

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZKC47901XU

DE **Benutzerinformation**
Backofen mit Mikrowelle

ZANUSSI

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter

- 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
 - Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme immer den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
 - Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
 - Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
 - Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
 - Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
 - Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
 - Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
 - Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
 - Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
 - Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.

- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

MONTAGE



WARNUNG! Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Legen Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Garen geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden

GEBRAUCH



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.

beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

INNENBELEUCHTUNG



WARNUNG! Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

SERVICE

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

ENTSORGUNG

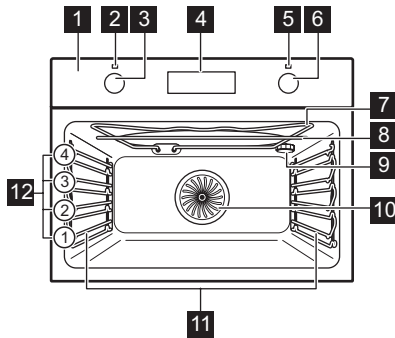


WARNUNG! Verletzungs- und Erstickenungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

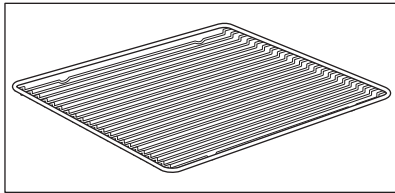
GESAMTANSICHT



- 1 Bedienfeld
- 2 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 3 Backofen-Einstellknopf
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Temperatur- und Mikrowellen-Betriebskontrolllampe/-symbol
- 6 Wahlknopf für die Temperatur/ Mikrowellenleistung
- 7 Heizelement
- 8 Mikrowellengenerator
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Einhängegitter, herausnehmbar
- 12 Einschubebenen

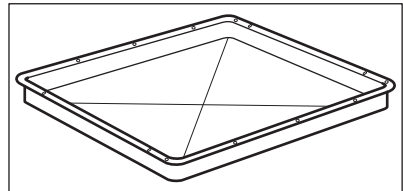
ZUBEHÖR

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

ERSTE REINIGUNG

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion. Dadurch wird der

Backofen automatisch mit den Standardeinstellungen eingeschaltet.

2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ Mikrowellenleistung auf die gewünschte Temperatur.
3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

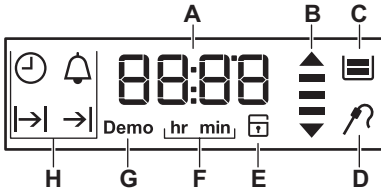
OFENFUNKTIONEN

Ofenfunktion		Anwendung
	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Obst oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
	Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	Grillstufe	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.



Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

DISPLAY



- A. Timer
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. Mikrowellenfunktion
- D. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- E. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F. Stunden/Minuten
- G. Uhrfunktionen

TASTEN

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
	MIKROWELLE	Einstellen der Mikrowellenfunktion. Länger als 3 Sekunden gedrückt halten, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.
°C	TEMPERATUR	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Verwenden Sie sie nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.

AUFHEIZ-ANZEIGE

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken im Display nacheinander auf,

solange die Temperatur steigt und sie erlöschen, wenn sie sinkt.

MIKROWELLEN-MODUS



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR UND MATERIALEN

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten.

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Ofenfunktion + Mikrowelle
	Entfrosten	Aufheizen	Gar-	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ¹⁾	✓	X	X	X
Glas- und Vitrokeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓
Keramik ²⁾ , Steingut ²⁾	✓	✓	✓	X
Keramik, Porzellan und Ton mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z.B. auf den Griffen	X	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X	X
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss ³⁾	✓	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet ³⁾	X	X	X	✓
Backblech	X	X	X	✓ ⁴⁾
Kombirost	X	X	X	✓ ⁵⁾
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z.B. Crisp-Platte	X	✓	✓	X

1) Ohne Beschichtung/Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall

2) Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

3) Die vom Hersteller vorgegebene Höchsttemperatur muss unbedingt berücksichtigt werden

4) Auf einer Einschubebene garen.

