



Einbau-Backofen
Gebrauchsanleitung
Встраиваемая духовка
Руководство пользователя



BCW18501X

DE / RU

285.4461.24/R.AD/23.12.2019

7757782970

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung!

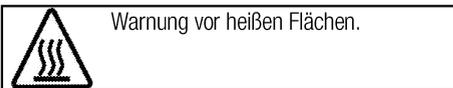
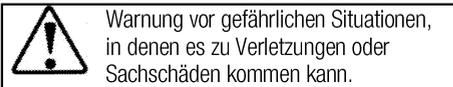
Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Sicherheit allgemein4
 Elektrische Sicherheit5
 Gerätesicherheit6
 Sicherheitsanweisungen zum Mikrowellenofen.7
 Bestimmungsgemäße Verwendung12
 Sicherheit von Kindern12
 Altgeräte entsorgen13
 Verpackungsmaterialien entsorgen13

2 Allgemeine Informationen 14

Überblick14
 Lieferumfang15
 Technische Daten16

3 Installation 17

Vor der Installation17
 Installation und Anschluss20
 Weitertransport21

4 Vorbereitungen 22

Tipps zum Energiesparen22
 Erste Benutzung22
 Uhrzeit einstellen22
 Erstreinigung des Gerätes23
 Erstes Aufheizen23

5 Bedienung Mikrowelle 24

Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren ..24
 Mikrowellenofen bedienen29
 Betriebsarten beim Mikrowellengaren33
 Garzeitentabelle34
 Rezepte-Funktionen35

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 51
 So bedienen Sie den Grill 51
 Garzeitentabelle zum Grillen 51

7 Pflege und Wartung 52

Allgemeine Informationen 52
 Mikrowellenofen reinigen 52
 Bedienfeld reinigen 53
 Backofen reinigen 53
 Ofenbeleuchtung auswechseln 53

8 Problemlösung 54

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) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben 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.

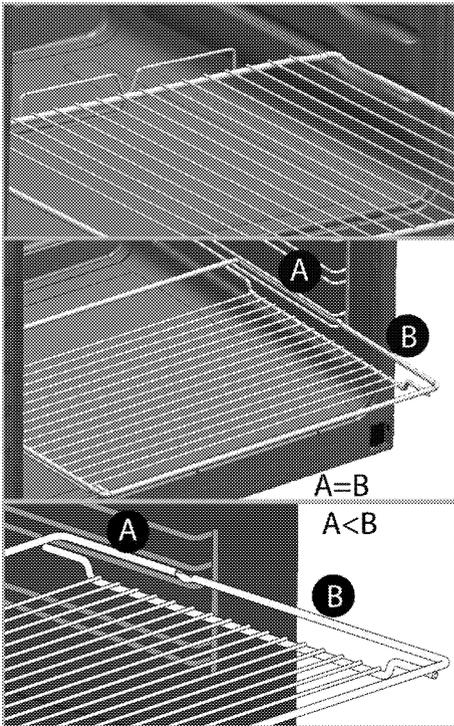
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Gerätesicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- 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.
- (Variiert je nach Produktmodell.) 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.
- **WARNUNG:** Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden.

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 Gläschen 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 kohlenensäurehaltigen 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 verquirter 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

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des

Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- 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

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

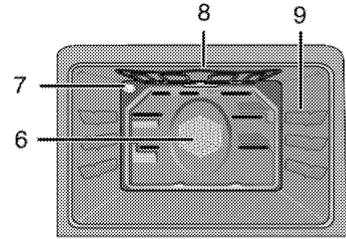
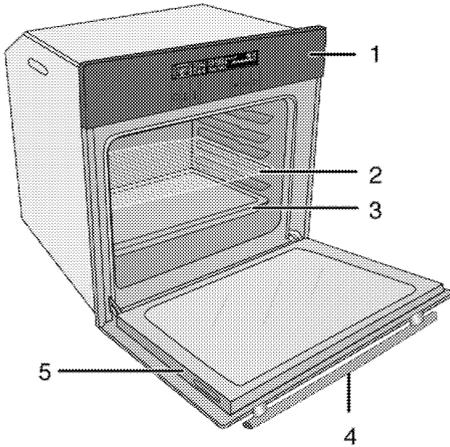
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

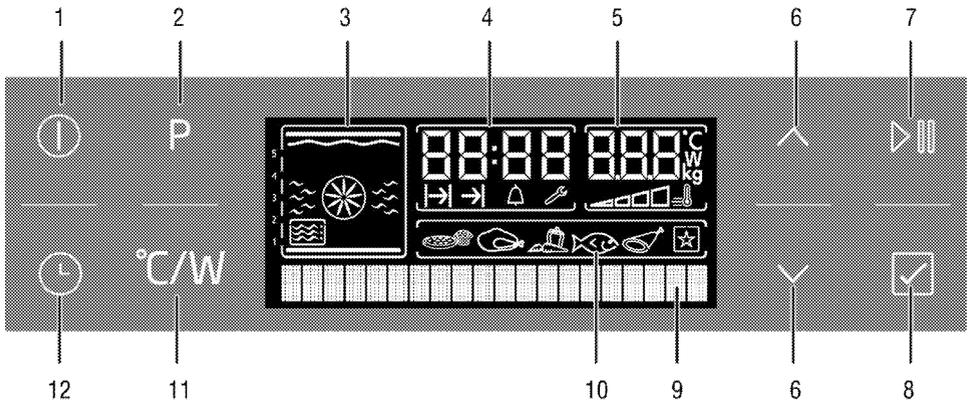
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Überblick



- | | | | |
|---|------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Lüftermotor (hinter der Stahlplatte) |
| 2 | Rost | 7 | Beleuchtung |
| 3 | Blech | 8 | Oberes Heizelement |
| 4 | Griff | 9 | Einschubpositionen |
| 5 | Ofentür | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Ein-/Austaste | 10 | Lebensmittelauswahl |
| 2 | Lebensmittelauswahl | 11 | Temperatur-/Gewicht-/Leistungs-/Schnellheizen-Einstelltaste |
| 3 | Funktionsanzeige | 12 | Zeiteinstelltaste |
| 4 | Uhrzeitanzeige | | |
| 5 | Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld | | |
| 6 | Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten | | |
| 7 | Start-/Stoptaste | | |
| 8 | Bestätigungstaste | | |
| 9 | Textanzeige | | |

Lieferumfang

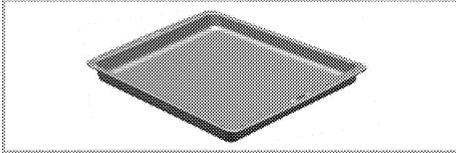


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähnte Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. **Bedienungsanleitung**

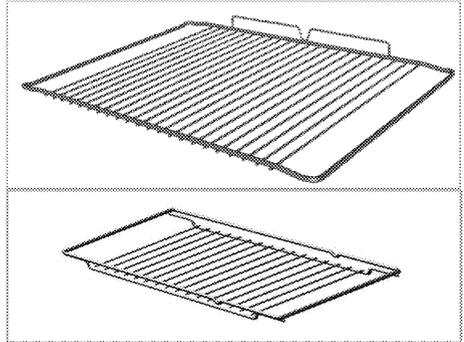
2. **Backblech**

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	48 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.



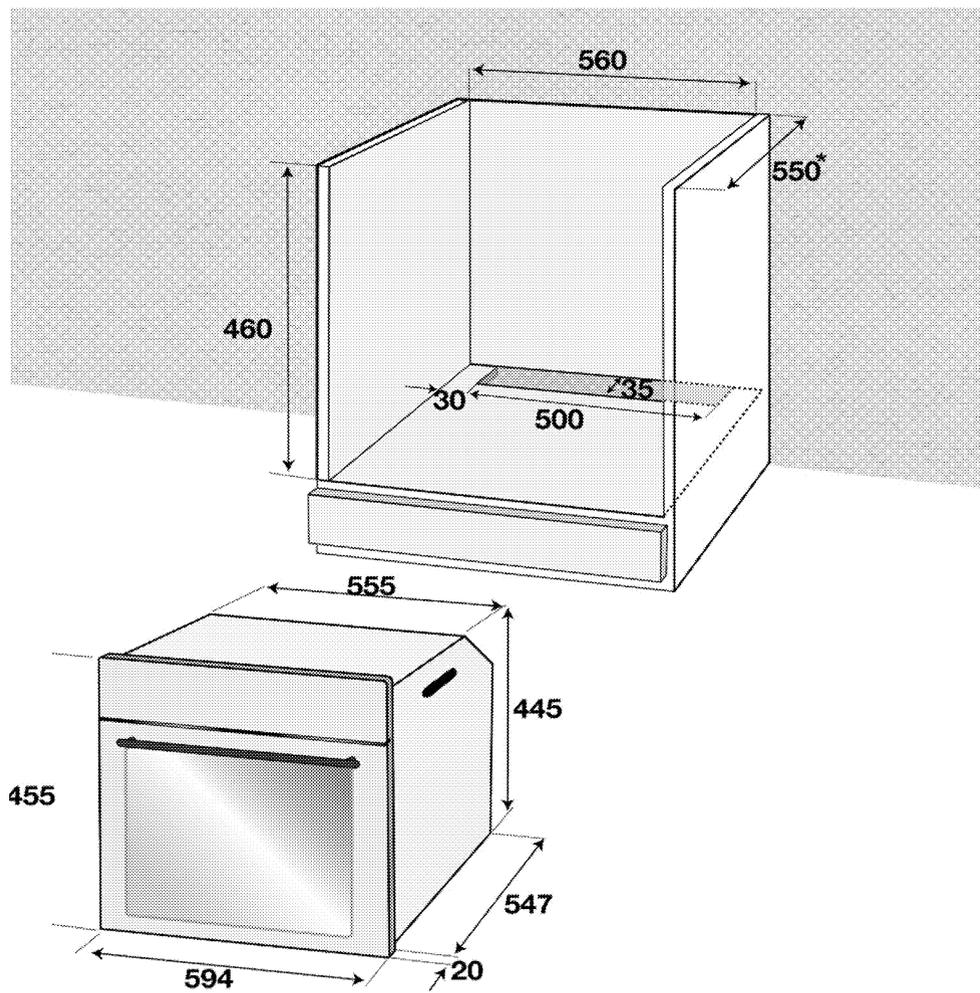
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



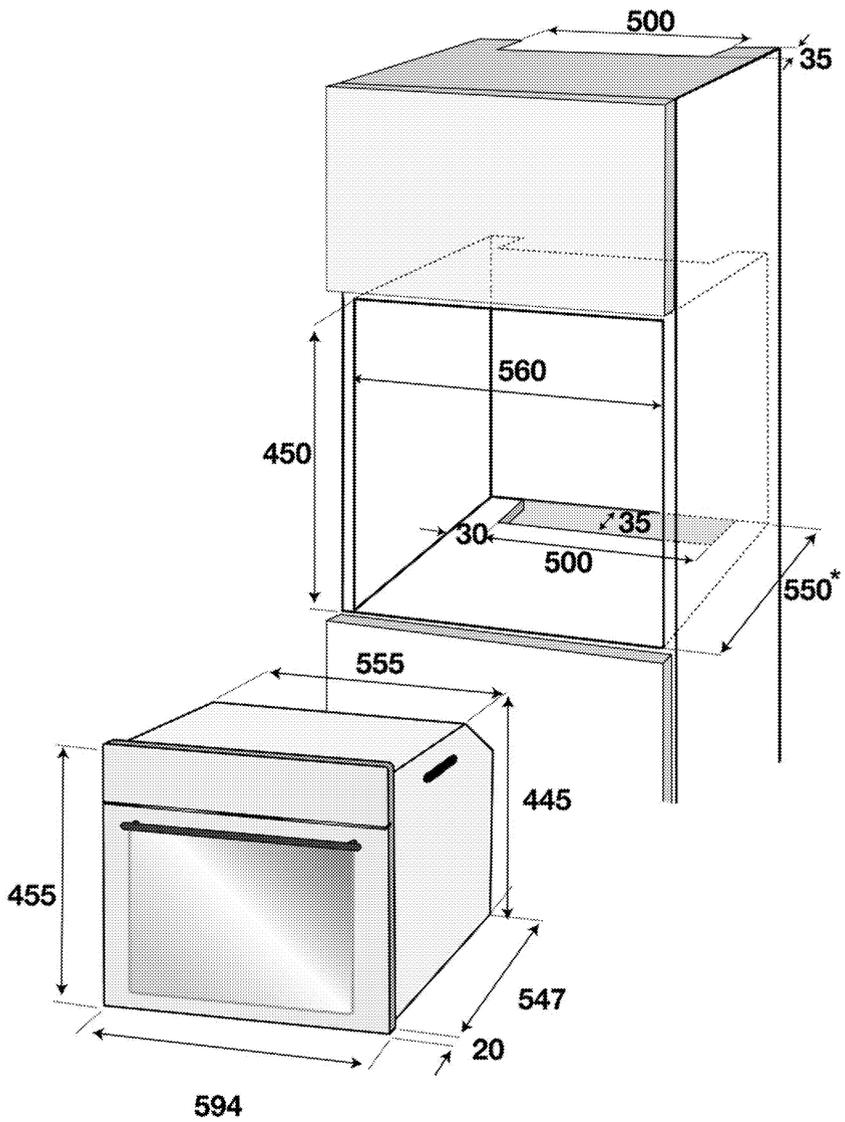
Tür und Türgriff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.



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!

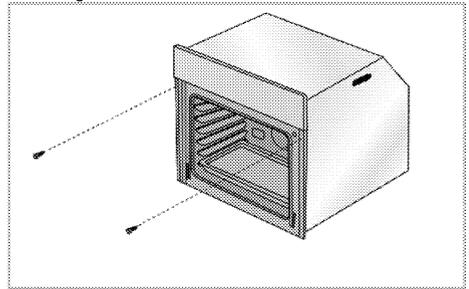


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über den Herd hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

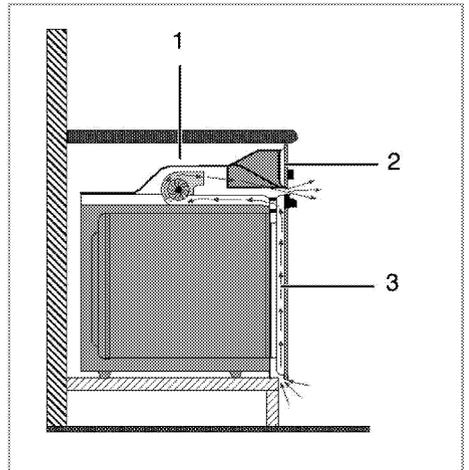
Gerät installieren

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 Einbauschränk und die Vorderseite des Gerätes.



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

- 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.

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.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

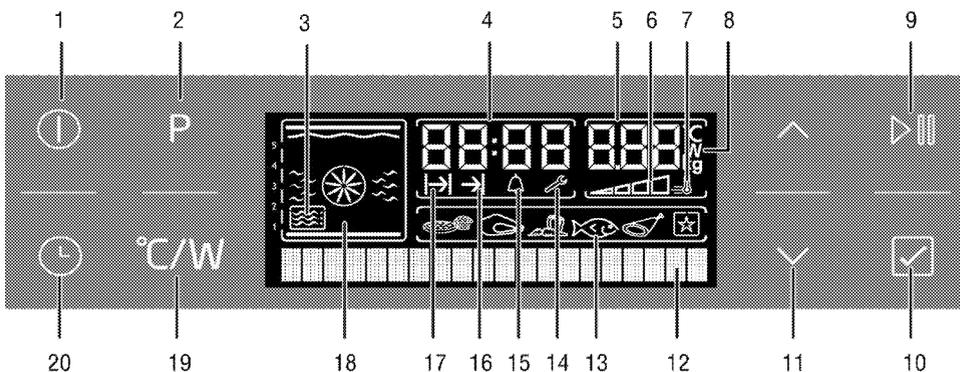
- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte 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.

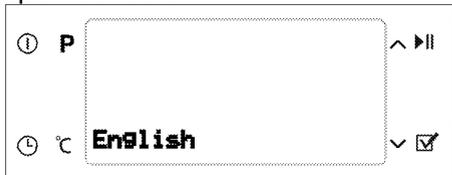


- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Ein-/Austaste | 11 | Temperatur/Zeit/Leistung erhöhen und verringern, Menünavigationstasten |
| 2 | Lebensmittelauswahl | 12 | Textanzeige |
| 3 | Mikrowellensymbol | 13 | Lebensmittelauswahl |
| 4 | Uhrzeitanzeige | 14 | Einstellungssymbol |
| 5 | Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld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

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 Grillleistung; 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.

Warum sich Lebensmittel erhitzen

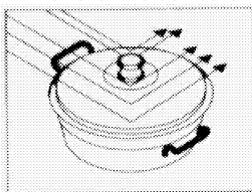
Die meisten Lebensmittel enthalten Wasser und Wassermoleküle vibrieren, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Reibung zwischen Molekülen erzeugt Hitze, wodurch die Temperatur der Lebensmittel steigt, sie aufgetaut, gegart oder warmgehalten werden. Durch die in den Lebensmitteln erzeugte Hitze

- 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.

