

HBC86K7.3 HBC86K7B3



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung2



9000590603

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Sicherheitshinweise | 3 | Pflege und Reinigung | 17 |
| Vor dem Einbau | 3 | Reinigungsmittel | 17 |
| Hinweise zu Ihrer Sicherheit | 3 | Reinigung der Glasabdeckung | 18 |
| Hinweise zur Mikrowelle | 3 | Reinigung der Glasscheiben | 18 |
| Ursachen für Schäden | 4 | Störungstabelle | 19 |
| Ihr neues Gerät | 5 | Störungstabelle | 19 |
| Bedienfeld | 5 | Backofenlampe auswechseln..... | 20 |
| Tasten..... | 5 | Türdichtung auswechseln | 21 |
| Drehwähler | 5 | Kundendienst | 21 |
| Display | 5 | E-Nummer und FD-Nummer | 21 |
| Temperaturkontrolle | 5 | Energie- und Umwelttipps | 21 |
| Garraum..... | 6 | Energiesparen | 21 |
| Zubehör | 6 | Umweltgerecht entsorgen | 21 |
| Vor der ersten Benutzung | 7 | Programmautomatik | 22 |
| Ersteinstellungen..... | 7 | Programm wählen | 22 |
| Garraum aufheizen | 7 | Garergebnis individuell anpassen..... | 22 |
| Zubehör reinigen..... | 8 | Auftauen und Garen mit der Programmautomatik..... | 22 |
| Backofen ein- und ausschalten | 8 | Für Sie in unserem Kochstudio getestet | 27 |
| Einschalten | 8 | Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle | 27 |
| Ausschalten | 8 | Tipps zur Mikrowelle | 30 |
| Backofen einstellen | 8 | Kuchen und Gebäck..... | 30 |
| Heizarten..... | 8 | Tipps zum Backen..... | 32 |
| Heizart und Temperatur einstellen..... | 8 | Braten und Grillen..... | 32 |
| Einstellempfehlungen | 9 | Tipps zum Braten und Grillen..... | 35 |
| Schnellaufheizung einstellen | 9 | Aufläufe, Gratins, Toasts | 36 |
| Die Mikrowelle | 10 | Fertigprodukte | 36 |
| Hinweise zum Geschirr | 10 | Sanftgaren | 37 |
| Mikrowellen-Leistungen | 10 | Sanftgaren einstellen..... | 37 |
| Mikrowelle einstellen | 10 | Tipps zum Sanftgaren..... | 38 |
| MikroKombi | 11 | Prüfgerichte | 38 |
| MikroKombi sanft | 11 | Backen..... | 38 |
| MikroKombi intensiv | 11 | Grillen..... | 39 |
| MikroKombi einstellen..... | 11 | Acrylamid in Lebensmitteln | 39 |
| Kombination | 11 | | |
| Geeignete Mikrowellen-Leistungen..... | 11 | | |
| Kombination einstellen..... | 11 | | |
| Folgebetrieb | 12 | | |
| Geschirr | 12 | | |
| Folgebetrieb einstellen..... | 12 | | |
| Zeitfunktionen | 13 | | |
| Wecker einstellen..... | 13 | | |
| Dauer einstellen | 13 | | |
| Endezeit verschieben | 14 | | |
| Uhrzeit einstellen..... | 14 | | |
| Memory | 14 | | |
| Einstellungen in Memory speichern | 14 | | |
| Memory starten | 15 | | |
| Sabbateinstellung | 15 | | |
| Sabbateinstellung starten..... | 15 | | |
| Die Dauer ist abgelaufen..... | 15 | | |
| Endezeit verschieben | 15 | | |
| Sabbateinstellung abbrechen..... | 15 | | |
| Kindersicherung | 15 | | |
| Grundeinstellungen | 15 | | |
| Grundeinstellungen ändern..... | 16 | | |
| Automatische Abschaltung | 17 | | |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.bosch-home.com und Online-Shop: www.bosch-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

- Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.
- Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

Brandgefahr!

- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.

Durchrostete Oberflächen

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes mit der Zeit durchrosten. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!

Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.

Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.
- Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!

- Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.
- Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!

Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen. Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

Verpackungen

Brandgefahr!

- Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

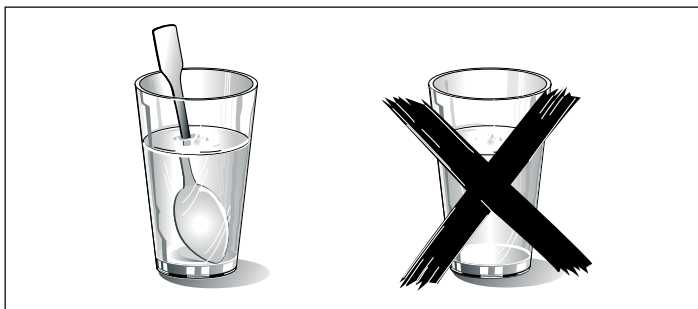
Verbrennungsgefahr!

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung.

Getränke

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Explosionsgefahr!

- Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.
- Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder den Sauger. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

- Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.
- Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an.

Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Leistung oder zu langer Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl

Brandgefahr!

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

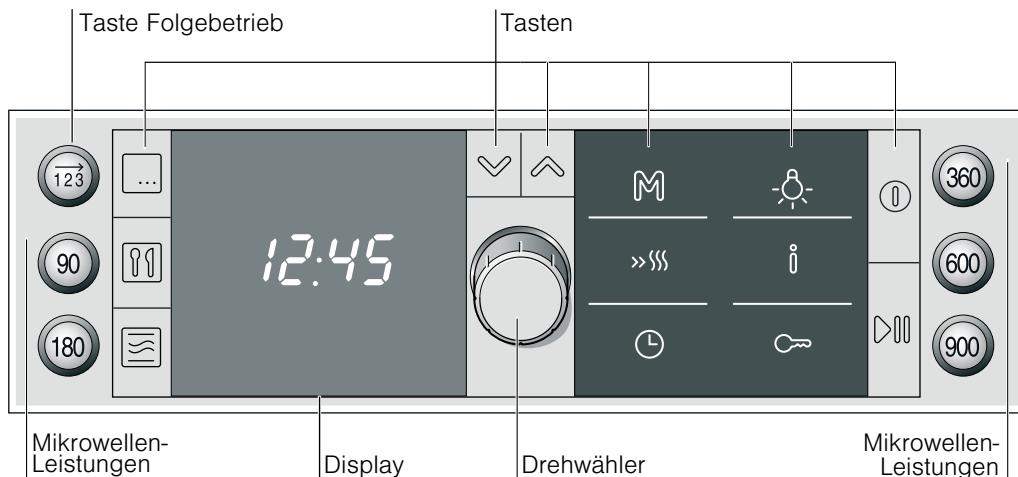
- Backblech, Backpapier, Alufolie oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Backblech oder Geschirr auf den Garraumboden stellen. Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Obstsaft: Die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der von der Universalpfanne tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel: Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcornrüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Tasten

Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie müssen nicht fest drücken. Berühren Sie nur das jeweilige Symbol.

Ausnahme: Die Taste Folgebetrieb und die Tasten für die Mikrowellen-Leistungen sind normale Drucktasten.

Tasten

| Symbol | Funktion der Taste |
|----------|---|
| → 123 | Folgebetrieb anwählen |
| 90 | Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen |
| 180 | Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen |
| 360 | Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen |
| 600 | Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen |
| 900 | Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen |
| ☐ | Heizarten anwählen |
| ☐☐ | Programmautomatik anwählen |
| ☐☐☐ | MikroKombi anwählen |
| ∨ | im Display eine Zeile nach unten gehen |
| ∧ | im Display eine Zeile nach oben gehen |
| M | Memory anwählen |
| »»» | Schnellaufheizung zuschalten |
| ⌚ | Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen |
| ☼ | Backofenlampe aus- und einschalten |
| i | kurz drücken = Informationen abfragen lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen und schließen |
| 🔒 | Kindersicherung aktivieren/deaktivieren |
| Ⓜ | Backofen ein- und ausschalten |
| ▶▶ | kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen |

Drehwähler

Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

Display

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Überschrift, erscheint nur vor dem Start
- Einstellbereich
- Statuszeile, erscheint nach dem Start

Überschrift

In der obersten Zeile wird die ausgewählte Funktion angezeigt, z. B. Heizarten, Programme, Zeitfunktionen usw.. Rechts daneben zeigen Pfeile in welche Richtung Sie mit den Tasten ∨ und ∧ navigieren können. Nach dem Start wird die Überschrift ausgeblendet.

Einstellbereich

Im Einstellbereich erscheinen vorgeschlagene Werte, die Sie verändern können. Mit den Navigationstasten ∨ und ∧ wechseln Sie von einer Zeile in die andere. Die Zeile, in der Sie sich gerade befinden wird durch Klammern links und rechts gekennzeichnet. Den Wert in der Klammer können Sie mit dem Drehwähler verändern.

Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich unten im Display. Sie erscheint nach dem Start und zeigt die aktuelle Uhrzeit, ablaufende Zeitfunktionen oder die eingestellte Kindersicherung an. Vor dem Start erhalten Sie, wenn notwendig, kurze Hinweistexte zur Einstellung.

Temperaturkontrolle


Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

Aufheizphasen

Nach dem Start erscheinen neben der eingestellten Temperatur fünf Balken. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn der letzte Balken gefüllt ist.



Wenn Sie eine Grillstufe oder die Mikrowelle eingestellt haben, erscheinen die Balken nicht.

Während des Aufheizens können Sie mit Taste  die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Restwärme

Nach dem Ausschalten zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Sind alle Balken gefüllt, hat der Garraum eine Temperatur von ca. 300 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

Garraum

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Hinweise

- Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Backofenlampe

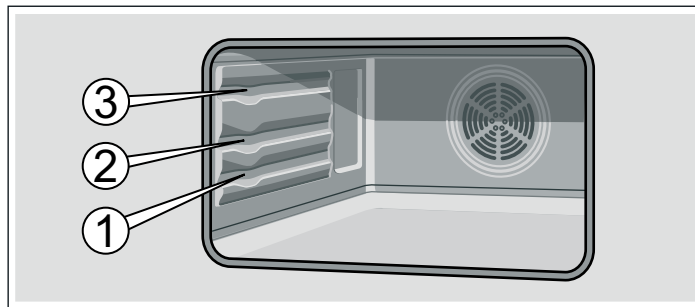
Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum.

Wenn Sie die Backofentür öffnen, schaltet sich die Lampe ein.

Mit der Taste  können Sie die Lampe aus- und einschalten.

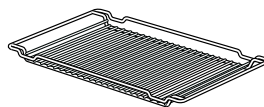
Zubehör

Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.





Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

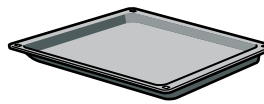
Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ/HMZ-Nummer an.



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  verwendet werden.



Universalpfanne HEZ862000

Für große Braten, trockene und saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient auch als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

| Sonderzubehör | HEZ Nummer | Verwendung |
|-----------------|------------|---|
| Email-Backblech | HEZ861000 | Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben. |

| Sonderzubehör | HEZ Nummer | Verwendung |
|---------------|------------|--|
| Glaspfanne | HEZ863000 | Für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Glaspfanne in Höhe 1 ein. die Glaspfanne kann auch als Stellfläche bei Mikrowellen-Betrieb verwendet werden. |
| Glasbräter | HEZ915001 | Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders gut für die Programm-Automatik geeignet. |

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sons-

tiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

| | | |
|--------------------------------------|--------------------|---|
| Pflegtücher für Edelstahloberflächen | Artikel-Nr. 311134 | Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt. |
| Backofen-Grillreiniger-Gel | Artikel-Nr. 463582 | Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos. |
| Microfasertuch mit Wabenstruktur | Artikel-Nr. 460770 | Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz. |
| Türsicherung | Artikel-Nr. 612594 | Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt. |

Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

- Stellen Sie die Uhrzeit ein
- Ändern Sie bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige
- Heizen Sie den Garraum auf
- Reinigen Sie das Zubehör
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

Ersteinstellungen

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, erscheint im Display in der obersten Zeile die Überschrift "Uhrzeit einstellen". Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige ein. Voreingestellt ist deutsch.



Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

1. Mit Taste zur voreingestellten Uhrzeit wechseln.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

3. Mit Taste nach oben gehen.
Die Klammer befindet sich rechts und links neben "Uhrzeit".
4. Mit dem Drehwähler zu "Sprache wählen:" wechseln.
5. Taste drücken.
Die Klammer befindet sich links und rechts neben "deutsch".
6. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
30 verschiedene Sprachen sind möglich.
7. Taste drücken.

