit einer Teigrolle ausrollen.
- Füllung mit Hilfe eines Löffels auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen und Rosinen darauf verstreuen.
- Blätterteig ausrollen und in Stücke á 3 cm schneiden.
- Backpapier auf das Kuchenblech legen und die Röllchen versetzt auf dem Blech verteilen; Eigelb auf der Naht verstreichen.
- Den Teller in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- Am besten warm servieren.

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT OLIVENÖL

ZUTATEN

- * 500 g Weinblätter in Salz
- * ½ Teeglas Olivenöl
- * Heißes Wasser
- * Saft einer halben Zitrone

ZUTATEN DER FÜLLUNG:

- * 4 Zwiebeln
- * 1 Teeglas Olivenöl
- * 2 Esslöffel Pinienkerne
- * 2 Wassergläser Reis
- * 1 Esslöffel getrocknete Minze
- * 1 Dessertlöffel schwarzer Pfeffer
- * 1 Dessertlöffel Zimt
- * 5 – 6 g Kristallzucker
- * 2 Esslöffel Johannisbeeren
- * 1 Wasserglas zerkleinerte Petersilie
- * 1 Dessertlöffel Salz

ZUBEREITUNG

- * Zwiebeln mit Olivenöl anbraten, Reis hinzugeben und nach kurzer Zeit vom Herd nehmen. Die restlichen Zutaten der Füllung hinzugeben und ruhen lassen.
- * Aufgerollte Weinblätter in einer ausreichend großen Glasschüssel mit Deckel in einer Reihe auslegen.
- * Olivenöl, Zitronensaft und heißes Wasser hinzugeben; darauf achten, dass dieses Gemisch die Oberseite der Weinblätter nicht völlig bedeckt.
- * Behälter schließen.
- * Den geschlossenen Glasbehälter auf einem Blech in den ersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und das Gericht garen.
- * Nach dem Garen sollten die gefüllten Weinblätter 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur ruhen und dann in den Kühlschrank gestellt werden.

HÜHNERKEULE

ZUTATEN

- * 3 Hühnerkeulen
- * 3 mittelgroße Kartoffeln (in Scheiben von 1 cm Dicke)
- * 2 gestiftelte Zwiebeln (bei einer Dicke von 3 bis 4 mm)
- * 2 Tomaten, gewürfelt

ZUTATEN DER MARINADE

- * 1 Knoblauchzehe
- * ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- * 1 Teelöffel Salz
- * 50 ml Rotweinessig
- * 1 Esslöffel Kristallzucker
- * 1 Esslöffel Melasse
- * 1 Esslöffel Honig
- * Saft 1 Zitrone
- * 2 frische Thymianzweige mit Blättern
- * 3 ml Peperoniisoße
- * 1 Teelöffel rote Paprika
- * 200 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

- ※ Knoblauchzehe zerdrücken und alle Zutaten der Marinade vermischen.
- ※ Hühnerkeulen mit der Hälfte der Marinade vermischen, die andere Hälfte mit Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln vermengen und das Gemisch 2 Stunden einlegen.
- ※ Hühnerkeulen in der Mitte des Standardblechs aufreihen. Kartoffeln rund um die Hühnerkeulen und Zwiebeln und Tomaten zwischen den Hühnerkeulen platzieren.
- ※ Gericht auf einem Blech im vorgeheizten Ofen garen.
- ※ Das Gericht nach der Zubereitung 5 Minuten lang ruhen lassen und dann servieren.

6 So bedienen Sie den Ofen

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Warnung

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Rost gut aus.
- Geben Sie die Backform in die Mitte des Rosts.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Ofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Ofen heiß ist.
- Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.

- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigen Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen wie geschaffen.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Rost, dass es nicht über die Kanten des Rostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in das Blech – so erleichtern Sie sich die Reinigung.

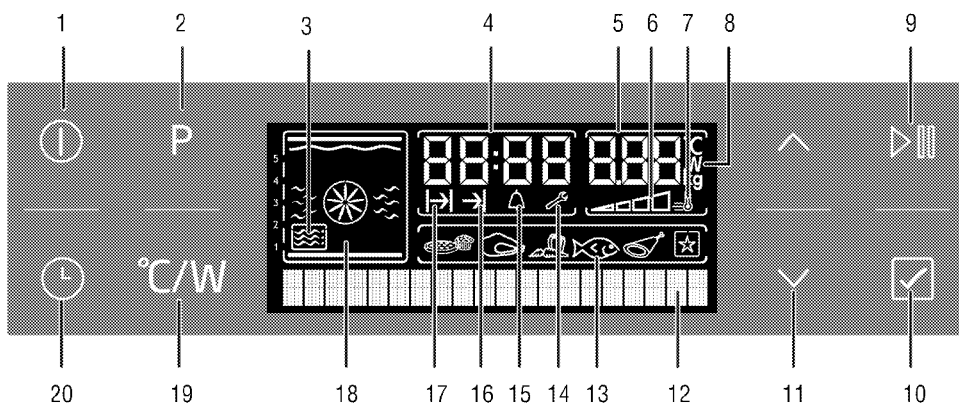


Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Ofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen



Stellen Sie vor dem Betrieb die Uhrzeit ein.
Der Herd arbeitet erst nach dem Einstellen
der Uhrzeit.



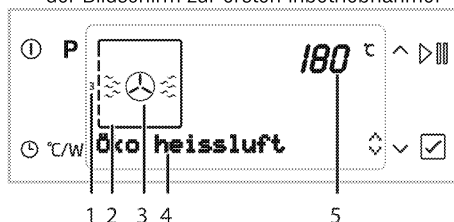
- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahl
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichts-
/Mikrowellenleistungsanzeigefeld
- 6 Ofentemperatursymbol
- 7 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
- 8 Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol
- 9 Start-/Stoppaste
- 10 Bestätigungstaste
- 11 Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und
verringern, Menünavigationstasten
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Garzeitende-Symbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Funktionsanzeige
- 19 Temperatur-/Gewicht-/Leistung-
/Schnellheizen-Einstelltaste
- 20 Zeiteinstelltaste

Nachdem der Ofen eingeschaltet und die aktuelle
Zeit eingestellt wurde, kehrt der Ofen zur
Bereitschaftsanzeige zurück. Lediglich die
aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.


Bei dieser Anzeige funktionieren lediglich die die
Tasten und . Sie können sämtliche
Funktionen im Einstellungsmenü ausführen.
Siehe *Einstellungsmenü*, .

Temperatur und Betriebsart einstellen

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes
.
2. Nach dem Einschalten des Ofens erscheint
der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.

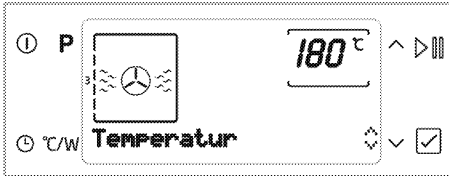



- 1 Einschubpositionen
 - 2 Funktionsanzeige
 - 3 Funktionssymbol
 - 4 Textanzeige
 - 5 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- Dieser Bildschirm zeigt die empfohlene
Temperatur im Temperatur-/Gewichtsanzeigefeld,
aktive Heizelemente und die empfohlene
Einschubposition.


3. Berühren Sie zum Einstellen der gewünschten Betriebsart .

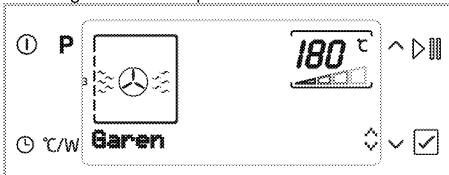
Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“ und „Schnellheizen“ festlegen.

4. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie °C/W – die Temperaturanzeige erscheint.



5. Berühren Sie , bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.

6. Wenn Sie mit Betriebsart und Temperatur zufrieden sind, berühren Sie  und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Innentemperaturanzeigen leuchten entsprechend auf, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht.





Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit  aus.


Funktionstabelle


In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.


 Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

 Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme der Warmhaltefunktion) auf 6 Stunden begrenzt.

 Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

 Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

 Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

 Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Umluft	180	40 – 250
Grill, groß	280	40 – 280
Grill, klein	280	40 – 280
Eco-Umluft	180	160 – 220
Warmhalten	60	40 – 100

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.


Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



 Bei geöffneter Ofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

Grill

Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

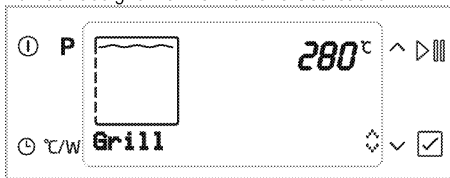
Grill



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, klein

Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Öko-Umluft

Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Garen mit Öko-Umluft“.



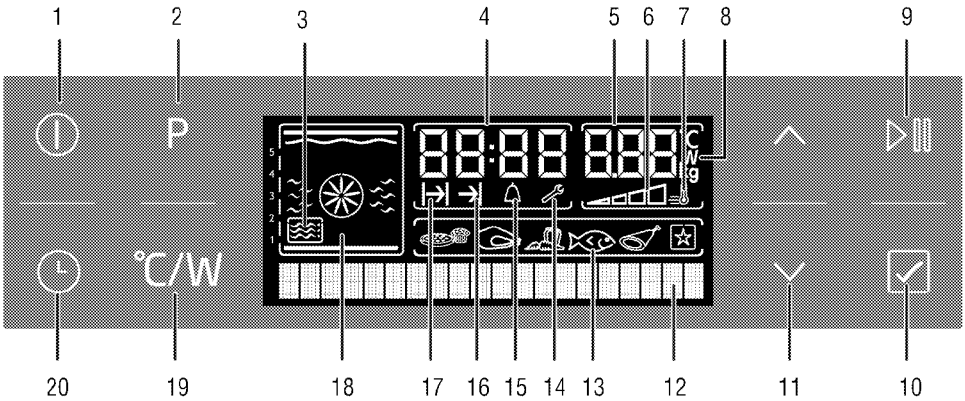
Warmhalten

Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

Warmhalten



So bedienen Sie den Ofen



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahl
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 Uhrzeit
- 5 Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld
- 6 Ofentemperatursymbol
- 7 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
- 8 Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol
- 9 Start-/Stoptaste
- 10 Bestätigungstaste
- 11 Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Garzeitende-Symbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Funktionsanzeige
- 19 Temperatur-/Gewicht-/Leistung-/Schnellheizen-Einstelltaste
- 20 Zeiteinstelltaste

2. Berühren Sie zum Einstellen des gewünschten Betriebsmodus \wedge oder \vee .
3. Zum Einstellen der Garzeit berühren Sie ⌚ und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol ⏪ blinkt.
4. Berühren Sie zum Einstellen der Garzeit \wedge oder \vee . Berühren Sie zum Bestätigen ☑ . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet ⏪ dauerhaft.



5. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.
6. Zum Einstellen der Gartemperatur berühren Sie die Taste °C/W und blättern, bis „Temperatur“ in der Anzeige erscheint.
7. Berühren Sie zum Einstellen der Temperatur \wedge oder \vee .
8. Starten Sie das Garen durch Berühren von ▶||| . „Garen“ erscheint in der Anzeige.
» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

Halbautomatischer Betrieb

In diesem Betriebsmodus können Sie vorgeben, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit).

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes ⌚ .



Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige auf.

- Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.
- Zum Abstellen des Alarmsignals berühren Sie einfach eine beliebige Taste.

Schnellheizen

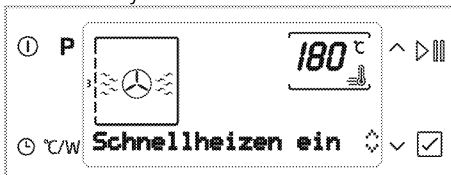
Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.