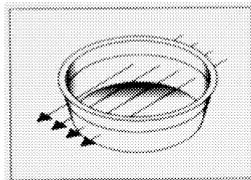
Zum Mikrowellengaren geeignete Behälter

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

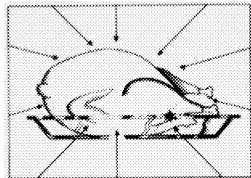
Mikrowellen werden durch Metall reflektiert,...



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



... und werden durch Lebensmittel absorbiert.



ACHTUNG

Brandgefahr!

Stellen Sie jedoch niemals metallische oder mit Metall abgedeckte Behälter in Ihren Mikrowellenofen.



ACHTUNG

Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist, oder ohne Backblech. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

- 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 Kunststoffteller	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.

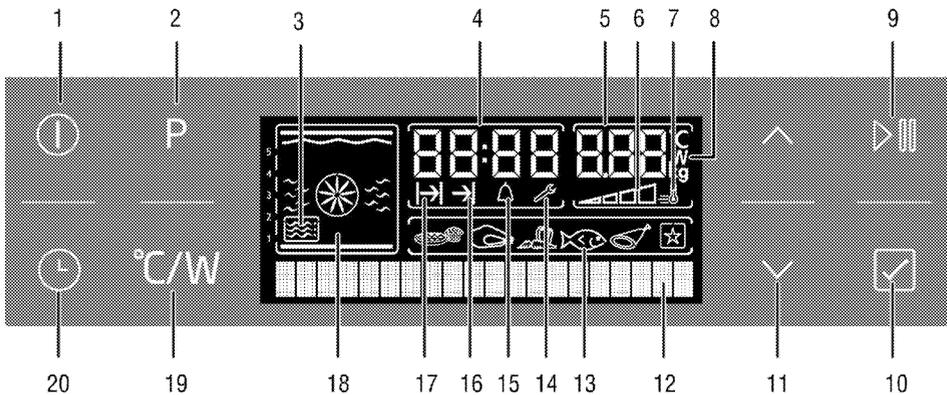
Mikrowellenofen bedienen



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.

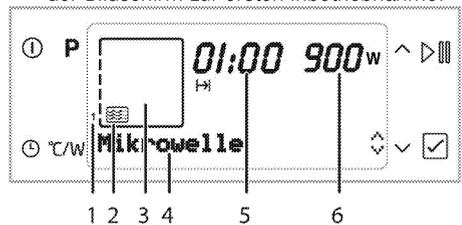


- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahlstaste
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld
- 6 Ofentemperatursymbol
- 7 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
- 8 Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol
- 9 Start-/Stoptaste
- 10 Bestätigungstaste
- 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

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 ① und ②. Sie können sämtliche Funktionen im Einstellungs Menü ausführen. Siehe *Einstellungs Menü*, .

Mikrowellenmodus bedienen

1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes ①.
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.

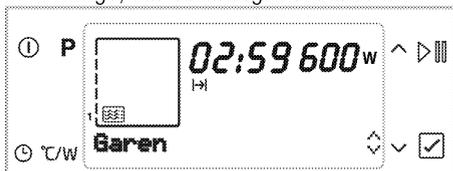
3. Falls Sie die Mikrowellenleistung ändern möchten, berühren Sie ⑨ – die Leistungseinstellungsanzeige erscheint. Das Symbol **W** blinkt.



- 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.

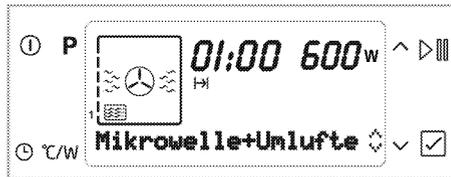
» Der Ofen arbeitet bis zum eingestellten Garzeitende bei der eingestellten Stufe. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

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

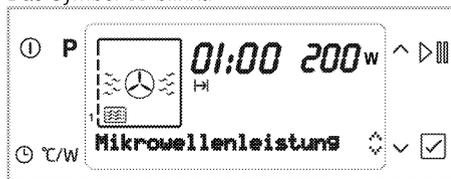
Kombinationsmodus bedienen

- 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.

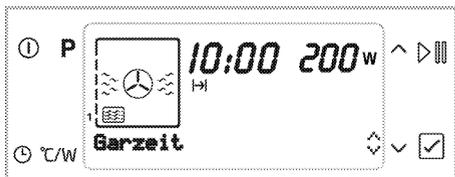


- Berühren Sie , bis die gewünschte Leistungsstufe im Leistungsstufe-Feld erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der gewünschten Stufe.
- Falls Sie die Temperatur im Kombinationsmodus ändern möchten, berühren Sie zweimal $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ – die Temperaturanzeige erscheint.

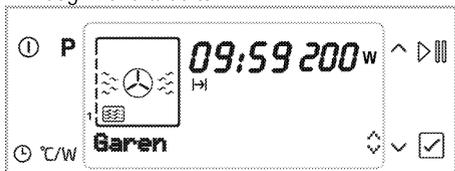
Das Symbol $^{\circ}\text{C}$ blinkt.



- 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.

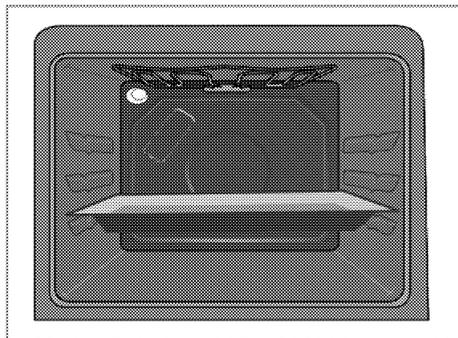
i Während des Garens können Mikrowellenleistung und Garzeit geändert werden.

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 Ihren Ofen in solch einem Fall bei 230 °C 20 Minuten lang im Umluftbetrieb arbeiten.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit \odot 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.



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



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.



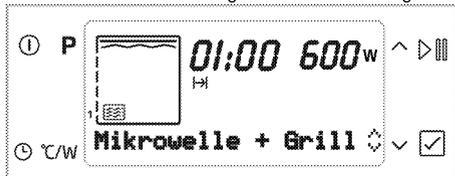
Mikrowelle + Umluft

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.

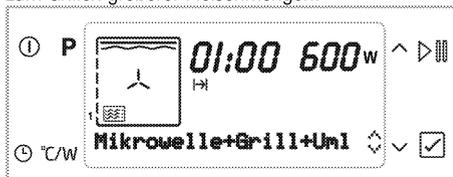


Mikrowelle + großer Grill

- 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

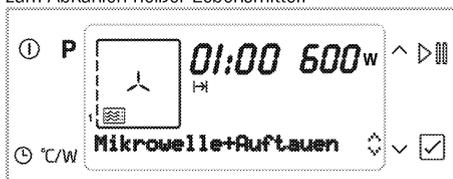
Durch den Lüfter werden Mikrowellen und heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- 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.



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 – 230
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 gehobelten Kaşar-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

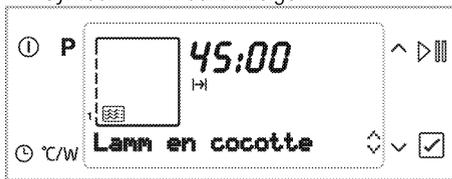
Im Rezepte-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden.

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 .



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.



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 Fleischkloß 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 Peperonisoße
- * 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.



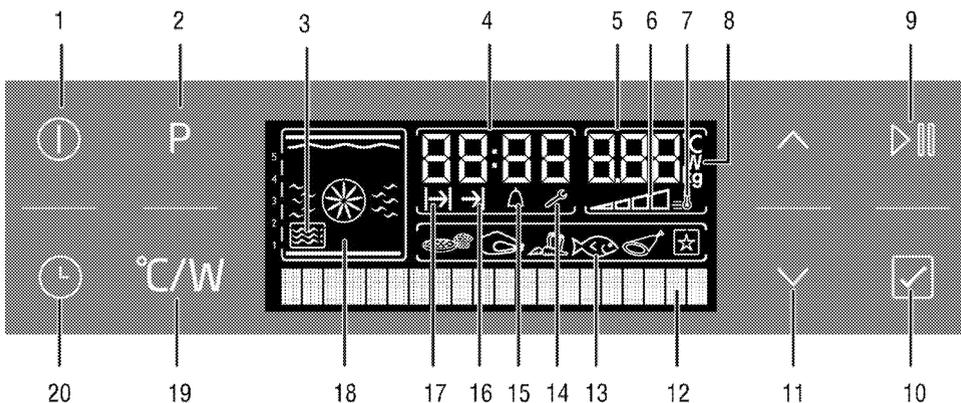
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

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.



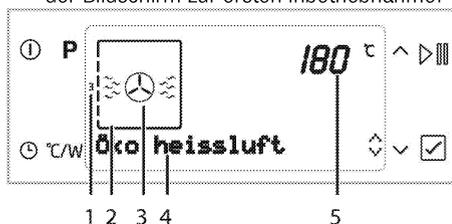
- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahl
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichts-/Mikrowellenleistungsanzeigefeld
- 6 Ofentemperatursymbol
- 7 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
- 8 Temperatur-/Leistungs-/Gewichtssymbol
- 9 Start-/Stoptaste
- 10 Bestätigungstaste
- 11 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

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

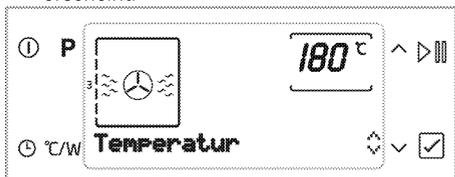
1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes .
2. Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.



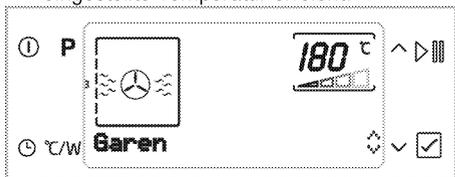
- 1 Einschubpositionen
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Funktionssymbol
- 4 Textanzeige
- 5 Temperatur-/Gewichtsanzeige

Dieser Bildschirm zeigt die empfohlene Temperatur im Temperatur-/Gewichtsanzeigefeld, aktive Heizelemente und die empfohlene Einschubposition.

- Berühren Sie zum Einstellen der gewünschten Betriebsart . Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“ und „Schnellheizen“ festlegen.
- Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ – die Temperaturanzeige erscheint.



- Berühren Sie , bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.
- 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 ($^{\circ}\text{C}$)	Temperaturbereich ($^{\circ}\text{C}$)
Umluft	180	40 – 280
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.

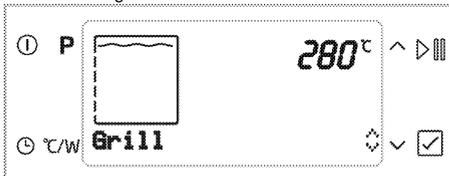
Grill



- 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“.



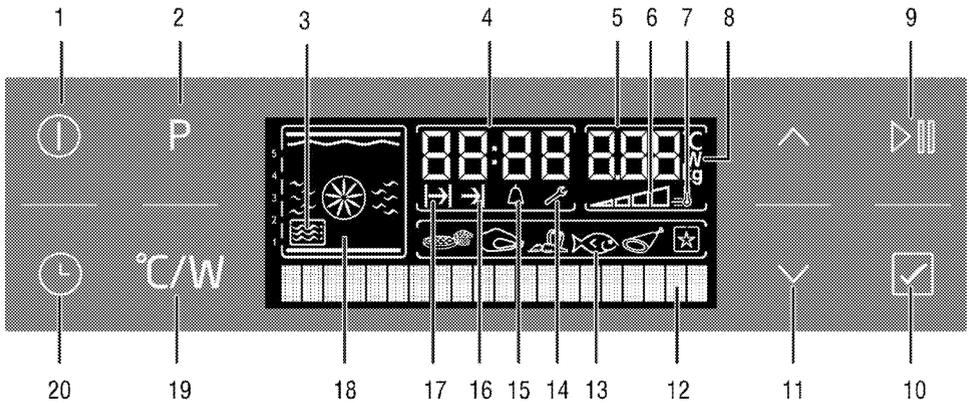
Warmhalten

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

Warmhalten

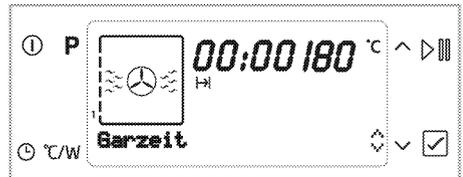


So bedienen Sie den Ofen



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Lebensmittelauswahl
- 3 Mikrowellensymbol
- 4 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

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 ⓘ .

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

9. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.
10. 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.

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

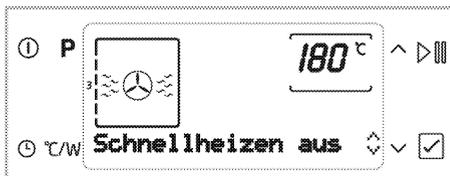
Wählen Sie die gewünschte Betriebsart; anschließend:

1. Berühren Sie °C/W mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen passiv“ in der Anzeige erscheint.
2. 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.

3. Zum Aufheben der Schnellheizen-Funktion berühren Sie die Taste °C/W mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen ein“ in der Anzeige erscheint.
4. 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.

i 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 ① abschalten.

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie ① mehrmals kurz hintereinander, bis „Tastensperre aus“ in der Anzeige erscheint.
2. 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 v).

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

Tastensperre deaktivieren

1. 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
Kleine Kuchen*	1 Einschub		1	150	30 ... 40
Biskuitkuchen**	1 Einschub		1	150	25 ... 35
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.

** Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost

Öko-Umluft



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.)
Kleine Kuchen	1 Einschub		1	180	20 ... 30
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:

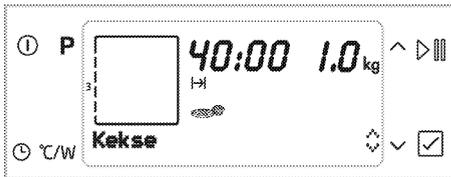
1. Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes

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 Rezept-Hauptmenü (Kuchen/Brot/Torten, Fleisch, Fisch, Geflügel, Spezielle Mahlzeiten, Spezial).
4. Bestätigen Sie die Menüauswahl mit .
5. Wählen Sie das gewünschte Gericht (Walnusskekse, Kuchen, Fairy Cakes etc.) mit den Tasten .



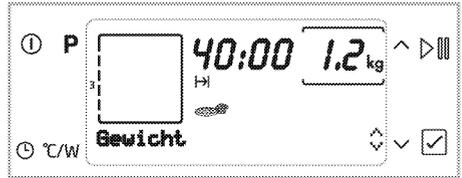
6. Geben Sie die Speisen in den Ofen.
7. Starten Sie das Garen durch Berühren von . „Garen“ erscheint in der Anzeige.
8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.

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 Rezept-Menü starten, können Sie das Gewicht des ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:

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



2. 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.

3. 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 Lammkößle	Gebratener Wolfsbarsch	Brathähnchen n < 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		Geschnittene 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
						Hähnchenschenkel

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. *
Kaibskotelette	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 mikrowellengeeignete 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

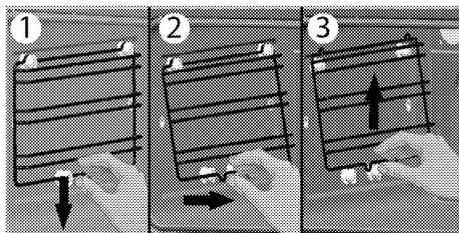
Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

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

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Halten Sie das Seitengestell vom unteren Teil. Ziehen Sie es nach unten und setzen Sie die Schlitze von unten nach.
2. Ziehen Sie das Seitengitter in die entgegengesetzte Richtung der Seitenwand.
3. Entfernen Sie das Seitengestell vollständig, indem Sie es hochziehen.



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 trocken.

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.

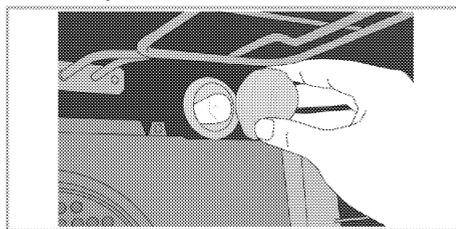
i Die Position der Leuchte kann etwas von der Abbildung abweichen.

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.