Uhrzeit und Sprache sind übernommen. Die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Hinweis: Die Sprache können Sie jederzeit ändern. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z. B. Styroporkügelchen, im Garraum befinden.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

Heizen Sie den Garraum mit Ober-/Unterhitze und 240 °C auf.

1. Taste drücken.
Das Einstiegsdisplay mit der Tastenbeschreibung erscheint.

- Gleich darauf Taste drücken.
In der obersten Zeile steht die Überschrift "Heizarten". Im Einstellbereich werden 3D-Heißluft und 160 °C vorgeschlagen. Die Klammern stehen links und rechts neben der Heizart.
- Mit dem Drehwähler die Heizart auf Ober-/Unterhitze ändern.
- Mit Taste zur Temperatur wechseln.
Die Klammern befinden sich jetzt links und rechts neben der Temperatur.
- Mit dem Drehwähler 240 °C einstellen.

- Taste drücken.
Der Betrieb startet. Die Überschrift "Heizarten" wird ausgeblendet. Unten im Display erscheint die Statuszeile mit der Uhrzeit.
- Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste ausschalten.
Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Backofen ein- und ausschalten

Mit Taste schalten Sie den Backofen ein und aus.

Einschalten

Taste drücken Das Einstiegsdisplay mit der Tastenbeschreibung erscheint.



Wählen Sie die gewünschte Funktion aus:

- Taste 90, 180, 360, 600 oder 900 W = Mikrowelle
- Taste = Heizarten
- Taste = Programme
- Taste = MikroKombi
- Taste = Folgebetrieb
- Taste = gespeicherte Memory-Einstellungen

Wenn Sie in den nächsten Sekunden keine Betriebsart ausgewählt haben, erscheint die Überschrift "Funktion wählen".

Wie Sie einstellen, lesen Sie ausführlich in den einzelnen Kapiteln nach.

Ausschalten

Taste drücken. Der Backofen schaltet aus.

Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- wie Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen auswählen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

Heizarten



Für Ihren Backofen stehen Ihnen eine große Anzahl an Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.


| Heizarten und Temperaturbereiche | Anwendung |
|----------------------------------|--|
| 3D-Heißluft 30-250 °C | Zum Backen für Kuchen und Kleingebäck auf zwei Ebenen. |
| Heißluft 30-250 °C | Zum Backen von Rührkuchen in Formen auf einer Ebene. |
| Ober-/Unterhitze 30-300 °C | Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z. B. Käsekuchen) oder für Blechkuchen. |
| Intensivhitze 100-300 °C | Für Gerichte mit knusprigem Boden (z. B. Quiche). Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten. |

| Heizarten und Temperaturbereiche | Anwendung |
|--|--|
| Unterhitze 30-200 °C | Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu. |
| Umluftgrillen 100-250 °C | Für Geflügel und größere Fleischstücke. |
| Grill, große Fläche schwach (1) mittel (2) stark (3) | Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast oder Fischstücken in großen Mengen. |
| Grill, kleine Fläche schwach (1) mittel (2) stark (3) | Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast oder Fischstücken in kleinen Mengen. |
| Sanftgaren 70-100 °C | Für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. |
| Vorwärmen 30-70 °C | Zum Vorwärmen von Porzellangeschirr. |
| Warmhalten 60-100 °C | Zum Warmhalten von Speisen. |

Heizart und Temperatur einstellen

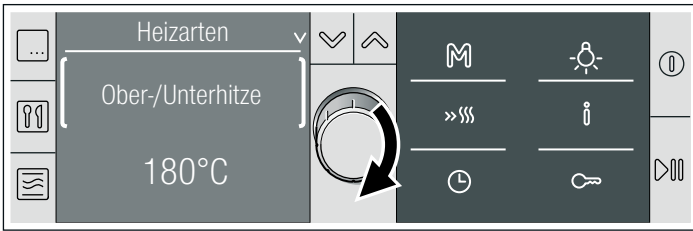
Beispiel im Bild: Einstellung Ober-/Unterhitze, 200 °C


Backofen mit Taste  einschalten bzw. Taste  drücken. Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.

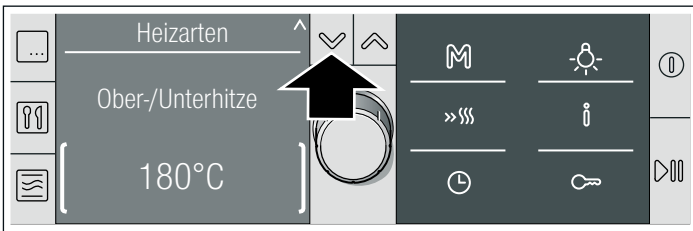
Sie können diese Einstellung sofort mit Taste  starten.

Wenn Sie eine andere Heizart und Temperatur einstellen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

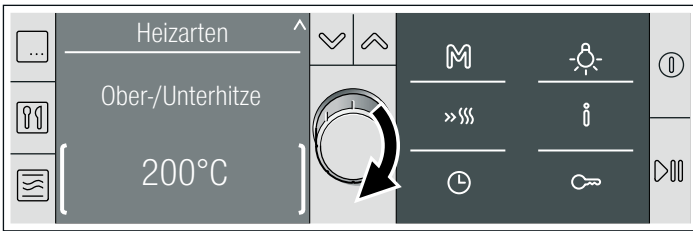
1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



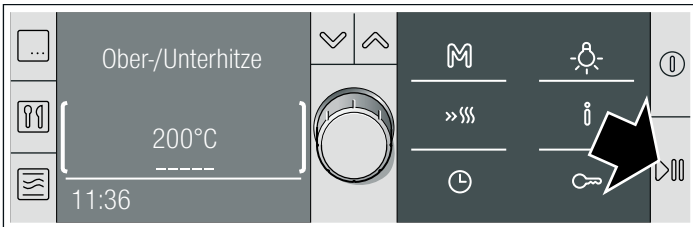
2. Mit Taste  zur Temperatur wechseln. Die Klammer befindet sich links und rechts neben der vorgeschlagenen Temperatur.




3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.





4. Taste  drücken.






Der Betrieb startet.

5. Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit Taste  ausschalten oder erneut eine Betriebsart auswählen und einstellen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Das Symbol  in der Statuszeile blinkt. Tür schließen und erneut Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.


Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Das Symbol  blinkt. Erneut Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.



Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Betrieb abbrechen

Taste  gedrückt halten, bis "Funktion wählen" erscheint. Sie können erneut einstellen.

Informationen abfragen

Taste  kurz drücken. Für jede Information erneut Taste  kurz drücken. Vor dem Start erhalten Sie Informationen zu den Heizarten, Einschubhöhen und zum Zubehör. Nach dem Start können Sie die Aufheiztemperatur im Garraum abfragen.

Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

Endezeit verschieben





Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Einstellempfehlungen


Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben. Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch und Wild bis hin zu Aufläufen und Fertigprodukten eine große Anzahl an Gerichten mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Heizart ist fest eingestellt.

Über mehrere Auswahlebenen kommen Sie zu den Gerichten. Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an.

Gericht auswählen

1. Taste  drücken.
3D-Heißluft, 160 °C erscheint im Display als Vorschlag.
2. Drehwähler nach links auf Einstellempfehlungen drehen.
Die erste Speisenkategorie erscheint.
3. Mit Taste  zur Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.
Mit Taste  wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl.
Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht. Die Temperatur können Sie verändern, die Heizart nicht.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer erscheint in der Statuszeile und läuft ab.




Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht 00:00:00. Sie können das Signal vorzeitig mit Taste  löschen.


Temperatur oder Grillstufe ändern

Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Dauer ändern

Taste  drücken, mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln. Taste  drücken und mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Taste  drücken.

Informationen abfragen

Taste  drücken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Schnellaufheizung einstellen

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

Geeignete Heizarten

- 3D-Heißluft
- Heißluft
- Ober-Unterhitze
- Intensivhitze

Geeignete Temperaturen

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt. Ist die Temperatur im Garraum nur unwesentlich niedriger als die eingestellte Temperatur, ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

Schnellaufheizung einstellen

Taste »||| für die Schnellaufheizung drücken. Das Symbol »||| erscheint neben der eingestellten Temperatur. Die Balken der Temperaturkontrolle füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet, wenn alle Balken gefüllt sind. Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol »||| erlischt. Geben Sie ihr Gericht in den Garraum.

Hinweise

- Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.
- Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste *i* die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.
- Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste »||| drücken. Das Symbol erlischt.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis:

Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.

2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

| | |
|-------|--|
| 90 W | zum Auftauen empfindlicher Speisen |
| 180 W | zum Auftauen und Weitergaren |
| 360 W | zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen |

| | |
|-------|------------------------------------|
| 600 W | zum Erhitzen und Garen von Speisen |
| 900 W | zum Erhitzen von Flüssigkeiten |

Hinweise

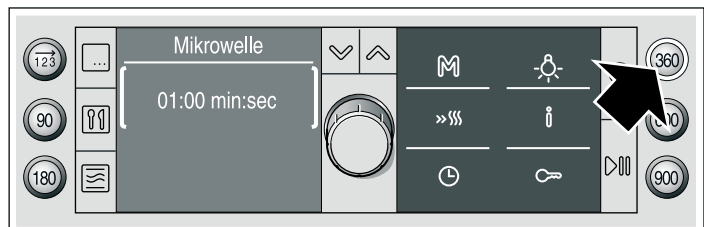
- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

Mikrowelle einstellen

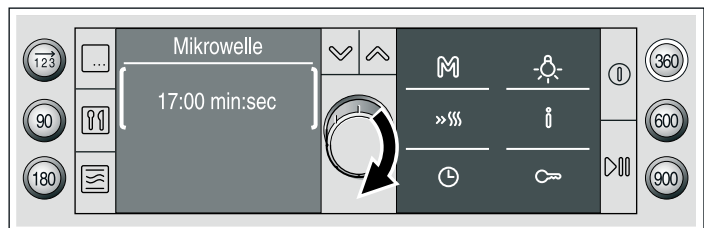
Beispiel im Bild: Einstellung Mikrowellen-Leistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.

Die Taste leuchtet. Im Display erscheint die Überschrift "Mikrowelle". Eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste *▶|||* drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.




Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Die Dauer steht auf 00:00 min:sec. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste *⌚* löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste *▶|||* kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.


Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. In der Statuszeile blinkt das Symbol . Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

Betrieb abbrechen

Taste  gedrückt halten, bis die Überschrift "Funktion wählen" erscheint. Sie können erneut einstellen.

MikroKombi

Dabei wird automatisch eine Mikrowellen-Leistung zugeschaltet. Sie stellen einfach die im Rezept angegebene Temperatur ein und halbieren die Garzeit.

MikroKombi sanft

MikroKombi sanft ist geeignet für Kuchen in Formen, wie

- Rührkuchen, z. B. Marmorkuchen, Königs-kuchen, Obstkuchen
- Mürbeteigkuchen mit saftiger Füllung, z. B. gedeckter Apfelkuchen, Quarkkuchen
- Kuchen aus Backmischungen
- Hefekuchen, z. B. Rosenkuchen
- Auch für Braten lässt sich die Garzeit mit dieser Heizart halbieren.

Hinweis: Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall oder auch Kunststoff-"Flexi-Formen". Für Braten ist eine hitzebeständige Glasform mit oder ohne Deckel geeignet.

MikroKombi intensiv

Diese Heizart ist geeignet für

- Geflügel, z. B. Hähnchen
- Aufläufe, z. B. Nudelaufbau
- Gratins, z. B. Kartoffelgratin
- überbackenen Fisch, frisch und tiefgekühlt

Hinweis: Verwenden Sie hitzebeständige Gefäße aus Glas oder Keramik.


MikroKombi einstellen


Sind im Rezept Angaben für unterschiedliche Heizarten vorhanden, nehmen Sie die Einstellung für Ober-/Unterhitze. Die im Rezept angegebene Garzeit sollte 30 Minuten nicht unterschreiten.

Schieben Sie das Gericht in den kalten Garraum. Stellen Sie das Geschirr mittig auf den Rost in Höhe 1.


1. Taste  drücken.

Im Display wird MikroKombi sanft, 180 °C vorgeschlagen. Wenn Sie MikroKombi intensiv möchten, drehen Sie den Drehwähler. MikroKombi intensiv, 200 °C erscheint.

2. Mit Taste  zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.

3. Taste  drücken und mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln.

Eine Dauer von 20:00 Minuten wird vorgeschlagen.


4. Taste  drücken und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.

5. Taste  drücken.

6. Mit Taste  starten.

Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Betrieb ist beendet. In der Statuszeile steht 00:00:00. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

Kombination

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt. Sie können eine Dauer bis 1 Stunde 30 Minuten einstellen.