5) Auf einer Einschubebene garen.

MIKROWELLENEMPFEHLUNGEN



VORSICHT! Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen in ihm befinden.

- Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellene geeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).
- Wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden, legen Sie die Speise auf einen Teller unten im Garraum.

Garen

- Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.
- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.
- Der Ofen eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor sie es erwärmen.
- Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.
- Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
- Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Rühren Sie das Gericht vor den Servieren um.
- Nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, nehmen Sie das Gericht heraus und lassen Sie es ein paar Minuten stehen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Entfrostung

- Nehmen Sie tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung und geben Sie sie auf einen kleinen umgedrehten Teller, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Kunststoffsieb verwendet werden.
- Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

EINSTELLEN DER FUNKTION: MIKROWELLE

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Funktion Mikrowelle

Die Anzeige zeigt zunächst eine Standard-Mikrowellenleistung und dann eine Standardzeit an für: Dauer.

Drücken Sie zum Übernehmen der Standardwerte für Mikrowellenleistung und Dauer.

2. Drehen Sie den Einstellknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Die Leistungseinstellung ändert sich in Schritten von 100 W.
 3. Drücken Sie und dann zum Ändern von Dauer.
 4. Drücken Sie dazu auf:
- Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, ertönt der Signalton und die Mikrowelle stoppt.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.



Wenn Sie die Backofentür öffnen, wird die Mikrowelle angehalten. Zum erneuten Programmstart, schließen Sie die Tür und drücken Sie .

EINSTELLEN DER FUNKTION: MIKROWELLEN-KOMBIFUNKTION

Sie können die Mikrowelle mit jeder Ofenfunktion kombinieren.

1. Drehen Sie den Einstellknopf des Backofens auf die gewünschte Backofenfunktion.

Im Display erscheint die Standardtemperatur.

2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung auf die gewünschte Temperatur.
3. Drücken Sie , um Backfunktionen mit dem Mikrowellen-Modus zu kombinieren.



Während die Mikrowellen-Kombifunktion benutzt wird, kann der Backofen verschiedene Geräusche von sich geben. Dies ist für diese Funktion normal.

4. Drehen Sie den Einstellknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Die Leistungseinstellung ändert sich in Schritten von 100 W.



Sie können die Dauer für die Mikrowellen-Kombifunktion einstellen. Wenn Sie die Dauer auf länger als 7 Minuten einstellen und im Kombi-Modus verwenden, kann die Mikrowellenleistung nicht über 600 W sein.

Wenn eine Temperatur von ungefähr 5 Grad unterhalb der eingestellten Temperatur erreicht

wird, ertönt ein Signalton. Wenn die eingestellte Dauer abläuft, ertönt der Signalton erneut und die Mikrowellen-Kombifunktion stoppt.

5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.






ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DIE LEISTUNGSEINSTELLUNGEN BEIM KOCHEN

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Leistungsstufe	Anwendung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1000 Watt ▪ 900 Watt ▪ 800 Watt ▪ 700 Watt 	<p>Erhitzen von Flüssigkeiten Ankochen zu Beginn eines Garvorgangs Garen von Gemüse</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 600 Watt ▪ 500 Watt 	<p>Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten Erwärmen von Tellergerichten Köcheln von Eintopfgerichten Garen von Eierspeisen</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 Watt ▪ 300 Watt 	<p>Weitergaren von Speisen Garen empfindlicher Lebensmittel Erwärmen von Babynahrung Köcheln von Reis Erwärmen von empfindlichen Speisen Käse, Schokolade, Butter schmelzen</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 Watt ▪ 100 Watt 	<p>Auftauen von Fleisch, Fisch Auftauen von Käse, Sahne, Butter Auftauen von Obst und Kuchen Brot auftauen</p>

UHRFUNKTIONEN


TABELLE DER UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktion	Gerät
 TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
 DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 ENDE	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 ZEITVORWAHL	Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE.
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.