Встраиваемая духовка
Руководство пользователя



RU

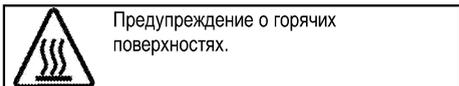
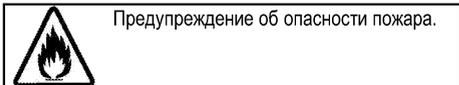
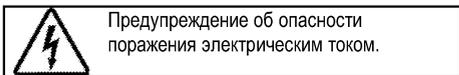
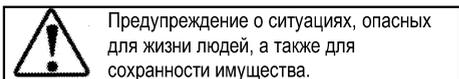
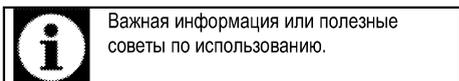
Перед началом эксплуатации прочитайте данное руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании Веко. Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты в эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство и всю сопутствующую документацию и используйте в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений, содержащихся в руководстве. Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды **4**

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Меры предосторожности при использовании микроволновой печи	8
Использование по назначению	13
Безопасность детей	14
Утилизация старого прибора	15
Информация об упаковке	15

2 Общая информация **16**

Обзор	16
Комплект поставки	17
Технические характеристики	18

3 Установка **19**

До начала установки	19
Установка и подключение	22
Последующая транспортировка	23

4 Подготовка **24**

Рекомендации по экономии электроэнергии	24
Установка времени	24
Первая очистка прибора	25
Первоначальный прогрев	25

5 Как пользоваться микроволновой печью **26**

Общие сведения о приготовлении пищи в микроволновой печи	26
--	----

Как пользоваться микроволновой печью .	31
Режимы работы микроволновой печи	35
Время приготовления блюд	36
Готовые программы приготовления	37

6 Как пользоваться духовым шкафом **43**

Общие сведения о выпекании, жарке, приготовлении на гриле	43
Как пользоваться электрическим духовым шкафом	44
Режимы работы	45
Как пользоваться блоком управления духовым шкафом	47
Использование блокировки клавиш	48
Использование таймера в качестве будильника	49
Время приготовления блюд	49
Готовые программы приготовления	50
Меню Settings (Настройки)	52
Как пользоваться грилем	53
Время приготовления блюд на гриле	53

7 Уход и техническое обслуживание **54**

Общая информация	54
Очистка микроволновой печи	54
Очистка панели управления	54
Очистка духового шкафа	54
Замена лампы духового шкафа	55

8 Устранение неполадок **56**

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует опасность поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования

изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует опасность поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, прибор необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Прибор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. В соответствии со строительными нормативами отсоединение должно осуществляться с помощью выключателя, встроенного в электрооборудование.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем,

чтобы электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите изделие и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

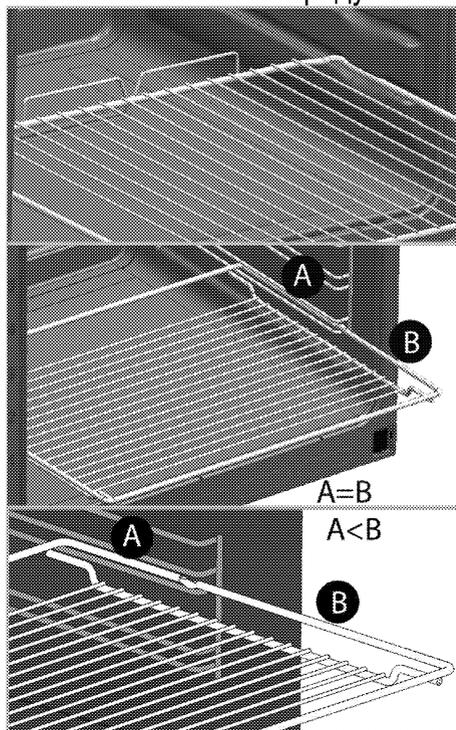
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь

нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.

- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не кладите алюминиевую фольгу на основание поддона.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих

Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки

полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте на дверцу полотенца, перчатки и другие текстильные изделия.

- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

Предотвращение возгораний

- Во избежание образования электрической дуги убедитесь в надежности всех электрических соединений.
- Не используйте поврежденные кабели или удлинительные кабели.
- Убедитесь, что в место электрического соединения не попадет жидкость или влага.

Меры предосторожности при использовании микроволновой печи

- Этот прибор предназначен только для использования в домашних условиях. Этот прибор не предназначен для использования в таких коммерческих условиях, как:
 - кухня для персонала в магазине, офисе, на предприятии;
 - дома на ферме;
 - использование клиентами в отелях, мотелях, других предприятиях бытового обслуживания;
 - гостиницы типа «постель и завтрак».
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше без надзора, если они умеют безопасно эксплуатировать прибор и осознают связанные с ним опасности.
- Не позволяйте детям в возрасте 8 лет и старше самостоятельно включать прибор в комбинированном режиме, поскольку в этом режиме прибор сильно нагревается.
- Во время работы прибора внешние детали прибора

нагреваются и остаются горячими после его выключения.

- Проверьте духовой шкаф на отсутствие таких повреждений, как смещенная или погнутая дверца, поврежденные уплотнения и уплотняющая поверхность дверцы, сломанные или разболтанные петли и защелки дверцы, вмятины внутри полости или на дверце. При обнаружении каких-либо повреждений не используйте духовой шкаф и обратитесь к представителю авторизованного сервисного центра.
- Если повреждена дверца или ее уплотнения, духовой шкаф можно будет использовать только после ремонта специалистом или представителем авторизованного сервисного центра.
- Перед тем как приступить к использованию духового шкафа, убедитесь, что его дверца правильно закрыта. Предохранительный механизм в замке дверцы предотвращает работу прибора при открытой дверце и приостанавливает

приготовление пищи, когда вы открываете дверцу. Не вмешивайтесь в работу системы блокировки дверцы и не пытайтесь обойти эту систему. Обход системы блокировки дверцы создает риск воздействия микроволнового излучения при работе прибора с открытой дверцей.

- Не располагайте какие-либо предметы между передней частью духового шкафа и дверцей. Не используйте духовой шкаф, если закрытию его дверцы препятствуют такие предметы, как бумажные полотенца или маленькие полотенца.
- Радиопомехи
Располагайте духовой шкаф на расстоянии не менее 2 метров от телевизоров, радиоприемников, беспроводных модемов, точек доступа, антенн. В противном случае возможно создание помех.
- Не готовьте пищу в течение длительного времени с чрезмерно высокой мощностью микроволнового излучения. Продукты могут сгореть.

- **Никогда не используйте алюминиевую фольгу или алюминиевую посуду для приготовления пищи в режиме микроволновой печи.** Искры повредят прибор.
- Не используйте металлические предметы на расстоянии менее чем 3 см от дверцы духового шкафа, используемого в режиме микроволновой печи.
- Не кладите в духовой шкаф коррозионные химические вещества или материалы, образующие коррозионные пары.

При наличии помех их можно уменьшить или устранить, приняв следующие меры.

1. Очистите дверцу и уплотняющие поверхности духового шкафа.
2. Измените направление приемной антенны радиоприемника или телевизора.
3. Измените положение духового шкафа с функцией микроволновой печи относительно приемника.
4. Увеличьте расстояние между духовым шкафом с функцией микроволновой печи и приемником.

5. Подключите духовой шкаф с функцией микроволновой печи и приемник к розеткам в разных контурах электрической сети.
- Установите духовой шкаф с функцией микроволновой печи на расстоянии от отопительных приборов и избегайте эксплуатации шкафа во влажной или паровлажной среде.
 - Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки шкафа, защищающей от микроволнового излучения, должны выполняться только специалистом или представителем авторизованного сервисного центра.
 - Этот прибор относится к оборудованию группы 2 класса В ISM. Оборудование группы 2, к которому относится все промышленное, научное, медицинское оборудование (ISM), отличается намеренным созданием и (или) использованием энергии радиочастоты в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, в том числе для электроэрозионной обработки.

Оборудование класса В подходит для использования в домашних условиях и в среде с прямым подключением к низковольтной питающей сети в зданиях для бытовых целей.

- Микроволновая печь предназначена для разогрева еды и напитков. Высыхание еды или ткани и нагрев площадок для нагрева, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных материалов может привести к телесным повреждениям, возгоранию, пожару.
- Этот духовой шкаф не предназначен для высушивания живых существ.
- **Не используйте** этот духовой шкаф, когда он **пуст**. Это может повредить духовой шкаф. Чтобы протестировать духовой шкаф, поставьте внутрь стакан воды. Вода поглотит микроволновую энергию и духовой шкаф не пострадает.
- Используйте только посуду, предназначенную для микроволновых печей.

Не используйте глиняные емкости для приготовления пищи в микроволновой печи. Содержащаяся в глине влага

может расширяться и привести к растрескиванию емкости.

Меры по снижению риска возгорания в духовке.

- При разогреве еды в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте духовой шкаф без присмотра из-за риска возгорания. Если появится дым, выключите прибор или отключите его от электросети и не открывайте дверцу, чтобы потушить пламя.
- Перед тем как поместить бумажные или пластиковые пакеты в духовой шкаф, снимите с них проволочные зажимы.
- Не используйте духовку для хранения предметов. Если духовой шкаф не используется, не оставляйте в нем изделия из бумаги, кухонные принадлежности, продукты питания.
- Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, если для приготовления пищи в ней используются такие материалы, как бумага, дерево, пластик. Бумага, дерево, аналогичные материалы могут воспламениться, а пластик — расплавиться. Не используйте контейнеры из таких

материалов для приготовления пищи в духовом шкафу с вентилятором, при использовании гриля или смешанных режимов.

- Во избежание ожогов содержимое бутылочек и баночек для кормления необходимо перемешать или встряхнуть и проверить температуру перед употреблением.
- Жидкости или другие продукты питания не следует нагревать в герметично закрытых емкостях из-за возможности взрыва.
- Микроволновый нагрев напитков может привести к позднему закипанию, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с емкостями.
- Сырые и сваренные вкрутую яйца в скорлупе не следует нагревать в микроволновой печи из-за высокой вероятности из взрыва даже после прекращения нагрева микроволновым излучением.
- Не используйте духовой шкаф для нагрева газированных напитков или продуктов, хранящихся в таких герметичных контейнерах, как

консервные банки. Это приведет к повышению давления в духовом шкафу, которое может вызвать повреждение или взрыв при открытии дверцы.

- Не используйте микроволновую печь для приготовления или повторного нагрева невзбитых яиц в скорлупе или без нее. Перед приготовлением таких продуктов, как картофель, яблоки, каштаны и аналогичные фрукты и овощи, проткните их кожуру.
 - Не используйте керамическую посуду, содержащую металлы (серебро, золото и т.д.). Снимите все металлические зажимы с продуктовых пакетов. Частицы металла в духовом шкафу могут приводить к искрению, влекущему за собой серьезные повреждения.
 - Не используйте духовой шкаф для жарки на масле, так как вы не сможете контролировать температуру масла.
- Не используйте микроволновую печь для нагрева кулинарного жира или напитков, имеющих высокое содержание алкоголя.
- Не размещайте духовой шкаф в местах, где может

скапливаться тепло, влага, высокая влажность, а также рядом с горючими материалами.

- Не храните вещи в духовом шкафу.
- Не опирайтесь на открытую дверцу духового шкафа и не позволяйте детям качаться на ней. Это приведет к деформации дверцы духового шкафа, что не позволит закрыть ее надлежащим образом.
- При нагревании жидкостей поместите в емкость металлическую чайную ложку или стеклянную палочку. Это предотвратит позднее закипание и пролитие жидкости при смещении емкости.
- Не используйте духовой шкаф в следующих случаях.
 - Дверца не закрыта надлежащим образом.
 - Повреждены петли дверцы.
 - Повреждены контактные поверхности между дверцей и передней частью духового шкафа.
 - Повреждено стекло дверцы.
 - В духовом шкафу происходит искрение при отсутствии

металлических предметов в зоне для приготовления пищи.

- В случае приготовления небольшого количества пищи важно не выбирать длительный или чрезмерно сильный нагрев, чтобы предотвратить перегрев или подгорание продуктов. Например, кусок хлеба может сгореть через 3 минуты при выборе слишком сильного уровня мощности.
- Не используйте духовой шкаф для жарки, так как невозможно контролировать температуру масла, нагреваемого микроволновым излучением.
- Контактные поверхности дверцы (передняя сторона внутреннего сегмента и внутренняя сторона дверцы) следует содержать в чистоте, чтобы обеспечить надлежащую работу духового шкафа.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для использования в быту. Коммерческое использование прибора приведет к лишению гарантии.
- Данное изделие предназначено исключительно

для приготовления пищи.

Прибор запрещено использовать для других целей, например для обогрева помещения.

- Этот прибор не предназначен для использования в жилых автофургонах и прицепах или других подобных местах.
- Прибор можно использовать только в помещении. Запрещается использовать прибор вне помещений, например в саду, на балконе и т.д.
- Прибор не следует использовать для нагревания тарелок под грилем или сушки полотенца и посудных полотенца и т.д. путем развешивания их на ручках дверцы. Этот прибор не следует также использовать для обогрева помещения.
- Все отверстия в стене за прибором и на поверхности под прибором должны быть плотно закрыты.
- Необходимо следить за тем, чтобы ничего не мешало движению воздуха через вентиляционные отверстия.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения в результате

ненадлежащего применения или неправильного обращения с прибором.

- Духовой шкаф можно использовать в качестве микроволновой печи для размораживания, выпекания, жарки и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрические изделия представляют опасность для детей. Во время работы изделия не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не позволяйте детям в возрасте 8 лет и старше самостоятельно включать прибор в комбинированном режиме, поскольку в этом

режиме прибор сильно нагревается.

- Во время работы прибора внешние детали прибора нагреваются и остаются горячими после его выключения.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети смогут достать.
- **Не** ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу прибора и **не** позволяйте детям сидеть на ней. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого прибора

Соответствие директиве по утилизации электрического и электронного оборудования и утилизация прибора



Этот прибор отвечает требованиям директивы ЕС по утилизации электрического и электронного

оборудования (2012/19/EU). На данном приборе имеется знак утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Этот прибор изготовлен с применением высококачественных деталей и материалов, которые можно использовать повторно и которые подходят для переработки. Не утилизируйте прибор с истекшим сроком службы вместе с обычными бытовыми и другими отходами. Отвезите прибор в пункт сбора для переработки электрического или электронного оборудования. Для получения информации о пунктах сбора обратитесь в местные органы.

Соответствие директиве об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании

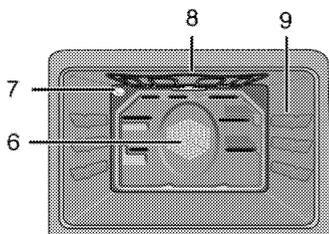
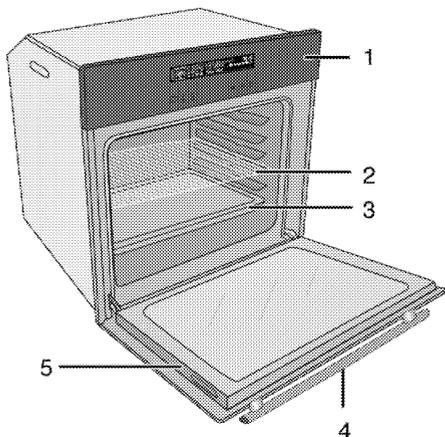
Этот прибор отвечает требованиям директивы ЕС об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/EU). Прибор не содержит опасных и запрещенных материалов, указанных в директиве.

Информация об упаковке

- В соответствии с национальными нормами защиты окружающей среды упаковка прибора изготовлена из материалов, подлежащих вторичной переработке. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отвезите их в установленные местными органами пункты сбора упаковочных материалов.

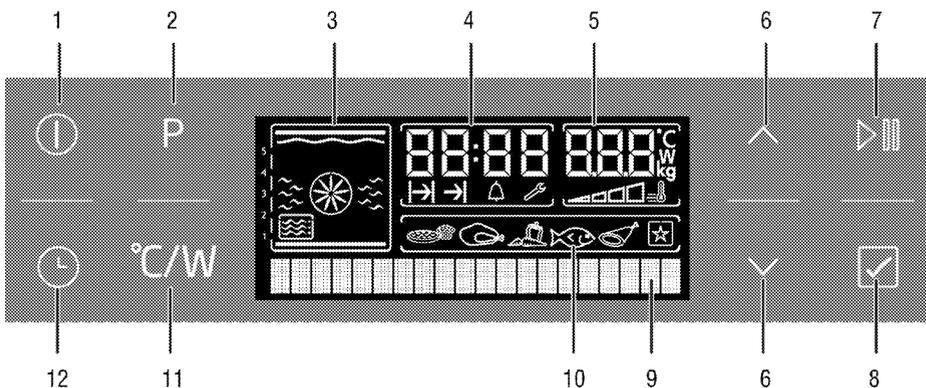
2 Общая информация

Обзор



- 1 Панель управления
- 2 Проволочная решетка
- 3 Противень
- 4 Ручка
- 5 Передняя дверца

- 6 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 7 Подсветка
- 8 Верхний нагревательный элемент
- 9 Положения полок



- 1 Кнопка Вкл./Выкл.
- 2 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 3 Функциональный дисплей
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения
- 6 Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню
- 7 Кнопка начала/остановки приготовления

- 8 Кнопка подтверждения
- 9 Текстовый дисплей
- 10 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 11 Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева
- 12 Кнопка времени и настроек

Комплект поставки

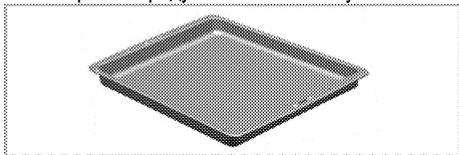


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

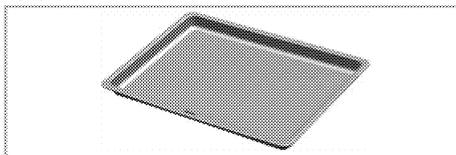
2. Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



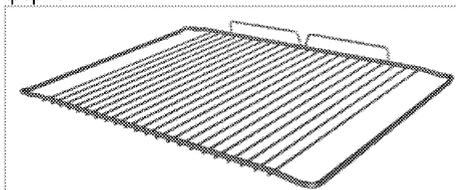
3. Противень для выпечки

Предназначен для выпечки изделий из теста, например, сдобного или сухого печенья.