Geeignete Heizarten

- 3D-Heißluft
- Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Grill, kleine Fläche

Geeignete Mikrowellen-Leistungen

Alle Mikrowellen-Leistungen, außer 900 Watt, können Sie mit einer Heizart kombinieren.

Kombination einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung Ober-/Unterhitze, 200 °C und Mikrowelle 360 W, 17 Minuten.

1. Taste  drücken.

Als Überschrift erscheint "Heizarten". Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.

2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.

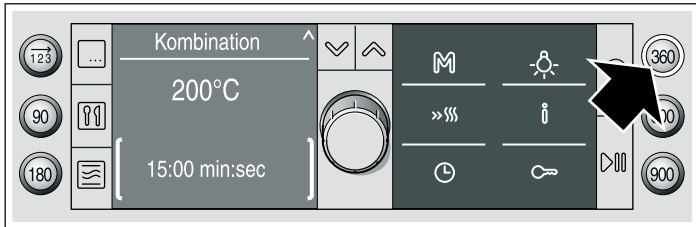
3. Mit Taste  zur Temperatur wechseln.



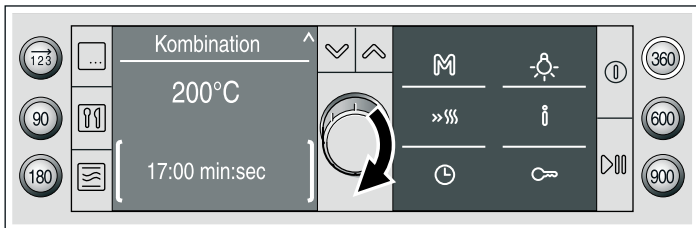
4. Mit dem Drehwähler die Temperatur ändern.



5. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die gewählte Taste leuchtet. Die Überschrift wechselt zu "Kombination".



6. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



7. Taste drücken.



Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Betrieb ist beendet. In der Statuszeile steht 00:00:00. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Dauer ändern

Taste drücken, mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln. Taste drücken und mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Taste drücken.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Das Symbol in der Statuszeile blinkt. Tür schließen und erneut Taste drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste gedrückt halten, bis "Funktion wählen" erscheint. Sie können erneut einstellen.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei Betriebsarten hintereinander einstellen und dann starten.
Voraussetzung: Sie müssen für jeden Schritt eine Dauer einstellen.

Geschirr

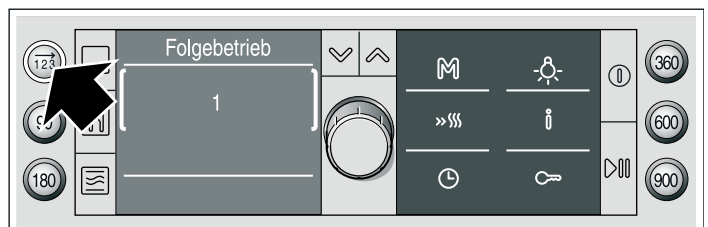
Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

Stellen Sie für jeden Schritt des Folgebetriebs eine Dauer ein.

1. Taste drücken.

Die Taste leuchtet. Im Display erscheint als Überschrift "Folgebetrieb". Die 1 für den ersten Schritt des Folgebetriebs steht in der Klammer.



2. Die gewünschte Betriebsart auswählen und einstellen.

3. Mit Taste zurück zur [1] gehen und mit dem Drehwähler die [2] für den zweiten Schritt des Folgebetriebs anwählen.

4. Die gewünschte Betriebsart auswählen und einstellen.

5. Mit Taste zurück zur [2] gehen und mit dem Drehwähler die [3] für den dritten Schritt anwählen.

6. Die gewünschte Betriebsart auswählen und einstellen.

7. Taste drücken.

Der Betrieb startet.

Hinweis: Der erste Schritt des Folgebetriebs wird im Display angezeigt. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich.

1. Mit Taste nach oben gehen bis 1, 2 oder 3 in der Klammer erscheint.
2. Mit dem Drehwähler den Schritt auswählen, den Sie ändern möchten.
3. Die Einstellung verändern.

Betrieb abbrechen

Taste gedrückt halten, bis "Funktion wählen" erscheint. Sie können erneut einstellen.

Zeitfunktionen

Das Menü Zeitfunktionen rufen Sie mit Taste auf. Folgende Funktionen sind möglich:

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Backofen. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen.

1. Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.
2. Taste drücken und mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste das Menü Zeitfunktionen schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Die Zeit ist abgelaufen. Die Anzeige steht auf 00:00. Mit Taste können Sie das Signal vorzeitig löschen.

Laufzeit abbrechen

Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen. Taste drücken und mit dem Drehwähler die Zeit zurück auf 00:00 drehen. Das Menü mit Taste schließen.

Laufzeit ändern

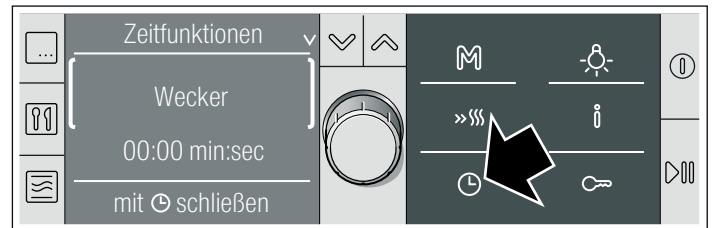
Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen. Taste drücken und mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Laufzeit für den Wecker ändern. Das Menü mit Taste schließen.

Dauer einstellen

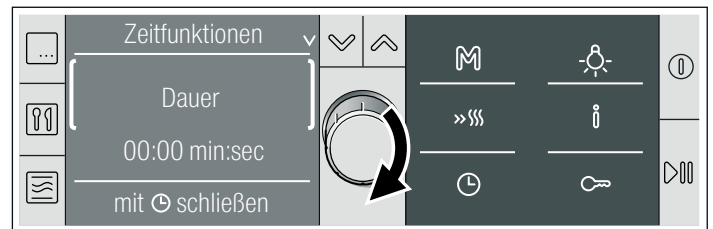
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Betrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Der Backofen heizt nicht mehr.

Voraussetzung: Heizart und Temperatur sind eingestellt.
Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze, 180 °C, 45 Minuten

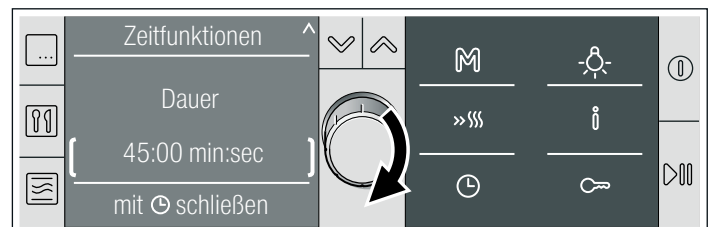
1. Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.



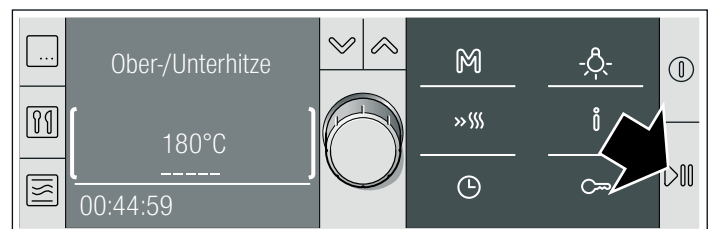
2. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln.



3. Mit Taste die Zeile wechseln.
4. Mit dem Drehwähler die Gardauer einstellen.



5. Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.
6. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste drücken.



Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Betrieb ist beendet. In der Statuszeile steht 00:00:00. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Dauer abbrechen

Menü mit Taste öffnen. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln, Taste drücken und die Dauer mit dem Drehwähler auf 00:00 stellen. Menü mit Taste schließen.

Dauer ändern

Menü mit Taste öffnen. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln, Taste drücken und mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Menü mit Taste schließen.

Endezeit verschieben

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

Beispiel: Sie geben um 9.30 Uhr das Gericht in den Garraum. Es dauert 45 Minuten und ist um 10.15 Uhr fertig. Sie möchten aber, dass es um 12.45 Uhr fertig ist. Verschieben Sie die Endezeit von 10.15 Uhr auf 12.45 Uhr. Der Backofen geht in Warteposition. Der Betrieb startet um 12.00 Uhr und ist um 12.45 Uhr beendet.

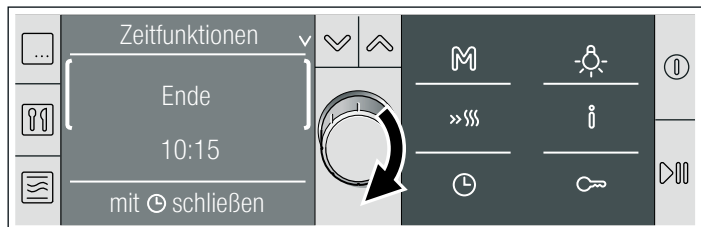
Bei einigen Programmen ist das Verschieben der Endezeit nicht möglich.

Ende einstellen

Voraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Das Menü Zeitfunktionen ist geöffnet.

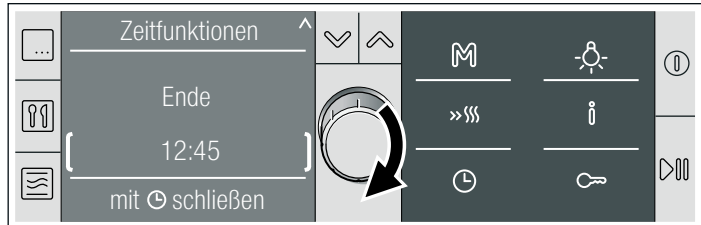
1. Mit Taste in die obere Zeile gehen und mit dem Drehwähler zum Ende wechseln.

Der Zeitpunkt zu dem der Betrieb beendet ist, wird angezeigt.



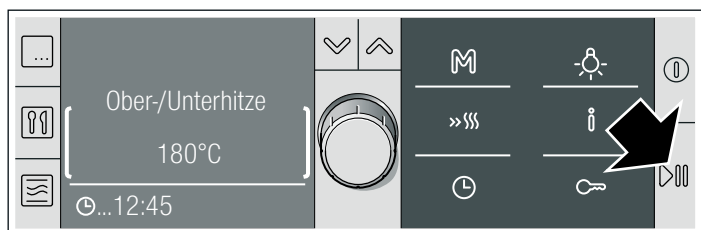
2. Taste drücken.

3. Mit dem Drehwähler das Ende auf später verschieben.



4. Mit Taste das Menü Zeitfunktionen schließen.

5. Mit Taste bestätigen.



Die Einstellung ist übernommen. Der Backofen ist in Warteposition ... und startet den Betrieb zum richtigen Zeitpunkt.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Betrieb ist beendet. In der Statuszeile steht 00:00:00. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Endezeit ändern

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ... ist. Dazu Menü mit Taste öffnen. Mit dem Drehwähler zur Endezeit wechseln. Taste drücken und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste schließen.

Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ... ist. Mit dem Drehwähler zur Endezeit wechseln. Taste drücken und den Drehwähler nach links drehen, bis die Anzeige erlischt. Das Menü mit Taste schließen.

Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern können, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall erscheint im Display die Überschrift "Uhrzeit einstellen".

1. Taste drücken und mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

2. Taste drücken.

Die Uhrzeit ist übernommen.

Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste drücken.

Das Menü Zeitfunktionen öffnet.

2. Mit dem Drehwähler zur Uhrzeit wechseln.

3. Taste drücken und mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.

4. Taste drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen. Die Uhrzeit ist geändert.

Uhrzeit ausblenden

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint im Display die aktuelle Uhrzeit. Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit eigene Einstellungen abzuspeichern und mit einem Tastendruck wieder aufzurufen. Sie haben dafür sechs Speicherplätze zur Verfügung. Sinnvoll ist Memory für Gerichte, die Sie besonders häufig zubereiten.

Einstellungen in Memory speichern

1. Den gewünschten Betrieb einstellen. Nicht starten.

2. Taste kurz drücken und mit dem Drehwähler einen der sechs Speicherplätze auswählen.

3. Taste gedrückt halten bis "Memory gespeichert" erscheint.


Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Speicherplatz neu belegen

Stellen Sie ein, wählen Sie den Speicherplatz und speichern Sie die neuen Einstellungen mit Taste . Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen können Sie jederzeit starten.