Bei den Betriebsarten Auftauen, Niedertemperaturgaren und Warmhalten kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart; anschließend:

- Berühren Sie °C/W mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen passiv“ in der Anzeige erscheint.
- Blättern Sie durch Berühren von ^ zur „Schnellheizen ein“-Option in der Anzeige, das ⚡-Symbol leuchtet weiter.



- » Das Symbol ⚡ erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.
- Zum Aufheben der Schnellheizen-Funktion berühren Sie die Taste °C/W mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen ein“ in der Anzeige erscheint.
 - Blättern Sie durch Berühren von ^ zur „Schnellheizen passiv“-Option in der Anzeige.



» Wenn Sie anschließend zur Funktionsauswahl zurückkehren, erlischt das ⚡-Symbol.

Tastensperre verwenden

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.



Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Ofen nach wie vor durch Berühren von ⓘ abschalten.

Tastensperre aktivieren

- Berühren Sie ⓘ mehrmals kurz hintereinander, bis „Tastensperre aus“ in der Anzeige erscheint.
- Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre ^ . Nach der Aktivierung erscheint „Tastensperre ein“ in der Anzeige.



» Bei aktiver Tastensperre leuchtet die Meldung „Tastensperre aktiv“ auf, wenn Tasten betätigt werden (mit Ausnahme von ✓).



Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Tastensperre deaktivieren

- Berühren Sie zum Deaktivieren der Tastensperre v . „Tastensperre aus“ erscheint in der Anzeige.



Timer als Alarmfunktion verwenden

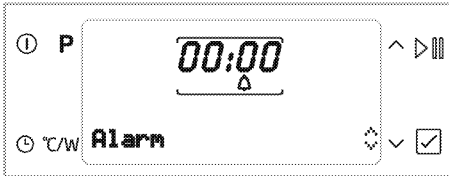
Sie können die Alarmfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.



Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

So stellen Sie den Alarm ein:



1. Berühren Sie mehrmals kurz hintereinander, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.

2. Berühren Sie zum Einstellen der Zeit oder . Nach der Einstellung der Alarmzeit leuchtet das Symbol dauerhaft in der Anzeige.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt , ein Tonsignal erklingt.
4. Durch Berühren einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

So heben Sie den Alarm auf:

1. Berühren Sie mehrmals kurz hintereinander, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
2. Berühren Sie , bis „00:00“ in der Anzeige erscheint.

Garzeitentabelle



Die angegebenen Werte wurden im Labor ermittelt. Die für Sie richtigen Werte können davon abweichen.

Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Blech*	1 Einschub		1	175	30 ... 40
Kuchen, Form*	1 Einschub		1	175	50 ... 60
Fairy Cakes*	1 Einschub		1	175	25 ... 35
Biskuitkuchen*	1 Einschub		1	200	8 ... 15
Walnusskekse*	1 Einschub		1	175	25 ... 30
	2 Einschübe		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Teiggebäck*	1 Einschub		1	200	35 ... 45
	2 Einschübe		1 - 3	200	45 ... 55
Teichen*	1 Einschub		1	190	25 ... 35
	2 Einschübe		1 - 3	190	35 ... 45
Sauerteig*	1 Einschub		1	200	35 ... 45
Lasagne*	1 Einschub		1	200	30 ... 40
Rindersteak (ganz)/Braten	1 Einschub		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	1 Einschub		1	25 Min. bei 220 und dann 180 ... 190	70 ... 90
Brathähnchen	1 Einschub		1	15 Min. bei 250 max., dann 190	55 ... 65
Pute (in Scheiben)	1 Einschub		1	25 Min. bei 250 max., dann 190	150 ... 210
Fisch	1 Einschub		1	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Öko-Umluft nutzen.



Halten Sie die Backofentür im Öko-Umluft-Betrieb geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backpapier	1 Einschub		1	200	35 ... 40
Walnusskekse	1 Einschub		1	200	30 ... 35
Teiggebäck	1 Einschub		1	200	40 ... 45
Teilchen	1 Einschub		1	200	40 ... 45

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken werden, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas (um die 10 °C) und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verlorengeht.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

Rezepte-Funktionen

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus

Im Rezepte-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden.

In diesem Menü werden Temperatur, Einschubposition, Gewicht und sonstige Funktionen automatisch festgelegt. Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus:

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes

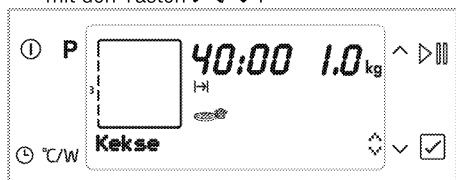
Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.

2. Berühren Sie zur Auswahl der Rezepte-Funktionen **P**. Nun erscheint „**Kuchen / Brot / Geflügel**“ in der Anzeige.



3. Wählen Sie mit das gewünschte Rezepte-Hauptmenü (Kuchen/Brot/Torten , Fleisch , Fisch , Geflügel , Spezielle Mahlzeiten , Spezial).

- Bestätigen Sie die Menüauswahl mit .
- Wählen Sie das gewünschte Gericht (Walnusskekse, Kuchen, Fairy Cakes etc.) mit den Tasten .



- Geben Sie die Speisen in den Ofen.
- Starten Sie das Garen durch Berühren von . „Garen“ erscheint in der Anzeige.
- Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.

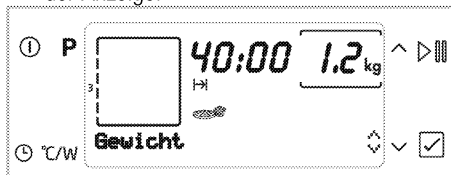
Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.

Wenn beim Durchblättern der verschiedenen Gerichte der „Zurück“-Befehl in der Anzeige erscheint, können Sie damit wieder zum nächsthöheren Menü zurückwechseln. Mit **P** können Sie zum ersten Funktionsbildschirm zurückkehren.

Bevor Sie die Zubereitung über das Rezeptemenu starten, können Sie das Gewicht des

ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:

- Berühren Sie nach der Auswahl des gewünschten Gerichtes °C/W. „Gewicht“ erscheint, das Symbol **kg** blinkt in der Anzeige.



- Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit ein, bestätigen Sie die Einstellung mit .

Je nach Gewicht passt der Ofen Temperatur und Garzeit automatisch an.

Sie können das Gewicht nur bei Gerichten ändern, bei denen auch ein Gewicht angezeigt wird.

- Starten Sie das Garen durch Berühren von .

Lebensmittelauswahlmenü:



Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Kuchen/Brot/Torten	Fleisch	Fisch	Geflügel	Leichte Mahlzeiten	Spezial	Mikrowelle
Walnusskekse	Gebratenes Lammkötter	Gebratener Wolfsbarsch	Brathähnchen < 1600 g	Auflauf	Fermentieren	Lammauflauf
Pastete	Roastbeef	Gedünstete Sardellen	Grillhähnchen	Käsemakkaroni	Kastanien	Beef Wellington
Zimtröllchen	Frikadellen	Schellfisch (Merlan)	Hühnerfilet	Klassische Lasagne		Wolfsbarsch
Rosinen- und Zitronenkuchen		Lachsfilet	Entenbraten	Moussaka		Geschchnittene Fleischklöße mit Gemüse
Kuchen, Backpapier						Salat mit Ziegenkäse
Schokoladen-Brownies						Kartoffelgratin
Apfelstrudel						Heißer Kuchen mit Schokoladenglasur
Apfelkuchen						Mille-feuille-Röllchen mit Zimt und Rosinen
Teilchen						Gefüllte Weinblätter mit Olivenöl
						Hähnchenschnecken

Einstellungsmenü

Helligkeit

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.



1. Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Helligkeit“ in der Anzeige erscheint.
2. Vier Helligkeitsstufen (1, 2, 3 und 4) stehen zur Auswahl. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit .



Bei abgeschaltetem Ofen wird die Helligkeit automatisch vermindert; dies spart etwas Energie. Beim Einschalten des Ofens wird wieder die ursprüngliche Helligkeit eingestellt.



Kontrast

Der Kontrast kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Kontrast“ in der Anzeige erscheint.
- Vier Kontraststufen (1, 2, 3 und 4) stehen zur Auswahl. Wählen Sie den gewünschten Kontrast mit .



Lautstärke

Die Lautstärke kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

- Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Lautstärke“ in der Anzeige erscheint.
2. Die Lautstärke lässt sich in drei Stufen einstellen: 0 (aus), 1 und 2. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit .

Sprache

Die Sprache kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Ausgewählte Sprache“ in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit .

So bedienen Sie den Grill





Warnung




Ofentür beim Grillen geschlossen halten.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit  ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit .

Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“ und „Schnellheizen“ festlegen.

3. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie  – die Temperaturanzeige erscheint.
4. Berühren Sie , bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.
5. Wenn Sie mit Betriebsart, Temperatur und Zeiteinstellungen zufrieden sind, berühren Sie  und starten Sie das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grill ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grillzeit (ca.)
Fisch	2...3	20 ... 25 Min. *
Hühnerklein	2...3	25 ... 35 Min.
Lammkoteletts	2...3	20 ... 25 Min.
Roastbeef	2...3	25 ... 30 Min. *
Kalbskoteletts	2...3	25 ... 30 Min. *
Toastbrot	3	1 ... 2 Min.

* je nach Dicke

7 Pflege und Wartung

Allgemeine Informationen

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten.

Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie beim Reinigen von Edelstahl und Griffen auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände.

Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Mikrowellenofen reinigen

- Dampf im Inneren und rund um die Außenseite der Gerätetür können Sie mit einem weichen Tuch abwischen. Dies tritt auf, wenn der Mikrowellenofen bei hoher Luftfeuchtigkeit verwendet wird. Das ist völlig normal.
- Sie können Gerüche im Ofen beseitigen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft oder der Schale einer Zitrone in eine tiefe mikrowelleneignete Schüssel geben und die Mikrowelle 5 Minuten lang in Betrieb nehmen. Anschließend wischen Sie den Innenraum gründlich ab und trocknen ihn mit einem weichen Tuch.
- Falls die Ofenleuchte ersetzt werden muss, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden; beseitigen Sie jegliche Lebensmittelreste. Bei unzureichender Pflege kann die Oberfläche leiden, was sich auf die Einsatzzeit des Produktes auswirken und gefährliche Situationen verursachen kann.
- Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht gemeinsam mit dem Hausmüll. Bringen Sie es zu einer speziellen städtischen Entsorgungsstelle,

i Achten Sie darauf, die Türdichtung bei der Reinigung der Ofentür nicht zu beschädigen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

i Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

Ofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Ofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

i Verzichten Sie bei der Reinigung der Ofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Ofenbeleuchtung auswechseln

! **GEFAHR:**
Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

i Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Einzelheiten finden Sie unter *Technische Daten*. Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.

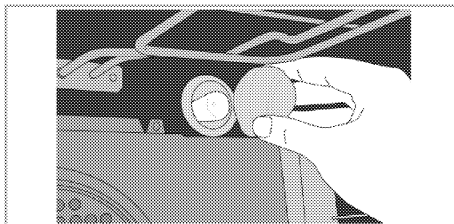
i Die Position der Leuchte kann etwas von der Abbildung abweichen.

i Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.

i Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Ziehen Sie die Ofenleuchte aus dem Sockel, setzen Sie eine neue Leuchte ein.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösung

Aus dem Ofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist völlig normal.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder wurde ausgelöst. >>> *Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder rücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Prüfen Sie die Steckverbindung/den Anschluss.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Möglicherweise ist die Tastensperre aktiv. Bitte deaktivieren. (Siehe)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Ersetzen Sie die Sicherungen bei Bedarf bzw. setzen sie zurück.*

Der Ofen heizt sich nicht auf.

- Funktion und/oder Temperatur sind nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Ersetzen Sie die Sicherungen bei Bedarf bzw. setzen sie zurück.*

Das Gerät reagiert nicht, wenn ich Tasten lange Zeit gedrückt halte

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Schalten Sie den Schutzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Der Mikrowellenofen funktioniert nicht.

- Das Gerät ist nicht richtig an die Steckdose angeschlossen. >>> *Schließen Sie den Stecker an.*
- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. >>> *Die Tür sollte hörbar einrasten.*
- Es befindet sich ein Hindernis zwischen Tür und Gerätefront. >>> *Entfernen Sie das Hindernis und schließen Sie die Tür richtig.*

Es entstehen komische Geräusche, wenn sich der Mikrowellenofen im Betrieb befindet

- Durch einen metallischen Fremdkörper entsteht ein Lichtbogen im Gerät. >>> *Entfernen Sie das metallische Objekt aus dem Garraum.*
- Ofenzubehör berührt die Wände. >>> *Vermeiden Sie Kontakt mit der Gerätetür.*
- Es befinden sich loses Besteck oder lose Kochutensilien im Ofen. >>> *Nehmen Sie das Besteck bzw. Kochutensil aus dem Garraum.*

Lebensmittel werden nicht oder zu langsam erhitzt.

- Betriebszeit und/oder Leistungsstufe wurden nicht richtig ausgewählt. >>> *Stellen Sie Leistung und Zeit entsprechend Ihrer Lebensmittel richtig ein.*
- Es werden mehr Lebensmittel als normal verwendet oder sie sind kälter als gewöhnlich. >>> *Erhöhen Sie die Garzeit. Prüfen Sie das Gericht regelmäßig, damit es nicht anbrennt.*
- Es befinden sich loses Besteck oder lose Kochutensilien im Ofen. >>> *Nehmen Sie das Besteck bzw. Kochutensil aus dem Garraum.*

Lebensmittel sind zu heiß, trocken oder verbrannt.

- Betriebszeit und/oder Leistungsstufe wurden nicht richtig ausgewählt. >>> *Prüfen Sie, ob Sie Leistung und Zeit entsprechend Ihrer Lebensmittel richtig eingestellt haben. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienstmitarbeiter, falls Ihr Gerät beschädigt ist.*

Nach Ablauf der Garzeit sind Geräusche zu hören.

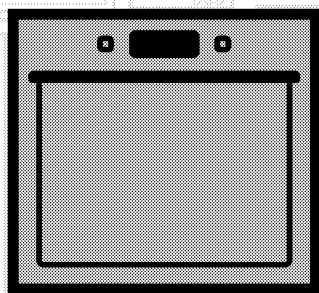
- Möglicherweise arbeitet der Kühlungslüfter. >>> *Dies ist kein Fehler. Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens nach. Der Lüfter stoppt automatisch, sobald die Temperatur auf einen bestimmten Wert sinkt.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Built-in Oven

User manual



EN

beko

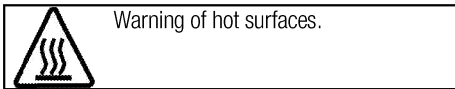
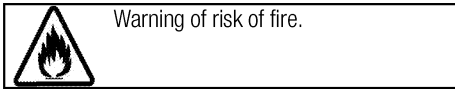
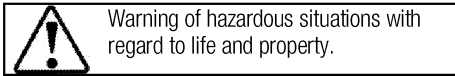
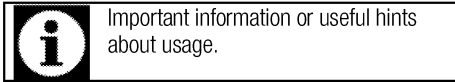
Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual. Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Safety instructions for microwave.....	6
Intended use.....	10
Safety for children.....	10
Disposing of the old product.....	11
Package information.....	11

2 General information 12

Overview.....	12
Package contents.....	13
Technical specifications.....	14

3 Installation 15

Before installation.....	15
Installation and connection.....	18
Future Transportation.....	19

4 Preparation 20

Tips for saving energy.....	20
Initial use.....	20
Day time setting.....	20
First cleaning of the appliance.....	21
Initial heating.....	21

5 How to operate the microwave 22

General information on microwave cooking.....	22
How to use the microwave oven.....	27
Operating modes for microwave.....	31
Cooking times table.....	32
Ready meals functions.....	33

6 How to operate the oven 38

General information on baking, roasting and grilling.....	38
How to operate the electric oven.....	39
Operating modes.....	41
How to operate the oven control unit.....	42
Using the key lock.....	43
Using the timer as an alarm clock.....	43
Cooking times table.....	44
Ready meals functions.....	45
Settings menu.....	47
How to operate the grill.....	47
Cooking times table for grilling.....	47

7 Maintenance and care 48

General information.....	48
Cleaning microwave oven part.....	48
Cleaning the control panel.....	48
Cleaning the oven.....	48
Replacing the oven lamp.....	49

8 Troubleshooting 50

Important instructions for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similiary

qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

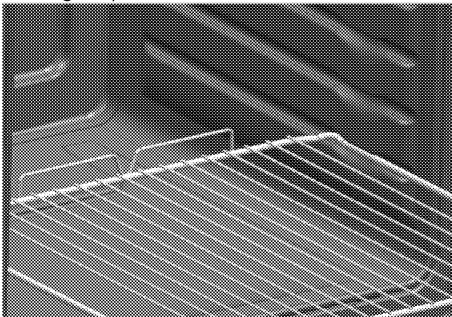
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching

heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not place aluminium foil on the base of the tray.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean

the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



Do not use the product if the front door glass removed or cracked.

- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function being used with the door open.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Safety instructions for microwave

- The appliance is intended to be used in domestic households only. The appliance is not to be used in commercial outlets such as;
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Only allow aged from 8 yearschildren to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When the appliance is operated in the combination mode, aged from 8 years should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.

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

microwave oven and receiver are on different circuits.

- Place the oven away from other heating appliances and avoid using in damp or steamy environments.
- It is hazardous for anyone other than a competent person or the Authorised Service Agent to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar

may lead to risk of injury, ignition or fire.

- Your oven has not been designed for drying any living beings.
- **Do not operate** your oven when it is **empty**. This may damage the oven. Should you wish to test the oven, place a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will suffer no damage.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Do not use earthenware containers for microwave cooking. Moisture in the earthenware may expand and cause cracking of your container.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. If smoke is observed, switch off or disconnect the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

- If you use materials like paper, wood or plastic for cooking in your microwave, do not leave the oven unattended. Paper, wood and similar materials may ignite, while plastic materials may melt. Do not use containers made of such materials for fan oven, grilling and mixed cooking operations.
 - The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
 - Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
 - Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
 - Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
 - Do not use your oven to heat carbonated drinks or foods stored in airtight containers like tin cans. This will cause pressure to build up inside the oven that may result in damage or explosion when the door is opened.
 - Do not use your microwave oven for cooking or reheating unwhisked eggs, whether shelled or not. Ensure that you pierce the skins of potatoes, apples, chestnut or similar fruits and vegetables before cooking.
 - Do not use porcelain containing metal (silver, gold, etc.). Ensure that you remove all metal twist-ties from food packages. Pieces of metal inside the oven can cause arcing that may result in serious damage.
 - Do not use your oven for frying with oil since you will be unable to regulate the temperature of the oil.
- Do not use the microwave to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.
- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
 - Do not use the interior of your oven for storage purposes.
 - Do not lean on the oven door when it is open, or let children swing on it. This will warp the oven door and prevent it from closing properly.
 - Put a metal teaspoon or glass rod in the container when heating up liquids. This will prevent delay of boiling of the liquid, thus prevent

sudden overflowing when the container is moved.

- Do not use the oven, if:
 - The door is not closed properly;
 - The door hinges are damaged;
 - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
 - The door window is damaged;
 - An electrical arc occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.
- It is very important not to select long durations or extremely high power levels while cooking a small amount of food in order to avoid overheating or burning the meal. For example, a slice of bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- Do not use the oven for frying as it is not possible to control the temperature of oil heated in microwave.
- Contact surfaces of the door (front side of the inner segment and inner side of the doors), must be kept clean to ensure proper operation of the oven.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be

used for other purposes, for example room heating.

- This appliance is not intended for use at mobile homes, recreational vehicles and similar places.
- Use your oven indoors. Do not use it in gardens, on balconies or in other outdoor settings.
- This product should not be used for warming plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- Do not obstruct the flow of ventilation air.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used as a microwave, for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all

parts of the packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- When the appliance is operated in combination mode, children age from 8 years should only use the oven under adult supervision due to temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for

waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

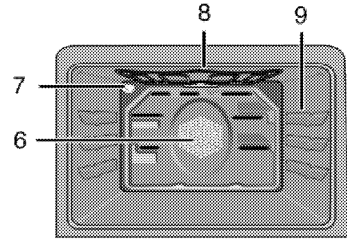
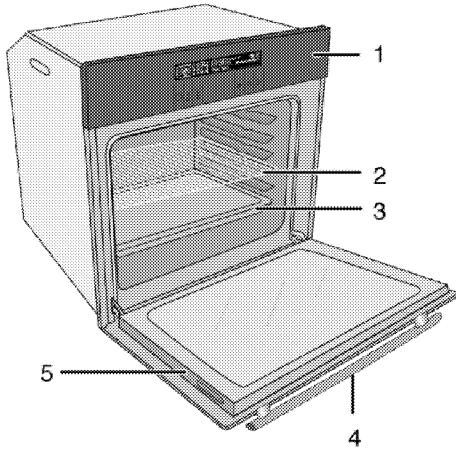
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

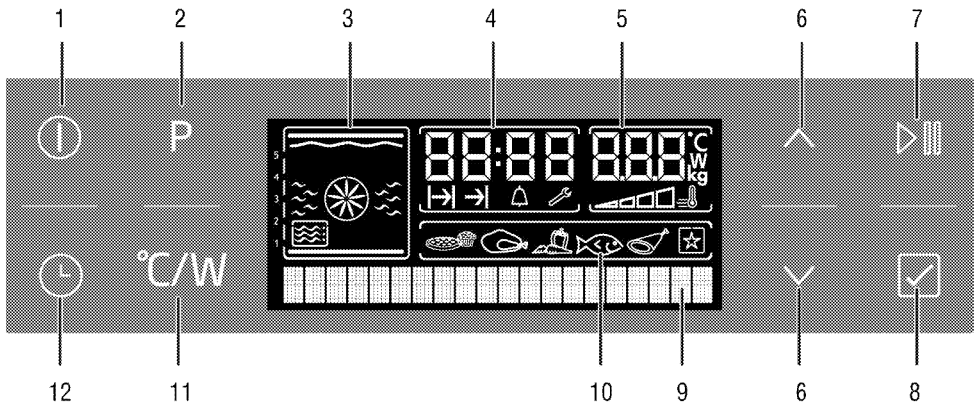
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf | 7 | Lamp |
| 3 | Tray | 8 | Top heating element |
| 4 | Handle | 9 | Shelf positions |
| 5 | Front door | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | On/Off key | 9 | Text display |
| 2 | Convenience food menu selection key | 10 | Convenience food selection display |
| 3 | Function display | 11 | Temperature/weight/power/rapid heating setting key |
| 4 | Current time indicator field | 12 | Time and settings key |
| 5 | Temperature/weight/microwave power indicator field | | |
| 6 | Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys | | |
| 7 | Start/stop cooking key | | |
| 8 | Confirmation key | | |

Package contents

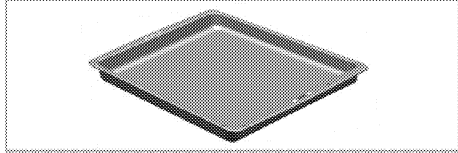


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

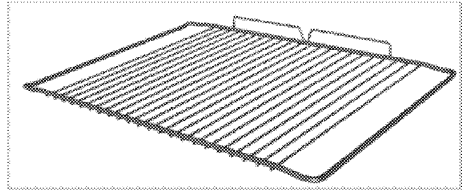
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire Shelf**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.





Technical specifications


GENERAL	
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.6kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1,5 mm ² or equivalent
Cable length	max. 2 m
OVEN/GRILL	
External dimensions (height / width / depth)	455 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**450 or 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.0 kW
MICROWAVE	
Net volume	40 lt
Microwave power	Max. 900 W
Microwave frequency	2465 MHz

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation*, page 15.

	Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
	Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

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

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and

the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



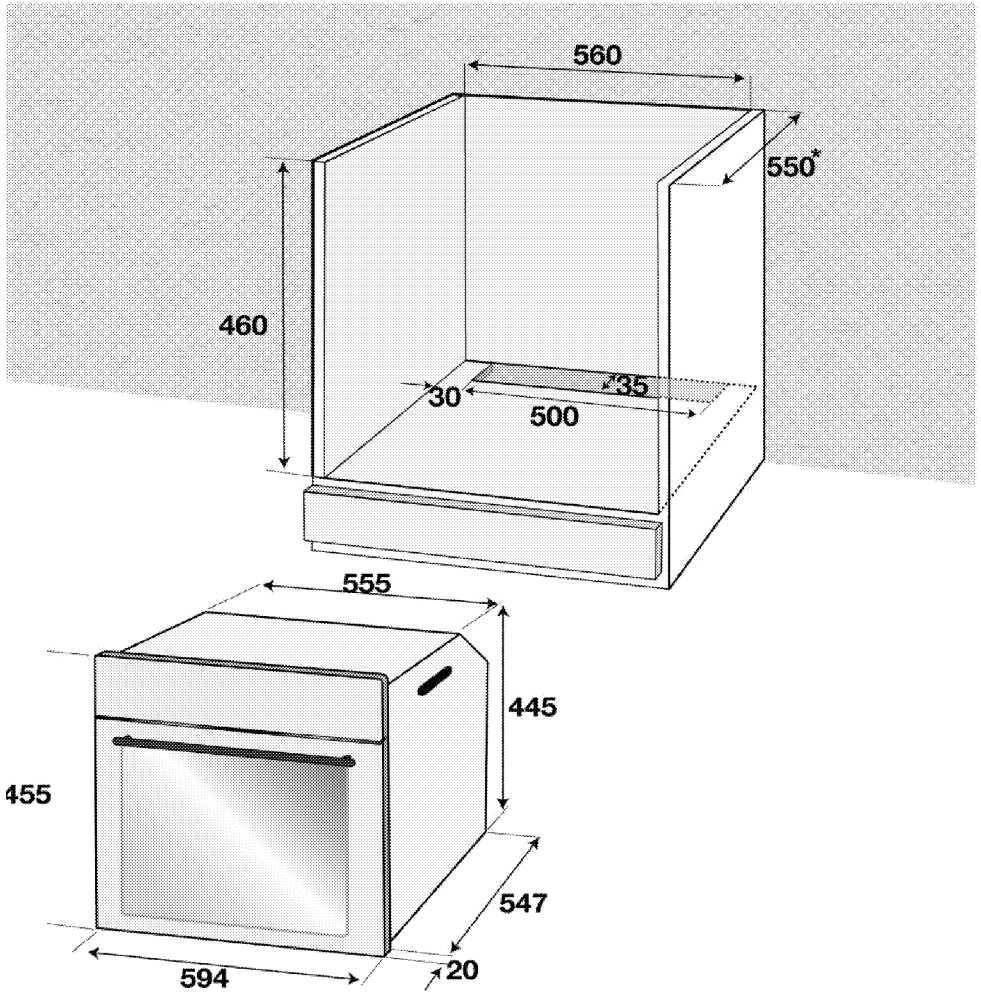
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

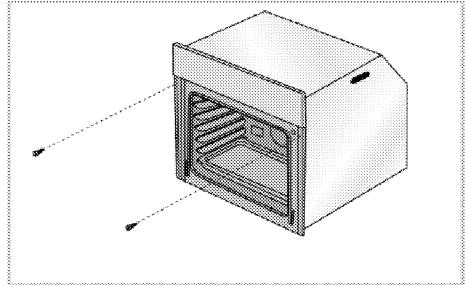


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

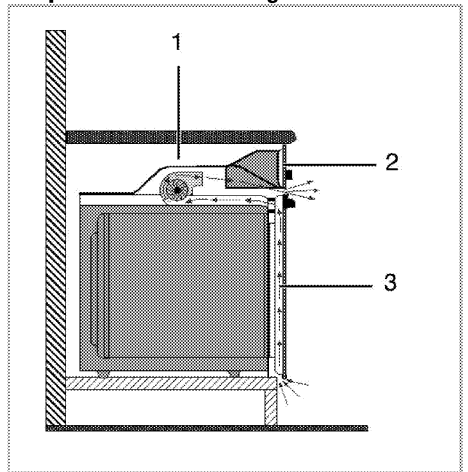
Installing the product

- Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- Cooling fan
- Control panel
- Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

Final check

- Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
- Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the

oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You

can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

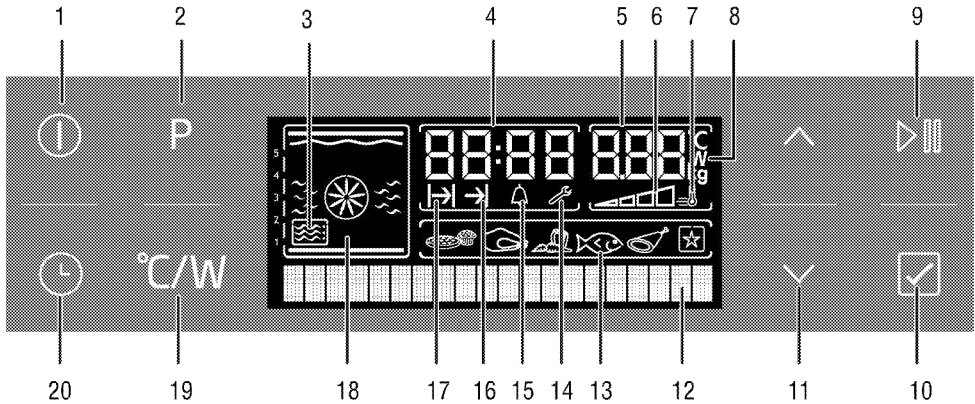
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Day time setting



Before using the oven, set the time. If the time is not set, oven will not operate.

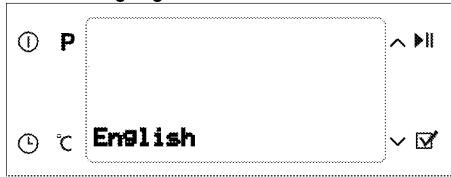




- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | On/Off key | 14 | Settings symbol |
| 2 | Convenience food menu selection key | 15 | Alarm symbol |
| 3 | Microwave symbol | 16 | End of cooking time symbol |
| 4 | Current time indicator field | 17 | Cooking time symbol |
| 5 | Temperature/weight/microwave power indicator field | 18 | Function display |
| 6 | Oven inner temperature symbol | 19 | Temperature/weight/power/rapid heating setting key |
| 7 | Booster symbol (rapid preheating) | 20 | Time and settings key |
| 8 | Temperature/power/weight symbol | | |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Confirmation key | | |
| 11 | Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys | | |
| 12 | Text display | | |
| 13 | Convenience food selection display | | |


Plug in the power cable and switch on the product's fuse.


You have to set the language before setting the time.

Set the language

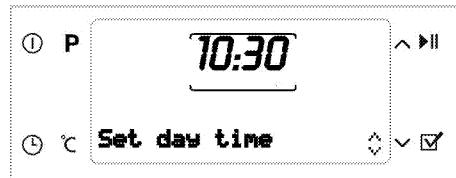


When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display. Press  or  lightly to select the desired language.


Press  lightly to confirm the language selection.

 Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 47.*


Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display. Press  or  lightly to enter the current time.

 Before using the oven, set the time. If the time is not set, Settings symbol will remain lit. It will disappear once the time is set.

First cleaning of the appliance

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; See .
4. Operate the oven for about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 47.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 47*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the microwave

General information on microwave cooking

To prevent overflowing when heating water and other liquids in your microwave oven:

3. Do not use closed containers, or containers with narrow openings.
 4. Do not overheat.
 5. Before placing the container in the microwave, stir the contents with a teaspoon and then open the door and restir when it is half done. Do not leave the teaspoon inside while the oven is operating.
 6. When heating liquids such as soups and sauces, these may unexpectedly bubble up and overflow before they even come to the boil. Do not leave your oven unattended when heating such liquids.
- After warming baby food or drink inside a feeding bottle, shake and test the temperature before giving to your baby. Before heating, remove the cap and mouthpiece from the bottle.
 - Remove food from any plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances, you may be required to cover food with a special nylon clinging film.
 - Do not use your product for making popcorn unless you have specially designed bags for use in microwave ovens.
 - Chocolate sweets with low liquid content and flour-based foods should be heated with caution.
 - Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

The advantages of microwaving

- In conventional ovens, the heat emitted by electrical heaters or gas burners penetrate into the food item from outside. Therefore, a huge amount of energy is consumed in order to heat the air inside, oven components and the cooking utensils.

In a microwave oven, heat is generated by food item itself and heat flow is from inside to outside. There is no heat loss in the medium, on the oven inner walls or utensils (if they are microwave compatible). In other words, only the food is heated.

- Microwave ovens considerably reduce cooking times. Time needed in microwave cooking is almost half or a third less than the conventional ovens. A lot depends on the density, heat and amount of the ingredients to be cooked.
- You can preserve the natural taste of foods by cooking them in their own juices without adding a lot of spices, or with no spices at all.
- Microwave ovens save energy. Energy is only used when you are cooking. There is no wasted energy with a microwave.
- You need not worry if you forget to let meat thaw. Microwave ovens thaw out frozen foods in a short time so you can start cooking immediately. Thus, the risk of bacteria growth is reduced.
- Foods preserve their nutrition value thanks to shorter cooking times.
- Cleaning is also easier compared to conventional ovens.

Microwaving in theory

- Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves. The magnetron tube inside your microwave oven produces microwave energy. Microwave energy diffuses in all directions inside the oven, reflected from the side walls and thus penetrates into the food evenly. The microwaves cause rapid vibration in the molecules of the food. This vibration creates the heat that cooks the food.
- The microwaves do not pass through the metal walls of your oven. Microwaves can pass through materials such as ceramic, glass or paper.

Why do foods get heated

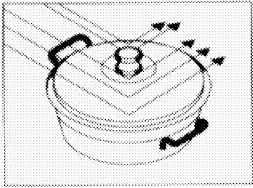
Most of the foods contain water and water molecules vibrate when they are subjected to microwaves. Friction between molecules produces the heat that increases the temperature of the food, thaws them if frozen, cooks them or keeps them warm. As a result of the heat buildup inside the food

- Foods can be cooked with very little or no oil;
- Thawing or cooking in a microwave is much faster than a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutrition elements in the foods are preserved;
- Natural color and aroma of the food do not change.

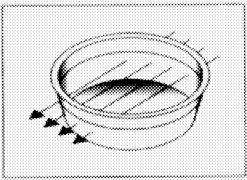
Containers suitable for microwaving

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

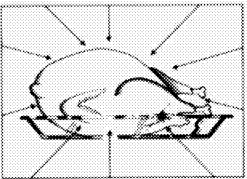
Microwaves are reflected by metal...





... but they pass through glass or porcelain...



... and absorbed by the foods.



	CAUTION Fire risk! Never place metal or metal-covered containers in your microwave oven.
	CAUTION Do not use your oven when empty and without tray. This can damage the oven.

- Microwaves cannot penetrate metal. Microwaves will reflect off any metal objects in the oven causing dangerous electric arcing. Most heatproof non-metallic containers are suitable for use in a microwave oven. However, certain containers may contain materials that are unsuitable for microwaving. You can apply the following test to determine whether a container is suitable for microwaving or not:
- Place the container you wish to test empty in the oven along with another container filled with water.
- Operate the oven at high power for one minute. If the water has been heated and the container you are testing is cold, then it is suitable for microwaving.
- On the other hand, if the water remains cold and the neighboring container heats up, this means that the microwaves have been absorbed by the container and therefore subject container is unsuitable for microwaving.

Glass containers

- Avoid using containers made of very thin glass or lead crystal. Heatproof glass containers are suitable for use in microwave ovens. On the other hand, in the microwave oven avoid using brittle glass containers such as water and wine glasses that may break as their contents heat up.

Plastic containers

- Do not use pots and dishes made of plastic or melamine for long duration microwaving; the same applies for bags used for storing frozen food. This is because very hot food will sooner or later cause the plastic containers to melt or distort. Use such

containers only for short duration microwaving.

Cooking bags

- Cooking bags are suitable for use in microwave ovens, provided that these are designed for cooking. Do not forget to pierce them to enable the steam inside to escape. Never use normal plastic bags for cooking purposes since they will melt and break up.

Paper

- You should not use any kind of paper for long-duration cooking. This will cause the paper to catch fire. Paper dishes are suitable for oily and dry foods that require short-duration cooking.

Do not use recycled paper. Such paper may contain fragments that can cause arcing.

Wooden and wicker containers


- As microwave causes drying of wooden structure and crisp it, large wooden containers should not be used.

Porcelain containers

- Generally speaking, containers made of such materials are suitable for use in a microwave oven, but you should test them to be sure.

Metal containers

- Metal containers reflect the microwaves away from the food. Therefore, avoid using such containers.



DANGER: Certain cookware containing high levels of iron or lead are unsuitable for use as cooking containers. Make sure that you test your cookware in terms of suitability for microwaving.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination modes
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Plate	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	Yes*	Yes	Yes	Yes*
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

* Only use metal tray given with oven.

Positioning food

- You will obtain optimal results by arranging the food evenly in the container. This method can be applied in many ways for satisfactory results.
- You can cook a large number of identical pieces (for example potatoes). If you arrange them in an evenly spaced circle around the oven they will cook better. Avoid placing one piece on another.
- Since the microwaves act more powerfully on the outer layers of food, when cooking

pieces of food with different shapes and thicknesses, place the thick parts in the centre of the tray. This will ensure that these parts are cooked first.

- Place fish and other food that is not flat with their tails at the edge of the tray.
- You can place very finely carved pieces of meat on top of each other. Thicker items such as sausages and meat slices should be placed close together.
- Heat gravy and sauces in a separate dish. Narrow, deep dishes are better for this

purpose than wide, shallow ones. Containers should be no more than two thirds full when you heat gravy, sauces or soups.

- If you are cooking fish whole, pierce them so that their skins do not burst.
- When using clinging film, bags or baking paper, pierce or leave an opening to enable steam to escape.
- Small pieces of food will cook quicker than large pieces, and evenly shaped pieces will cook quicker than other pieces. For the best results cut food evenly into pieces of equal size.

Food height

- With food that is quite thick (generally roasts), the lower part will cook faster. This means that it is sometimes necessary to turn such items over several times.
- Thick or dense items can be placed in a higher position, enabling the microwaves to act on the bottom and middle parts of the item.

Cooking suggestions

Factors affecting microwaving time :

- Microwaving time depends on a number of factors. The temperature of the ingredients used in a recipe can considerably affect the amount of cooking time required. Thus, a cake made with ice-cold butter, milk and eggs will take considerably longer to cook than one made with ingredients at room temperature.
- Particularly when it comes to bread, cakes and cream sauces, you are recommended with certain recipes to remove the food from the oven before it is fully cooked. Such foods if left covered outside the oven will continue to cook as heat flows from the outer to the inner layers of the food.

If you leave items on the oven until they are fully done, you risk burning the outer layer. With time you will become a better judge of how long items require to be cooked and left to stand.

- Do not leave items to cook unattended. Your microwave oven is automatically lit up when it is in operation, enabling you to keep an eye on the condition of the items being cooked.

Defrosting:

- The defrosting time may depend on the shape of the packet. Shallow, rectangular packets defrost more quickly than deep containers.
- Separate the items as they start to defrost. They will then defrost more readily.
- The more food you cook, the longer it will take. Twice the amount of food will take roughly twice as long. If it takes four minutes to cook one potato, it will take on average seven minutes to cook two potatoes.

The amount of microwaves that your oven produces remains constant however much food you place inside it. This means that the more food you place inside, the longer it will take to do.

Liquid content

- Liquid content affects cooking time because microwaves are sensitive to moisture. Foods with natural liquid content (such as vegetables, fish, and poultry) will cook quickly and easily. When cooking dry items such as rice and pulses you are recommended to add water.
- Remember that moisture is eliminated in a microwave oven, so that when cooking drier items such as certain vegetables you should first wet them with a little water or cover them so that they retain their moisture.
- When cooking foods with very little water content (thawing bread, making pop-corns) evaporation takes place rapidly. In such cases oven operates as if it is empty and foods can get burnt. And oven or the utensils can get damaged. Therefore, make sure that you just set the required cooking time and never leave the oven unattended during cooking.

Steam

- The moisture within the food may sometimes cause the oven to steam up when it is operating. This is normal.

Sugar

- When making foods with very high sugar content like puddings and tarts, follow the recommendations in your microwave recipe books.

If you exceed the recommended cooking time, this may result in the food burning or damage to your oven.

Food density

- Light, porous items such as bread and cakes will take less time than heavy, dense items such as roasts and stews. Exercise caution when microwaving porous items since they do not have hard, dry surfaces.

Bones and fat content

- Bones conduct heat and fat cooks faster than meat. When cooking pieces of meat containing bones or fat, ensure that they are cooked evenly and not overcooked.

Food colour

- Meat or poultry that has been cooked for fifteen minutes or more will brown gently in its own fat. To give food that has been prepared quickly a more appetizing and roast complexion, you can cover it with barbecue or soy sauce. If you only use a little of this sauce it will not affect the essential flavor of the food.

Reducing the internal pressure in food

- Many kinds of foods are covered in skins. Steam builds up inside as they are cooked which may cause them to burst. To avoid this, the skin should be pierced with a fork or knife. You should apply this procedure with potatoes, chicken livers, mussels, egg yolks, sausages and certain kinds of fruit and vegetable.

Turning and stirring items while cooking

- It is important to stir items when you are microwaving them. In conventional cooking food is stirred to mix it. In microwave cooking, however, food is stirred to achieve equal heat distribution. Always stir from the

outside towards the middle because the outside heats up before the middle.

- With bulky and elongated items like roasts and whole poultry, you should turn them over to ensure that the top and bottom are equally cooked. Indeed, you may have to turn sliced meat and chicken over.
- Turning items over and stirring whilst cooking are important to ensure that all sides are equally well done.

Different cooking times

- To begin with, always try out the minimum cooking time and check whether the item is done. The cooking times given in this manual are approximate values. Cooking times may vary according to the dimensions and types of the food and containers.

Standing time

- Leave the food to stand for a while after removing from the oven. When defrosting, cooking and reheating, leaving the items to stand for a while invariably produces better results. This is because the heat will spread evenly around the food.

Inside the microwave oven, food will continue to cook even after the oven has been turned off. The standing period will raise the heat of the food by between 3°C and 8°C. This process is maintained not by the microwave oven but by the heat within the food. The standing time may vary according to the kind of food. Sometimes this period is as short as the time taken to remove the food from the oven and serve it. This period may extend to as long as ten minutes with large items.

- Remove food from its plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances it may be necessary to cover your food with a special clinging, nylon film.
- It is especially recommended with items like meat, chicken, bread, cakes and cream sauce to remove them from the oven before they are fully cooked and leave them to stand until fully cooked.

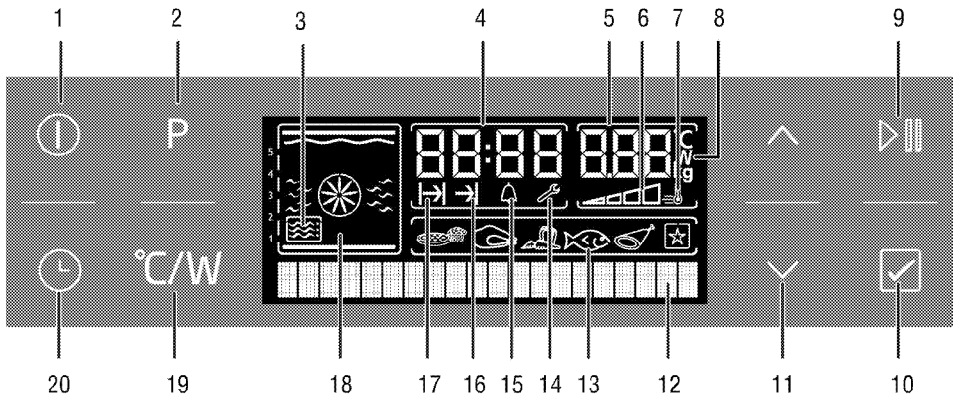
How to use the microwave oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Your microwave oven operates in 3 different principles, namely, only microwave, only oven function, and combined mode.

Operating mode	Description
Microwave	When the oven operates in microwave mode only, it creates heat directly inside the meal. You may use the microwave for warming meals or drinks, thawing or cooking. In microwave, meals are cooked but not roasted.
Oven function	Only the oven heaters cooks the meal by heating it up. You may use the oven for all kinds of cooking and also for thawing. Meals are both cooked and roasted in the oven function.
Combined mode	In the combined mode, both the oven heaters and the microwave operate concurrently. Meals are cooked and roasted in a shorter time in the combined mode.



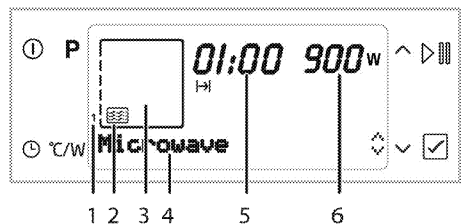
- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display.

Only the and keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See: *Settings menu*, page 46.

Operating in microwave mode

1. Touch to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.

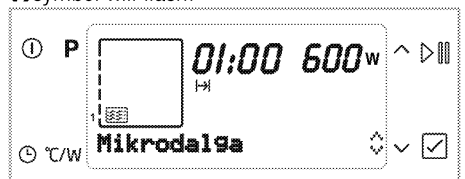


- 1 Rack positions
- 2 Microwave symbol
- 3 Function display
- 4 Text display
- 5 Cooking time field: Indicates the set cooking time.
- 6 Microwave power/temperature/weight indicator field

This screen contains microwave mode with the microwave power level, recommended rack position and cooking time.

3. If you want to change the microwave power level, touch once to reach the power setting display.

Wsymbol will flash.

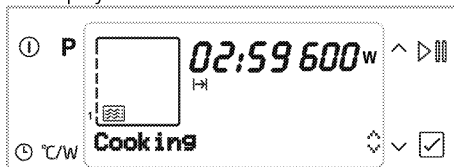


4. Touch until the desired power level appears in the power level field. Touch to set the level when the desired value appears on the display.

- For cooking time, touch for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
- Touch to select the desired cooking time and confirm the setting with . Once the cooking time is set, will be displayed continuously.



- If cooking time and power level values are suitable, touch to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



If the oven door is opened during cooking, "Paused" appears on the display and microwave cooking is canceled.

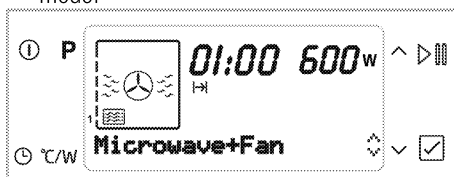
Cooking stops when the oven door is opened. You must touch again to resume cooking after closing the oven door.

» The oven will be operate on the level set, until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

- After the cooking is completed, "Good appetite" appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key.

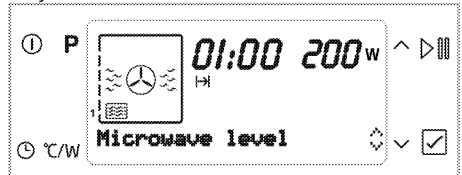
Operating in combi mode

- Touch to switch on the oven.
- Touch to select the desired combi mode.



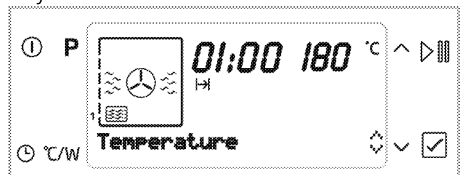
- If you want to change the microwave power level, touch once to reach the power setting display.

W symbol will flash.

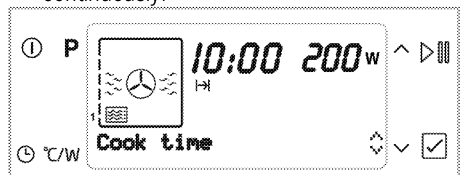


- Touch until the desired power level appears in the power level field. Touch to set the level when the desired value appears on the display.
- If you want to change the temperature in combi mode, touch twice to reach the temperature setting display.

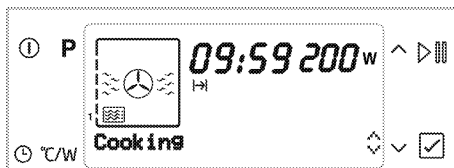
°C symbol will flash.



- Touch until the desired temperature appears in the temperature indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
- For cooking time, touch for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
- Touch to select the desired cooking time and confirm the setting with . Once the cooking time is set, will be displayed continuously.



- If the cooking time, power level and temperature values are suitable, touch to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



i If the oven door is opened during cooking, "Paused" appears on the display and microwave cooking is canceled.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. At the same time the oven will continue to run at the set microwave power level. The oven lamp is lit during the cooking process.

i During cooking, microwave level and cooking time can be changed.

i Oven clock displays cooking time in minutes and seconds format.

i In microwave cooking alone or combi mode cooking at low temperatures, odour may remain after taking out the food since the oven will be cold while cooking takes place. In such a case, operate your oven in fan assisted cooking mode at 230 °C for 20 minutes.

i Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 12 minutes at highest power level. On other power levels, this time may reach to 90 minutes.

i While making any setting, related symbols will flash on the display.

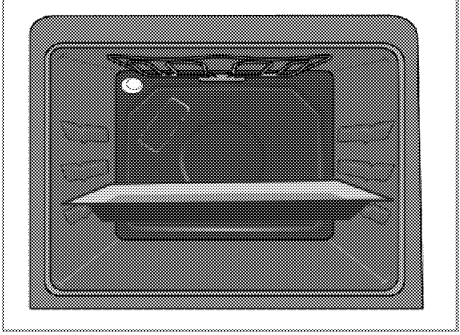
i Programme will be cancelled if a power failure occurs. You need to program the oven again.

i Current time cannot be set if the oven is operating at any function or a semi- or full-automatic programming was made.

i Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Switching off the electric oven

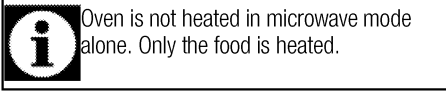
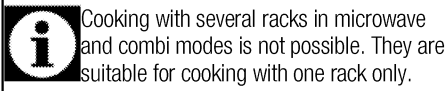
Touch **Ⓛ** to switch off the oven.



First rack of the oven is the bottom rack. **Use only the first rack for microwave cooking.**

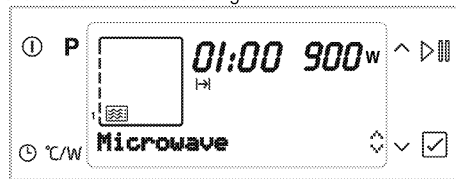
Operating modes for microwave

The order of operating modes shown here may vary according to the arrangement on your product.



Microwave

Only the microwave operates. It may be used to warm meals and drinks, as well as cooking. Meals are cooked without roasting.



Microwave+Fan Heating

Oven's rear heater also operates together with the microwave. Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. You can cook your meals in a short time and roast at the same time.



Microwave+Full Grill

Microwave and the grill on the ceiling of the oven operate. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Microwave+Full Grill+Fan

Microwave and hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Microwave+Defrost

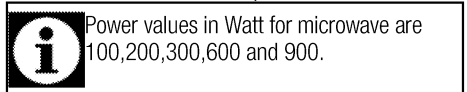
Microwave and only the fan (on the rear wall) operate.

It is suitable for thawing frozen grained food at room temperature slowly and cooling down the cooked food.



Function table

Function table indicates the functions that can be used in microwave and combi modes and their respective maximum and minimum temperatures.



Function	Power range (W)	Temperature range (°C)
Microwave	100-900	-
Microwave+Fan Heating	100-600	40-280
Microwave+Full Grill	100-600	50-280
Microwave+Full Grill+Fan	100-600	50-280
Microwave+Defrost	100-600	-

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.



1st rack of the oven is the bottom rack. Use only 1st rack in microwave cooking.

Dish	Cooking mode	Weight (gr)	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Cooking time (approx. in min.)
Chicken baguette	Microwave+Fan supported	1000	210	600	25
Whole chicken	Microwave+Fan supported	1500	15 min. 230 then 200	600	35
Frozen pizza	Microwave+Fan supported	450	230	200	8
Turkey, thigh (boned)	Microwave+Grill+Fan	1000	230	300	30
Fresh large potatoes	Microwave+Fan supported	1000	180	600	25
Potatoes graten *	Microwave+Fan supported	1250	180	600	25
Dalyan meatball	Microwave+Fan supported	1800	5 min. 230 then 170	300	20
Whole fish	Microwave+Grill+Fan	1000	250	600	10
Sticks of fish pane	Microwave+Fan supported	600	230	300	12
Dumplings with tomato and potato	Microwave+Fan supported	1500	210	200	35
Convenience food (Chickpea with meat)	Microwave	400		600	3,5
Pilaf	Microwave	400		600	4

Please make preheating before cooking in combi mode. Preheating should be made by oven operating modes.

* It is suggested to add planed kashar cheese onto it during the final 5 minutes of cooking.

Defrost



Dish	Weight (gr)	Microwave power (W)	Dissolution time (min.) (approximately)	Waiting time (min.)	Suggestions
All red meat	250	200	6	10	Turn over after half of the time
	500	200	12	10	Turn over after half of the time
Ground meat	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Turn over after half of the time
Whole chicken	1500	200	25	10	Turn over after half of the time
Chicken legs	750	300	7	10	
Chicken baguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Whole fish	250	200	7	5	Turn over after half of the time
	500	200	10	5	Turn over after half of the time
Sausage	300	200	5	5	

Ready meals functions

Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit.


To select the Ready Meals functions:


1. Touch  to switch on the oven. Initial operation screen appears when the oven is switched on.
2. Touch **P** twice to select the Microwave Ready Meals function display. In this step, "**Lamb casserole**" and the  symbol appears on the display.



3. Touch  to select the desired food.
4. Touch  to start cooking.



Touch  to start cooking for meals that do not require preheating.

5. If the meal you have selected requires preheating, "**Preheating**" appears on the display.
6. "**Place the tray**" appears on the display and an alarm signal is heard after preheating is completed, or when you press  to start cooking for meals that do not require preheating.
7. Put your meal into the oven and close the oven door.

Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

8. After the cooking is completed, "**Good appetite**" appears on the display and alarm signal is heard.



To stop the alarm signal, just press any key.



"Back" command that appears on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the initial function screen by pressing **P**.

LAMB EN COCOTTE

INGREDIENTS

- 150 g of lamb meat cubes
- 100 g of onion
- 20 g of red peppers
- 20 g of green peppers
- 40 g of fresh potatoes
- 20 g of eggplants
- 100 g of tomatoes
- 2 cloves of garlic
- ½ table spoon of tomato paste
- 1 table spoon of olive oil
- 10 g of butter
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Dice the onion, red pepper, green pepper, potato, eggplant and tomato coarsely.
- Chop the garlic coarsely.
- Blend chopped vegetables, lamb meat cubes and other ingredients well within a bowl.
- Pour the mixture into a lidded glass dish, and add butter in pieces.
- Lid the bowl.
- Place the lidded glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve the meal after resting it for 10 minutes after cooking.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENTS

- 40 g of diced, fine-chopped onion

- 2 pcs of diced, fine-chopped mushrooms
- Fine-chopped 1 clove of garlic
- 70 ml of cream
- Salt
- Black pepper
- 150 g of beef tenderloin fillet
- 1 pc of flaked pastry
- 1 scrambled egg
- 1 table spoon of olive oil

- ✱ 2 whole sea basses of 300 gr, each (600 g)
- ✱ 90 gr of julienne-cut onion (at the thickness of 3 to 4 mm)
- ✱ 1 middle-sized potato (ringed at the thickness of 1 to 4 mm)
- ✱ 1 fresh sprig of thyme leaves
- ✱ 1 fresh sprig of dill
- ✱ 1 clove of finely chopped garlic
- ✱ 1 lemon peel grater
- ✱ 1 bay leaf
- ✱ 10 ml of lemon juice
- ✱ Butter
- ✱ 10 ml of olive oil
- ✱ Salt, black pepper

PREPARATION

- Heat the pan, pour 1 tablespoon of olive oil into a pan heated enough. Seal each surfaces of the fillet, which was flavored with salt and black pepper, on the pan (make sure the meat is not cooked completely). Cool the meat completely.
- Fry onion, mushroom and garlic in another pan. When the water released by the mushrooms has boiled away, add cream and cook the mixture until it is thickened. Cool the mixture completely.
- Flour the flaked pastry which is kept for 1 hour at ambient temperature and roll out a little bit with rolling pin.
- Spread half of the cooled mixture in the middle of the rolled-out flaked pastry with the help of a spoon, place the fillet onto it and fold the pastry around the fillet, (brush egg on the seam side so that the flaked pastry stick to each other).
- Place the food on the plate, seam side down.
- Brush beaten egg yolks all over the top.
- Place the plate on the 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.

PREPARATION

- ✱ Rub the fish with salt, black pepper and butter.
- ✱ Mix potato, onion, fresh thyme leaves, fresh dill, garlic, lemon peel grater, bay leaf, lemon juice and olive oil within a bowl.
- ✱ Oil the cake tray.
- ✱ Place half of the onions in the middle of the oiled tray and line up the potatoes around the onions.
- ✱ Stuff the fish with the other half of the onions and then place them onto potato and onions.
- ✱ Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.

SLICED MEATBALL WITH VEGETABLES INGREDIENTS

- 1 middle-sized onion
- 1 small sized red pepper
- 1 small sized green pepper
- 1 small sized yellow pepper
- 1 small sized eggplant
- 1 small sized courgette
- 2 middle-sized tomatoes
- 25 g of butter
- 0.5 kg of minced meat
- 175 g of bread crumbs
- 1 table spoon of tomato paste

SEA BASS INGREDIENTS

- 1 egg
- 30 ml of cream
- 1 desert spoon of red pepper flakes
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Melt the butter in a saucepan. Add the finely diced onion and eggplants to the oil and fry.
- Add the finely diced red, green and yellow peppers to the mixture and fry a little more.
- Add the finely diced courgettes and tomatoes to the final mixture and fry (make sure all the vegetables do not get too soft), allow the mixture to cool down completely.
- Knead the minced meat, egg and cream well in another bowl.
- Add the cooled vegetable mixture, salt, black pepper, red pepper flakes and bread crumbs to the minced meat mixture and knead all ingredients well until they reach meatball stiffness.
- Place oily paper on the standard tray and place the minced meat which is given cylindrical shape onto the tray.
- Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve the meatball by slicing after resting it on the tray for 5 minutes after cooking.

BETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE

INGREDIENTS

- * 10 beetroots of 50 gr, each
- * 2 oranges
- * 2 lemons
- * 90 ml of balsamic vinegar
- * 100 ml of olive oil
- * 1 vanilla bean
- * Salt
- * Black pepper
- * 3 fresh sprigs of thyme
- * 2 cloves of garlic

- * 2 bunches of rockets
- * 10 small sized vine tomatoes (cherry)
- * 100 g of goat cheese

PREPARATION

- * Mix balsamic vinegar, orange peels, lemon peels, kernel of vanilla bean, olive oil, finely chopped garlic and fresh thyme (marinating liquid).
- * Marinate all beetroots with their peels on in the marinating liquid.
- * Line up all marinated beetroots on a glass dish with lid, together with marinating liquid and close the lid.
- * Place the lidded glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the beetroots.
- * Take the cooked meal off the oven and let it cool.
- * Peel and slice the cooled beetroots with the help of a knife.
- * Blend coarsely chopped rockets, dimidiated cherry tomatoes, slices of oranges with peeled skin and sliced beetroots.
- * Add the cooked and cooled marinating liquid, salt, black pepper and sliced goat cheese pieces to the mixture, mix it and then serve.

POTATO GRATIN

INGREDIENTS

- * 200 g of fresh potatoes
- * 100 ml of cream
- * 1 small handful of nutmeg powder
- * Salt
- * Black pepper
- * 1 clove of finely chopped garlic
- * 1 bay leaf
- * 1 fresh sprig of thyme
- * 1 tea spoon of butter

PREPARATION

- * Chop potatoes in very fine slices (1-2 mm) and leave in water for 30 minutes.

- * Boil cream, nutmeg powder, salt, black pepper, finely-chopped garlic, bay leaf and thymes.
- * Spread butter within a glass bowl and line up the potatoes as 2 lines. Pour the half of the mixture onto it as extremely hot. Line up potatoes as another 2 lines and pour the remaining mixture onto it as extremely hot.
- * Place the glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- * Place a glass lid reversed on the meal that is taken off the oven (this applies pressure on the meal and make it flat-shaped) and allow it to rest.
- * Slice potato gratin that is completely cooled.
- * Heat the pan, pour 1 tablespoon of olive oil into the pan heated enough and heat/fry each surfaces of sliced potato gratin.
- * It is recommended to serve hot.

HOT CAKE WITH CHOCOLATE SAUCE

INGREDIENTS

- * 2 table spoons of flour
- * 2 table spoons of sugar
- * 2 table spoons of milk
- * 1 table spoon of oil
- * 1 table spoon of cocoa
- * 1 egg

INGREDIENTS FOR CHOCOLATE SAUCE

- * 50 g of cream
- * 50 g of bitter chocolate

PREPARATION

- Blend flour, cocoa and sugar well within a bowl.
- Add milk, oil and egg to the mixture and stir it well.
- Fill the soufflé dish with the cake mixture up to the half.
- Place the soufflé dish on the tray and cook it on the non-preheated oven.
- Boil the cream in a separate bowl and take it off the stove. Add the shredded bitter chocolate to the cream and stir

until the chocolate melts (chocolate sauce).

- Pour the chocolate sauce onto hot cake and serve it.

FLAKED PASTRY ROLLS WITH CINNAMON AND GRAPES

INGREDIENTS

- * 6 pcs of flaked pastry
- * 1 egg yolk

STUFFING INGREDIENTS

- * 100 ml of water
- * 100 g of sugar
- * 1 tea spoon of raisin
- * 1 water glass of powdered nut
- * ½ water glass of coconut
- * 1 tea spoon of cinnamon

PREPARATION

- Boil water and sugar in a saucepan. Take the mixture off the stove. Add powdered nut, coconut and cinnamon and mix, then allow the mixture to cool down completely (stuffing).
- Flour the flaked pastry which is rested at ambient temperature for 1 hour and roll out a little bit with rolling pin.
- Spread the stuffing ingredients onto the rolled-out pastry with the help of a spoon and scatter raisins on it.
- Roll the pastry and cut into pieces as 3 cm.
- Place oily paper onto the cake tray and line up the rolls on the tray with spaces between them, spread egg yolk on the cut surface.
- Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve warm.

STUFFED GRAPE LEAVES WITH OLIVE OIL

INGREDIENTS

- * 500 g of vine leaf in salt
- * ½ tea glass of olive oil
- * Hot water
- * Half lemon juice

STUFFING INGREDIENTS:

- * 4 onions
- * 1 tea glass of olive oil
- * 2 table spoons of pine nut
- * 2 water glasses of rice
- * 1 table spoon of dried mint
- * 1 dessert spoon of black pepper
- * 1 desert spoon of cinnamon
- * 5-6 g of granulated sugar
- * 2 table spoon of currant
- * 1 water glass of chopped parsley
- * 1 desert spoon of salt

PREPARATION

- * Fry the onion with olive oil, add rice to the mixture and fry a little more. Add all other stuffing ingredients to the mixture and rest them.
- * Line up the rolled vine leaves as single line in a sufficiently large lidded glass bowl.
- * Add the olive oil, lemon juice and hot water mixture in a way that the mixture will not exceed the upper surface of the vine leaves.
- * Lid the bowl.
- * Place the lidded glass bowl with a tray on the 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- * It is recommended to serve the stuffed vine leaves after resting them at the ambient temperature for 1 hour and then at the refrigerator.

CHICKEN DRUMSTICK

INGREDIENTS

- * 3 pcs of chicken drumstick
- * 3 middle-sized potato (ringed as 1-cm thickness)
- * 2 julienned onion (at a thickness of 3 to 4 mm)

INGREDIENTS FOR MARINATING LIQUID

- * 1 clove of garlic
- * ½ tea spoon of black pepper
- * 1 tea spoon of salt
- * 50 ml of red vine vinegar
- * 1 table spoon of granulated sugar
- * 1 table spoon of molasses
- * 1 table spoon of honey
- * 1 lemon's juice
- * 2 fresh sprigs of thyme leaves
- * 3 ml of hot pepper sauce
- * 1 tea spoon of red pepper
- * 200 ml of olive oil

PREPARATION

- * Smash the garlic and mix all marinating ingredients.
- * Mix chicken drumsticks with half of marinating liquid and mix the other half with tomatoes, potatoes and onions and marinate the mixture for 2 hours.
- * Line up the chicken drumsticks in the middle of the standard tray. Place potatoes around chicken drumsticks, and onions and tomatoes between chicken drumsticks.
- * Cook the meal by placing the tray on a shelf of the preheated oven.
- * Rest the meal for 5 minutes after cooking and then service.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



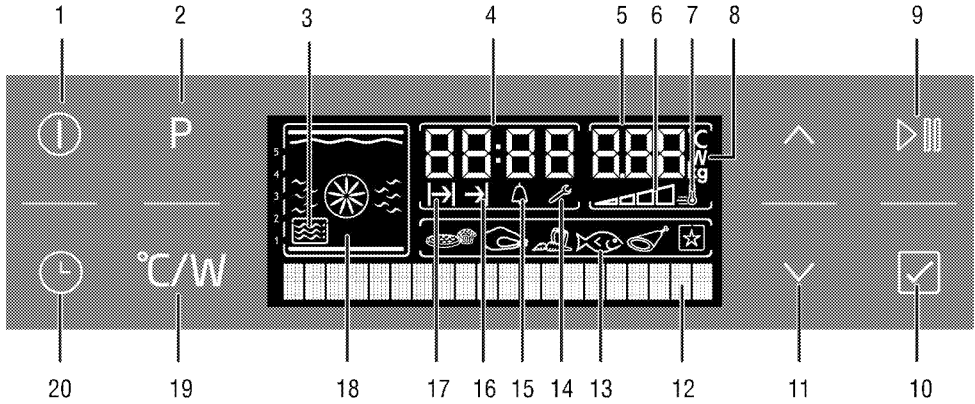
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven



Before using the oven, set the time. If the time is not set, oven will not operate.



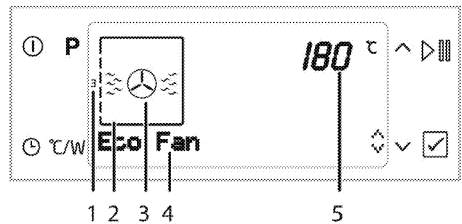
- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display.

Only the ⏻ and ⏪ keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See *Settings menu*, page 46

Selecting the temperature and operating mode

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.



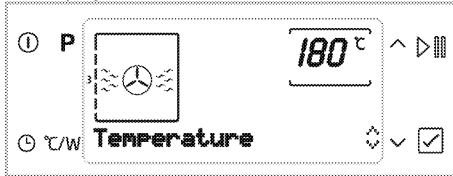
- 1 Rack positions
- 2 Function display
- 3 Function symbol
- 4 Text display
- 5 Temperature/weight indicator field

This screen contains the recommended temperature in temperature/weight indicator field and the active heaters and recommended rack position in the function display.

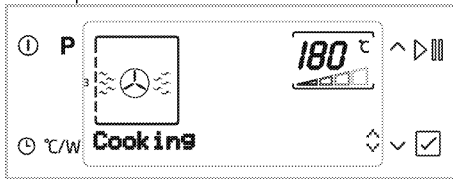
3. Touch ⏴/⏵ to set the desired operating function.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", and "Booster" (rapid heating) can be set.

- If you want to change the temperature, touch **°C/W** once to access the temperature display.



- Touch **^**/**v** until the desired temperature appears in the Temperature/Weight indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch **▶|||** to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display. Inner oven temperature levels will light up respectively until the oven attains the set temperature.









Switching off the electric oven

Touch **ⓘ** to switch off the oven.

Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

	Functions vary depending on the product model.
	Maximum adjustable cooking time in modes except "warm keeping" function is limited with 6 hours due to safety reasons.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

	Program will be canceled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco fan heating	180	160-220
Warm keeping	60	40-100

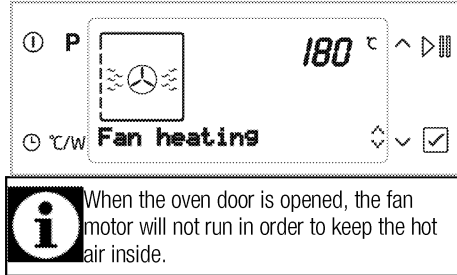
* Functions vary depending on the product model.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Fan heating

Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

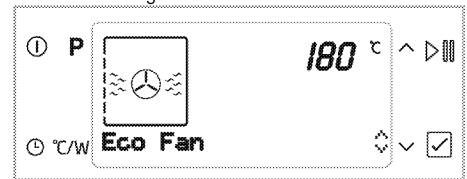


Low grill

- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Eco fan heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



Full grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Warm keeping

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

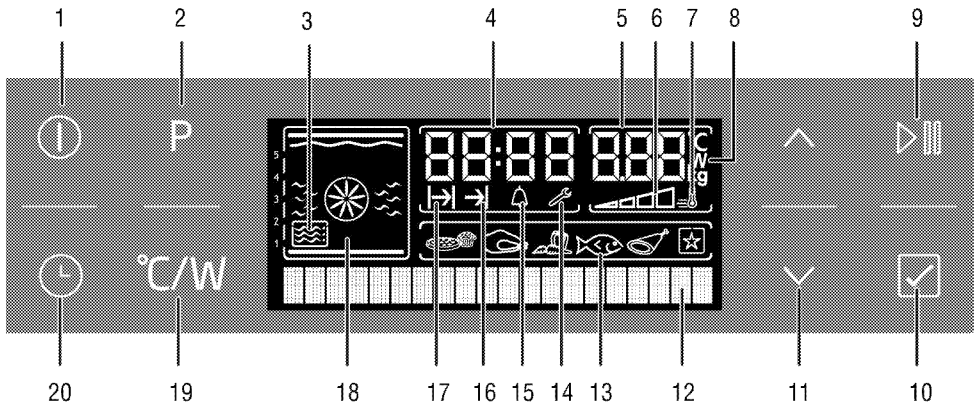


Low grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



How to operate the oven control unit



- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

2. Touch or to set the desired operation mode for oven.
3. For cooking time, touch once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
4. Touch or to set the cooking time. Touch to confirm. Once the cook time is set, will be displayed continuously.



5. Put your dish into the oven and close the oven door.
6. For cooking temperature, touch °C/W once to scroll to the "Temperature" on the text display.
7. Touch or to set the temperature.
8. Touch to start cooking. "Cooking" appears on the display.
 - » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

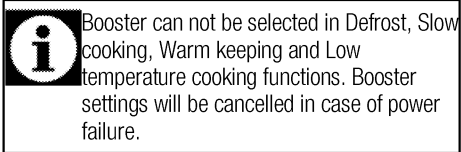
1. Touch to switch on the oven.

All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

- After the cooking is completed, **"Good appetite"** appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key.

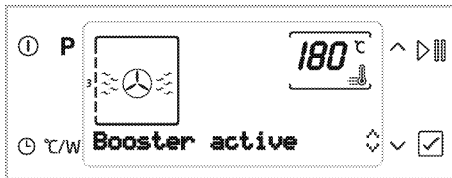
Setting the booster

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.



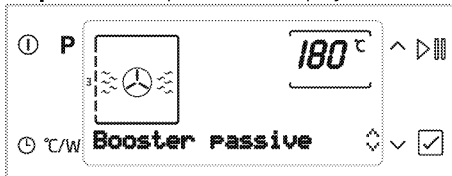
Select the desired cooking function and then:

- Touch **°C/W** with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
- Touch **^** to scroll to the **"Booster active"** option in the display. **≡** symbol will remain lit.



» **≡** symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

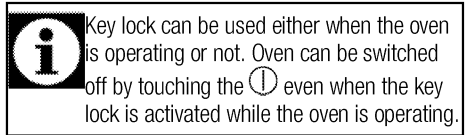
- To cancel Booster function, touch the **°C/W** with short intervals until **"Booster active"** appears on the display.
- Touch **^** to scroll to the **"Booster passive"** option in the display.



» When you return to the function selection display after this process, **≡** disappears.

Using the key lock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

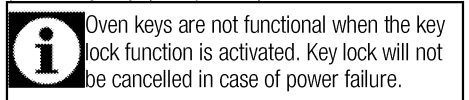


Activating the key lock

- Touch **1** with short intervals until **"Keylock passive"** appears on the display.
- Touch **^** to activate the key lock. After activating the keylock, **"Key lock active"** will appear on the display.

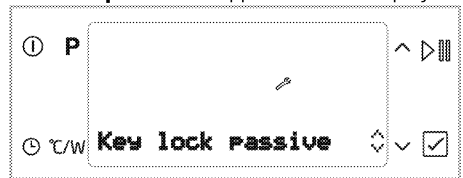


» After activating the key lock, "Key lock active" warning will appear on the display when you press any key (except **v**).



Deactivating the key lock

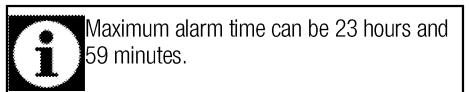
- Touch **v** to deactivate the key lock. **"Key lock passive"** appears on the display.



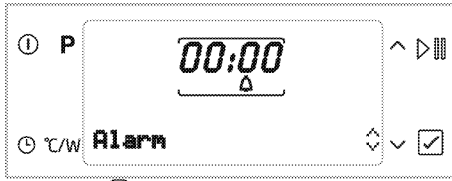
Using the timer as an alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



To set the alarm:



1. Touch with short intervals until appears on the display.
2. Touch or to set the time. remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Touch any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Touch with short intervals until appears on the display.
2. Touch until "00:00" appears on the display.

Cooking times table



The values specified have been determined in the lab. The values suitable for you may be different from these values.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		1	175	30 ... 40
Cakes in mould*	One level		1	175	50 ... 60
Fairy cakes*	One level		1	175	25 ... 35
Sponge cake*	One level		1	200	8 ... 15
Walnut cookies*	One level		1	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Dough pastry*	One level		1	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		1	190	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Leaven*	One level		1	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		1	200	30 ... 40
Beef steak (whole) / Roast	One level		1	25 min., 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		1	25 min at 220 and then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		1	15 min., 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		1	25 min., 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level		1	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is recommended to perform preheating for all foods.

Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door in Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		1	200	35 ... 40
Walnut cookies	One level		1	200	30 ... 35
Dough pastry	One level		1	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		1	200	40 ... 45

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature some 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature some 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Ready meals functions

Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks

especially and stored in the memory of the control unit.

In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

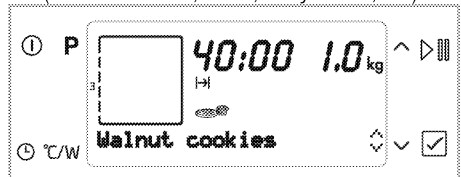
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Ready Meals functions:

1. Touch to switch on the oven. Initial operation screen appears when the oven is switched on.
2. Touch to select the Ready Meals function display. In this step, **"Cakes&breads&tarts"** appears on the display.



3. Touch to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&breads&tarts, Meat, Fish, Meat poultry, Special meals, Special).
4. Touch to confirm the Main Meal menu you have selected.
5. Touch to select the desired meal (Walnut cookies, Cake, Fairy cakes, etc).



6. Put your dish into the oven.
7. Touch to start cooking. **"Cooking"** appears on the display.
8. After the cooking is completed, **"Good appetite"** appears on the display and alarm signal is heard.

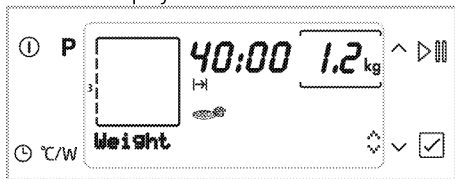




To stop the audio warning, just press any key.

i "Back" command appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the first function screen pressing **P**.

Before starting to cook in the Ready Meals menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:


1. Touch **°C/W** after selecting the desired meal. "Weight" appears and the **kg** symbol flashes on the display.



2. Touch  to set the weight and confirm by touching .

i Oven will change the temperature and the cooking time automatically on basis of the weight change.

i You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

3. Touch  to start cooking.

Convenience food menu:




May vary depending on the models

Cakes&breads&tarts	Meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Microwave
Walnut cookies	Baked lamb kofte	Roasted sea bass	Roast chicken < 1600 gr	Casserole	Fermenting	Lamb casserole
Vol au vent	Roast Beef	Steamed anchovies	Chicken, grilled	Macaroni cheese	Fried chestnut	Beef wellington
Cinnamon rolls	Dalyan meatballs	Haddock <merlans>	Chicken, fillet	Classic lasagna		Sea Bass
Raisin&lemon cake		Salmon, fillet	Roast duck	Moussaka		Sliced meatballs with vegetables
Cakes in cooking paper						Salad with goat cheese
Chocolate Brownies						Potatoes graten
Apple strudel						Hot cake with chocolate topping
Apple pie						Mille-feuille rolls with cinnamon and raisin
Rich pastry						Stuffed grape leaves with olive oil
						Chicken legs

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.




1. Touch  with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Touch  or  to select the desired level.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.




Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  with short intervals until "Contrast" appears on the display. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4. Touch  or  to select the desired contrast level.




Volume setting

Volume setting can only be made when the oven is switched off.

- Touch  with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Touch  or  to select the desired level.

Language Setting

Language can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  with short intervals until "Selected Language" appears on the display.
2. Touch  or  to select the desired language.









How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Touch  to switch on the oven.
2. Touch  or  to select the desired grill function. After the function is selected, "Temperature", "Cook time", and "Booster" (rapid heating) can be set.
3. If you want to change the temperature, touch  once to access the temperature display.
4. Touch  or  until the desired temperature appears in the Temperature/Weight indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  to start cooking. Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

Switching off the grill

1. Touch  to switch off the oven.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	2..3	20..25 min. #
Sliced chicken	2..3	25..35 min.
Lamb chops	2..3	20..25 min.
Roast beef	2..3	25..30 min. #
Veal chops	2..3	25..30 min. #
Toast bread	3	1..2 min.

depending on thickness

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning microwave oven part

- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl and microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult an Authorized Service Agent to have it replaced.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose this product together with the domestic wastes. It should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.



Be careful not to damage the door seal when cleaning the oven door. Do not operate the oven with damaged door seal.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and control knobs with a damp cloth and wipe them dry.



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 13* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

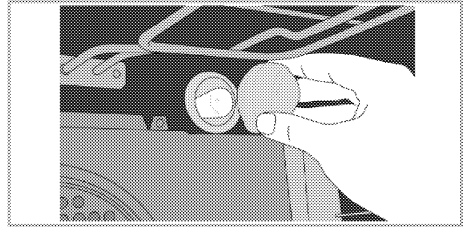


Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.

2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.

4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>>*This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>>*This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>>*Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>>*Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>>*Keylock may be enabled. Please disable it. (See.)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>>*Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>>*Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>>*Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>>*Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

There is no response when I keep the keys/buttons pressed for a long time

- Do not operate the oven. Switch off the circuit breaker and unplug the appliance. Call the Authorised Service Agent.

Microwave does not operate.

- Product is not plugged into the socket properly >>>*Insert the plug into the socket.*
- Door is not closed properly. >>>*Door should "click" while closing.*
- There can be an obstacle between the door and the front section of the oven. >>>*Remove the obstacle and close the door properly.*

Some strange noises are heard when the microwave is in operation.

- There is an electrical arc inside the oven resulting from a foreign metal object. >>>*Remove the metal object from the oven cavity.*
- Oven accessories contact the oven walls. >>>*Avoid the contact with the oven door.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

Food is not heated or heated too slow.

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Select the suitable cooking power and time for your food.*
- Amount of the food can be larger than normal or it may be colder than the normal level. >>>*Set additional cooking time. Check regularly to prevent the food from burning.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

Food is too hot, dry or burnt.

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Check whether you have selected the suitable cooking power and time for your food. Call Authorised Service Agent if your oven is damaged.*

Some noises are heard after the cooking time is over.

- Cooling fan may be in operation. >>>*This is not a fault. Cooling fan continues to operate after the oven is switched off. Fan will stop automatically when the temperature decreases to a certain level.*



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