4. Проволочная решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3,6 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип/сечение кабеля	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ² или эквивалентный
Длина кабеля	макс. 2 м
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	455 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**450 или 460 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2,0 кВт
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	
Полезный объем	48 л
Мощность микроволнового излучения	Макс. 900 W
Частота микроволнового излучения	2465 МГц

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

** Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

** См. раздел *Установка*, стр. 18

	С целью повышения качества изделия технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации изделия и окружающей среды.
---	---

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.



Ответственность за подготовку места установки изделия и электрической сети несет покупатель.



ОПАСНО!

Изделие следует устанавливать в соответствии с местными нормами по проведению электромонтажных работ.



ОПАСНО!

Перед установкой необходимо выполнить осмотр изделия на предмет наличия дефектов. Если таковые имеются, не устанавливайте изделие. Поврежденные изделия могут стать причиной несчастного случая.

До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное

безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.



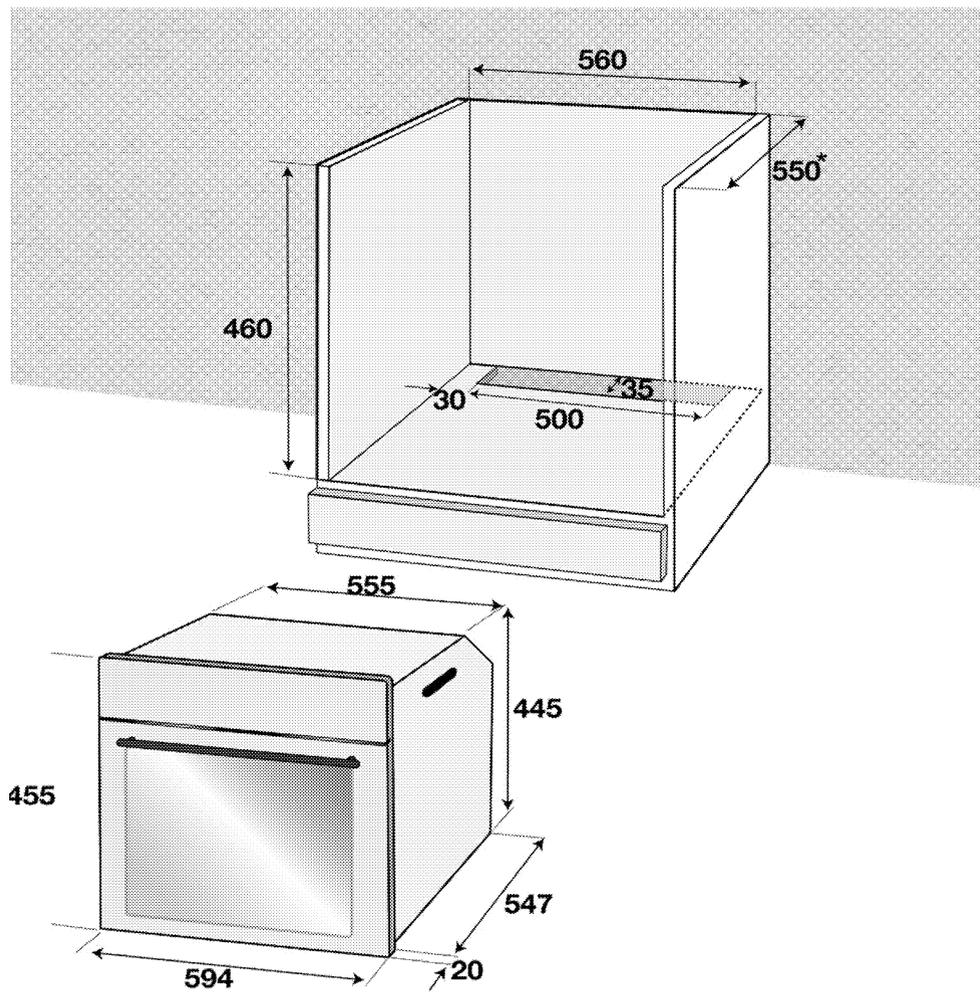
Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.



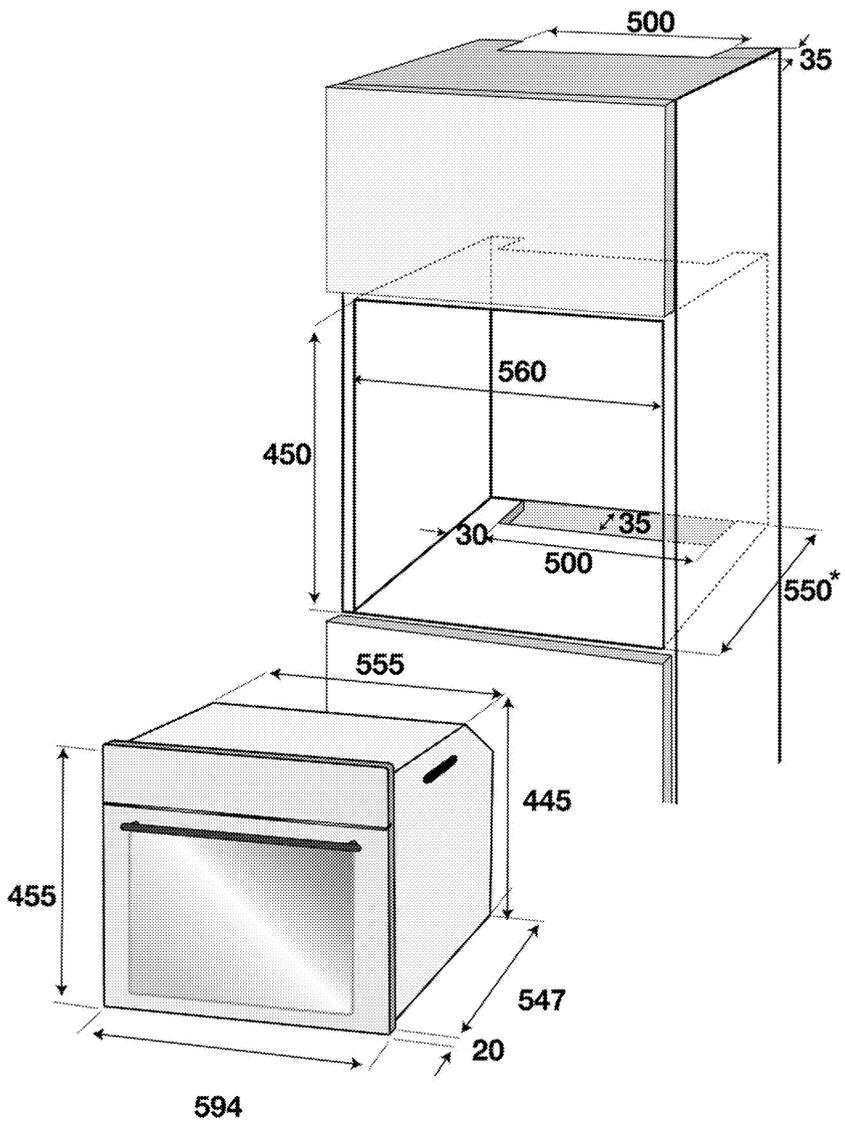
Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.



Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения прибора прижмите их к боковым стенкам.



* МИН.



* МИН.

Установка и подключение

- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной плавким предохранителем соответствующего номинала, указанного в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО!

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за ущерб в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО!

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице «Технические характеристики».



ОПАСНО!

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует опасность поражения электрическим током!

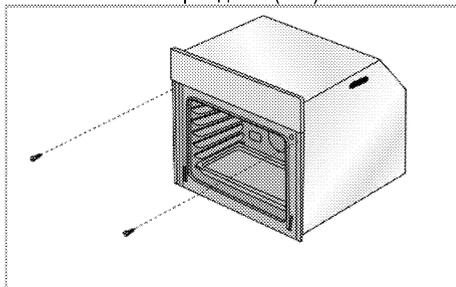


К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

Включите шнур питания в розетку.

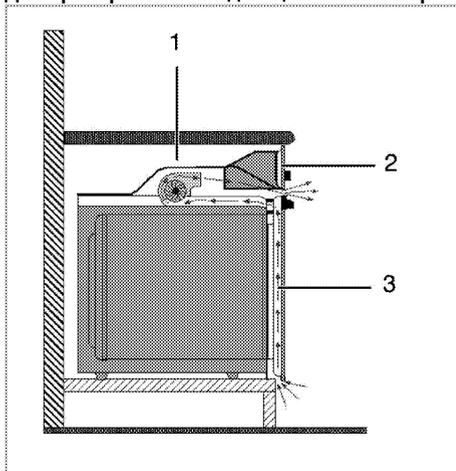
Установка прибора

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите шкаф. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и (или) не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

Для приборов с охлаждающим вентилятором



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Окончательная проверка

1. Вставьте вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель прибора.
2. Проверьте работу прибора.

Последующая транспортировка

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите изделие в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую полиэтиленовую упаковку или

поместите в коробку из плотного картона. Надежно заклейте клейкой лентой.

- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не ставьте на изделие никаких предметов и перемещайте его в вертикальном положении.

4 Подготовка

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. Вы можете готовить,

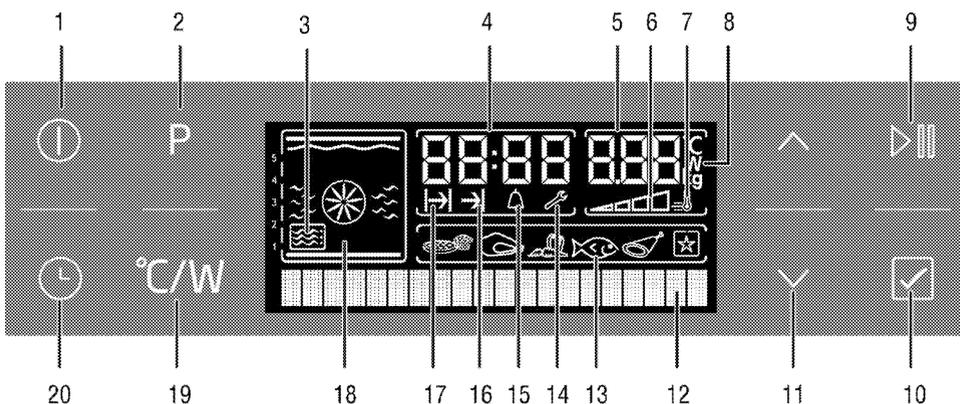
поместив два контейнера с продуктами на проволочную решетку.

- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

Установка времени



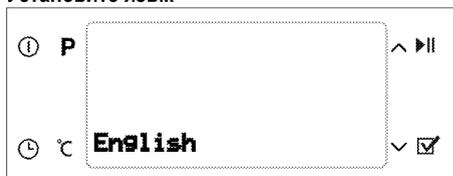
Перед тем как приступить к использованию духового шкафа, установите время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Кнопка Вкл./Выкл. | 11 | Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню |
| 2 | Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов | 12 | Текстовый дисплей |
| 3 | Значок микроволнового излучения | 13 | Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов |
| 4 | Поле индикатора текущего времени | 14 | Символ настроек |
| 5 | Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения | 15 | Символ звукового сигнала |
| 6 | Индикатор температуры в духовке | 16 | Символ окончания времени приготовления |
| 7 | Значок ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева) | 17 | Символ времени приготовления |
| 8 | Значок температуры/мощности/массы | 18 | Функциональный дисплей |
| 9 | Кнопка начала/остановки приготовления | 19 | Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева |
| 10 | Кнопка подтверждения | 20 | Кнопка времени и настроек |

Вставьте вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия. Перед установкой времени необходимо выбрать язык.

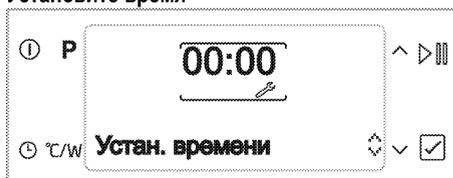
Установите язык



При первом включении духового шкафа на текстовом дисплее отобразится сообщение English (Английский). Слегка нажмите  или , чтобы выбрать требуемый язык. Слегка нажмите , чтобы подтвердить выбор языка.

 Экран настройки языка отображается только при первом включении. Чтобы изменить язык, воспользуйтесь меню настроек. «Меню Settings (Настройку)»,

Установите время



После выбора языка на текстовом дисплее отобразится сообщение Time setting (Установка времени). Слегка нажмите  или , чтобы ввести текущее время.

 Перед тем как приступить к использованию духового шкафа, установите время. Если время не установлено, значок настроек продолжит гореть. После установки времени символ исчезнет.

Первая очистка прибора

 Некоторые моющие и чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы. Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к прибору. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и проволочную решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность, см. .
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Выключите духовой шкаф; см.

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и проволочную решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность, см. «Как пользоваться грилем», стр. **Error! Bookmark not defined.**
4. Дайте духовому шкафу с грилем поработать около 30 минут.
5. Выключите гриль; см. «Как пользоваться грилем»,

 При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Как пользоваться микроволновой печью

Общие сведения о приготовлении пищи в микроволновой печи

Меры предосторожности для предотвращения переполнения при нагреве воды и других жидкостей в микроволновой печи.

4. Не используйте закрытые емкости или емкости с узкими отверстиями.
 5. Не перегревайте жидкости.
 6. Перед тем как поставить емкость в микроволновую печь, перемешайте содержимое чайной ложкой, затем откройте дверцу и повторно перемешайте содержимое емкости по истечении половины времени нагрева. Не оставляйте чайную ложку внутри работающего духового шкафа.
 7. При разогреве таких жидкостей, как супы и соусы, они могут пузыриться и вытекать до того, как закипят. При разогреве таких жидкостей не оставляйте духовой шкаф без присмотра.
- Перед тем как дать ребенку нагретую бутылочку с едой или питьем, встряхните бутылочку и проверьте ее температуру. Перед тем как нагреть бутылочку, снимите с нее крышку и насадку для кормления.
 - Перед тем как приготовить или разморозить продукт, извлеките его из пластиковой упаковки. В исключительных случаях потребуются накрыть продукт специальной нейлоновой пленкой.
 - Не используйте прибор для приготовления попкорна, за исключением специальных пакетов для использования в микроволновых печах.
 - Следует соблюдать осторожность при нагреве шоколадных конфет с низким содержанием жидкости и мучных изделий.
 - Сырые и сваренные вкрутую яйца в скорлупе не следует нагревать в микроволновой печи из-за высокой вероятности взрыва даже после прекращения нагрева микроволновым излучением.

Преимущества использования микроволнового излучения

- В обычных духовых шкафах тепло, выделяемое электрическими нагревателями или газовыми горелками, проникает в продукты извне. Поэтому большое

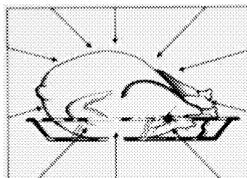
количество энергии потребляется для нагрева компонентов духового шкафа, воздуха и посуды внутри него.

- В микроволновой печи тепло создается самими продуктами и проходит изнутри наружу. Потери тепла в среде, на внутренних стенках, посуде (если она совместима с микроволновой печью) отсутствуют. Другими словами, нагреваются только продукты.
- Микроволновые печи значительно уменьшают время приготовления пищи. Время, необходимое для приготовления пищи в микроволновой печи, почти наполовину или на треть меньше, чем в обычных духовых шкафах. Время приготовления сильно зависит от плотности, тепла, количества ингредиентов.
 - Чтобы сохранить естественный вкус продукта, приготовьте его в собственном соку без специй или с небольшим количеством специй.
 - Микроволновые печи экономят энергию. Энергия используется только во время приготовления пищи. Энергия в микроволновой печи не тратится впустую.
 - Можно не беспокоиться, если вы забудете разморозить мясо. Микроволновые печи быстро размораживают продукты, поэтому можно сразу начать приготовление пищи. Это приводит к снижению опасности бактериального роста.
 - Меньшее время приготовления позволяет сохранять пищевую ценность продуктов.
 - Микроволновые печи проще очищать по сравнению с обычными духовыми шкафами.

Теория микроволнового излучения

- Микроволновое излучение является формой энергии, аналогичной волнам радио- и телевизионной частоты. Микроволновую энергию создает магнетрон, установленный внутри микроволновой печи. Микроволновая энергия распространяется во всех направлениях в печи, отражается от боковых стенок и равномерно проникает в продукт. Микроволновое излучение приводит к быстрой вибрации молекул продукта. Эта вибрация создает тепло, которое позволяет готовить продукт.

- Микроволновое излучение не проходит через металлические стенки печи. Микроволновое излучение может проходить через такие материалы, как керамика, стекло, бумага.