1. Taste  kurz drücken und mit dem Drehwähler den Speicherplatz wählen.

Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt. Wenn "Speicherplatz leer" erscheint, ist auf diesem Speicherplatz noch keine Einstellung gespeichert.

2. Taste  drücken.

Memory startet.

Speicherplatz ändern

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

Einstellungen ändern

Das ist jederzeit möglich. Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.


Sabbateinstellung


Mit dieser Einstellung hält der Backofen bei Ober-/Unterhitze eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C. Sie können eine Dauer von 24 bis 73 Stunden einstellen.

Während dieser Zeit bleiben Speisen im Garraum warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Sabbateinstellung starten

Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen "Sabbateinstellung ja" aktiviert. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links auf Sabbateinstellung drehen.
3. Mit Taste  zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

4. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln.

Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.

5. Taste  drücken.
6. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
7. Taste  drücken.

Die Sabbateinstellung startet. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.


Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.



Sabbateinstellung abbrechen

Taste  gedrückt halten, bis "Funktion wählen" erscheint. Sie können neu einstellen.

Kindersicherung


Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder eine Einstellung verändern, hat er eine Kindersicherung.



Kindersicherung aktivieren

Taste Schlüssel  gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

Sperre aufheben

Taste Schlüssel  gedrückt halten, bis das Symbol erlischt. Sie können wieder einstellen.

Hinweis: Sie können trotz aktiver Kindersicherung den Backofen mit  oder mit einem Langdruck auf Taste  ausschalten, den Wecker einstellen und den Signalton ausschalten.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit auf Ihre Bedürfnisse abstimmen können.

Hinweis: In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten. Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Grundeinstellungen angezeigt, die zu Ihrem Gerät passen.


| Grundeinstellung | Möglichkeiten | Erklärung |
|-------------------------------|--|--|
| Sprache auswählen: deutsch | 29 weitere Sprachen sind möglich | Sprache für die Displaytexte |
| Signalton Dauer: mittel | mittel = 2 Minuten kurz = 10 Sekunden lang = 5 Minuten | Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist |
| Tastenton: aus | an aus | Bestätigungston beim Drücken einer Taste |
| Display-Helligkeit: Tag | Tag mittel Nacht | Display-Beleuchtung |

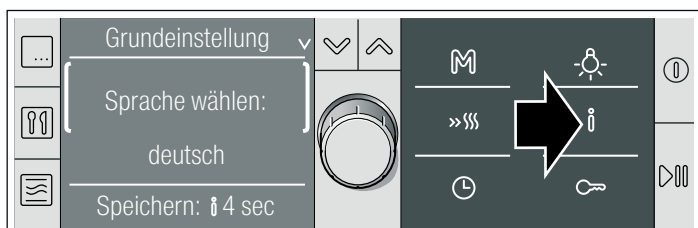
| Grundeinstellung | Möglichkeiten | Erklärung |
|--|---|---|
| Kontrast ○○○●○○○ | z. B. stärker ○○○○○●○ | Display-Kontrast |
| Uhranzeige: an | an aus* | Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist * Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird. |
| Weiter nach Tür schließen: aus | automatisch aus* | Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird *mit[F17:20]▷ Betrieb fortsetzen |
| individuell anpassen: - ○○○●○○○ + | z. B. Garergebnis immer intensiver - ○○○○○●○ + | Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern nach rechts = intensiver nach links = schwächer |
| Anzeige Tastenbeschreibung: an | an aus | Einstiegsdisplay nach dem Einschalten des Backofens |
| 3D-Heißluft Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 250 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Heißluft Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 250 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Ober-/Unterhitze Vorschlag: 180 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Intensivhitze Vorschlag: 190 °C | von 100 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Unterhitze Vorschlag: 180 °C | von 30 bis max. 200 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Umluftgrillen Vorschlag: 190 °C | von 100 bis max. 250 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Grill, große Fläche Vorschlag: stark | stark mittel schwach | Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern |
| Grill, kleine Fläche Vorschlag: stark | stark mittel schwach | Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern |
| Sanftgaren Vorschlag: 80 °C | von 70 bis max. 100 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Vorwärmen Vorschlag: 50 °C | von 30 bis max. 70 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Warmhalten Vorschlag: 70 °C | von 60 bis max. 100 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| MikroKombi sanft Vorschlag: 180 °C | von 30 bis max. 250 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| MikroKombi intensiv Vorschlag: 200 °C | von 30 bis max. 250 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Sabbateinstellung: nein | nein ja | Siehe Kapitel Sabbateinstellung |
| Betriebsspannung 220-230 V | 220-230 V 230-240 V | Betriebsspannung anpassen |
| Werkseinstellungen wiederherstellen: nein | nein ja | Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen |

Grundeinstellungen ändern

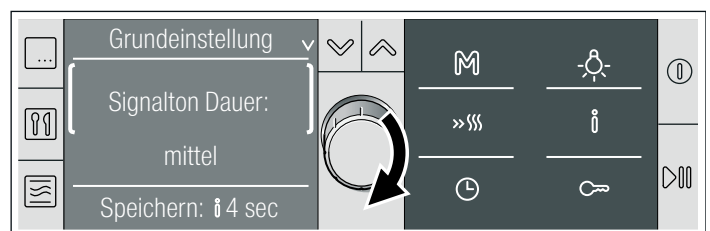
Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.


Beispiel im Bild: Grundeinstellung Signalton Dauer ändern von mittel auf kurz.

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Überschrift "Grundeinstellung" und die erste Grundeinstellung "Sprache wählen" erscheint.

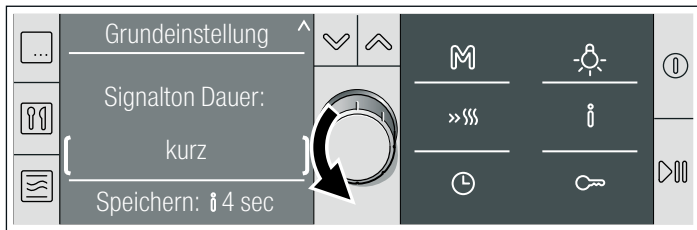


2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung anwählen.



3. Mit Taste  in die nächste Zeile wechseln.

4. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
 Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen ändern. Dazu mit Taste die Zeile wechseln und wie in Punkt 2 bis 4 beschrieben ändern.



5. Taste gedrückt halten, bis die Uhrzeit erscheint. Das dauert ungefähr 4 Sekunden. Alle Änderungen sind gespeichert.

Abbrechen

Taste drücken. Die Änderungen sind nicht übernommen.

Automatische Abschaltung

Ihr Backofen hat eine automatische Abschaltfunktion. Sie wird aktiv, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellungen über eine lange Zeit nicht verändert wurden. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Abschaltung aktiv

Der Text "automatische Abschaltung" erscheint im Display. Der

Betrieb ist unterbrochen. Damit der Text erlischt, drücken Sie eine beliebige Taste. Sie können neu einstellen.

Hinweis: Ist eine Dauer eingestellt, heizt der Backofen nach Ablauf der Dauer nicht mehr. Die automatische Abschaltfunktion ist nicht notwendig.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Mikrowellengerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.

- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

| Bereich | Reinigungsmittel |
|---------------------------------|--|
| Gerätefront | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |
| Edelstahl | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. |
| Backofen | Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen. |
| Bedienblende/Türaußenscheibe | Glasreiniger: Sofort mit einem weichen Tuch trocken wischen. Keinen Glasschaber verwenden. |
| Türinnenscheibe | Glasreiniger: Mit einem weichem Tuch trocken wischen. Keinen Glasschaber verwenden. |

| Bereich | Reinigungsmittel |
|----------|--|
| Dichtung | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glaschaber zur Reinigung verwenden. |
| Zubehör | Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen. |

Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Rückwand und Decke sind mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Hinweise

- Nie die selbstreinigenden Flächen mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf Rückwand oder Decke gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.
- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie kratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die selbstreinigenden Flächen mit einer Scheuerspirale behandeln.
- Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Garraumboden und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Backofen verwenden.

Reinigung der Glasabdeckung

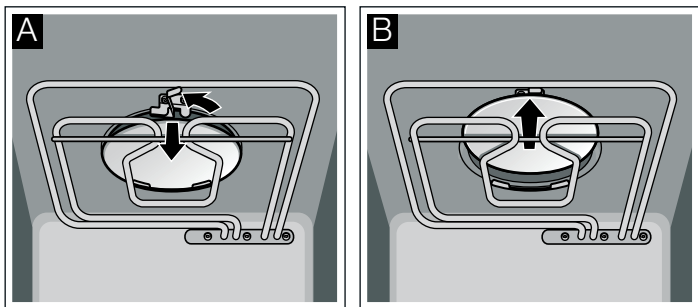
Zum Reinigen können Sie die Glasabdeckung an der Backofendecke herausnehmen

⚠ Verbrennungsgefahr!

Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

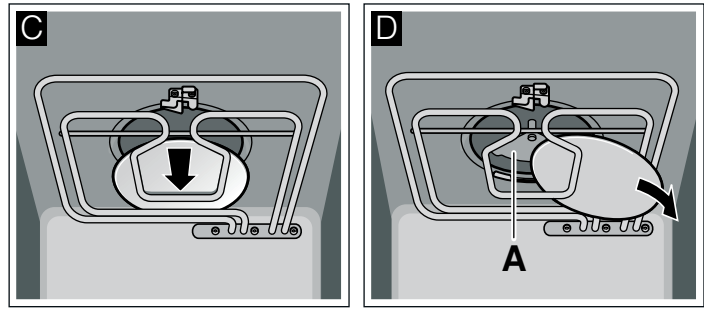
Ausbau

1. Geschirrtuch in den Backofen legen.
2. Die Klammer an der Backofendecke nach vorn ziehen. (Bild A)
Die Glasabdeckung vorn mit dem Daumen der anderen Hand nach unten drücken. Die Klammer loslassen.
3. Die Abdeckung mit beiden Händen nach vorn schieben und auf dem Grillheizkörper ablegen. (Bild B)



4. Wieder etwas nach hinten schieben. (Bild C)

5. Seitlich nach unten kippen und herausnehmen. (Bild D)



⚠ Verletzungsgefahr!

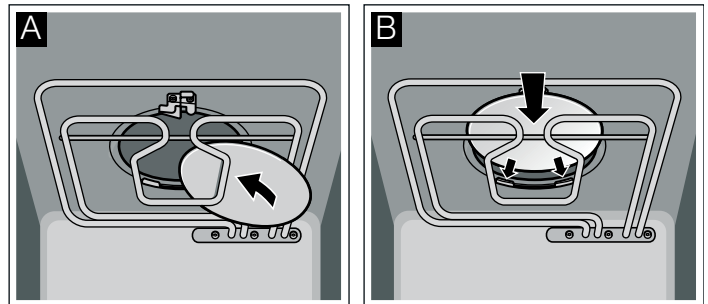
Nie die Mikrowellen-Antenne (A) berühren oder reinigen!

Bei leichter Verschmutzung:
Die Glasabdeckung mit heißer Spüllauge abwaschen.

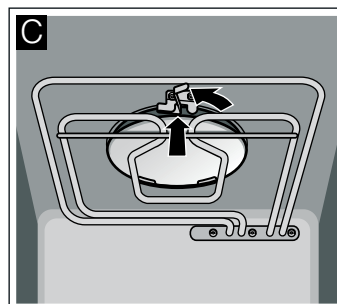
Bei starker Verschmutzung:
Die Glasabdeckung wie die Emailflächen im Backofen reinigen.

Einbau

1. Die Abdeckung mit der glatten Seite nach unten einschieben und auf dem Grillheizkörper ablegen. (Bild A)
2. Mit beiden Händen nach hinten in die zwei Haken schieben. (Bild B)



3. Die Klammer nach vorn ziehen und die Glasabdeckung nach oben drücken. Klammer loslassen. (Bild C)



Geschirrtuch aus dem Backofen entfernen.

⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät ohne Mikrowellen-Glasabdeckung in Betrieb nehmen. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

Reinigung der Glasscheiben

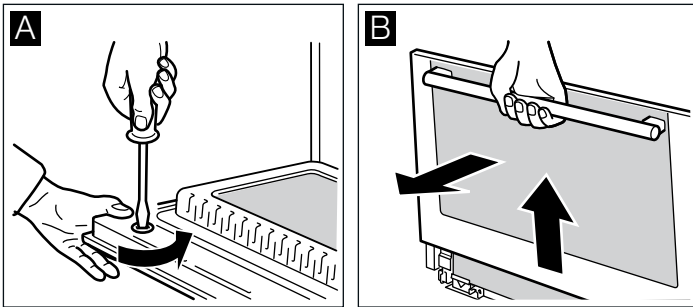
Zum Reinigen können Sie die Glasscheiben an der Backofentür abnehmen.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

Ausbau

1. Backofentür öffnen.
2. Die zwei Schrauben an der Tür mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) lösen. Dabei die Türscheibe mit einer Hand festhalten. (Bild A)
3. Tür schräg stellen und die Scheibe mit dem Türgriff nach oben herausziehen. (Bild B)



4. Tür schließen.

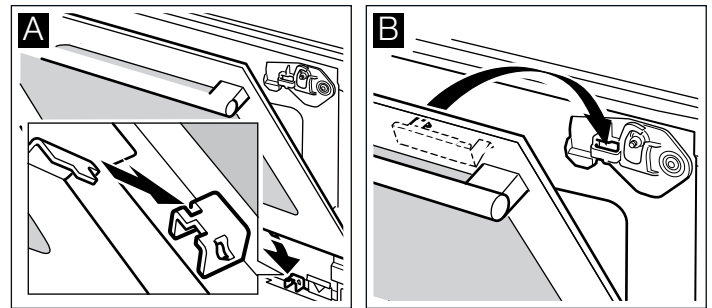
Hinweise

- Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet.

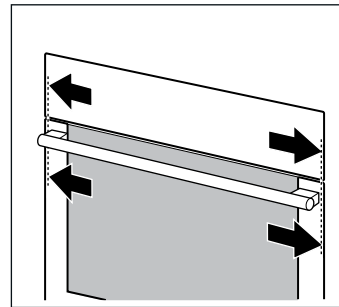
Einbau

1. Die Türscheibe mit beiden Händen in die Führung einsetzen. (Bild A)

2. Die Türscheibe nach unten drücken etwas anheben und oben einhängen. (Bild B)

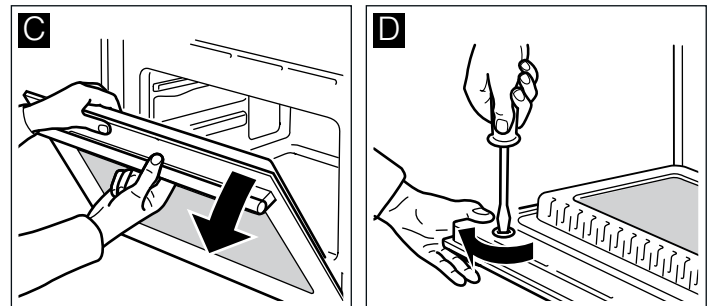


Achten Sie darauf, dass die Türscheibe bündig mit dem Bedienfeld sitzt.



3. Tür ganz öffnen, dabei die Scheiben mit einer Hand festhalten. (Bild C)

4. Tür nochmals nach unten drücken und die Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) handfest zudrehen, Tür schließen. (Bild D)



Achtung!

Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Störungstabelle

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe / Hinweise |
|-------------------------------|---------------------------|--|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Sicherung defekt | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist. |
| | Stecker nicht eingesteckt | Einstecken |
| | Stromausfall | Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe / Hinweise |
|--|--|---|
| Im Display erscheint "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. | Stromunterbrechung | Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste ⌚. |
| Der Backofen heizt nicht. In der Statuszeile steht der Text "Demo". | Der Backofen befindet sich im Demomodus | Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste ⏻ 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis "Demo" erlischt. |
| Im Display erscheint "automatische Abschaltung". | Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen heizt nicht mehr. | Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen. |
| Die Mikrowelle schaltet nicht ein. | Tür nicht ganz geschlossen. | Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist. |
| | Die Mikrowelle wurde nicht gestartet. | Taste ▶▶▶ drücken. |
| Das Gerät heizt nicht auf die eingestellte Temperatur auf. | Taste ▶▶▶ wurde nicht gedrückt. | Taste ▶▶▶ drücken. |
| Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen. | Die Mikrowelle hat eine Störung. | Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich. |
| Beim Mikrowellen-Betrieb werden die Speisen langsamer heiß als bisher. | Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt. | Höhere Leistung wählen. |
| | Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben. | Doppelte Menge - fast doppelte Zeit |
| | Die Speisen waren kälter als sonst. | Speisen zwischendurch umrühren oder wenden. |

Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Taste ⌚. Stellen Sie anschließend die Uhrzeit neu ein. Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst. Bei den Fehlermeldungen E101, E104 und E106 ist der Mikrowellenbetrieb weiterhin möglich.

Die Fehlermeldung E011 zeigt an, dass sich evtl. eine Taste verklemmt hat. Drücken Sie alle Tasten einzeln und prüfen Sie, ob alle Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.

Backofenlampe auswechseln

Sie können die Backofenlampe auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 12 V, 20 W erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

⚠ Stromschlaggefahr!

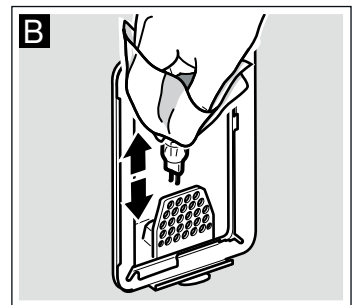
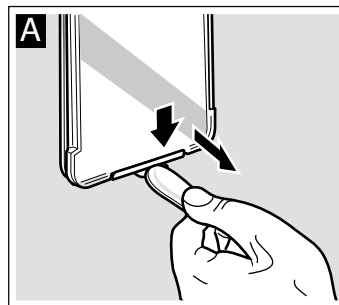
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Hinweis: Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

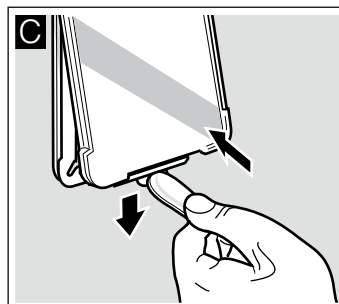
So gehen Sie vor

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen. Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild A)

4. Lampe herausziehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)



5. Glasabdeckung wieder anbringen. (Bild C)



6. Geschirrtuch herausnehmen. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

Türdichtung auswechseln

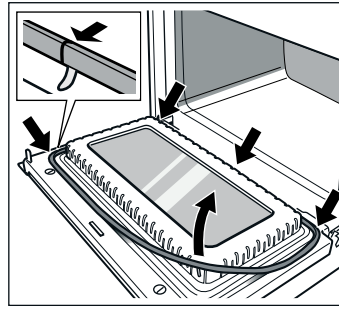
Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät benutzen, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät erst nach Reparatur wieder benutzen.

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.

3. An der Türdichtung sind 5 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Dichtung an der Backofentür einhängen.



Hinweis: Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie im Backofen. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-----------------------|--------|
| Kundendienst ☎ | |

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Öffnen Sie die Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Programmautomatik

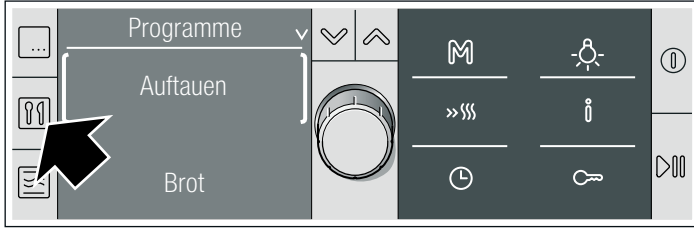
Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik.

Programm wählen

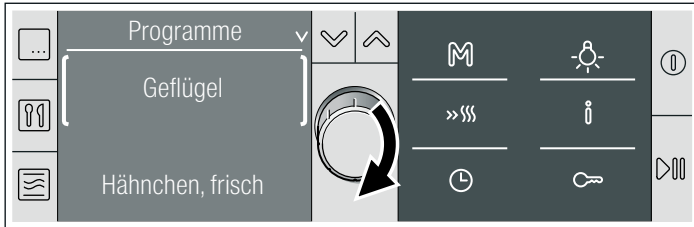
Beispiel im Bild: Einstellung für 1 kg frische Hähnchenteile.

1. Taste  drücken.

Die erste Programmgruppe und das erste Programm erscheinen.

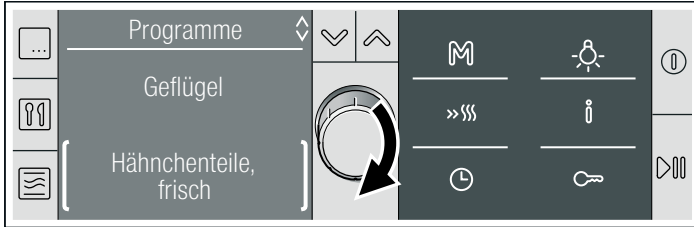


2. Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.



3. Mit Taste  die Zeile wechseln.

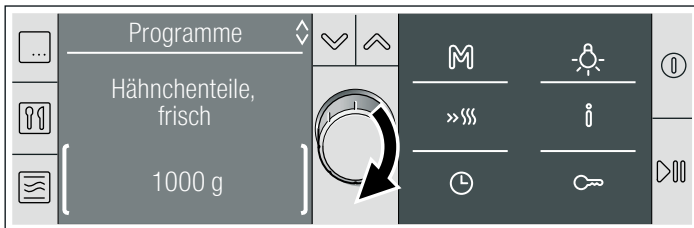
4. Mit dem Drehwähler das Programm auswählen.



5. Taste  drücken.

Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.

6. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.



Auftauen


Hinweise

- Das Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller. Brötchen legen Sie direkt auf den Rost.
- Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Garraumwände nicht berührt.


7. Taste  drücken.

Das Programm startet. Die Dauer erscheint in der Statuszeile und läuft sichtbar ab.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  löschen. In der Statuszeile steht 00:00:00 für die abgelaufene Dauer.

Programm abbrechen

Taste  gedrückt halten, bis "Funktion wählen" erscheint. Sie können neu einstellen.


Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Garergebnis individuell anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal ändern.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 6 beschrieben.

Taste  drücken und mit dem Drehwähler das leuchtende Feld verschieben.

- ○○○●○○○ +

Nach links = Garergebnis schwächer

Nach rechts = Garergebnis stärker

Mit Taste  das Programm starten.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikro-wellene geeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die Universalpfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.
- Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.
- Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

- Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10 bis 90 Minuten zum Temperatúrausgleich nachtauen.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.

- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden.

- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.
- Bei ganzem Fisch die Schwanzflosse mit Alufolie, bei Fischfilet die Randbereiche und bei Fischkotelett die abstehenden Enden abdecken.

| Programmgruppe Programm | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|----------------------------|--|--------------------------|---------------------------------------|
| Auftauen | | | |
| Weizenbrot | | 0,10 - 0,60 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Vollkornbrot*** | | 0,20 - 1,50 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Brötchen | | 0,05 - 0,45 | Rost, Höhe 1 |
| Kuchen, trocken* | Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen | 0,20 - 1,50 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Kuchen, saftig | Rührkuchen mit Obst ohne Guss, Glasur oder Gelatine, ohne Creme oder Sahne | 0,20 - 1,20 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Hackfleisch* | Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein | 0,20 - 1,00 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe |
| Rindfleisch** | Rinderbraten, Kalbsbraten, Steak | 0,20 - 2,00 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Schweinefleisch** | Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten, Schnitzel, Gulasch | 0,20 - 2,00 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Lammfleisch** | Lammkeule, Lammschulter, Lammrollbraten | 0,20 - 2,00 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe |
| Geflügel im Ganzen** | Hähnchen, Ente | 0,70 - 2,00 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Geflügelteile** | Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen, Gänsekeulen, Gänsebrust, Entenbrust | 0,20 - 1,20 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Fisch im Ganzen** | Forelle, Dorsch, Kabeljau | 0,20 - 1,20 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Fischfilet** | Filet vom Hecht, Kabeljau, Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Zander | 0,20 - 1,00 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Fischkotelett** | Kotelett vom Kabeljau, Hecht, Dorsch, Lachs | 0,20 - 1,00 | Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1 |

* Signal zum Wenden nach ca. der Hälfte der Zeit.

** Signal zum Wenden nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.

***Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Garen

Gemüse

Hinweise

- frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden. 2 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse zugeben.

- gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.
- Lassen Sie das Gemüse nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen.

| Programmgruppe Programm | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|----------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|
| Gemüse | | | |
| frisches Gemüse garen* | Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini | 0,20 - 1,00 | geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| gefrorenes Gemüse garen* | Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat | 0,20 - 1,00 | geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1 |

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Kartoffeln

Hinweise

- Salzkartoffeln: Schneiden Sie diese in gleich große Stücke. Pro 100 g Kartoffeln zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
- Pellkartoffeln: Verwenden Sie gleich große Kartoffeln. Kartoffeln waschen und die Schale mehrmals einstechen. Noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

- Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen. Gießen Sie das entstandene Wasser vorher ab.
- Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3 bis 4 cm hoch schichten.
- Lassen Sie den Auflauf nach Programmende noch 5 bis 10 Minuten im Gerät ruhen.

- Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

| Programmgruppe Programm | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|----------------------------|--|-----------------------|---------------------------------------|
| Kartoffeln | | | |
| Salzkartoffeln* | Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln | 0,20 - 1,00 | geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Pellkartoffeln* | Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln | 0,20 - 1,00 | geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1 |
| Kartoffelgratin, frisch | | 0,50 - 3,00 | Flaches offenes Geschirr, Rost Höhe 2 |
| Pommes Frites, gefroren** | | 0,20 - 0,60 | Universalpfanne Höhe 2 |
| Kroketten, gefroren** | | 0,20 - 0,70 | Universalpfanne Höhe 2 |
| Rösti, gefroren** | | 0,20 - 0,80 | Universalpfanne Höhe 2 |

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

** Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Getreideprodukte

Hinweise

- Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb für alle Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Getreide-Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.
- Reis:
Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
- Polenta:
Verwenden Sie bei Polenta je nach Mahlgrad die zwei- bis dreifache Menge Wasser.

- Couscous:
Geben Sie die zweifache Menge Flüssigkeit zu.
- Hirse:
Geben Sie die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie das Getreide nach Programmende noch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen.

| Programmgruppe Programm | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|----------------------------|-----------------------|--|
| Getreideprodukte | | |
| Langkornreis* | 0,10 - 0,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Basmatireis* | 0,10 - 0,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Naturreis* | 0,10 - 0,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Polenta*** | 0,10 - 0,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Couscous** | 0,10 - 0,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Hirse* | 0,10 - 0,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |

* Signal zum Umrühren je nach Gewicht nach ca. 2-14 Minuten.

** Signal zum Umrühren nach 1-2 Minuten.

***Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Auflauf

Hinweise

- Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.
- Auflauf pikant und süß in einem flachen Geschirr ca. 5 cm hoch schichten.

- Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3 bis 4 cm hoch schichten.
- Lassen Sie das Kartoffelgratin nach Programmende noch 5 bis 10 Minuten im Gerät ruhen.

| Programmgruppe Programm | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|----------------------------------|-----------------------|--|
| Auflauf | | |
| Lasagne Bolognese, tiefgekühlt | 0,40 - 1,00 | offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Cannelloni, gefroren | 0,40 - 1,00 | offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Makkaroniaufauf, gefroren | 0,40 - 1,00 | offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten | 0,40 - 3,00 | Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 2 |
| Auflauf, süß | 0,50 - 1,80 | Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Kartoffelgratin, frisch | 0,50 - 3,00 | Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 2 |

Tiefkühlprodukte

Hinweise

- Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette verwenden.
- Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

- Frühlingsrollen und Mini-Frühlingsrollen müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.
- Achten Sie darauf, dass Tiefgekühltes nicht übereinander liegt.

| Programmgruppe Programm | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Pizza, dünner Boden | 0,30 - 0,50 | Universalpfanne, Höhe 1 |
| Pizza, dicker Boden | 0,40 - 0,60 | Universalpfanne, Höhe 1 |
| Mini-Pizza | 0,10 - 0,60 | Universalpfanne, Höhe 1 |
| Pizza-Baguette, vorgebacken | 0,10 - 0,75 | Universalpfanne, Höhe 1 |
| Pommes frites* | 0,20 - 0,60 | Universalpfanne, Höhe 2 |
| Kroketten* | 0,20 - 0,70 | Universalpfanne, Höhe 2 |
| Rösti* | 0,20 - 0,80 | Universalpfanne, Höhe 2 |
| Lasagne Bolognese | 0,40 - 1,00 | offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Cannelloni | 0,40 - 1,00 | offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Makkaroniauflauf | 0,40 - 1,00 | offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Frühlingsrollen** | 0,10 - 1,00 | Universalpfanne Höhe 2 |
| Mini-Frühlingsrollen** | 0,10 - 0,60 | Universalpfanne, Höhe 2 |
| Fischstäbchen* | 0,20 - 0,90 | Universalpfanne, Höhe 2 |
| Panierte Tintenfischringe* | 0,20 - 0,50 | Universalpfanne, Höhe 2 |

* Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie das Hähnchen oder die Poularde mit der Brustseite nach unten in das Geschirr.
- Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in das Geschirr.

- Putenbrust ohne Haut garen. Geben Sie 100 bis 150 ml Flüssigkeit zur Putenbrust. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie die Putenbrust nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

| Programmgruppe Programm | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------------|--|
| Geflügel | | | |
| Hähnchen frisch* | Hähnchen im Ganzen | 0,80 - 1,80 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Hähnchenteile, frisch | Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen | 0,40 - 1,20 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Poularde, frisch* | | 1,50 - 3,00 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Putenbrust, frisch** | Putenbrust ohne Haut | 0,80 - 2,00 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |

* Signal zum Wenden bei ganzen Hähnchen nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Fleisch

Hinweise

- Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.
- Rinderbraten, Kalbsbraten, Kalbshaxe, Lammkeule und Schweinebraten:
Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken. Geben Sie 50 bis 100 ml Flüssigkeit zum Braten. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Geben Sie zum Hackbraten 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie den Braten nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

| Programmgruppe Programm | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| Rindfleisch | | | |
| Schmorbraten, frisch** | | 0,80 - 2,00 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Roastbeef, medium* | 5 - 6 cm hohes Roastbeef | 0,80 - 2,00 | offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Roastbeef, englisch* | 5 - 6 cm hohes Roastbeef | 0,80 - 2,00 | offenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Hackbraten | ca. 8 cm hoch | 0,80 - 1,50 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Rouladen | | 0,50 - 3,00 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Kalbfleisch | | | |
| Braten, frisch* | Oberkeule, Nuss | 0,80 - 2,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Haxe mit Knochen, frisch | | 0,80 - 3,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Osso buco | | 0,80 - 3,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Schweinefleisch | | | |
| Nackenbraten, frisch, ohne Knochen*** | | 0,80 - 2,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Nackenbraten, frisch, mit Knochen* | | 0,80 - 2,50 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Braten mit Kruste, frisch | | 0,80 - 2,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Hackbraten | ca. 8 cm hoch | 0,80 - 1,50 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Rollbraten, frisch* | | 1,00 - 3,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Lammfleisch | | | |
| Keule, frisch, ohne Knochen, medium* | | 0,80 - 2,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Keule, frisch, mit Knochen, durchgegart* | | 0,80 - 2,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Hackbraten | ca. 8 cm hoch | 0,80 - 1,50 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Wildfleisch | | | |
| Hirschbraten, frisch* | | 0,50 - 3,00 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Rehkeule, ohne Knochen, frisch*** | | 0,50 - 2,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Hasenkeule, mit Knochen, frisch*** | | 0,50 - 1,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Wildschweinbraten, frisch*** | | 0,50 - 2,50 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Kaninchen, frisch | | 0,50 - 2,00 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

** Signal zum Wenden nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.

***Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Fisch

Hinweise

- Fisch im Ganzen, frisch:
1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

Fischfilet, frisch:
1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

- Panierte Tintenfischringe, gefroren:
Sie müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

| Programmgruppe Programm | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|----------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| frischer Fisch im Ganzen dünsten | 0,30 - 1,10 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| frisches Fischfilet dünsten | 0,20 - 1,00 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Fischstäbchen* | 0,20 - 0,90 | Universalpfanne, Höhe 2 |
| Tintenfischringe, gefroren* | 0,20 - 0,50 | Universalpfanne, Höhe 2 |

* Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Hackbraten und Eintopf

Hinweis: Geben Sie zum Hackbraten 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.

| Programmgruppe Programm | Geeignete Lebens- mittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------|--|
| Hackbraten | | | |
| aus frischem Rindfleisch | ca. 8 cm hoch | 0,80 - 1,50 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| aus frischem Schweinefleisch | ca. 8 cm hoch | 0,80 - 1,50 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| aus frischem, gemischtem Fleisch | ca. 8 cm hoch | 0,80 - 1,50 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| aus frischem Lammfleisch | ca. 8 cm hoch | 0,80 - 1,50 | geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Eintopf* | | | |
| Gulasch | | 0,30 - 2,00 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |
| Rouladen | | 0,50 - 3,00 | Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1 |

* Fleischgewicht einstellen

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart, Temperatur oder Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.
- Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Auftauen

Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Rost.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Garraumwände

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge - fast doppelte Dauer,
halbe Menge - halbe Dauer.

Schieben Sie den Rost in Höhe 1 ein. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

| Auftauen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|--|---------|--|--|
| Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen) | 800 g | 180 W, 15 Min. + 90 W, 10-15 Min. | mehrmals wenden |
| | 1 kg | 180 W, 15 Min. + 90 W, 20-30 Min. | |
| | 1,5 kg | 180 W, 25 Min. + 90 W, 25-35 Min. | |
| Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein | 200 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 4-6 Min. | beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen |
| | 500 g | 180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min. | |
| Hackfleisch, gemischt | 200 g | 90 W, 8-15 Min. | mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen |
| | 500 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min. | |
| | 1 kg | 180 W, 10 Min. + 90 W, 20-25 Min. | |

| Auftauen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|----------------|---|--|
| Geflügel oder Geflügelteile | 600 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 13-18 Min. | zwischendurch wenden |
| | 1,2 kg | 180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min. | |
| Ente | 2 kg | 180 W, 10 Min. + 90 W, 30-40 Min. | mehrmals wenden |
| Gans | 4,5 kg | 180 W, 20 Min. + 90 W, 60-80 Min. | alle 20 Minuten wenden, Auftauflüssigkeit entfernen |
| Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben | 400 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min. | aufgetaute Teile voneinander trennen |
| Fisch im Ganzen | 300 g | 180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min. | zwischendurch wenden |
| | 600 g | 180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min. | |
| Gemüse, z. B. Erbsen | 300 g | 180 W, 5-15 Min. | zwischendurch vorsichtig umrühren |
| | 600 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 8-13 Min. | |
| Obst, z. B. Himbeeren | 300 g | 180 W, 5-10 Min. | zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen |
| | 500 g | 180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min. | |
| Butter, antauen | 125 g | 90 W, 7-9 Min. | Verpackung vollständig entfernen |
| | 250 g | 180 W, 2 Min. + 90 W, 3-5 Min. | |
| Brot im Ganzen | 500 g | 180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min. | zwischendurch wenden |
| | 1 kg | 180 W, 3 Min. + 90 W, 15-25 Min. | |
| Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen | 500 g | 90 W, 10-15 Min. | nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen |
| | 750 g | 180 W, 2 Min. + 90 W, 10-15 Min. | |
| Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen | 500 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min. | nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme |
| | 750 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min. | |

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

| Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|----------------|---|--|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht | 300-400 g | 600 W, 11-15 Min. | Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken |
| Suppe | 400-500 g | 600 W, 8-13 Min. | geschlossenes Geschirr |
| Eintöpfe | 500 g | 600 W, 10-15 Min. | geschlossenes Geschirr |
| | 1 kg | 600 W, 20-25 Min. | |
| Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch | 500 g | 600 W, 12-17 Min. | geschlossenes Geschirr |
| | 1 kg | 600 W, 25-30 Min. | |
| Fisch, z. B. Filetstücke | 400 g | 600 W, 10-15 Min. | abgedeckt |
| | 800 g | 600 W, 18-23 Min. | |
| Beilagen, z. B. Reis, Nudeln | 250 g | 600 W, 2-5 Min. | geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben |
| | 500 g | 600 W, 7-10 Min. | |
| Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren | 300 g | 600 W, 8-12 Min. | geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben |
| | 600 g | 600 W, 13-18 Min. | |
| Rahmspinat | 450 g | 600 W, 11-16 Min. | ohne Zugabe von Wasser garen |

Speisen erhitzen

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass

die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Geben Sie beim Erhitzen

von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

| Speisen erhitzen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|-----------|--|--|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht | 350-500 g | 600 W, 4-8 Min. | Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken |
| Getränke | 150 ml | 900 W, 1-3 Min. | Achtung! Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren |
| | 300 ml | 900 W, 3-4 Min. | |
| | 500 ml | 900 W, 4-5 Min. | |
| Babykost, z. B. Milchfläschchen | 50 ml | 360 W, 1/2-1 Min. | Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren |
| | 100 ml | 360 W, 1-1 1/2 Min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 Min. | |
| Suppe 1 Tasse 2 Tassen 4 Tassen | 175 g | 900 W, 1 1/2-2 Min. | - |
| | à 175 g | 900 W, 2-4 Min. | |
| | à 175 g | 900 W, 4-6 Min. | |
| Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch | 500 g | 600 W, 7-10 Min. | abgedeckt |
| Eintopf | 400 g | 600 W, 5-7 Min. | geschlossenes Geschirr |
| | 800 g | 600 W, 7-10 Min. | |
| Gemüse | 150 g | 600 W, 2-3 Min. | etwas Flüssigkeit zugeben |
| | 300 g | 600 W, 3-5 Min. | |

Speisen garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

| Speisen garen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|---------|--|--|
| Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien | 1,5 kg | 600 W, 25-30 Min. | nach der Hälfte der Zeit wenden |
| Fischfilet, frisch | 400 g | 600 W, 8-13 Min. | - |
| Gemüse, frisch | 250 g | 600 W, 6-10 Min. | in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren |
| | 500 g | 600 W, 10-15 Min. | |
| Kartoffeln | 250 g | 600 W, 8-11 Min. | in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren |
| | 500 g | 600 W, 12-15 Min. | |
| | 750 g | 600 W, 15-22 Min. | |
| Reis | 125 g | 600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min. | doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden |
| | 250 g | 600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min. | |
| Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) | 500 ml | 600 W, 5-8 Min. | zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren |
| Obst, Kompott | 500 g | 600 W, 9-12 Min. | - |

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)

- Stellen Sie das Geschirr immer in Höhe 1 auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.

- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

Verbrühungsgefahr!

- Popcorn-Tüte vorsichtig öffnen, heißer Dampf kann entweichen.
- Nie die volle Mikrowellen-Leistung einstellen.

| | Gewicht | Zubehör | Höhe | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten |
|----------------------------|----------------|----------------|-------------|---|
| Popcorn für die Mikrowelle | 1 Tüte à 100 g | Geschirr, Rost | 1 | 600 W, 4 Min. |

Tipps zur Mikrowelle

| | |
|---|--|
| Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe. | Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit |
| Die Speise ist zu trocken geworden. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu. |
| Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heißer gar. | Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger. |
| Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig. | Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer. |
| Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut. | Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals. |

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen

Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher


ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

- Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.














Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

-  Heißluft

-  Ober-/Unterhitze

-  Intensivhitze

| Kuchen in Formen | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur ° C | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|---|--------------------|-------------|---|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Rührkuchen einfach | Kranz-/ Kastenform | 1 |  | 160-180 | 90 W | 30-40 |
| Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen) | Kranz-/ Kastenform | 1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Tortenboden aus Rührteig | Obstbodenform | 2 |  | 160-180 | - | 25-35 |
| Obstkuchen fein, Rührteig | Spring-/Napfform | 1 |  | 160-180 | 90 W | 30-40 |
| Biskuitboden, 2 Eier | Obstbodenform | 1 |  | 150-160 | - | 20-25 |
| Biskuittorte, 6 Eier** | dunkle Springform | 1 |  | 170-180 | - | 30-40 |
| Mürbeteigboden mit Rand | dunkle Springform | 1 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden* | dunkle Springform | 2 |  | 160-170 | 180 W | 30-40 |
| Schweizer Wähe | dunkle Springform | 1 |  | 190-200 | - | 40-50 |
| Gugelhupf | Gugelhupfform | 1 |  | 160-180 | 90 W | 30-40 |
| Nusskuchen | dunkle Springform | 1 |  | 170-180 | 90 W | 35-45 |
| Pizza, dünner Boden, wenig Belag** | rundes Pizzablech | 1 |  | 220-240 | - | 15-20 |
| Pikante Kuchen | dunkle Springform | 1 |  | 180-200 | - | 50-60 |

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Garraum vorheizen

- □ Ober-/Unterhitze
- ☉ 3D-Heißluft

- ☼ Heißluft
- ≡ Intensivhitze

| Kuchen auf dem Blech | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur ° C | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|-------------------------------------|------------------------------------|--------|---------|----------------|------------------------------|------------------|
| Rührteig mit trockenem Belag | Universalpfanne | 2 | □ | 160-180 | - | 25-35 |
| Rührteig mit trockenem Belag | Universalpfanne + Email-Backblech* | 1 3 | ☉ | 150-170 | - | 40-50 |
| Rührteig mit saftigem Belag (Obst) | Universalpfanne | 1 | ☼ | 160-180 | 90 W | 30-40 |
| Hefeteig mit trockenem Belag | Universalpfanne | 2 | □ | 170-190 | - | 35-45 |
| Hefeteig mit trockenem Belag | Universalpfanne + Email-Backblech | 1 3 | ☉ | 160-180 | - | 50-60 |
| Hefeteig mit saftigem Belag (Obst) | Universalpfanne | 2 | □ | 170-190 | - | 45-55 |
| Hefeteig mit saftigem Belag (Obst) | Universalpfanne + Email-Backblech* | 1 3 | ☉ | 160-180 | - | 50-60 |
| Mürbeteig mit trockenem Belag | Universalpfanne | 2 | □ | 160-180 | - | 25-35 |
| Mürbeteig mit trockenem Belag | Universalpfanne + Email-Backblech* | 1 3 | ☉ | 160-180 | - | 30-40 |
| Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst) | Universalpfanne | 1 | □ | 160-180 | - | 50-60 |
| Schweizer Wähe | Universalpfanne | 1 | ≡ | 190-200 | - | 40-50 |
| Biskuitrolle, vorheizen | Universalpfanne | 2 | □ | 170-190 | - | 10-20 |
| Hefezopf mit 500 g Mehl | Universalpfanne | 2 | □ | 160-180 | - | 40-50 |
| Stollen mit 500 g Mehl | Universalpfanne | 2 | □ | 150-170 | - | 60-70 |
| Stollen mit 1 kg Mehl | Universalpfanne | 2 | ☼ | 140-150 | - | 65-75 |
| Strudel, süß | Universalpfanne | 1 | ☼ | 190-210 | 180 W | 30-40 |
| Pizza | Universalpfanne | 1 | □ | 210-230 | - | 25-35 |
| Pizza | Universalpfanne + Email-Backblech* | 1 3 | ☉ | 180-200 | - | 40-50 |
| Flammkuchen, vorheizen | Universalpfanne | 2 | ≡ | 220-240 | - | 15-20 |

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

- □ Ober-/Unterhitze

- ☉ 3D-Heißluft

| Kleingebäck | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in ° C | Dauer in Minuten |
|-------------------|---|--------|---------|-------------------|------------------|
| Plätzchen | Universalpfanne | 2 | □ | 150-170 | 20-30 |
| Plätzchen | Universalpfanne + Email-Backblech* | 1 3 | ☉ | 140-160 | 30-40 |
| Makronen | Universalpfanne | 2 | □ | 120-140 | 35-45 |
| Makronen | Universalpfanne + Email-Backblech* | 1 3 | ☉ | 110-130 | 40-50 |
| Baiser | Universalpfanne | 2 | □ | 80-100 | 90-110 |
| Muffins | Muffinblech auf Rost | 2 | □ | 160-180 | 35-45 |
| Muffins | je 1 Muffinblech auf Universalpfanne + Rost | 1 3 | ☉ | 140-160 | 50-60 |
| Brandteiggebäck | Universalpfanne | 2 | □ | 200-220 | 30-40 |
| Blätterteiggebäck | Universalpfanne | 2 | □ | 170-190 | 25-35 |
| Blätterteiggebäck | Universalpfanne + Email-Backblech* | 1 3 | ☉ | 170-190 | 30-40 |
| Hefeteiggebäck | Universalpfanne | 2 | □ | 200-220 | 20-30 |

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

- □ Ober-/Unterhitze
- ☒ Heißluft

Hinweis: Den Garraum vorheizen.

| Brot und Brötchen | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-------------------------------|-----------------|------|---------|------------------|------------------|
| Hefebrot mit 1 kg Mehl | Universalpfanne | 2 | □ | 300 + 170 | 10 15-25 |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne | 2 | □ | 300 + 170 | 10 40-50 |
| Fladenbrot | Universalpfanne | 2 | ☒ | 220-240 | 15-20 |
| Brötchen | Universalpfanne | 2 | □ | 200-220 | 20-30 |
| Brötchen aus Hefeteig, süß | Universalpfanne | 2 | □ | 190-210 | 15-25 |

Tipps zum Backen

| | |
|--|---|
| Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen. | Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen. |
| Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden. | Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe. |
| So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist. | Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig. |
| Der Kuchen fällt zusammen. | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept. |
| Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. | Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer. |
| Der Kuchen wird zu dunkel. | Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten. |
| Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen). | Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten. |
| Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen. | Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein. |
| Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt. | Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüffrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörtel hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden. |
| Zwischen Form und Rost entstehen Funken. | Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann. |

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Braten und Grillen* im Anschluss an die Tabellen.

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellene geeignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.

Fleisch:

Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Geflügel:

Wenden Sie die Fleischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig

und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Rindfleisch

Hinweise



- Wenden Sie Rinderschmorbraten nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.








Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Hinweise zum Dünsten

Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel.



Geben Sie zwei bis drei Eßlöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.





- Wenden Sie Steaks nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.
-  Ober-/Unterhitze
-  Grill, große Fläche

| Rindfleisch | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|--------------------------------|------------------------------|--------|---|---------------------------|------------------------------|---|
| Rinderschmorbraten, ca. 1 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 190-210 | - | 120-140 |
| Rinderschmorbraten, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 180-200 | - | 140-160 |
| Rinderschmorbraten, ca. 2 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 170-190 | - | 160-180 |
| Rinderfilet medium, ca. 1 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 180-200 | 90 W | 30-40 |
| Rinderfilet medium, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 200-220 | 90 W | 45-55 |
| Roastbeef medium, ca. 1 kg | offenes Geschirr, Rost | 1 |  | 240-260 | 180 W | 30-40 |
| Steaks medium, 3 cm dick | Universalpfanne + Rost | 1 3 |  | 3 | - | 1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10 |

Kalbfleisch

Hinweis: Wenden Sie Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

-  Heißluft
-  Umluftgrillen

| Kalbfleisch | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|-------------------------|------------------------------|------|---|---------------------------|------------------------------|------------------|
| Kalbsbraten, ca. 1 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 210-220 | 90 W | 60-70 |
| Kalbsbraten, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 200-210 | 90 W | 70-80 |
| Kalbsbraten, ca. 2 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 190-200 | 90 W | 80-100 |
| Kalbshaxe, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 190-200 | - | 120-130 |



Schweinefleisch



Hinweise







- Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

■ Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.

Wenden Sie das Nackensteak nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.



-  Umluftgrillen
-  Grill, große Fläche








| Schweinefleisch | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|---|------------------------------|------|---|---------------------------|------------------------------|------------------|
| Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 220-240 | 180 W | 40-50 |
| Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg | offenes Geschirr, Rost | 1 |  | 180-200 | - | 150 |

| Schweinefleisch | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|--|------------------------------|--------|---|---------------------------|-----------------------------------|--|
| Braten mit Schwarte (z. B. Schulter), ca. 2 kg | offenes Geschirr, Rost | 1 |  | 170-190 | - | 180 |
| Schweinefilet, ca. 500 g | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 210-230 | 90 W | 20-25 |
| Schweinebraten mager, ca. 1 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 210-230 | 90 W | 50-60 |
| Schweinebraten mager, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 200-220 | 90 W | 70-80 |
| Schweinebraten mager, ca. 2 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 190-210 | 180 W, 10 Min. + 90 W, 75-85 Min. | 85-95 |
| Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg | offenes Geschirr, Rost | 1 | - | - | 360 W | 45-50 |
| Nackensteak 2 cm dick | Universalpfanne + Rost | 1 3 |  | 2 | - | 1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15 |

Lamm- und Wildfleisch

Hinweis: Wenden Sie Lamm und Wild nach der Hälfte der Zeit.



-  Umluftgrillen
-  Ober-/Unterhitze



| Lamm- und Wildfleisch | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|--|------------------------------|------|---|---------------|------------------------------|------------------|
| Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg | offenes Geschirr, Rost | 1 |  | 190-210 | - | 40-50 |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 180-200 | - | 90-100 |
| Rehrücken mit Knochen, ca. 1 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Rehkeule ohne Knochen, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 180-190 | - | 105-120 |
| Wildschweinbraten, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 200-220 | - | 100-110 |
| Hirschbraten, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 200-220 | - | 90-100 |
| Kaninchen, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 200-220 | 90 W | 25-35 |

Sonstiges

Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.