Uhrfunktion		Gerät
00:00	GARZEITMESSER	Ist keine andere Uhrfunktion eingeschaltet, überwacht der GARZEITMESSER automatisch die Einschaltdauer des Backofens. Er schaltet sich gleichzeitig mit dem Backofen ein. Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: DAUER, ENDE.

EINSTELLEN UND ÄNDERNDER UHRZEIT



Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display **hr** und „12:00“ anzeigt. "12" blinkt.

1. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden **+** oder **-**.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung und zum Umschalten auf die Minuteneinstellung.



Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. "00" blinkt.

3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten **+** oder **-**.
4. Mit  bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.

Um die Tageszeit zu ändern, drücken Sie  wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige  im Display blinkt.

EINSTELLEN DER DAUER



1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis **|>|** anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden einzustellen. Mit  bestätigen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. **|>|** und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Ofen schaltet automatisch ab.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

EINSTELLEN VON ENDE



1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

2. Drücken Sie  wiederholt, bis **|>|** anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Stunden und dann die Minuten einzustellen. Mit  bestätigen.


Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. **|>|** und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Ofen schaltet automatisch ab.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

EINSTELLEN DER ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis **|>|** anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen. Mit  bestätigen.

Im Display blinkt **|>|**.

4. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Stunden und dann die Minuten für ENDE einzustellen. Mit  bestätigen.



Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit.


Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. **|>|** und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Ofen schaltet sich ab.

5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

EINSTELLEN DES KURZZEIT-WECKERS

Der Kurzzeit-Wecker kann sowohl bei ein- als auch ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  und „00“ im Display blinken.
2. Drücken Sie \oplus oder \ominus , um die Sekunden und dann die Minuten einzustellen.
Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr** im Display.
3. Stellen Sie die Stunden ein.
4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet.
Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. "00:00" und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

GARZEITMESSER

Halten Sie die Tasten \oplus und \ominus gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

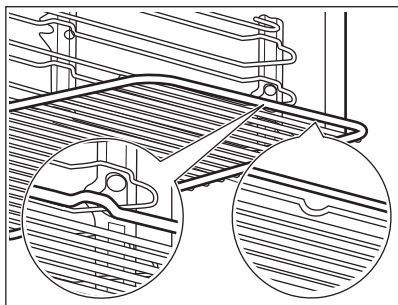
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material.



WARNUNG! Siehe Kapitel „Mikrowellenmodus“.

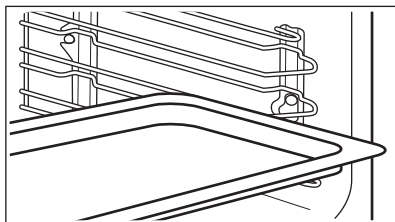
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.

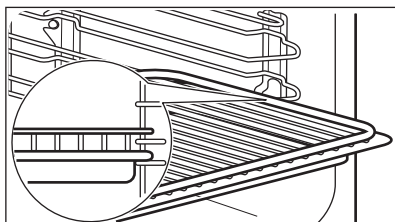


Backblech :

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech zusammen:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.




Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich bedient werden.

1. Achten sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.

2. Halten Sie  und \oplus 2 Sekunden gleichzeitig gedrückt.



Der Signalton ertönt. SAFE erscheint im Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

VERWENDUNG DER FUNKTIONSSPERRE

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

Wenn die Tastensperre eingeschaltet ist, können die Temperatur- und Zeiteinstellung einer laufenden Ofenfunktion nicht versehentlich geändert werden.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie  und  gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Der Signalton ertönt. Loc erscheint 5 Sekunden lang im Display.



Loc erscheint auf dem Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken, während die Tastensperre eingeschaltet ist.


Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird der Backofen ausgeschaltet.

Wenn Sie den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Ausschalten der Kindersicherung“.

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das

Display die Restwärmeanzeige  an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist.

TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

GAREMPFEHLUNGEN

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabelle unten enthält die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und Einschubebene.

ABSCHALTAUTOMATIK

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Geräts auf eine beliebige Taste.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

KÜHLGEBLÄSE

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

BACKEN

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche

abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

BACKTIPPS

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

BACKEN AUF EINER EBENE

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Rodonkuchen	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake/Biskuit	Heißluft	140 - 150	35 - 50	1

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig ¹⁾	Heißluft	170 - 180	10 - 25	1
Tortenboden Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft	160	70 - 90	1
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Backblech ²⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 170	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unterhitze			2
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen trocken	Heißluft	150 - 160	20 - 40	1
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft	150 - 160	35 - 55	1

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	1
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	40 - 80	1
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Bisquitboden

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20	1
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35	1
Short bread / Mürbeteiggebäck / Feingebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20	1
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150	1
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50	1
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40	1
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft	170 - 180	20 - 30	1
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine Kuchen ¹⁾	Heißluft	160	20 - 35	3
Small cakes / Kleine Kuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35	2

1) Backofen vorheizen.

AUFLÄUFE UND ÜBERBACKENES

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelaufauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

BACKEN AUF MEHREREN EBENEN

Die Funktion Heißluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 3
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 3

PIZZASTUFE

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	3
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	3
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	3
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	3
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	3
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	3
Fladenbrot ¹⁾	230	10 - 20	3
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammkuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

BRATEN

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie große Bratenstücke auf dem Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.

Fleisch mit einer Kruste kann im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Wenden Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit.

Für saftigeres Fleisch:

- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
- Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).
- Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

BRATEN

Rind

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Ober-/ Unterhitze	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Schweinefleisch

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Schweinsaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalb

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalbsaxe	Heißluftgrillen	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluftgrillen	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Geflügel

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	Heißluftgrillen	je 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Halbes Hähnchen	Heißluftgrillen	je 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen, Poularde	Heißluftgrillen	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Ente	Heißluftgrillen	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Fisch, gedämpft

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	Ober-/Unterhitze	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Speisen

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Süßspeisen	Heißluft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Herzhafte Gerichte mit gekochten Zutaten (Nudeln, Gemüse)	Heißluft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Herzhafte Gerichte mit rohen Zutaten (Kartoffeln, Gemüse)	Heißluft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

GRILLSTUFE

Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech in die erste Einschubebene.

Grillstufe

Gargut	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Fisch, ganz, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Min. vorheizen.

Grill mit maximaler Temperatureinstellung

Gargut	Grillzeit (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Würste	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks, Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	2

TIEFKÜHLGERICHTE

Die Funktion Heißluft verwenden.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	3

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	3
Pommes frites, dünn ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes frites, dick ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketten ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	3

1) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Tabelle für gefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren ¹⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes Frites ²⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes ³⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

1) Backofen vorheizen.

2) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

3) Backofen vorheizen.

AUFTAUEN

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
- Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in einen tiefen Teller oder

eine Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf einen großen Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1.4	60	60	-

EINKOCHEN - UNTERHITZE

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbe- ginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/ Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbe- ginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

DÖRREN - HEISLUFT

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3
Pilze	50 - 60	6 - 8	3
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3
Birnen	60 - 70	6 - 9	3

SPEISEZUBEREITUNG IN DER MIKROWELLE

Stellen Sie den Teller mit der Speise auf den Boden des Garraums und drehen Sie ihn nach der Hälfte der Garzeit.

Rühren Sie die Speise nach der Hälfte der Garzeit oder Auftauzeit um.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Wenn Sie kein passendes Rezept finden, wählen Sie ein ähnliches Gericht aus den Tabellen.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Tipps für die Mikrowelle

Gar-/Aufwärmergebnisse	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speise ist zu trocken.	Die Leistung war zu hoch. Die Dauer war zu lang. Die Speise war nicht abgedeckt.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.
Die Speise ist nach Ablauf der Garzeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Die Dauer war zu kurz.	Stellen Sie eine längere Dauer ein. Erhöhen Sie nicht die Mikrowellen-Leistung.
Die Speise ist an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte noch nicht gar.	Die Leistung war zu hoch. Die Speise wurde in der Garphase nicht gedreht.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.

Fleisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Hackfleisch (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Geflügel auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Hähnchen (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Hähnchenbrust (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Hähnchenschenkel (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Fisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Fisch (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fischfilets (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Milchprodukte auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Butter (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Geriebener Käse (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Kuchen/Gebäck auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Hefekuchen (1 Stück)	200	2 - 3	15 - 20
Käsekuchen (1 Stück)	100	2 - 4	15 - 20
Trockener Kuchen (z. B. Rührkuchen) (1 Stück)	200	2 - 4	15 - 20
Brot (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Geschnittenes Brot (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Brötchen (4 Stück)	200	2 - 4	2 - 5

Obst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Obst (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Aufwärmen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Babynahrung in Gläsern (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Babymilch (180 ml), Löffel in die Flasche stecken	600	0:20 - 0:40	-
Fertiggericht (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Tiefgefrorene Fertiggerichte (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Milch (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Wasser (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Soße (200 ml)	600	1 - 3	-
Suppe (300 ml)	600	3 - 5	-

Schmelzen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Schokolade/Schokoladenkugeln (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Butter (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Garen

Gargut	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)
Fisch (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fischfilets (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Gemüse, frisch (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	5 - 15	-
Gemüse, gefroren (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	10 - 20	-
Pellkartoffeln (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Reis (0,2 kg + 400 ml Wasser)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Mikrowellen-Kombifunktion

Kombifunktionen: Heißluftgrillen und Mikrowelle.

Dient dem schnelleren Garen und gleichzeitigen Bräunen.

Gargut	Hitzebeständiges Geschirr	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Standzeit (Min)
2 halbe Hähnchen (2 x 0,55 kg)	Runde Glasschüssel, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Kartoffelgratin (1 kg)	Gratinform	300	200	40	2	10
Gebratener Schweinsschinken (1,1 kg)	Glasform mit Sieb	300	200	70	1	10

INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Prüfungen gemäß EN 60350-1:2013 und IEC 60350-1:2011.

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Min. vorheizen.

Grill mit maximaler Temperatureinstellung

Gargut	Grillzeit (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Toast	1 - 3	1 - 3	3

Mikrowellenfunktion

Tests gemäß IEC 60705.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Ebene ¹⁾	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Biskuitkuchen	600	0.475	Unterhitze	7 - 9	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.
Eierstich	300	1	Unterhitze	18	-
Fleisch auftauen	100	0.5	Unterhitze	7 - 8	Nach halber Garzeit das Fleisch wenden.

1) Nutzen Sie, falls nicht anderes angegeben, den Kombirost.

Mikrowellen-Kombifunktion

Tests gemäß IEC 60705.

Gargut	Funktion	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Ebene ¹⁾	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kuchen	Heißluft + MW	100	0.7	180	2	29 - 31	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.
Kartoffelgratin	Grill + Ventilator + MW	300	1.1	180	2	40 - 45	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.

Gargut	Funktion	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Ebene 1)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	Grill + Ventilator + MW	200	1.1	230	1	45 - 55	Geben Sie das Fleisch in den runden Glasbehälter und wenden Sie es nach der Hälfte der Garzeit.

1) Nutzen Sie, falls nicht anderes angegeben, den Kombirost.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

HINWEISE ZUR REINIGUNG

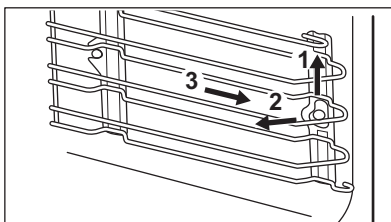
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.
- Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

ENTFERNEN VON EINHÄNGEGITTERN

Vergewissern Sie sich vor der Gerätepflege, dass der Backofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

AUSTAUSCHEN DER LAMPE



WARNUNG! Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.



VORSICHT! Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

WAS TUN, WENN ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. ▪ Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

SERVICEDATEN

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet

sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

ENERGIEEFFIZIENZ

ENERGIE SPAREN



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen, aber nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die

Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Backwaren gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Minuten bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen


Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige


oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867343841-A-392017