Почему нагревается пища

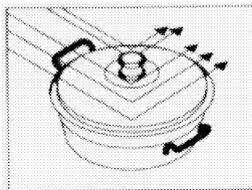
Большинство продуктов питания содержит воду, молекулы которой вибрируют под воздействием микроволнового излучения. Трение молекул создает тепло, которое повышает температуру продуктов, размораживает замороженные продукты, готовит их или поддерживает их постоянно разогретыми. В результате накопления тепла в продукте:

- продукты можно готовить без масла или с небольшим количеством масла;
- размораживание или приготовление в микроволновой печи происходит значительно быстрее по сравнению с обычным духовым шкафом;
- в продуктах сохраняются витамины, минеральные и питательные вещества;
- сохраняется естественный цвет и аромат продукта.

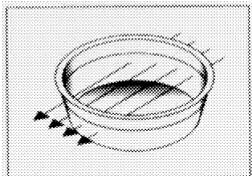
Контейнеры, пригодные для использования в микроволновой печи

Микроволновое излучение проходит через керамику, стекло, картон, пластик, но не через металл. Поэтому в микроволновой печи нельзя использовать металлическую посуду или посуду с металлическими деталями.

Микроволновое излучение отражается металлом...



...но проходит через стекло или керамику...



...и поглощается продуктами.

	<p>ВНИМАНИЕ! Риск возгорания! Никогда не ставьте в микроволновую печь металлические контейнеры или контейнеры с металлическим покрытием.</p>
	<p>ВНИМАНИЕ! Не используйте пустой духовой шкаф без поддона. Это может повредить духовой шкаф.</p>

- Микроволновое излучение не проходит через металл. Микроволновое излучение отражается от металлических предметов, расположенных в микроволновой печи, что приводит к опасному искрению. Для использования в микроволновой печи пригодны самые жаропрочные неметаллические контейнеры. Однако некоторые контейнеры могут содержать материалы, непригодные для приготовления пищи в микроволновой печи. Чтобы проверить, подходит ли контейнер для приготовления пищи в микроволновой печи, выполните следующее испытание.
- Поместите контейнер, который требуется проверить, в микроволновую печь вместе с другим контейнером, наполненным водой.
- Включите микроволновую печь на одну минуту с высокой мощностью. Если вода нагрелась, а испытываемый контейнер холодный, то этот контейнер пригоден для использования в микроволновой печи.
- Если вода не нагреется, а соседний контейнер нагреется, микроволновое излучение поглощается контейнером, поэтому такой контейнер непригоден для использования в микроволновой печи.

Стеклянные контейнеры

- Избегайте использования контейнеров из очень тонкого стекла или хрусталя. Для использования в микроволновой печи пригодны жаропрочные стеклянные контейнеры. Избегайте использования в

микроволновой печи хрупких стеклянных контейнеров, например стаканов для воды или бокалов для вина, которые могут расколоться при нагревании содержимого.

Пластиковые контейнеры

- Не используйте кастрюли и посуду из пластика или меламина для длительного приготовления пищи в микроволновой печи. То же относится к пакетам, используемым для хранения замороженных продуктов. Очень горячие продукты со временем приводят к плавлению или деформации пластиковых контейнеров. Используйте такие контейнеры только для кратковременного приготовления пищи в микроволновой печи.

Пакеты для приготовления пищи

- В микроволновой печи можно использовать пакеты, предназначенные для приготовления пищи. Не забудьте сделать в пакете отверстия для выхода пара. Не используйте для приготовления пищи обычные пакеты, которые могут расплавиться или порваться.

Бумага

- Не используйте какие-либо бумажные контейнеры для длительного приготовления пищи. Это приведет к возгоранию бумаги.

Бумажные тарелки можно использовать для

быстрого приготовления жирных или сухих продуктов.

Не используйте переработанную бумагу. Она может содержать частицы, приводящие к искрению.

Деревянные и плетеные контейнеры

- Так как микроволновое излучение высушивает дерево и делает его хрупким, большие деревянные контейнеры не следует использовать в микроволновой печи.

Керамические контейнеры

- В целом контейнеры из керамики пригодны для использования в микроволновой печи, однако перед применением их следует проверить.

Металлические контейнеры

- Металлические контейнеры не пропускают микроволновое излучение к содержащимся в них продуктам. Поэтому использования таких контейнеров следует избегать.



ОПАСНО!

Для использования в микроволновой печи непригодна посуда с высоким содержанием железа или свинца. Обязательно проверьте посуду на возможность использования в микроволновой печи.

Посуда	Микроволновая печь	Гриль	Конвекция	Комбинированные режимы
Термостойкое стекло	Да	Да	Да	Да
Нетермостойкое стекло	Нет	Нет	Нет	Нет
Термостойкая керамика	Да	Да	Да	Да
Пластмассовые тарелки, пригодные для микроволновой печи	Да	Нет	Нет	Нет
Салфетки	Да	Нет	Нет	Нет
Металлический противень	Да*	Да	Да	Да*
Металлическая решетка	Нет	Да	Да	Нет
Алюминиевая фольга и контейнер из фольги	Нет	Да	Да	Нет

* Используйте только металлический противень, поставляемый с духовым шкафом.

Расположение продуктов

- Чтобы получить наилучший результат, равномерно распределяйте продукт в

контейнере. Это можно сделать несколькими способами.

- Можно приготовить большое число одинаковых кусков (например, картофель). Если равномерно распределить их по окружности в духовом шкафу, картофель приготовится лучше. Избегайте укладывания одних кусков на другие.
- Так как микроволновое излучение сильнее действует на наружные слои продукта, при приготовлении кусков разной формы и размера укладывайте толстые куски ближе к центру противня. Так эти куски приготовятся быстрее.
- Располагайте рыбу и другие объемные продукты так, чтобы их тонкие части были ближе к краю противня.
- Очень тонкие куски мяса можно укладывать друг на друга. Более толстые куски, например сосиски и толстые куски мяса, следует располагать близко друг к другу.
- Нагревайте подливу и соусы в отдельной посуде. Для этой цели больше подходят узкие и глубокие емкости. При нагревании подливы, соусов, супов емкости должны быть наполнены не более чем на две трети.
- При приготовлении рыбы целиком проткните ее кожу, чтобы она не взорвалась.
- При использовании пищевой пленки, пакетов или бумаги для выпечки проткните их или оставьте отверстие для выхода пара.
- Небольшие куски одинаковой формы приготовятся быстрее больших кусков. Для получения наилучших результатов порежьте продукт на куски одинакового размера и формы.

Толщина продукта

- Нижняя часть толстых кусков продукта (обычно мясо при жарке) приготовится быстрее. Это означает, что такие куски иногда требуется переворачивать несколько раз.
- Толстые или плотные куски можно располагать выше, чтобы микроволновое излучение действовало на нижние и средние их части.

Советы относительно приготовления пищи

На время приготовления пищи в микроволновой печи оказывают влияние следующие факторы.

- Температура входящих в рецепт блюда ингредиентов может значительно повлиять на время приготовления. Например, для приготовления пирога из холодного масла,

молока и яиц потребуется значительно больше времени, чем для приготовления того же пирога из продуктов, имеющих комнатную температуру.

- В некоторых рецептах приготовления хлеба, выпечки, сливочных соусов рекомендуется вынимать продукт из духового шкафа до его полного приготовления. Такие продукты будут продолжать готовиться даже после извлечения из духового шкафа за счет передачи тепла от наружных слоев внутренним.

Если оставить такие продукты в духовом шкафу до полного приготовления, возникает риск сжечь наружный слой. Со временем вы накопите опыт и будете знать, в течение какого времени следует готовить разные типы блюд.

- Не оставляйте работающий духовой шкаф без присмотра. Микроволновая печь автоматически подсвечивается во время работы и позволяет следить за процессом приготовления блюд.

Размораживание

- Время размораживания может зависеть от формы пакета. Низкие пакеты прямоугольной формы размораживаются быстрее, чем глубокие контейнеры.
- Разделяйте куски по мере их размораживания. Это позволит ускорить процесс.
- Чем больше количество продукта, тем больше времени потребуется на его приготовление. Приготовление удвоенного количества продукта потребует приблизительно вдвое большего времени. Если для приготовления одной картофелины требуется четыре минуты, для приготовления двух картофелин в среднем потребуется семь минут.

Количество энергии микроволнового излучения, создаваемое микроволновой печью, остается постоянным независимо от количества помещенного в нее продукта. Чем больше продукта будет помещено в микроволновую печь, тем больше времени потребуется для его приготовления.

Содержание влаги

- Содержание влаги в продукте влияет на время его приготовления, так как микроволновое излучение чувствительно к

влаге. Продукты с высоким естественным содержанием влаги (например, овощи, рыба, птица) готовятся просто и быстро. При приготовлении сухих продуктов, например риса и бобовых, рекомендуется добавлять воду.

- Обратите внимание на то, что в микроволновой печи из продуктов испаряется влага, поэтому при приготовлении таких продуктов с небольшим содержанием влаги, как некоторые овощи, их сначала рекомендуется смочить небольшим количеством воды или накрыть их, чтобы они сохранили влагу.
- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (размораживание хлеба, приготовление попкорна) происходит быстрое испарение влаги. В таких случаях микроволновая печь работает так, как будто она пустая. Это может привести к подгоранию продуктов. Возможно также повреждение печи или посуды. Поэтому всегда устанавливайте требуемое время приготовления и не оставляйте работающую микроволновую печь без присмотра.

Пар

- Содержащаяся в продуктах влага может приводить к выходу пара из микроволновой печи во время приготовления пищи. Это не является неисправностью.

Сахар

- При приготовлении блюд с высоким содержанием сахара, например пудинга или пирогов, следуйте рекомендациям, приведенным в прилагаемых к микроволновой печи кулинарных книгах.

Превышение рекомендованного времени приготовления может привести к подгоранию продукта или повреждению печи.

Плотность продуктов

- Приготовление легких, пористых продуктов, например хлеба или выпечки, требует меньшего времени по сравнению с приготовлением тяжелых, плотных продуктов, например жареного или тушеного мяса. Соблюдайте осторожность при приготовлении пористых продуктов в микроволновой печи, так как у них отсутствует твердые, сухие поверхности.

Кости и содержание жира

- Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. При приготовлении кусков мяса с костями или жиром следите за тем, чтобы они готовились равномерно и не передерживайте их в печи.

Цвет продуктов

- Мясо и птица, которые готовились в течение пятнадцати минут или более, приобретают коричневый цвет. Чтобы придать быстро приготовленному продукту более аппетитный цвет, характерный для обжарки, его можно покрыть соусом для барбекю или соевым соусом. Небольшое количество такого соуса не повлияет на вкус блюда.

Снижение внутреннего давления в продуктах

- Многие виды продуктов имеют плотный наружный слой. Во время приготовления таких продуктов внутри них скапливается пар, что может привести к взрыву. Чтобы избежать этого, проткните наружный слой вилкой или ножом. Это применимо к картофелю, куриной печени, мидиям, яичным желткам, сосискам, некоторым фруктам и овощам.

Переворачивание и перемешивание продуктов во время приготовления

- Во время приготовления продуктов в микроволновой печи их важно перемешивать. Перемешивание традиционно используется для смешивания продуктов. Однако при приготовлении в микроволновой печи продукты необходимо перемешивать для обеспечения равномерного распределения тепла. Всегда перемещайте продукт с краев в центр, так как расположенный по краям продукт нагревается быстрее.
- Крупные и вытянутые куски, например куски мяса или тушки птицы, следует переворачивать, чтобы обеспечить равномерное приготовление их верхних и нижних частей. Может потребоваться также переворачивание нарезанного мяса и птицы.
- Переворачивание и перемешивание продукта важно для равномерного приготовления со всех сторон.

Разное время приготовления

- Для начала установите минимальное время приготовления, по истечении которого проверьте, приготовилось ли блюдо. В этом

руководстве указано приблизительное время приготовления. Время приготовления зависит от размера и типа продуктов и контейнеров.

Время выстаивания

- После того как блюдо будет извлечено из микроволновой печи, дайте ему постоять. Выстаивание продукта после размораживания, приготовления, подогрева дает неизменно лучшие результаты. Это происходит благодаря равномерному распределению тепла в продукте.

Продукт продолжает готовиться даже после выключения микроволновой печи. Во время выстаивания температура продукта повышается на 3–8°C. Это происходит за счет тепла, накопленного продуктом под воздействием микроволнового излучения. Время выстаивания зависит от типа продукта. Иногда достаточно просто вынуть блюдо из печи и подать его на стол. Время выстаивания более крупных кусков может достигать десяти минут.

- Перед тем как приготовить или разморозить продукт, извлеките его из пластиковой упаковки. В исключительных случаях потребуются накрыть продукт специальной нейлоновой пленкой.
- Это особенно рекомендуется для таких продуктов, как мясо, птица, хлеб, выпечка, сливочный соус, и позволяет извлечь их из печи до завершения приготовления и оставить их до полного приготовления.

Как пользоваться микроволновой печью

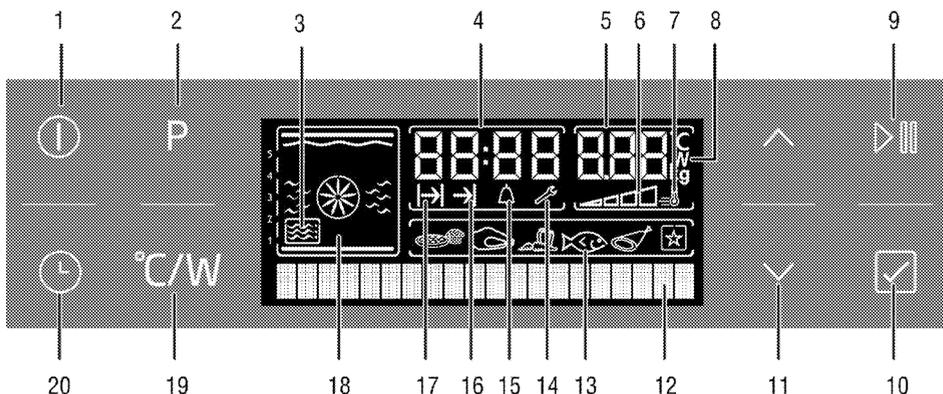


Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

Этот духовой шкаф работает в 3 режимах: только микроволновое излучение, только духовой шкаф, комбинированный режим.

Режим работы	Описание
Микроволновая	Если духовой шкаф работает в режиме только микроволнового излучения, он создает тепло внутри продукта. Режим микроволнового излучения можно использовать для подогрева продуктов и

	напитков, размораживания продуктов, приготовления пищи. В этом режиме продукты готовятся, но не жарятся.
Функция духового шкафа	Приготовление продуктов осуществляется только за счет тепла, создаваемого нагревательными элементами. Духовой шкаф можно использовать для всех видов готовки, а также для размораживания продуктов. При использовании этой функции продукты готовятся и жарятся.
Комбинированный режим	В комбинированном режиме одновременно работают нагревательные элементы духового шкафа и микроволновая печь. В комбинированном режиме продукты готовятся и жарятся за меньшее время.



- 1 Кнопка Вкл./Выкл.
- 2 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 3 Значок микроволнового излучения
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения
- 6 Индикатор температуры в духовке
- 7 Значок ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева)
- 8 Значок температуры/мощности/массы
- 9 Кнопка начала/остановки приготовления
- 10 Кнопка подтверждения
- 11 Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню
- 12 Текстовый дисплей
- 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 14 Символ настроек
- 15 Символ звукового сигнала
- 16 Символ окончания времени приготовления
- 17 Символ времени приготовления
- 18 Функциональный дисплей
- 19 Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева
- 20 Кнопка времени и настроек

После включения духового шкафа и установки текущего времени дисплей перейдет в режим ожидания. На дисплее будет отображаться только текущее время.

В этом состоянии дисплея будут активны только кнопки ① и ②. Все действия можно выполнять в меню Settings (Настройки). См. «Меню Settings (Настройки)»..

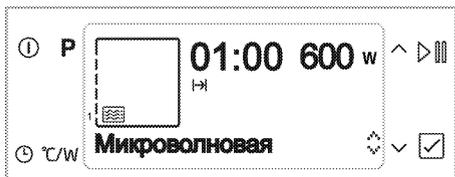
Эксплуатация духового шкафа в режиме микроволнового излучения

1. Коснитесь ①, чтобы включить духовой шкаф.
2. После того как духовой шкаф включится, отобразится исходный экран.

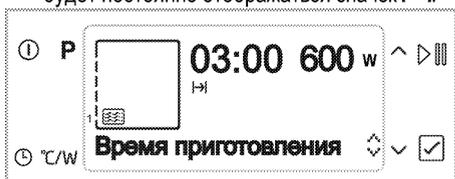


- 1 Положение направляющих
 - 2 Значок микроволнового излучения
 - 3 Функциональный дисплей
 - 4 Текстовый дисплей
 - 5 Поле времени приготовления: заданная продолжительность приготовления.
 - 6 Поле индикаторов мощности микроволнового излучения/температуры/массы
- На этом экране отображается режим микроволнового излучения с уровнем мощности микроволнового излучения, рекомендованным положением решетки, временем приготовления.
3. Чтобы изменить уровень мощности микроволнового излучения, коснитесь ③ один раз, чтобы открыть дисплей установки мощности.

Начнет мигать значок **W**.



4. Касайтесь кнопку до тех пор, пока в поле уровня мощности не отобразится требуемая мощность. Коснитесь , чтобы установить уровень, когда требуемое значение отобразится на дисплее.
5. Чтобы установить время приготовления, коснитесь один раз, чтобы на текстовом дисплее выбрать сообщение Cook time (Время приготовления). Будет мигать значок .
6. Коснитесь , чтобы выбрать требуемое время приготовления, затем подтвердите свой выбор касанием . После того как время приготовления будет установлено, будет постоянно отображаться значок .



7. Если время приготовления и уровень мощности подходят вам, коснитесь , чтобы начать приготовление. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).



Если во время приготовления открыть дверцу духового шкафа, на дисплее отобразится сообщение Paused (Пауза) и приготовление с использованием микроволнового излучения будет отменено.

Открытие дверцы духового шкафа приводит к останову приготовления. Чтобы возобновить приготовление после закрытия дверцы, повторно коснитесь .

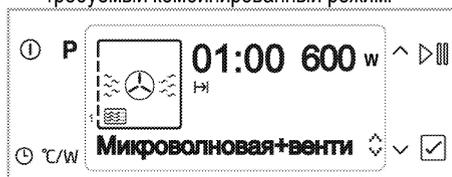
» Духовой шкаф будет работать с выбранным уровнем мощности до истечения выбранного

времени приготовления. В процессе приготовления будет постоянно гореть лампа освещения духового шкафа.

8. После того как приготовление будет завершено, на дисплее отобразится сообщение **Good appetite** (Приятного аппетита!) и будет подан звуковой сигнал.
9. Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь любой кнопки.

Эксплуатация духового шкафа в комбинированном режиме

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф.
2. Коснитесь или , чтобы выбрать требуемый комбинированный режим.



3. Чтобы изменить уровень мощности микроволнового излучения, коснитесь один раз, чтобы открыть дисплей установки мощности.

Начнет мигать значок **W**.



4. Касайтесь кнопку до тех пор, пока в поле уровня мощности не отобразится требуемая мощность. Коснитесь , чтобы установить уровень, когда требуемое значение отобразится на дисплее.
5. Чтобы изменить значение температуры в комбинированном режиме, дважды коснитесь , чтобы открыть дисплей установки температуры.

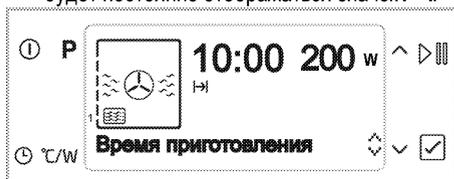
Начнет мигать значок **°C**.



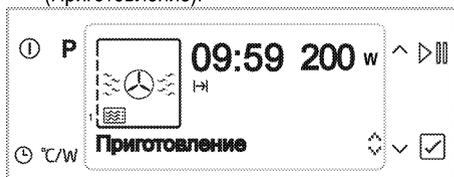
6. Касайтесь кнопку до тех пор, пока в поле индикатора температуры не отобразится

требуемая температура. Коснитесь , чтобы установить температуру, когда требуемое значение отобразится на дисплее.

7. Чтобы установить время приготовления, коснитесь  один раз, чтобы на текстовом дисплее выбрать сообщение Cook time (Время приготовления). Будет мигать значок .
8. Коснитесь , чтобы выбрать требуемое время приготовления, затем подтвердите свой выбор касанием . После того как время приготовления будет установлено, будет постоянно отображаться значок .



9. Если время приготовления, уровень мощности и температура подходят вам, коснитесь , чтобы начать приготовление. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).



 Если во время приготовления открыть дверцу духового шкафа, на дисплее отобразится сообщение Paused (Пауза) и приготовление с использованием микроволнового излучения будет отменено.

» Духовой шкаф разогреется до заданной температуры и будет поддерживать ее в течение всего выбранного времени приготовления. Одновременно будет создаваться микроволновое излучение выбранной мощности. В процессе приготовления будет постоянно гореть лампа освещения духового шкафа.

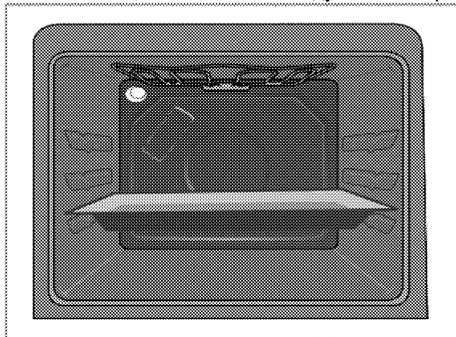
 Во время приготовления можно изменить уровень мощности микроволнового излучения и время приготовления.

 Время приготовления отображается на духовом шкафу в минутах и секундах.

 В случае приготовления при низкой температуре в режиме микроволнового излучения или в комбинированном режиме запах пищи может остаться в шкафу после того, как блюдо будет извлечено из шкафа, так как шкаф не нагреется во время приготовления. В этом случае включите духовой шкаф в режиме приготовления с использованием вентилятора при температуре 230°C в течение 20 минут.

Выключение электрического духового шкафа

Коснитесь , чтобы выключить духовой шкаф.



Нижняя решетка духового шкафа является первой решеткой. **Используйте только первую решетку для приготовления в режиме микроволнового излучения.**

 По соображениям безопасности на максимальном уровне мощности можно выбрать время приготовления, не превышающее 12 минут. На других уровнях мощности время приготовления может достигать 90 минут.

 Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы.

 В случае сбоя электропитания программа приготовления будет отменена. После этого потребуется заново запрограммировать духовой шкаф.

 Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также во время работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.

 Когда дверца духовки открыта, лампочка освещения духовки горит, даже если духовка выключена.

Режимы работы микроволновой печи

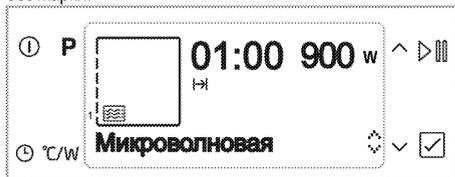
Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться для имеющегося прибора.

 Приготовление пищи на нескольких решетках в режиме микроволнового излучения и в комбинированном режиме недоступно. Эти режимы подходят для приготовления пищи только на одной решетке.

 В режиме микроволнового излучения духовой шкаф не нагревается. Нагревается только продукт.

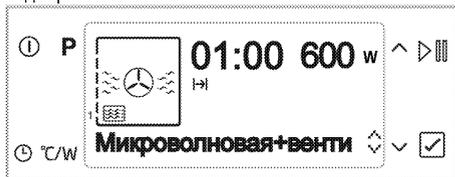
Микроволновая печь

Работает только микроволновая печь. Этот режим можно использовать для разогрева еды и напитков, а также для приготовления пищи. Продукты готовятся без жарки.



Микроволновая печь +нагрев с вентилятором

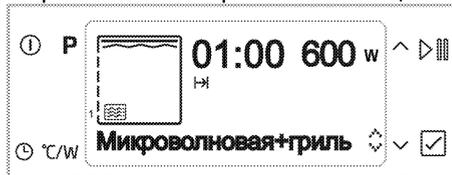
Вместе с созданием микроволнового излучения работает также задний нагревательный элемент духового шкафа. Горячий воздух, нагретый задним нагревательным элементом, равномерно и быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Это позволяет приготовить пищу за меньшее время и поджарить ее.



Микроволновая печь + гриль на полной мощности

Вместе с созданием микроволнового излучения работает гриль в верхней части духового шкафа. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

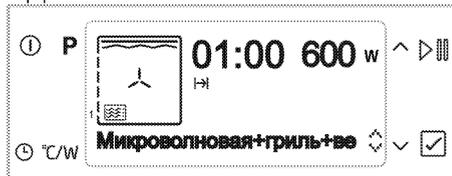
Микроволновая печь + гриль на полной мощности



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Микроволновая печь + гриль на полной мощности + вентилятор

Вместе с созданием микроволнового излучения горячий воздух, нагретый грилем на полной мощности, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу вентилятором. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Микроволновая печь + разморозка

Вместе с созданием микроволнового излучения работает вентилятор на задней стенке духового шкафа.

Применяется для медленного размораживания замороженных измельченных продуктов при комнатной температуре, а также для охлаждения приготовленных продуктов.

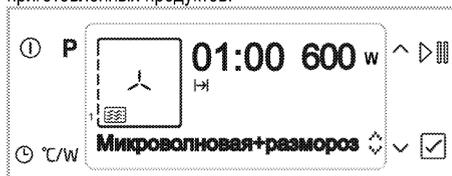


Таблица функций

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в режиме микроволнового излучения и в комбинированном режиме, а также соответствующие максимальные и минимальные значения температуры.



Мощность микроволнового излучения составляет 100, 200, 300, 600, 900 Вт.

Функция	Диапазон мощности (Вт)	Диапазон температуры (°C)
Микроволновая	100-900	-
Микроволновая печь +нагрев с вентилятором	100-600	40-230
Микроволновая печь + гриль на полной мощности	100-600	50-280
Микроволновая печь + гриль на полной мощности + вентилятор	100-600	50-280
Микроволновая+разморозка	100-600	-

Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка. Используйте только 1-ю решетку для приготовления в режиме микроволнового излучения.

Блюдо	Режим приготовления	Масса (г)	Температура (°C)	Мощность микроволнового излучения (Вт)	Примерное время приготовления (мин.)
Багет дывленка	Микроволновая печь + вентилятор	1000	210	600	25
Тушка курицы	Микроволновая печь + вентилятор	1500	15 мин 230, затем 200	600	35
Замороженная пицца	Микроволновая печь + вентилятор	450	230	200	8
Филе бедра индейки	Микроволновая+гриль +вентилятор	1000	230	300	30
Свежий крупный картофель	Микроволновая печь + вентилятор	1000	180	600	25
Картофельный гратен*	Микроволновая печь + вентилятор	1250	180	600	25
Фрикадельки по-далянски	Микроволновая печь + вентилятор	1800	5 мин 230, затем 170	300	20
Рыба целиком	Микроволновая+гриль +вентилятор	1000	250	600	10
Рыбные палочки	Микроволновая печь + вентилятор	600	230	300	12
Клецки с томатами и картофелем	Микроволновая печь + вентилятор	1500	210	200	35
Продукты-полуфабрикаты (нут с мясом)	Микроволновая	400		600	3,5
Плов	Микроволновая	400		600	4

Используйте предварительный нагрев перед приготовлением пищи в комбинированном режиме. Предварительный нагрев следует выполнять в одном из рабочих режимов духового шкафа.

* Добавлять натертый домашний сыр рекомендуется в течение 5 минут приготовления.

Размораживание

Блюдо	Масса (г)	Мощность микроволнового излучения (Вт)	Время размораживания (мин) (приблизительно)	Время ожидания (мин)	Рекомендации
Все красное мясо	250	200	6	10	Когда пройдет половина времени, переверните продукт.
	500	200	12	10	Когда пройдет половина времени, переверните продукт.
Мясной фарш	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Когда пройдет половина времени, переверните продукт.
Тушка курицы	1500	200	25	10	Когда пройдет половина времени, переверните продукт.
Куриные бедра	750	300	7	10	
Багет цыпленка	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Рыба целиком	250	200	7	5	Когда пройдет половина времени, переверните продукт.
	500	200	10	5	Когда пройдет половина времени, переверните продукт.
Колбаса	300	200	5	5	

Готовые программы приготовления

Выбор готовых программ приготовления

В меню Ready Meals (Готовые программы приготовления) имеются программы приготовления пищи, созданные профессиональными поварами и сохраненные в памяти блока управления.

Выбор готовой программы приготовления

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф. После включения духового шкафа отобразится исходный экран.
2. Дважды коснитесь **P**, чтобы выбрать дисплей Microwave Ready Meals (Готовые программы приготовления в режиме микроволнового излучения). На дисплее отобразится сообщение **Lamb casserole** (Запеканка из баранины) и значок .



3. Коснитесь , чтобы выбрать требуемое блюдо.
4. Коснитесь , чтобы начать приготовление.



Коснитесь , чтобы начать приготовление блюда, не требующего предварительного нагрева.

5. Если выбранное блюдо требует предварительного нагрева, на дисплее отобразится сообщение **Preheating** (Предварительный нагрев).
6. По завершении предварительного нагрева на дисплее отобразится сообщение **Place the tray** (Установите противень) и раздастся звуковой сигнал. Такие же действия будут выполнены после нажатия  для начала приготовления блюда, не требующего предварительного нагрева.
7. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу духового шкафа. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).
8. После того как приготовление будет завершено, на дисплее отобразится сообщение **Good appetite!** (Приятного аппетита!) и будет подан звуковой сигнал.



Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.



При переходах между пунктами списка блюд на дисплее отображается сообщение Back (Назад), что дает возможность вернуться в меню верхнего уровня. Чтобы вернуться на исходный экран, нажмите Р.

БАРАНИНА В КОКОТНИЦЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 150 г баранины, нарезанной кубиками
- 100 г лука
- 20 г красного перца
- 20 г зеленого перца
- 40 г свежего картофеля
- 20 г баклажана
- 100 г томатов
- 2 зубчика чеснока
- ½ столовой ложки томатной пасты
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 10 г сливочного масла
- Соль
- Черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Крупно порежьте лук, красный перец, зеленый перец, картофель, баклажан, томат.
- Крупно порубите чеснок.
- Хорошо перемешайте порезанные овощи, кубики баранины и другие ингредиенты в емкости.
- Переложите смесь в стеклянную емкость с крышкой и добавьте кусочки сливочного масла.
- Закройте емкость крышкой.
- Поместите закрытую крышкой стеклянную емкость на тарелку, установленную на 1-й решетке предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- Подавать блюдо рекомендуется через 10 минут после приготовления.

ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 40 г мелко нарезанного лука
- 2 мелко нарезанных гриба
- 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
- 70 мл сливок

- Соль
- Черный перец
- 150 г говяжьей вырезки
- 1 упаковка слоеного теста
- 1 яйцо
- 1 столовая ложка оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нагрейте противень и протрите его 1 столовой ложкой оливкового масла. Слегка обжарьте на противне со всех сторон филе, посыпанное солью и черным перцем (не доводите мясо до готовности). Доведите мясо до готовности.
- Обжарьте лук, грибы и чеснок на другом противне. Когда выделившаяся из грибов вода выкипит, добавьте сливки и обжаривайте смесь до загустения. Доведите смесь до готовности.
- Посыпьте мукой слоеное тесто, выдержанное 1 час при комнатной температуре, затем слегка раскатайте тесто скалкой.
- Ложкой распределите половину охлажденной смеси в середине раскатанного слоеного теста, положите филе на смесь и заверните филе в тесто (смажьте яйцом тесто по шву, чтобы тесто не отсоединялось).
- Поместите пирог на тарелку швом вниз.
- Протрите верхнюю часть пирога взбитыми яичными желтками.
- Поместите тарелку на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.

МОРСКОЙ ОКУНЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 2 целых морских окуня по 300 г (всего 600 г)
- * 90 г нарезанного соломкой (толщиной 3–4 мм) лука
- * 1 нарезанная ломтиками (толщиной 1–4 мм) картофелина среднего размера
- * 1 свежая веточка тимьяна
- * 1 свежая веточка укропа
- * 1 мелко нарезанный зубчик чеснока

- * Цедра с 1 лимона
- * 1 лавровый лист
- * 10 мл лимонного сока
- * Сливочное масло
- * 10 мл оливкового масла
- * Соль, черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Натрите рыбу солью, черным перцем и сливочным маслом.
- * Смешайте в емкости картофель, лук, свежие листья тимьяна, свежий укроп, чеснок, цедру лимона, лавровый лист, лимонный сок и оливковое масло.
- * Смажьте маслом противень для выпечки.
- * Положите половину лука в середину смазанного маслом противня и окружите лук картофелем.
- * Нафаршируйте рыбу второй половиной лука и уложите рыбу на картофель и лук.
- * Установите противень на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.

НАРЕЗАННЫЕ ФРИКАДЕЛКИ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 луковица среднего размера
- 1 небольшой красный перец
- 1 небольшой зеленый перец
- 1 небольшой желтый перец
- 1 небольшой баклажан
- 1 небольшой кабачок
- 2 томата среднего размера
- 25 г сливочного масла
- 0,5 кг мясного фарша
- 175 г панировочных сухарей
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 1 яйцо
- 30 мл сливок
- 1 десертная ложка хлопьев красного перца
- Соль
- Черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Растопите сливочное масло в кастрюле. Обжарьте в масле мелко нарезанный лук и баклажан.

- Добавьте в кастрюлю мелко нарезанный красный, зеленый, желтый перец и продолжайте обжаривать смесь.
- Добавьте мелко нарезанный кабачок и томаты. Обжаривайте смесь так, чтобы овощи не стали слишком мягкими. Полностью охладите смесь.
- Хорошо перемешайте мясной фарш, яйцо и сливки в другой емкости.
- Добавьте охлажденную овощную смесь, соль, черный перец, хлопья красного перца и панировочные сухари в фарш и хорошо перемешайте компоненты до достижения густоты фрикаделек.
- Уложите промасленную бумагу в стандартный противень и поместите фарш в форме цилиндра на противень.
- Установите противень на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- Подавать фрикадельки рекомендуется нарезанными после того, как они постоят 5 минут в духовом шкафу после приготовления.

СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 10 свекол по 50 г
- * 2 апельсина
- * 2 лимона
- * 90 мл бальзамического уксуса
- * 100 мл оливкового масла
- * 1 стручок ванили
- * Соль
- * Черный перец
- * 3 свежих веточки тимьяна
- * 2 зубчика чеснока
- * 2 пучка рукколы
- * 10 небольших томатов «Черри»
- * 100 г козьего сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Смешайте бальзамический уксус, цедру апельсина, цедру лимона, зерна стручка ванили, оливковое масло, мелко нарезанный чеснок и свежий тимьян (маринад).
- * Замотайте в маринаде неочищенную свеклу.

- * Выложите всю маринованную свеклу вместе с маринадом в стеклянную емкость и закройте ее крышкой.
- * Поместите закрытую крышкой стеклянную емкость на тарелку, установленную на 1-й решетке предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление свеклы.
- * Извлеките готовую свеклу из духового шкафа и дайте ей остыть.
- * Ножом очистите и порежьте остывшую свеклу.
- * Смешайте крупно нарезанную рукколу, половинки томатов «Черри», дольки апельсинов без кожуры и нарезанную свеклу.
- * Добавьте в смесь приготовленный и охлажденный маринад, соль, черный перец, нарезанный кусочками козий сыр. Перемешайте ингредиенты и подавайте блюдо.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 200 г свежего картофеля
- * 100 мл сливок
- * 1 небольшая горсть порошка мускатного ореха
- * Соль
- * Черный перец
- * 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
- * 1 лавровый лист
- * 1 свежая веточка тимьяна
- * 1 чайная ложка сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Нарезьте картофель тонкими (1–2 мм) ломтиками и оставьте их в воде на 30 минут.
- * Вскипятите сливки, порошок мускатного ореха, соль, черный перец, мелко нарезанный чеснок, лавровый лист и тимьян.
- * Намажьте стеклянную емкость сливочным маслом и выложите ломтики картофеля в 2 слоя. Залейте картофель половиной горячей смеси. Выложите еще 2 слоя картофельных ломтиков и залейте их оставшейся половиной горячей смеси.
- * Поместите стеклянную емкость на тарелку, установленную на 1-й решетке

предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.

- * Поместите на извлеченное из духового шкафа блюдо перевернутую стеклянную крышку, чтобы придавить его, и дайте ему постоять.
- * Нарезьте полностью остывшую картофельную запеканку.
- * Нагрейте сковороду, вылейте на нее 1 столовую ложку оливкового масла и нагрейте/поджарьте нарезанную картофельную запеканку со всех сторон.
- * Запеканку рекомендуется подавать горячей.

Блин с шоколадным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 2 столовых ложки муки
- * 2 столовых ложки сахара
- * 2 столовых ложки молока
- * 1 столовая ложка масла
- * 1 столовая ложка какао
- * 1 яйцо

ИНГРЕДИЕНТЫ ШОКОЛАДНОГО СОУСА

- * 50 г сливок
- * 50 г горького шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Хорошо смешайте в емкости муку, какао, сахар.
- Добавьте молоко, масло, яйцо и хорошо перемешайте ингредиенты.
- До половины наполните емкость для суфле полученной смесью.
- Поместите емкость для суфле на противень и готовьте в ненагретом духовом шкафу.
- Вскипятите сливки в отдельной емкости, затем снимите ее с плиты. Для приготовления шоколадного соуса добавьте измельченный горький шоколад в сливки и перемешивайте до тех пор, пока шоколад не растает.
- Вылейте шоколадный соус на блин и подайте блюдо.

РУЛЕТЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 6 упаковок слоеного теста
- * 1 яичный желток

ИНГРЕДИЕНТЫ НАЧИНКИ

- * 100 мл воды
- * 100 г сахара
- * 1 чайная ложка изюма
- * 1 стакан толченых орехов
- * ½ стакана кокосовой стружки
- * 1 чайная ложка корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Вскипятите воду с сахаром в кастрюле. Извлеките сироп из духового шкафа. Добавьте толченый орех, стружку кокоса, корицу и перемешайте ингредиенты, затем полностью остудите полученную начинку.
- Посыпьте мукой слоеное тесто, выдержанное 1 час при комнатной температуре, затем слегка раскатайте тесто скалкой.
- Распределите ложкой начинку по раскатанному тесту и добавьте изюм.
- Скатайте тесто в рулет и нарежьте ломтиками толщиной 3 см.
- Уложите промасленную бумагу в противень для выпечки и уложите ломтики на противень с промежутками, распределяя яичный желток по срезам.
- Установите противень на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- Рулеты рекомендуется подавать теплыми.

ФАРШИРОВАННЫЕ ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 500 г засоленных виноградных листьев
- * ½ стакана оливкового масла
- * Горячая вода
- * Сок половины лимона

ИНГРЕДИЕНТЫ НАЧИНКИ

- * 4 луковичы
- * 1 стакан оливкового масла
- * 2 столовых ложки кедровых орехов
- * 2 стакана риса
- * 1 столовая ложка высушенной мяты
- * 1 десертная ложка черного перца
- * 1 десертная ложка корицы
- * 5–6 г сахарного песка
- * 2 столовых ложки смородины

- * 1 стакан измельченной петрушки
- * 1 десертная ложка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Поджарьте лук в оливковом масле, добавьте рис и еще немного поджарьте смесь. Добавьте все остальные ингредиенты начинки и уложите ее на листья.
- * Уложите один слой завернутых виноградных листьев в достаточно большую стеклянную емкость с крышкой.
- * Добавьте смесь оливкового масла, сока лимона и горячей воды вровень с верхней поверхностью листьев.
- * Закройте емкость крышкой.
- * Поместите закрытую крышкой стеклянную емкость с противнем на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- * Виноградные листья с начинкой рекомендуется подавать после того, как они постоят 1 час при комнатной температуре, а затем в холодильнике.

КУРИНЫЕ НОЖКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 3 куриные ножки
- * 3 картофелины среднего размера (нарезанных ломтиками толщиной 1 см)
- * 2 нарезанных солонкой (толщиной 3–4 мм) луковичы
- * 2 нарезанных кубиками томата

ИНГРЕДИЕНТЫ МАРИНАДА

- * 1 зубчик чеснока
- * ½ чайной ложки черного перца
- * 1 чайная ложка соли
- * 50 мл красного винного уксуса
- * 1 столовая ложка сахарного песка
- * 1 столовая ложка патоки
- * 1 столовая ложка меда
- * сок 1 лимона
- * 2 свежие веточки тимьяна
- * 3 мл соуса из острого перца
- * 1 чайная ложка красного перца
- * 200 мл оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Раздавите чеснок и смешайте все ингредиенты маринада.

- * Половину маринада влейте в куриные ножки. Другую половину маринада смешайте с томатами, картофелем и луком и маринуйте смесь в течение 2 часов.
- * Выложите куриные ножки в середине стандартного противня. Уложите картофель вокруг куриных ножек, а лук и томаты — между ними.
- * Приготовьте блюдо, расположив противень на решетке предварительно нагретого духового шкафа.
- * После завершения приготовления оставьте блюдо на 5 минут, затем подавайте блюдо.

6 Как пользоваться духовым шкафом

Общие сведения о выпекании, жарке, приготовлении на гриле



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к прибору. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.



ОПАСНО!

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте металлические формы с антипригарным покрытием, алюминиевые контейнеры, термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по жарке

- Для получения лучших результатов тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем.
- Мясо с костями следует жарить на 15–30 минут дальше, чем такое же количество мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4–5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

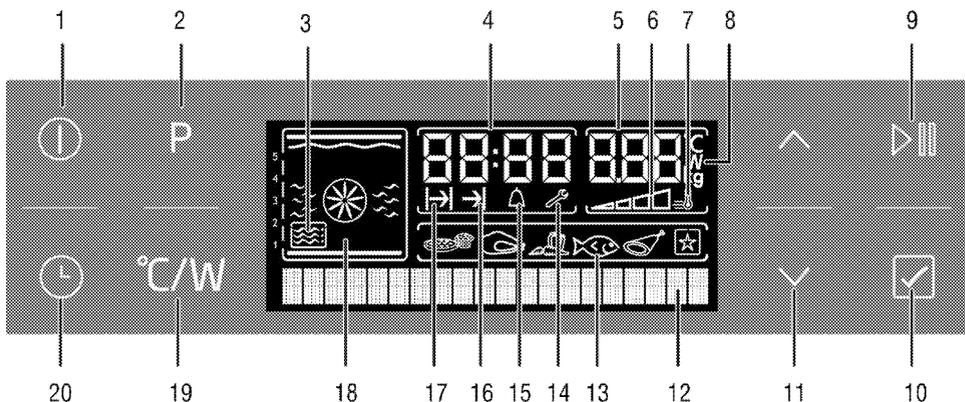
- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень в духовой шкаф на нужный уровень. Вставьте решетку или противень в духовой шкаф на нужный уровень. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Как пользоваться электрическим духовым шкафом

i Перед тем как приступить к использованию духового шкафа, установите время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.



- 1 Кнопка Вкл./Выкл.
- 2 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 3 Значок микроволнового излучения
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения
- 6 Индикатор температуры в духовке
- 7 Значок ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева)
- 8 Значок температуры/мощности/массы
- 9 Кнопка начала/остановки приготовления
- 10 Кнопка подтверждения
- 11 Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню
- 12 Текстовый дисплей
- 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 14 Символ настроек
- 15 Символ звукового сигнала
- 16 Символ окончания времени приготовления
- 17 Символ времени приготовления
- 18 Функциональный дисплей
- 19 Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева
- 20 Кнопка времени и настроек

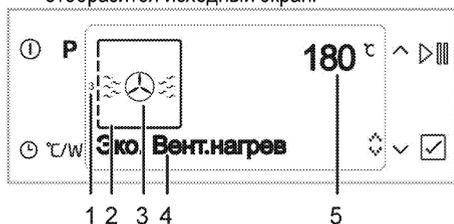
После включения духового шкафа и установки текущего времени дисплей перейдет в режим

ожидания. На дисплее будет отображаться только текущее время.

В этом состоянии дисплея будут активны только кнопки и . Все действия можно выполнять в меню Settings (Настройки).

Выбор температуры и режима работы

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф.
2. После того как духовой шкаф включится, отобразится исходный экран.



- 1 Положение направляющих
- 2 Функциональный дисплей
- 3 Значок функции
- 4 Текстовый дисплей
- 5 Поле индикатора температуры/веса

В поле индикатора температуры/массы на этом экране отображается рекомендованная температура. На дисплее функций отображаются активные нагревательные элементы и рекомендованное положение решетки.

3. Коснитесь , чтобы выбрать требуемую рабочую функцию.

После выбора функции можно установить следующие параметры: Temperature

(Температура), Cook time (Время приготовления), Booster (Ускоренный разогрев).

- Чтобы изменить значение температуры, один раз коснитесь °C/W, чтобы открыть дисплей температуры.



- Касайтесь кнопку  до тех пор, пока в поле индикатора температуры/массы не отобразится требуемая температура.

Коснитесь , чтобы установить температуру, когда требуемое значение отобразится на дисплее.

- Если функция приготовления пищи и температура верны, коснитесь , чтобы начать приготовление. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление). Уровни температуры в духовом шкафу будут загораться по мере прогрева шкафа до выбранной температуры.



Выключение электрического духового шкафа

Коснитесь , чтобы выключить духовой шкаф.

Таблица функций

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.

	Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.
	По соображениям безопасности максимальная продолжительность приготовления во всех режимах, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами.
	Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

	В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
	Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.
	Когда дверца духовки открыта, лампочка освещения духовки горит, даже если духовка выключена.

Функция	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Fan heating (Нагрев + вентилятор)	180	40-280
Full grill (Усил. гриль)	280	40-280
Low grill (Ослабл. гриль)	280	40-280
Нагрев с вентилятором – экономичный режим	180	160-220
Warm keeping (Поддерж.в нагр.сост)	60	40-100

* Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев с вентилятором

Горячий воздух, нагретый задним нагревательным элементом, равномерно и быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

Нагрев с вентилятором



i Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

Гриль на полной мощности

Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Гриль на низкой мощности

Небольшой гриль в верхней части духового шкафа позволяет готовить пищу на гриле и готовить блюда с хрустящей корочкой.

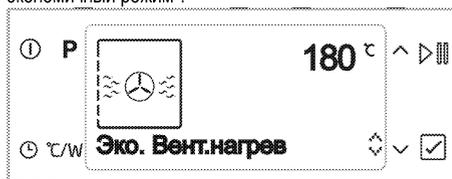


Гриль на низкой мощности

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Экономичный режим нагрева с вентилятором

Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160–220°C. Однако продолжительность приготовления немного увеличится. Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "Нагрев с вентилятором – экономичный режим".



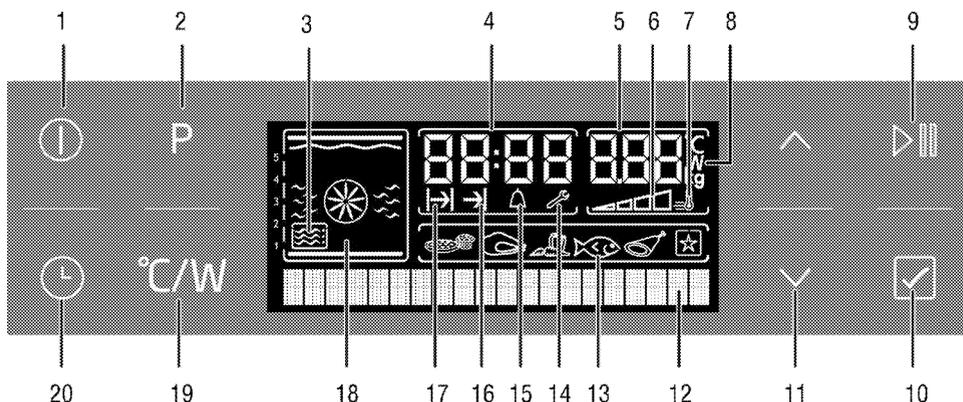
Подогрев

Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.



Как пользоваться блоком управления

духовым шкафом



- 1 Кнопка Вкл./Выкл.
- 2 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 3 Значок микроволнового излучения
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения
- 6 Индикатор температуры в духовке
- 7 Значок ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева)
- 8 Значок температуры/мощности/массы
- 9 Кнопка начала/остановки приготовления
- 10 Кнопка подтверждения
- 11 Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню
- 12 Текстовый дисплей
- 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 14 Символ настроек
- 15 Символ звукового сигнала
- 16 Символ окончания времени приготовления
- 17 Символ времени приготовления
- 18 Функциональный дисплей
- 19 Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева
- 20 Кнопка времени и настроек

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф.
2. Коснитесь  или , чтобы установить требуемый режим работы духового шкафа.
3. Чтобы установить время приготовления, коснитесь  один раз, чтобы на текстовом дисплее выбрать сообщение Cook time (Время приготовления). Будет мигать значок .
4. Коснитесь  или , чтобы установить время приготовления. Коснитесь  для подтверждения. После того как время приготовления будет установлено, будет постоянно отображаться значок .



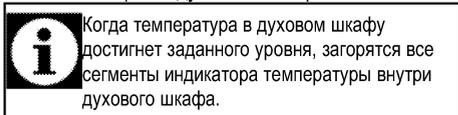
5. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу духового шкафа.
6. Чтобы установить температуру приготовления, один раз коснитесь , чтобы на текстовом дисплее отобразить сообщение **Temperature** (Температура).
7. Коснитесь  или , чтобы установить температуру.
8. Коснитесь , чтобы начать приготовление. На дисплее появится надпись «Приготовление».

» Духовой шкаф разогреется до заданной температуры и будет поддерживать ее в течение всего выбранного времени приготовления. В

Включение полуавтоматического режима работы

В этом режиме работы можно задать период времени, в течение которого духовой шкаф будет работать (продолжительность приготовления).

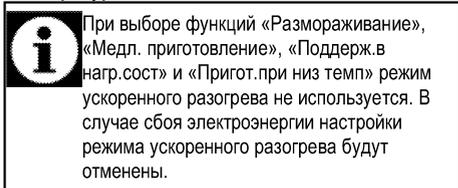
процессе приготовления будет постоянно гореть лампа освещения духового шкафа.



9. После того как приготовление будет завершено, на дисплее отобразится сообщение **Good appetite** (Приятного аппетита!) и будет подан звуковой сигнал.
10. Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь любой кнопки.

Настройка режима ускоренного разогрева

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.



Выберите нужную функцию приготовления, а затем выполните следующие действия:

1. Последовательно касайтесь $^{\circ}\text{C}/\text{W}$, пока на дисплее не отобразится сообщение **Booster passive** (Ускоренный разогрев выключен).
2. Коснитесь \wedge , чтобы отобразить на дисплее сообщение **Booster active** (Ускоренный разогрев включен). Значок \equiv будет гореть.



» Значок \equiv погаснет, когда температура в духовом шкафу достигнет заданного значения. Духовой шкаф продолжит работу в режиме, выбранном до использования функции ускоренного разогрева.

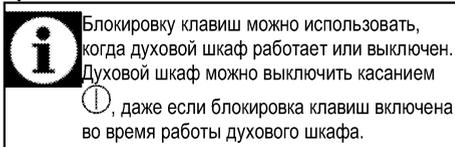
3. Чтобы отменить функцию ускоренного разогрева, последовательно касайтесь $^{\circ}\text{C}/\text{W}$, пока на дисплее не отобразится сообщение **Booster active** (Ускоренный разогрев включен).
4. Коснитесь \wedge , чтобы отобразить на дисплее сообщение **Booster passive** (Ускоренный разогрев выключен).



» После того как будет открыт дисплей выбора функций, значок \equiv погаснет.

Использование блокировки клавиш

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

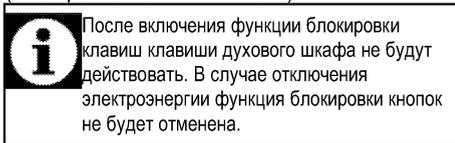


Включение блокировки клавиш

1. Последовательно касайтесь ⓪ , пока на дисплее не отобразится сообщение **Key lock passive** (Блокировка клавиш выключена).
2. Коснитесь \wedge , чтобы включить блокировку клавиш. После этого на дисплее отобразится сообщение **Key lock active** (Блокировка клавиш включена).



» После того как блокировка клавиш будет включена, при нажатии любой клавиши, за исключением \vee , на дисплее будет отображаться предупреждение **Key lock active** (Блокировка клавиш включена).



Выключение блокировки клавиш

1. Коснитесь \vee , чтобы выключить блокировку клавиш. На дисплее отобразится сообщение **Key lock passive** (Блокировка клавиш выключена).



Использование таймера в качестве будильника

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания.

Звуковой сигнал не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

Установка будильника



1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится значок .
2. Коснитесь  или , чтобы установить время. Значок  будет гореть после установки времени будильника.
3. Когда время будильника истечет, значок  начнет мигать и будет подан звуковой сигнал.
4. Коснитесь любой клавиши, чтобы выключить звуковой сигнал.

Отмена будильника

1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится значок .
2. Касайтесь , пока на дисплее не отобразится значение **00:00**.

Время приготовления блюд



Указанные значения получены в лабораторных условиях. Более подходящие для вас значения могут отличаться от указанных.

Выпечка и жарка



1-я решетка духового шкафа является нижней решеткой.

Блюдо	Количество уровней размещения		Положение решетки	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один уровень		1	175	30 ... 40
Выпечка в форме*	Один уровень		1	175	50 ... 60
Пирожные*	Один уровень		1	150	30 ... 40
Бисквит**	Один уровень		1	150	25 ... 35
Печенье с грецкими орехами*	Один уровень		1	175	25 ... 30
	2 уровня		1-3	170 ... 180	35 ... 45
Изделия из теста*	Один уровень		1	200	35 ... 45
	2 уровня		1-3	200	45 ... 55
Сдобная выпечка*	Один уровень		1	190	25 ... 35
	2 уровня		1-3	190	35 ... 45
Закваска*	Один уровень		1	200	35 ... 45
Лазанья*	Один уровень		1	200	30 ... 40
Бифштек (куском)/жаркое	Один уровень		1	25 мин, 250/макс., затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		1	25 мин при 220, затем 180 ... 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		1	15 мин, 250/макс., затем 190	55 ... 65

Индейка (кусками)	Один уровень		1	25 мин, 250/макс., затем 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		1	200	20 ... 30
При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку. * Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев. ** Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке					

Экономичный режим нагрева с вентилятором

Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Не открывайте дверцу во время приготовления в экономичном режиме нагрева с вентилятором.

Блюдо	Количество уровней размещения		Положение решетки	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Пирожные	Один уровень		1	150	20 ... 30
Печенье с грецкими орехами	Один уровень		1	200	30 ... 35
Изделия из теста	Один уровень		1	200	40 ... 45
Сдобная выпечка	Один уровень		1	200	40 ... 45

Советы по выпечке пирогов

- Если кекс получается слишком сухим, увеличьте температуру примерно на 10°C и уменьшите время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке кондитерских изделий

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощей

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пропарить.

Готовые программы приготовления

Выбор готовых программ приготовления

В меню Ready Meals (Готовые программы приготовления) имеются программы приготовления пищи, созданные профессиональными поварами и сохраненные в памяти блока управления.

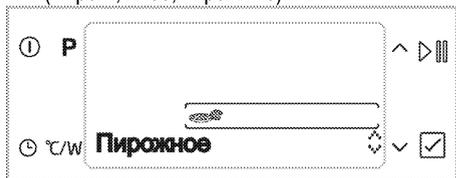
В этом меню автоматически устанавливаются температура, положение полки, вес и функции приготовления.

Вес и время приготовления блюда при необходимости можно изменить.

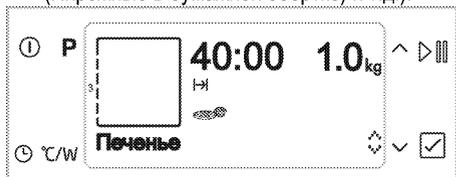
Выбор готовой программы приготовления

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф. После включения духового шкафа отобразится исходный экран.
2. Дважды коснитесь , чтобы выбрать дисплей Ready Meals (Готовые программы приготовления). На этом этапе на дисплее

отобразится сообщение **Cakes&breads&tarts** (Пироги, хлеб, пирожные).



3. Коснитесь , чтобы выбрать главное меню выбранной готовой программы приготовления (Cakes&breads&tarts (Пироги, хлеб, пирожные), Meat (Мясо), Fish (Рыба), Meat poultry (Мясо птицы), Special meals (Специальные блюда), Special (Специальные)).
4. Коснитесь , чтобы подтвердить выбранное меню Main Meal (Основное блюдо).
5. Коснитесь , чтобы выбрать требуемое блюдо (Walnut cookies (Печенье с грецкими орехами), Cake (Пирог), Fairy cakes (Пирожные в бумажной обертке) и т.д.).

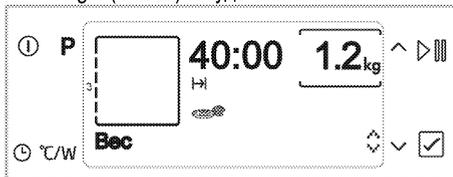


6. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
7. Коснитесь , чтобы начать приготовление. На дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).
8. После того как приготовление будет завершено, на дисплее отобразится сообщение **Good appetite** (Приятного аппетита!) и будет подан звуковой сигнал.

	Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
	При переходах между пунктами списка блюд на дисплее отображается сообщение Back (Назад), что дает возможность вернуться в меню верхнего уровня. Чтобы вернуться на первый экран функции, нажмите P .

Прежде чем приступать к приготовлению блюда из меню Ready Meals (Готовые программы приготовления), можно задать массу в зависимости от выбранного типа блюда. Для этого:

1. Коснитесь $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ после выбора требуемого блюда. На дисплее отобразится сообщение **Weight (Масса)** и будет мигать значок **kg**.



2. Коснитесь , чтобы выбрать массу, затем подтвердите свой выбор касанием .

	Духовой шкаф автоматически изменит температуру и время приготовления с учетом изменения массы.
	Массу можно изменить только для блюд, для которых указана масса.

3. Коснитесь , чтобы начать приготовление.

Меню продуктов-полуфабрикатов

Может отличаться в зависимости от моделей

Пироги, хлеб, пирожные	Мясо	Рыба	Мясо птицы	Легкие блюда	Особые продукты	Микроволновая печь
Печенье с грецкими орехами	Запеченная баранина, кофте	Жареный морской окунь	Жареная курица < 1600 г	Запеканка	Брожение	Запеканка из баранины
Слоеный пирожок	Ростбиф	Анчоусы на пару	Цып., обжар. на гриле	Сыр для макарон	Жареные каштаны	Говядина «Веллингтон»
Булочки с корицей	Фрикадельки по-даляньски	Пикша <мерлан>	Цыпленок, филе	Классическая лазанья		Морской окунь
Кекс с изюмом и лимоном		Лосось, филе	Жареная утка	Мусака		Нарезанные тефтели с овощами
Выпечка в кулинарной бумаге						Салат с козым сыром
Шоколадные пирожные						Картофельный graten
Яблочный штрудель						Горячий шоколадный торт
Яблочный пирог						Рулеты «Наполеон» из слоеного теста с корицей и изюмом
Сдобная выпечка						Фаршированные виноградные листья с оливковым маслом
						Куриные ножки

Меню Settings (Настройки)

Настройка яркости

Яркость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится сообщение Brightness (Яркость).
2. Имеется 4 уровня яркости: 1, 2, 3, 4. Коснитесь , чтобы выбрать требуемый уровень.



Уровень яркости уменьшается для экономии электроэнергии, когда духовой шкаф выключен. Он восстанавливается до заданного уровня при включении духового шкафа.

Настройка контрастности

Контрастность можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится сообщение Contrast (Контрастность).

Имеется 4 уровня контрастности: 1, 2, 3, 4.

Коснитесь  или , чтобы выбрать требуемый уровень контрастности.

Настройка громкости

Громкость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

- Касайтесь , пока на дисплее не отобразится сообщение Volume (Громкость).
2. Имеется 3 уровня громкости: 0 (звук выключен), 1, 2. Коснитесь  или , чтобы выбрать требуемый уровень.

Настройка языка

Язык можно установить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится сообщение Selected Language (Выбранный язык).
2. Коснитесь  или , чтобы выбрать требуемый язык.

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

Горячие поверхности могут привести к ожогу!

Включение гриля

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф.
2. Коснитесь , чтобы выбрать требуемую функцию гриля.

После выбора функции можно установить следующие параметры: Temperature (Температура), Cook time (Время приготовления), Booster (Ускоренный разогрев).

3. Чтобы изменить значение температуры, один раз коснитесь $^{\circ}\text{C}/\text{W}$, чтобы открыть дисплей температуры.

4. Коснитесь  до тех пор, пока в поле индикатора температуры/массы не отобразится требуемая температура.

Коснитесь , чтобы установить температуру, когда требуемое значение отобразится на дисплее.

5. Если функция приготовления пищи, температура и время верны, коснитесь , чтобы начать приготовление. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).

Выключение гриля

1. Коснитесь , чтобы выключить духовой шкаф.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (приблизительно)
Рыба	2...3	20...25 мин #
Курица (куски)	2...3	25...35 мин
Отбивные из молодой баранины	2...3	20...25 мин
Ростбиф	2...3	25...30 мин #
Отбивные из телятины	2...3	25...30 мин #
Гренки	3	1...2 мин.

В зависимости от толщины

Общая информация

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО!

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите изделие от электросети. Существует опасность поражения электрическим током!



ОПАСНО!

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут привести к ожогу!

- Изделие следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть во время следующего использования изделия.
- Для чистки изделия не требуются специальные чистящие средства. Используйте теплую воду с добавлением жидкого моющего средства, мягкую ткань или губку. Вытрите сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удалите попавшую на него жидкость.
- Для чистки поверхностей из нержавеющей стали и ручки не используйте чистящие средства, содержащие кислоту или хлор. Эти детали можно чистить мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразива), стараясь протирать их в одном направлении.



Некоторые моющие и чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы. Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Очистка микроволновой печи

- Мягкой тканью вытрите пар, скопившийся внутри или вокруг дверцы духового шкафа. Это может происходить во время работы микроволновой печи в условиях повышенной влажности. Это не является неисправностью.
- Чтобы удалить посторонние запахи из духового шкафа, в течение 5 минут используйте микроволновую печь, установив в нее подходящую емкость с водой, смешанной с соком и кожурой одного лимона. Тщательно вытрите поверхности духового шкафа насухо мягкой тканью.
- Для замены лампы освещения духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.
- Регулярно очищайте духовой шкаф и удаляйте остатки пищи. Несоблюдение чистоты может привести к ухудшению состояния поверхностей духового шкафа и негативно сказаться на сроке службы прибора, а также привести к опасной ситуации.
- Не утилизируйте этот прибор вместе с бытовыми отходами. Прибор следует сдать в специальный пункт сбора, определенный муниципалитетом.



При очистке дверцы духового шкафа соблюдайте осторожность, чтобы не повредить уплотнение дверцы. Не используйте микроволновую печь с поврежденным уплотнением дверцы.

Очистка панели управления

Вытрите панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите их насухо.



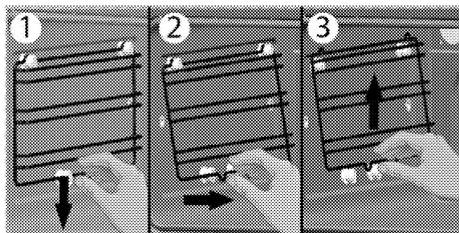
Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Очистка духового шкафа

**Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

1. Держите боковую стойку за нижнюю часть. Потяните вниз и освободите из нижних пазов.

2. Потяните боковую стойку в направлении, противоположном боковой стенке.
3. Полностью снимите боковую стойку, потянув ее вверх.



Очистка дверцы духового шкафа

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Замена лампы духового шкафа



ОПАСНО!

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут привести к ожогу!



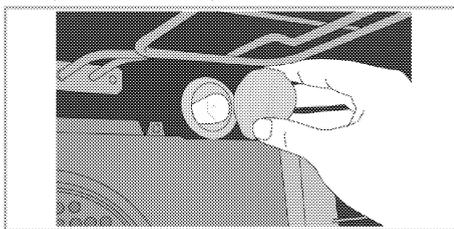
В духовом шкафу используется специальная электрическая лампа, выдерживающая температуру до 300°C. Для получения дополнительной информации см. «Технические характеристики». Лампы подсветки духового шкафа можно приобрести у представителей авторизованной сервисной службы.



Расположение ламп может отличаться от изображенного на рисунке.

Если в духовом шкафу установлена круглая лампа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Извлеките лампу из патрона и установите новую лампу.
4. Установите стеклянный плафон.

8 Устранение неполадок

Во время работы из духового шкафа выходит пар.

- Выход пара во время работы — нормальное явление. >>> Это не является неисправностью.

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> Это не является неисправностью.

Прибор не работает.

- Сработал электрический предохранитель или предохранитель неисправен. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или переустановите их.
- Прибор не подключен к (заземленной) розетке электросети. >>> Проверьте подключение штепсельной вилки.
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> Может быть включена блокировка клавиш. Отключите ее. (См.)

Освещение духового шкафа не работает.

- Лампа освещения духового шкафа неисправна. >>> Замените лампу духового шкафа.
- Подача электроэнергии отключена. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или переустановите предохранители.

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> Выберите функцию и установите температуру с помощью регулятора/клавиши функций и (или) температуры.
- Подача электроэнергии отключена. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или переустановите предохранители.

Отсутствует отклик при длительном нажатии клавиш или кнопок

- Не используйте духовой шкаф. Разомкните автоматический выключатель и отключите прибор от электросети. Обратитесь к представителю авторизованного сервисного центра.

Микроволновая печь не работает.

- Прибор не подключен к розетке электросети >>> Вставьте штепсельную вилку в розетку электросети.
- Дверца не закрыта надлежащим образом. >>> Дверцу необходимо закрывать до щелчка.
- Между дверцей и передней частью духового шкафа может находиться препятствие. >>> Уберите препятствие и закройте дверцу надлежащим образом.

Во время работы микроволновой печи слышны странные звуки.

- В духовом шкафу происходит искрение из-за наличия постороннего металлического предмета. >>> Извлеките металлический предмет из духового шкафа.
- Принадлежности духового шкафа касаются его стенок. >>> Избегайте контакта с дверцей духового шкафа.
- В духовом шкафу имеются столовые приборы или кухонные принадлежности. >>> Извлеките столовые приборы или кухонные принадлежности из духового шкафа.

Продукты не нагреваются или нагреваются слишком медленно.

- Не выбрано надлежащее время работы и (или) уровень мощности. >>> Выберите подходящую мощность и время приготовления для продукта.
- Количество продукта может превышать обычное количество или продукт может иметь более низкую температуру. >>> Увеличьте время приготовления. Регулярно проверяйте продукт, чтобы предотвратить подгорание.
- В духовом шкафу имеются столовые приборы или кухонные принадлежности. >>> Извлеките столовые приборы или кухонные принадлежности из духового шкафа.

Продукт слишком горячий, сухой или подгорелый.

- Не выбрано надлежащее время работы и (или) уровень мощности. >>> Проверьте, выбрана ли подходящая мощность и время приготовления для продукта. Если духовой шкаф поврежден, обратитесь к представителю авторизованного сервисного центра.

По истечении времени приготовления слышны шумы.

- Возможно, работает охлаждающий вентилятор. >>> Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа. Вентилятор автоматически остановится, когда температура понизится до определенного уровня.



Если устранить неполадки с помощью приведенных здесь инструкций не удается, обратитесь в фирменный сервисный центр или же по месту приобретения прибора. Не пытайтесь отремонтировать неисправный прибор самостоятельно.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