-  Umluftgrillen
-  Grill, große Fläche

| Sonstiges | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|---|------------------------|--------|---|---------------------------|------------------------------|---|
| Hackbraten aus ca. 1 kg Fleisch | offenes Geschirr, Rost | 1 |  | 170-190 | 600 W + 180 W | 10 Min. + 40-50 Min. |
| Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück, à ca. 150 g | Universalpfanne + Rost | 1 3 |  | 3 | - | 1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10 |

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen, Hähnchenbrust und Babypute mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.
- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie Ente und Gans nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.
- Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach unten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.
- Wenden Sie Putenrollbraten nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.
- Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.
-  Umluftgrillen
-  Grill, große Fläche
-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze

| Geflügel | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|---|------------------------------|--------|---------|---------------------------|------------------------------|------------------|
| Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | | 230-250 | 360 W | 25-35 |
| Poularde, ganz | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | | 200-220 | 360 W 180 W | 30 15-25 |
| Hähnchen, halbiert, je 500 g | offenes Geschirr, Rost | 1 | | 180-200 | 360 W | 30-35 |
| Hähnchenteile, ca. 800 g | offenes Geschirr, Rost | 1 | | 190-210 | 360 W | 30-35 |
| Hähnchenteile, ca. 1,5 kg | offenes Geschirr, Rost | 1 | | 190-210 | 360 W | 35-40 |
| Hähnchenbrust ca. 500 g | offenes Geschirr, Rost | 1 | | 190-210 | 180 W | 25-30 |
| Ente, ganz, 1,5 bis 1,7 kg | Universalpfanne | 1 | | 170-190 | 180 W | 60-80 |
| Entenbrust, ganz, 2 Stück à 300 bis 400 g | Rost + Universalpfanne* | 2 1 | | 3 | 90 W | 18-22 |
| Gans, ganz, 3 bis 3,5 kg | Universalpfanne | 1 | | 170-190 | 180 W | 80-90 |
| Gänsebrust, 2 Stück à 500 g | Rost + Universalpfanne* | 2 1 | | 210-230 | 90 W | 20-25 |
| Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg | Rost + Universalpfanne* | 2 1 | | 170-190 | 180 W | 30-40 |
| Babypute, ganz, ca. 3 kg | Universalpfanne | 1 | | 170-180 | 180 W | 60-70 |
| Putenrollbraten, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | | 190-200 | 180 W | 60-70 |
| Putenbrust, ca. 1 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | | 200-210 | - | 80-90 |
| Putenoberkeule, ca. 1,3 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | | 210-230 | 360 W | 45-50 |

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben.

Fisch

Hinweise

- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig auf den Rost.
- Garen Sie ganzen, gedünsteten Fisch in der Schwimmposition.

- Grill, kleine Fläche
- Grill, große Fläche

| Fisch | Zubehör | Höhe | Heizart | Grillstufe | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|---|------------------------------|--------|---------|------------|------------------------------|--|
| Fisch ganz, z. B. Forelle ca. 300 g, gegrillt | Universalpfanne + Rost* | 1 3 | | 2 | - | 1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 8-12 |
| Fischkotelett, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt | Universalpfanne + Rost* | 1 3 | | 3 | - | 1. Seite: ca. 10-12 2. Seite: ca. 8-12 |
| Fische ganz, 2 bis 3 Stück à 300 g, gegrillt | Universalpfanne + Rost* | 1 3 | | 2 | - | 1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 10-15 |
| Fisch ganz ca. 1 kg, gedünstet | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | - | - | 600 W | 10-15 |
| Fisch ganz ca. 1,5 kg, gedünstet | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | - | - | 600 W 360 W | 10-15 5-10 |
| Fisch ganz ca. 2 kg, gedünstet | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | - | - | 600 W 360 W | 15-20 10-15 |
| Fischfilet z. B. Seelachs ca. 800 g, gedünstet | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 | - | - | 600 W | 9-14 |

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.

Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.






Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.









Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

| | |
|--|---|
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu. |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu. |
| Der Braten ist nicht durch. | Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig. |

Aufläufe, Gratins, Toasts




Hinweise









- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowelleneigneten Geschirr auf den Rost.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe Auflaufform.
- Geben Sie Soufflé in Portionsformen oder in eine hohe Auflaufform. Garraum vorheizen.
- Überbackene Toasts: 4 Stück nebeneinander in die Mitte der Universalpfanne legen. 12 Stück gleichmäßig auf der Universalpfanne verteilen.
-  Umluftgrillen
-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Grill, kleine Fläche
-  Grill, große Fläche

| Aufläufe, Gratins, Toasts | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|---|------------------------------|------|---|---------------------------|------------------------------|------------------|
| Auflauf, süß, ca. 1,5 kg | geschlossenes Geschirr, Rost | 1 |  | 140-160 | 360 W | 25-35 |
| Soufflé | offenes Geschirr, Rost | 1 |  | 160-180 | - | 40-45 |
| Soufflé in Portionsformen | Rost | 1 |  | 200-210 | - | 12-17 |
| Nudelauf, ca. 1 kg | offenes Geschirr, Rost | 1 |  | 140-160 | 600 W | 20-30 |
| Lasagne, ca. 2 kg | offenes Geschirr, Rost | 2 |  | 180-200 | 600 W | 20-30 |
| Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg | offenes Geschirr, Rost | 1 |  | 170-190 | 600 W | 20-25 |
| Toast überbacken, 4 Stück | Universalpfanne | 2 |  | 3 | - | 8-13 |
| Toast überbacken, 12 Stück | Universalpfanne | 2 |  | 3 | - | 9-14 |

Fertigprodukte

Hinweise

- Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen.
- Wenden Sie Fischstäbchen, Hähnchen Sticks, Nuggets und Gemüseburger nach der Hälfte der Zeit.
- Sahnetorte ohne Zubehör auf den Backofenboden, Höhe 0, stellen.
-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft
-  Umluftgrill

| Fertigprodukte | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|----------------------------------|-----------------|------|---|---------------|------------------------------|------------------|
| Pizza mit dünnem Boden | Universalpfanne | 1 |  | 210-230 | - | 20-25 |
| Pizza mit dickem Boden | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | 90 W | 15-25 |
| Minipizza | Universalpfanne | 2 |  | 210-230 | - | 15-20 |
| Pizza-Baguette | Universalpfanne | 2 |  | 180-190 | - | 15-20 |
| Pommes Frites | Universalpfanne | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Kroketten | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Brötchen, Baguette | Rost | 2 |  | 200-220 | - | 15-20 |

* Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier. Das Backpapier muss für diese Temperaturen geeignet sein.

| Fertigprodukte | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|--------------------------------|------------------|------|---------|---------------|------------------------------|------------------|
| Brezeln, Teiglinge | Universalpfanne* | 2 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Aufbackbrötchen oder -baguette | Rost | 2 | | 140-150 | - | 12-15 |
| Fischstäbchen | Universalpfanne | 2 | | 190-210 | 180 W | 10-15 |
| Hähnchen Sticks, Nuggets | Universalpfanne | 2 | | 190-210 | 360 W | 15-20 |
| Gemüseburger | Universalpfanne | 2 | | 200-220 | 180 W | 15-25 |
| Strudel | Universalpfanne | 2 | | 200-220 | 90 W | 20-25 |
| Lasagne | Rost | 2 | | 200-210 | 180 W | 18-23 |
| Sahnetorte | - | 0 | | 30 | - | 120-150 |

* Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier.
Das Backpapier muss für diese Temperaturen geeignet sein.

Sanftgaren

Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Sanftgaren einstellen

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter mit Deckel. Stellen Sie das geschlossene Geschirr immer auf den Rost in Höhe 1.

1. Sanftgaren wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 100 °C einstellen. Den Garraum vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten und sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben.
3. Das Geschirr in den Garraum stellen und erneut starten.

Hinweise


- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.
- Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, an.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.
- Sie können Ihr Fleisch auch im offenen Geschirr sanftgaren. Die Garzeiten verlängern sich.
- Auch größere Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.
- Das Fleisch können Sie nach dem Sanftgaren sofort aufschneiden. Es benötigt keine Ruhezeit.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Sanftgaren

Hinweis: Verwenden Sie ein Geschirr mit passendem Deckel, z. B. einen Glasbräter. Den Bräter auf den Rost stellen.

Sanftgaren

| Sanftgaren | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|--------------------------------|------|---------|---------------|------------------|
| Geflügel | | | | |
| Putenbrust | 1 | | 80 | 240-270 |
| Entenbrust ohne Haut | 1 | | 80 | 110-140 |
| Rindfleisch | | | | |
| Rinderbraten (z. B. Hüfte) | 1 | | 80 | 270-300 |
| Rinderfilet | 1 | | 80 | 150-180 |
| Roastbeef | 1 | | 80 | 180-220 |
| Rindersteaks, 3 cm dick | 1 | | 80 | 70-100 |
| Kalbfleisch | | | | |
| Kalbsbraten (z. B. Oberschale) | 1 | | 80 | 180-220 |
| Kalbsfilet | 1 | | 80 | 80-100 |
| Schweinefleisch | | | | |
| Schweinebraten (z. B. Lende) | 1 | | 80 | 180-210 |
| Schweinefilet | 1 | | 80 | 140-170 |

| Sanftgaren | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|--------------------|------|---|---------------|------------------|
| Lammfleisch | | | | |
| Lammfilet | 1 |  | 80 | 40-70 |

Tipps zum Sanftgaren

| | |
|---|--|
| Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch. | Damit das gebratene Fleisch nicht zu schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß. |
| Sie wollen sanftgegartes Fleisch warmhalten. | Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden. |

Prüfgerichte

Qualität und Funktion von Mikrowellen-Kombinationsgeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)


Auftauen mit Mikrowelle

| Gericht | Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten | Hinweis |
|---------|---|--|
| Fleisch | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min. | Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen. Nach ca. 10 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen. |




Garen mit Mikrowelle

| Gericht | Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten | Hinweis |
|------------|---|---|
| Eiermilch | 360 W, 10 Min. + 180 W, 20-25 Min. | Pyrexform auf den Rost, Höhe 1 stellen. |
| Biskuit | 600 W, 8-10 Min. | Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen. |
| Hackbraten | 600 W, 20-25 Min. | Pyrexform auf den Rost, Höhe 1 stellen. |

■  Umluftgrillen

■  Ober-/Unterhitze

Garen mit Mikrowelle kombiniert





| Gericht | Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten | Heizart | Temperatur °C | Hinweis |
|-----------------|---|---|---------------|---|
| Kartoffelgratin | 600 W, 20-25 Min. |  | 170-190 | Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen. |
| Kuchen | 180 W, 15-20 Min. |  | 180-200 | Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen. |
| Hähnchen* | 360 W, 30-35 Min. |  | 200-220 | Nach 15 Minuten wenden. |







* Schieben Sie den Rost auf Höhe 2 und die Universalpfanne auf Höhe 1 ein.

Backen

Hinweise





- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Gedeckter Apfelkuchen: Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft
-  3D-Heißluft
-  Intensivhitze

| | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|--------------|--------------------------------------|--------|---|---------------|--------------------|
| Spritzgebäck | Universalpfanne | 2 |  | 160-180 | 20-30 |
| | Universalpfanne | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Universalpfanne* + Email-Backblech** | 1 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| Small Cakes | Universalpfanne | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| | Universalpfanne | 2 |  | 140-160 | 25-35 |
| Small Cakes | Universalpfanne* + Email-Backblech** | 1 3 |  | 150-170 | 35-45 |

* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen das Email-Backblech immer über der Universalpfanne ein.

** Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

| | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|-----------------------|---|-------------|---|----------------------|---------------------------|
| Wasserbiskuit | Springform auf dem Rost | 1 |  | 160-170 | 30-40 |
| Hefebleckkuchen | Universalpfanne | 2 |  | 170-190 | 45-55 |
| | Universalpfanne* + Email-Backblech** | 1 3 |  | 160-180 | 50-60 |
| Gedeckter Apfelkuchen | 2 Springformen Ø 20 cm auf dem Rost | 2 |  | 170-190 | 70-90 |

* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen das Email-Backblech immer über der Universalpfanne ein.

** Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

 Grill, große Fläche

| Gericht | Zubehör | Höhe | Heizart | Grillstufe | Dauer, Minuten |
|-----------------------|-----------------------------|-------------|---|-------------------|-----------------------|
| Toast bräunen* | Rost | 3 |  | 3 | 1-2 |
| Beefburger 12 Stück** | Rost und Universalpfanne | 3 1 |  | 3 | 30 |

* 5 Minuten vorheizen.

** Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

mes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

| | |
|--|---|
| Allgemein | Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. |
| Backen Plätzchen Backofen-Pommes frites | Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C. Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid. Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen. |



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND