Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

Kompaktbackofen mit Mikrowellen-Funktion
CMG636B.1

BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4

Wichtige Sicherheitshinweise 5
Generell 5
Mikrowelle 6

Ursachen für Schäden 7
Generell 7
Mikrowelle 8

Umweltschutz 8
Energiesparen 8
Umweltgerecht entsorgen 8

Gerät kennen lernen 9
Bedienfeld 9
Bedienelemente 9
Display 10
Betriebsarten 10
Heizarten 11
Mikrowelle 12
Weitere Informationen 12
Garraumfunktionen 12

Zubehör 13
Mitgeliefertes Zubehör 13
Zubehör einschieben 13
Sonderzubehör 13

Vor dem ersten Gebrauch 14
Erste Inbetriebnahme 14
Garraum und Zubehör reinigen 14

Gerät bedienen 15
Gerät ein- und ausschalten 15
Betrieb starten 15
Betriebsart einstellen 16
Heizart und Temperatur einstellen 16
Schnellaufheizen 16

Zeitfunktionen 17
Dauer einstellen 17
Ende einstellen 17
Wecker einstellen 18

Mikrowelle 19
Geschirr 19
Mikrowellen-Stufen 19
Mikrowelle einstellen 19
Mikrokombi einstellen 20
Trocknen 20

Kindersicherung 21
Aktivieren und deaktivieren 21

Grundeinstellungen 21
Grundeinstellungen ändern 21
Liste der Grundeinstellungen 21
Stromausfall 22
Uhrzeit ändern 22

Sabbateinstellung 22
Sabbateinstellung starten 22

Reinigungsmittel 23
Geeignete Reinigungsmittel 23
Garraumflächen 24
Gerät sauberhalten 24

Gestelle 25
Gestelle aus- und einhängen 25

Gerätetür 26
Türabdeckung abnehmen 26
Türscheiben aus- und einbauen 27

Störungen, was tun? 28
Störungen selbst beheben 28
Maximale Betriebsdauer 28
Garraumlampen 28

Kundendienst 29
E-Nummer und FD-Nummer 29

Gerichte 29
Hinweise zu den Einstellungen 29
Gericht auswählen 30
Gericht einstellen 30

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 31
Silikonformen 31
Kuchen und Kleingebäck 31
Brot und Brötchen 34
Pizza, Quiche und pikanter Kuchen 35
Auflauf und Soufflé 37
Geflügel 38
Fleisch 40
Fisch 43
Gemüse und Beilagen 45
Dessert 47
Eco-Heizarten 47
Acrylamid in Lebensmitteln 49
Sanftgaren 49
Dörren 50
Einkochen 51
Teig gehen lassen 52
Auftauen 52
Speisen erwärmen mit Mikrowelle 54
Warmhalten 55
Prüfgerichte 56

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.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 13*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Mikrowelle

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen.
  Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
  Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
  Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
  Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
  Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
  Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠ Warnung – Explosionsgefahr!

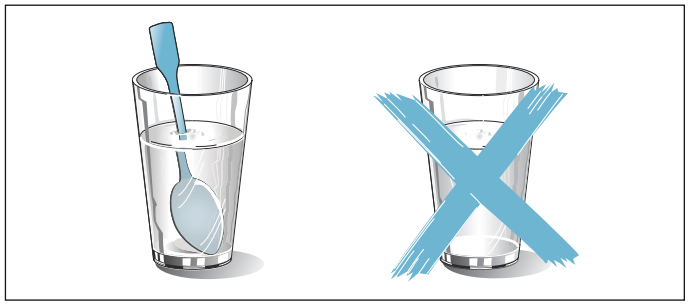
Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

⚠ Warnung – 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. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. 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. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Generell

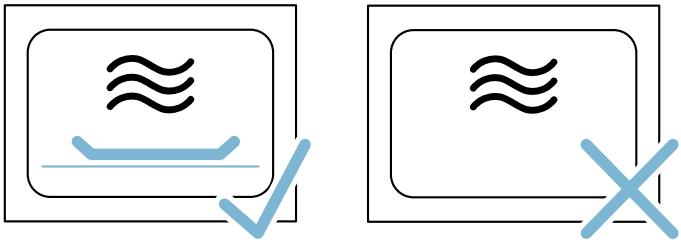
Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen 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. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- 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 Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Mikrowelle

Achtung!

- Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.
- Zubehör kombinieren: Den Rost nicht mit der Universalpfanne kombinieren. Direkt aufeinander eingeschoben kann es zu Funkenbildung kommen. Nur jeweils in eigener Höhe einschieben.
- Reiner Mikrowellenbetrieb: Beim Betrieb nur mit Mikrowelle ist die Universalpfanne oder das Backblech ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt. Verwenden Sie als Stellfläche den mitgelieferten Rost oder die Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*



- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät 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 dem Betrieb möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

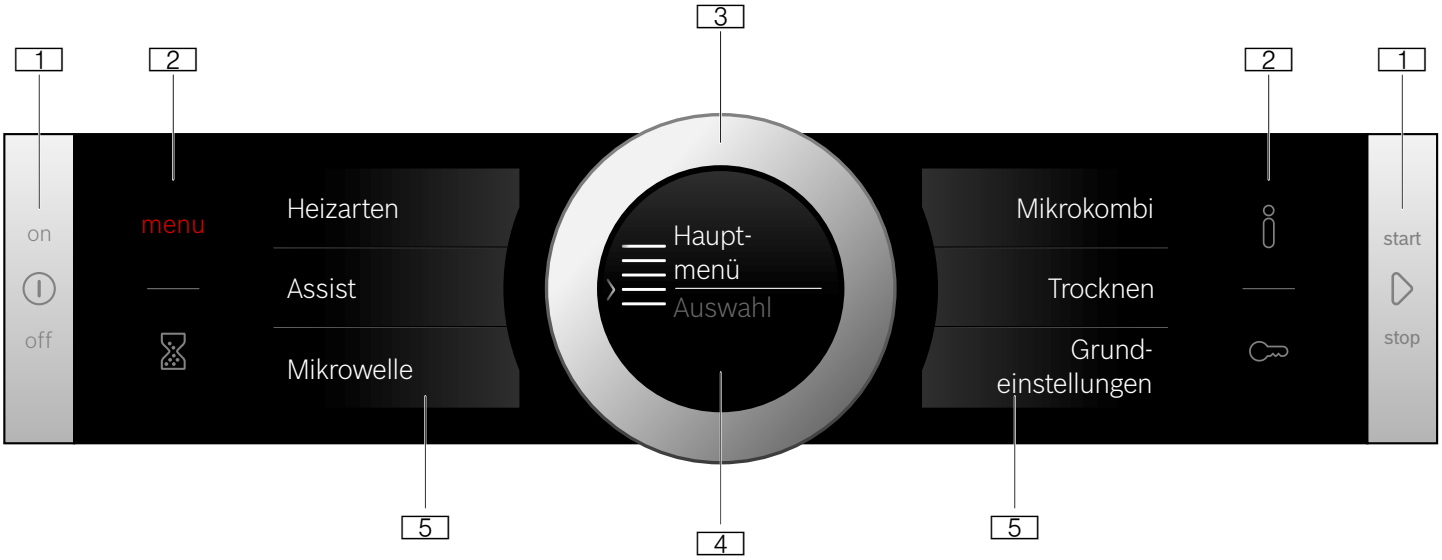
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Tasten, Touch-Feldern, Touch-Displays und einem Bedienring die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit der Menüanzeige.



1 **Tasten**
Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen.
Bei Geräten, die keine Edelstahlfront haben, sind auch diese beiden Tasten Touch-Felder ohne Druckpunkt.

2 **Touch-Felder**
Unter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie nur auf das jeweilige Symbol, um die Funktion auszuwählen.

3 **Bedienring**
Der Bedienring ist so angebracht, dass Sie ihn unbegrenzt nach links oder rechts drehen können. Drücken Sie leicht darauf und bewegen Sie ihn mit dem Finger in die gewünschte Richtung.

4 **Display**
Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.

5 **Touch-Displays**
In den Touch-Displays sehen Sie die aktuellen Auswahlmöglichkeiten. Sie wählen diese dort direkt aus, indem Sie auf das jeweilige Textfeld tippen. Abhängig von der Auswahl, ändern sich die Textfelder.

Bedienelemente

Die einzelnen Bedienelemente sind auf die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes abgestimmt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten und Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten und Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol		Bedeutung
Tasten		
⏻	on/off	Gerät ein- und ausschalten
▷	start/stop	Betrieb starten und anhalten oder durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) abbrechen
Touch-Felder		
menu	Menü	Menü der Betriebsarten öffnen
⧖	Wecker	Wecker auswählen
i	Information	Hinweise anzeigen lassen
⚷	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren durch langes Drücken (ca. 4 Sek.)

Bedienring

Mit dem Bedienring ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden.

Zum Blättern in den Auswahllisten in den Touch-Displays verwenden Sie ebenfalls den Bedienring.

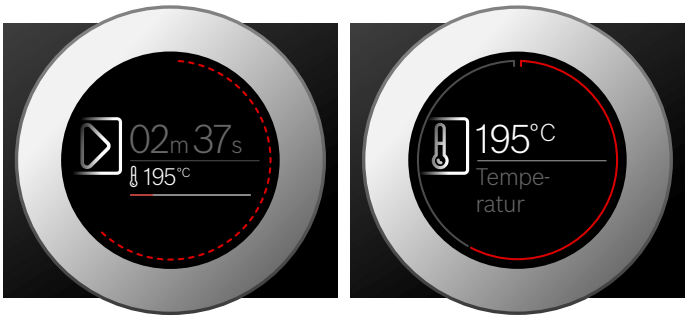
Bei den meisten Auswahllisten müssen Sie wieder zurückdrehen, wenn er erste oder letzte Punkt erreicht ist.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können, passend zu jeder Situation.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert und in weißer Schrift dargestellt. Der Wert im Hintergrund ist grau dargestellt.

Fokus	Der Wert im Fokus ist direkt änderbar, ohne dass er vorher ausgewählt werden muss. Nach dem Start eines Betriebs ist immer die Temperatur oder Stufe im Fokus. Die weiße Linie ist gleichzeitig die Aufheizlinie und füllt sich rot. **Hinweis:** Bei Mikrowelle ist die Dauer im Fokus. Die Aufheizlinie erscheint nicht.
Vergrößerung	Solange Sie mit dem Bedienring den Wert im Fokus verändern, wird vergrößert nur dieser Wert angezeigt.



Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

Wenn Sie einen Wert ändern, zeigt Ihnen die Ringlinie, wo Sie sich in der Auswahlliste befinden. Je nach Einstellbereich ist die Ringlinie durchgängig oder in Segmente unterteilt, abhängig von der Länge der Auswahlliste.

Während des Betriebs füllt sich die Ringlinie im Sekundentakt rot. Nach jeder vollen Minute füllen sich die Segmente wieder von vorne. Bei einer ablaufenden Dauer erlischt jede Sekunde ein Segment.

Temperaturanzeige

Nach dem Start eines Betriebs wird Ihnen die aktuelle Garraumtemperatur im Display grafisch angezeigt.

Aufheizlinie	Die weiße Linie unter der Temperatur füllt sich von links nach rechts rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist. Wenn Sie vorheizen ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speise erreicht, sobald die Linie durchgehend rot gefüllt ist. Bei Einstellstufen, z. B. Grillstufen, ist die Aufheizlinie sofort rot gefüllt.
Restwärmeanzeige	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Ringlinie die Restwärme im Garraum an. Je geringer die Restwärme wird, desto dunkler wird die Ringlinie und verschwindet irgendwann ganz.

Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Touch-Displays

Die Touch-Displays sind Anzeige und Bedienelement zugleich. Sie zeigen Ihnen, was Sie zu einer Funktion auswählen können und was bereits eingestellt ist. Zum Auswählen einer Funktion tippen Sie einfach direkt auf das Textfeld.

Welche Funktion ausgewählt ist, erkennen Sie an dem roten senkrechten Balken an der Seite. Der Wert dazu steht im Display weiß im Fokus.

Zu welcher Funktion Sie vor- oder zurückblättern können, ist mit einem kleinen roten Pfeil an der Seite des Textfeldes gekennzeichnet.

Betriebsarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen den Betrieb des Gerätes erleichtern.

Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten ⟶ *"Gerät bedienen" auf Seite 15*	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Assist ⟶ *"Gerichte" auf Seite 29*	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits programmiert.
Mikrowelle ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*	Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen.
Mikrokombi ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*	Damit können Sie zusätzlich zur Mikrowelle eine Heizart zuschalten.
Trocknen ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*	Nach jedem Betrieb mit Mikrowelle verwenden.
Grundeinstellungen ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie nach Ihren Wünschen anpassen.

Heizarten

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

Heizart		Temperatur	Verwendung
	4D Heißluft	30-275 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	30-300 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Heißluft Eco	30-275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum.
	Ober-/Unterhitze Eco	30-300 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten.
	Umluftgrillen	30-300 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Pizzastufe	30-275 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizköper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Sanftgaren	70-120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Unterhitze	30-250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
	Warmhalten	60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
	Geschirr vorwärmen	30-70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Mikrowelle

Damit Sie immer die richtige Mikrowellen-Leistung verwenden, finden Sie hier eine Übersicht über die verschiedenen Anwendungsbereiche.

Die Mikrowellen-Leistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer	Verwendung
90 Watt	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen von empfindlichen Speisen.
180 Watt	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen und Weitergaren.
360 Watt	1 Stunde 30 Minuten	Zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen von empfindlichen Speisen.
600 Watt	1 Stunde 30 Minuten	Zum Erhitzen und Garen von Speisen.
Max. Watt	30 Minuten	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

Mikrokombi

Eine Auswahl an Heizarten können Sie mit Mikrowelle kombinieren. Das Gerät heizt und gleichzeitig wird die Mikrowelle zugeschaltet. So wird Ihre Speise schneller fertig.

Dazu sind Mikrowellen-Leistungen zwischen 90 und 360 Watt geeignet.

Weitere Informationen

In den meisten Fällen bietet Ihnen das Gerät Hinweise und weitere Informationen zur gerade ausgeführten Aktion.

Tippen Sie auf das Feld ℹ. Der Hinweis wird für einige Sekunden im Display angezeigt. Bei längeren Hinweisen blättern Sie mit dem Bedienring zum Ende.

Manche Hinweise erscheinen automatisch z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

Garraumfunktionen

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Hinweis: Bei der Betriebsart Mikrowelle müssen Sie nach dem Schließen der Tür mit der Taste start/stop ▷ den Betrieb fortsetzen. Die Grundeinstellung dazu können Sie ändern. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als ca. 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Kühlgebläse

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

Achtung!
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

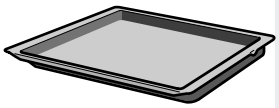
Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

	Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Der Rost ist für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
	**Universalpfanne** Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

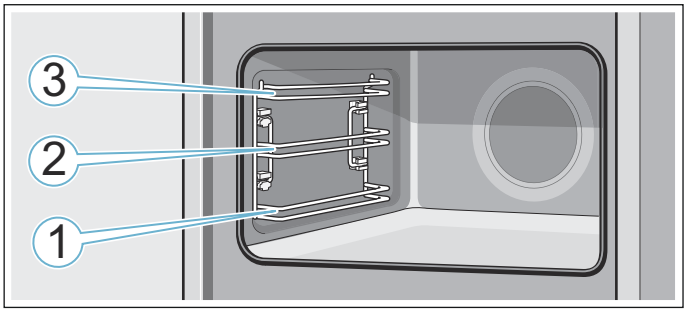
Mikrowelle

Für den Betrieb nur mit Mikrowelle ist ausschließlich der mitgelieferte Rost geeignet. Universalpfanne oder Backblech können zu Funkenbildung führen und der Garraum wird beschädigt.

Beim Betrieb in Kombination mit Mikrowelle oder der Betriebsart Gerichte können Sie auch die Universalpfanne, das Backblech oder anderes mitgeliefertes Zubehör verwenden.

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 3 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



In den Einschubhöhen 1, 2, und 3 das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

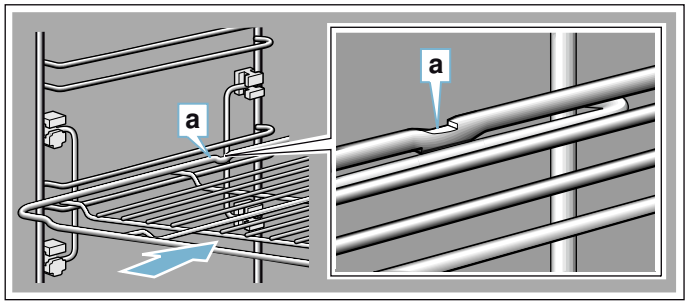
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Rastfunktion

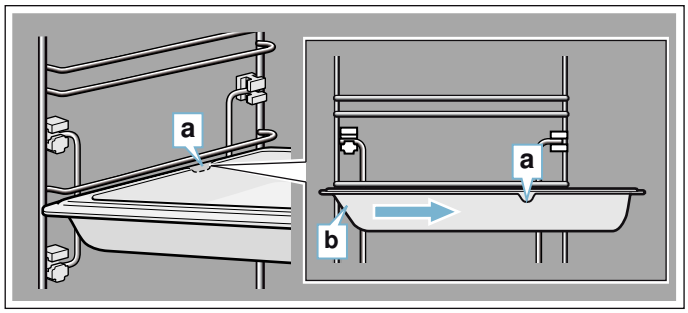
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Der Schriftzug “microwave” muss vorne sein und die Krümmung nach unten ⌣ zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.
→ *"Kundendienst" auf Seite 29*

Sonderzubehör
Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.
Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.
Einlegerost Für Fleisch, Geflügel und Fisch. Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.
Universalpfanne, antihaft-beschichtet Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.
Backblech, antihaft-beschichtet Für Blechkuchen und Kleingebäck. Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.
Profi-Pfanne mit Einlegerost Für die Zubereitung von großen Mengen.
Deckel für die Profi-Pfanne Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.
Pizzablech Für Pizza und große runde Kuchen.
Grillblech Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.
Backstein Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Glasbräter (5,1 Liter) Für Schmorgerichte und Aufläufe. Besonders gut geeignet für die Betriebsart “Gerichte”.
Glasschale Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.
Glaspfanne Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck.
Dekorleisten Zum Verdecken des Möbel-Fachbodens und der Geräte-Grundplatte.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie außerdem den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit wieder in den Grundeinstellungen ändern.
⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Sprache einstellen

Als Erstes erscheint die Sprache. Die Sprache “Deutsch” ist voreingestellt.

1. Mit dem Bedienring die gewünschte Sprache einstellen.
2. Zum Bestätigen auf das nächste Textfeld tippen. Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit startet bei “12:00 Uhr”.

1. Auf Textfeld “Uhrzeit” tippen.
2. Mit dem Bedienring die Uhrzeit einstellen.
3. Zum Bestätigen auf Textfeld “Einstellungen abschließen” tippen.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.

Garraum und Zubehör reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen

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

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen im Garraum sind. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. ⟶ *"Gerät bedienen" auf Seite 15*

Einstellungen	
Heizart	Ober-/Unterhitze
Temperatur	240 °C
Dauer	1 Stunde

Schalten Sie das Gerät nach der angegeben Dauer mit der Taste on/off ⏻ aus.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Hinweis: Kindersicherung und Wecker können auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Bestimmte Anzeigen und Hinweise im Display, z. B. zur Restwärme im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerät einschalten

Mit Taste on/off ⏻ schalten Sie das Gerät ein.

Im Display erscheint das Bosch Logo und danach die Auswahlliste der Heizarten.

Hinweis: Welche Betriebsart nach dem Einschalten erscheinen soll, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Gerät ausschalten

Mit Taste on/off ⏻ schalten Sie das Gerät aus.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit oder ggf. die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie mit Taste start/stop ▷ starten.

Nach dem Start erscheint im Display, zusätzlich zu den Einstellungen, eine Zeitanzeige. Außerdem erscheinen die Ringlinie und die Aufheizlinie.

Betrieb anhalten

Mit der Taste start/stop ▷ können Sie einen Betrieb auch unterbrechen und wieder weiterlaufen lassen.

Wenn Sie die Taste start/stop ▷ ca. 3 Sekunden lang drücken, wird der Betrieb ganz abgebrochen und alle Einstellungen werden zurückgesetzt.

Hinweis: Nach einer Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Betriebsart einstellen

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint die eingestellte Vorschlags-Betriebsart.

Wenn Sie eine andere Betriebsart einstellen möchten, gehen Sie über das Menü. Genaue Beschreibungen zu den einzelnen Betriebsarten finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Grundsätzlich gilt:

1. Auf das entsprechende Textfeld tippen.
   Die Funktion steht im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Auswahl im Fokus ändern.
3. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen.
   Dazu auf das entsprechende Textfeld tippen und mit dem Bedienring den Wert ändern.
4. Mit Taste start/stop ▷ starten.

Das Gerät startet den Betrieb.

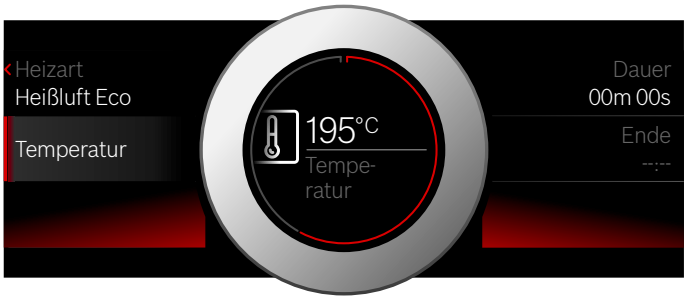
Heizart und Temperatur einstellen

Wenn die Betriebsart Heizarten nicht ausgewählt ist, tippen Sie im Menü auf das Textfeld “Heizarten”. Die Auswahlliste der Heizarten erscheint in den Touch-Displays.

Beispiel im Bild: Heißluft Eco bei 195 °C.

1. Auf das Textfeld mit der gewünschten Heizart tippen.
   Ggf. mit dem Bedienring in der Auswahlliste blättern.

   Die Temperatur steht weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.



3. Mit Taste start/stop ▷ starten.
   Die Zeit im Display zeigt an, wie lange der Betrieb bereits läuft.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus.

Hinweis: Sie können am Gerät auch die Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. ⟶ *"Zeitfunktionen" auf Seite 17*

Ändern

Nach dem Start bleibt die Temperatur im Fokus. Wenn Sie den Bedienring bewegen, wird direkt die Temperatur geändert und übernommen.

Zum Ändern der Heizart unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop ▷ und tippen Sie auf das Textfeld der Heizart. Es erscheint die Auswahlliste. Tippen Sie auf die gewünschte Heizart. Im Display erscheint die zugehörige Vorschlagstemperatur.

Hinweis: Wenn Sie die Heizart ändern, werden auch die anderen Einstellungen zurückgesetzt.

Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie bei einigen Heizarten die Aufheizdauer verkürzen.

Geeignete Heizarten für das Schnellaufheizen sind:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst in den Garraum, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

Einstellen

Achten Sie auf eine geeignete Heizart und eine eingestellte Temperatur von mindestens 100 °C. Sonst lässt sich das Schnellaufheizen nicht aktivieren.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Textfeld “Schnellaufheizen” tippen.

Im Textfeld steht “ein”. Im Display erscheint ein Hinweis zu Bestätigung.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal und ein Hinweis erscheint im Display. Im Textfeld steht “aus”. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Hinweis: Die Zeitfunktion Dauer startet gleich mit dem Schnellaufheizen. Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

Abbrechen

Zum Abbrechen des Schnellaufheizens tippen Sie erneut auf das Textfeld “Schnellaufheizen”. Im Textfeld steht “aus”.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion		Verwendung
	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
	Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
	Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät nicht automatisch ein oder aus.

Dauer und Ende können Sie nach dem Einstellen eines Betriebs über die Touch-Displays aufrufen. Der Wecker hat ein eigenes Feld und kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf ein Feld oder Touch-Display tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

Einstellen

Je nachdem in welche Richtung Sie den Bedienring zuerst drehen, beginnt die Dauer bei einem Vorschlagswert: links 10 Minuten, rechts 30 Minuten.

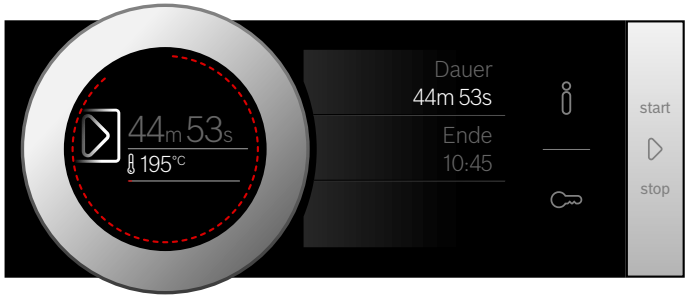
Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar.

Beispiel im Bild: Es ist 10:00 Uhr, Dauer 45 Minuten.

1. Betriebsart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Vor dem Start auf Textfeld “Dauer” tippen.
   Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.
3. Mit dem Bedienring die Dauer einstellen.
   Die Endezeit wird automatisch mit berechnet.

4. Mit Taste start/stop ▷ starten.
   Die Dauer läuft ab.



Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Sie können über das Textfeld “Dauer” erneut eine Dauer einstellen oder mit der Taste start/stop ▷ den Betrieb ohne Dauer fortsetzen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus.

Ändern und abbrechen

Um die Dauer zu ändern, tippen Sie auf das Textfeld “Dauer”. Die Dauer steht im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden. Die Änderung wird direkt übernommen.

Wenn Sie die Dauer abbrechen möchten, stellen Sie die Dauer wieder ganz auf null zurück. Nach Übernahme der Änderung wird der Betrieb ohne Dauer fortgesetzt.

Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Einstellen

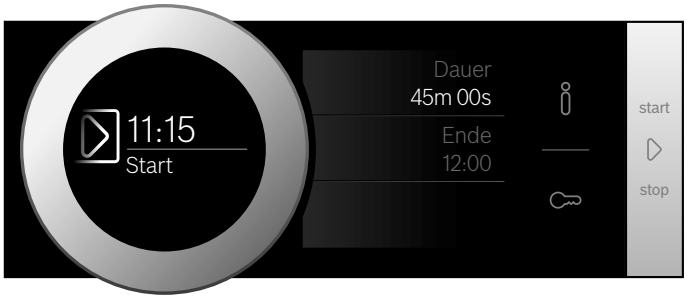
Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

Beispiel im Bild: Es ist 10:00 Uhr, die eingestellte Dauer ist 45 Minuten und das Gericht soll um 12:00 Uhr fertig sein.

1. Betriebsart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Dauer einstellen.

3. Vor dem Start auf Textfeld “Ende” tippen.
   Im Display steht die berechnete Endezeit weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring das Ende auf später verschieben.

5. Mit Taste start/stop ▷ starten.
   Im Display steht die Uhrzeit, zu der das Gerät startet.



Das Gerät ist in Warteposition. Wenn das Gerät startet, läuft im Display die Dauer ab.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Sie können über das Textfeld “Dauer” erneut eine Dauer einstellen oder mit der Taste start/stop ▷ den Betrieb ohne Dauer fortsetzen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lässt sich die Endezeit nicht mehr ändern.

Wenn Sie Dauer und Ende löschen möchten, unterbrechen Sie den Betrieb mit der Taste start/stop ▷. Sie können den Betrieb ohne Dauer und Ende fortsetzen.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Einstellen

Die Weckerzeit beginnt immer bei null Minuten.

Je höher der Wert, desto größer werden die Zeitschritte beim Einstellen.

Maximal sind 24 Stunden einstellbar.

1. Auf Feld ⧖ tippen.
   Das Symbol leuchtet rot. Im Display steht die Weckerzeit weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Weckerzeit einstellen.
3. Mit Feld ⧖ starten.
   Hinweis: Nach wenigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.

Die Weckerzeit läuft ab.

Der Wecker bleibt im Display sichtbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Bei einem laufenden Betrieb stehen die Einstellungen dieses Betriebs im Vordergrund. Wenn Sie auf das Feld ⧖ tippen, wird die Weckerzeit für einige Sekunden angezeigt.

Wenn die Weckerzeit beendet ist, ertönt ein Signal und ein Hinweis erscheint im Display. Das Symbol leuchtet nicht mehr.

Tipp: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Die Zeit ist im Vordergrund sichtbar und das Gerät schaltet automatisch ab.

Ändern und abbrechen

Um die Weckerzeit zu ändern, tippen Sie auf das Feld ⧖. Die Weckerzeit steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden.

Wenn Sie den Wecker abbrechen möchten, stellen Sie die Weckerzeit wieder ganz zurück. Nach Übernahme der Änderung leuchtet das Symbol nicht mehr.

Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung.

Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Keramik können Sie auch verwenden, wenn es vollständig glasiert und ohne Risse ist.

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.

Zum Backen im kombinierten Betrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden. So bräunt der Kuchen auch von unten.
Für andere Anwendungen ist Metallgeschirr nicht geeignet. 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 Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrtest.

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

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mitgeliefertes Zubehör

Für den Betrieb nur mit Mikrowelle ist ausschließlich der mitgelieferte Rost geeignet. Universalpfanne oder Backblech können zu Funkenbildung führen und der Garraum wird beschädigt.

Beim Betrieb in Kombination mit Mikrowelle oder der Betriebsart Gerichte können Sie auch die Universalpfanne, das Backblech oder anderes mitgeliefertes Zubehör verwenden.

Beim Betrieb mit Mikrowelle das Zubehör am besten in Höhe 1 einschieben, wenn nicht anders angegeben.

Mikrowellen-Stufen

Es stehen Ihnen verschiedene Mikrowellen-Leistungen in Stufen zur Verfügung, passend für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitung.

Ein Betrieb mit Mikrowelle benötigt immer eine Dauer. Sie können die Vorschlagsdauer übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Stufe	Verwendung	maximale Dauer
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen	1 Std. 30 Min.
180 W	zum Auftauen und Weitergaren	1 Std. 30 Min.
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen	1 Std. 30 Min.
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen	1 Std. 30 Min.
max	zum Erhitzen von Flüssigkeiten	30 Min.

Die maximale Einstellung ist zum Erwärmen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Mikrowelle einstellen

Beachten Sie die Angaben zum passenden Geschirr, bevor Sie die Mikrowelle einstellen.

1. Auf Feld **menu** tippen.
   Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld “Mikrowelle” tippen.
3. Auf das Textfeld der gewünschten Mikrowellen-Leistung tippen.
   Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die Dauer einstellen.
5. Mit Taste start/stop ▷ starten.
   Im Display läuft die Dauer ab. Die Aufheizlinie erscheint bei der Mikrowelle nicht.

Das Gerät startet.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät beendet den Betrieb. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start bleibt die Dauer im Fokus. Wenn Sie den Bedienring bewegen, wird direkt die Dauer geändert und übernommen.

Zum Ändern der Mikrowellen-Leistung mit der Taste start/stop ▷ den Betrieb anhalten. Auf das Textteld der gewünschten Leistung tippen und mit der Taste start/stop ▷ den Betrieb fortsetzen. Die Dauer wird beibehalten.

Wenn Sie die Mikrowelle abbrechen möchten, den Betrieb mit der Taste start/stop ▷ anhalten und eine andere Betriebsart wählen.

Mikrokombi einstellen

Bei einigen Heizarten können Sie die Mikrowelle zuschalten.

Geeignete Heizarten sind:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Grill, kleine Fläche

Es stehen Ihnen bei Mikrokombi die Mikrowellen-Leistungen 90 Watt, 180 Watt und 360 Watt zur Verfügung.

Beachten Sie die Angaben zum passenden Geschirr, bevor Sie Mikrokombi einstellen.

1. Auf Feld **menu** tippen.
   Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld “Mikrokombi” tippen.
3. Auf das Textfeld der gewünschten Heizart tippen.
4. Auf das Textfeld der gewünschten Mikrowellen-Leistung tippen.
   Im Display steht die Temperatur oder Stufe weiß im Fokus.
5. Mit dem Bedienring die Temperatur oder Stufe einstellen.
6. Auf Textfeld “Dauer” tippen.
   Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.
7. Mit dem Bedienring die Dauer einstellen.
8. Mit Taste start/stop ▷ starten.
   Im Display läuft die Dauer ab.

Das Gerät startet.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät beendet den Betrieb. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start bleibt die Temperatur im Fokus. Wenn Sie den Bedienring bewegen, wird direkt die Temperatur bzw. Stufe geändert und übernommen.

Zum Ändern der Dauer auf das Textfeld “Dauer” tippen und mit dem Bedienring ändern. Die Änderung wird direkt übernommen.

Zum Ändern der Heizart oder der Mikrowellen-Leistung vorher den Betrieb mit der Taste start/stop ▷ anhalten. Auf das Textteld der Heizart oder Mikrowellen-Leistung tippen und ändern.

Hinweis: Wenn Sie die Heizart oder Mikrowellen-Leistung ändern, werden auch die anderen Einstellungen zurückgesetzt.

Wenn Sie Mikrokombi abbrechen möchten, den Betrieb mit der Taste start/stop ▷ anhalten und eine andere Betriebsart wählen.

Trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

Trocknen starten

Beim Trocknen wird der Garraum erwärmt, so dass Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Anschließend öffnen Sie die Gerätetür, damit der Wasserdampf aus dem Garraum entweicht.

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
3. Bei Bedarf mit Taste on/off ⏻ das Gerät einschalten.
4. Auf Feld **menu** tippen.
   Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
5. Auf Textfeld “Trocknen” tippen.
   Die Dauer wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
6. Mit Taste start/stop ▷ starten.
   Trocknen wird gestartet und nach 10 Minuten automatisch beendet.
7. Gerätetür öffnen und für 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.

Garraum per Hand trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz im Garraum entfernen.
3. Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Das Bedienfeld wird gesperrt und es lässt sich nichts einstellen. Einzig kann mit der Taste on/off ⏻ das Gerät ausgeschaltet werden.

Aktivieren und deaktivieren

Sie können die Kindersicherung bei ein- und ausgeschaltetem Gerät aktivieren oder deaktivieren.

Jeweils ca. 4 Sekunden lang auf das Feld ⊶ drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

Bei eingeschaltetem Gerät leuchtet das Feld ⊶ rot. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, leuchet das Feld ⊶ nicht.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Auf Feld **menu** tippen.
   Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld “Grundeinstellungen” tippen.
   In den Touch-Displays erscheinen die Einstellungen.
3. Auf das Textfeld mit der gewünschten Einstellung tippen.
   Welche Einstellung ausgewählt ist, zeigt der rote Balken an der Seite des Textfeldes.
   Im Display steht der Wert dazu.
4. Bei Bedarf den Wert mit dem Bedienring ändern.
5. Auf das Textfeld der nächsten Einstellung tippen.
   Der Wert dazu erscheint im Display und kann mit dem Bedienring geändert werden.
6. Die Einstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Bedienring ändern.
   Zum Blättern in den Einstellungen auf Textfeld “Weitere Einstellungen” tippen.
7. Zur Bestätigung auf Feld **menu** tippen.
   Es erscheint eine Abfrage, ob die Änderungen gespeichert werden sollen.
8. Auf Textfeld “Speichern” tippen.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, tippen Sie auf das Feld **menu** und anschließend auf das Textfeld “Nicht speichern”. Es erscheint ein Hinweis im Display, dass die Einstellungen nicht gespeichert wurden. Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus, wenn Sie es nicht brauchen.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Einstellung	Auswahl
Sprache	Weitere Sprachen möglich
Uhrzeit	Uhrzeit im 24 h Format
Werkseinstellungen	Zurücksetzen Nicht zurücksetzen*
Signalton	Kurze Dauer (30 Sek.) Mittlere Dauer (1 Min.)* Lange Dauer (5 Min.)
Lautstärke	Skala mit 5 Stufen
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet* (Ton bei on/off ⏻ bleibt)
Display Helligkeit	5 Stufen

Uhranzeige	Aus Digital* Analog
Beleuchtung	Im Betrieb aus Im Betrieb an*
Automatisches Fortsetzen	Nicht automatisch fortsetzen* Bei Tür schließen (Nur für Betriebsart Mikrowelle)
Kindersicherung	Nur Tastensperre* Türverriegelung und Tastensperre
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü Heizarten* Mikrowelle Mikrokombi Assist
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet* Eingeschaltet
Markenlogo	Anzeigen* Nicht anzeigen
Gebläse-Nachlaufzeit	Empfohlen* Minimal
Sabbateinstellung	Eingeschaltet Ausgeschaltet*

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

Hinweis: Änderungen an den Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Display Helligkeit haben sofort Effekt. Alle anderen greifen erst nach dem Speichern der Einstellungen.

Stromausfall

Die von Ihnen gesetzten Änderungen an den Einstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall erhalten.

Nur die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen Sie bei längerer Stromunterbrechung neu vornehmen. Eine kurze Stromunterbrechung kann das Gerät überbrücken.

Uhrzeit ändern

Wenn Sie die Uhrzeit anpassen möchten, z. B. von Sommer- auf Winterzeit, ändern Sie die Grundeinstellung.

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Auf Feld **menu** tippen.
   Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld “Grundeinstellungen” tippen.
   In den Touch-Displays erscheinen die Einstellungen.
3. Auf Textfeld “Uhrzeit” tippen.
   Im Display erscheint die Uhrzeit.
4. Mit dem Bedienring die Uhrzeit ändern.
5. Zur Bestätigung auf Feld **menu** tippen.
   Es erscheint eine Abfrage, ob die Änderungen gespeichert werden sollen.
6. Auf Textfeld “Speichern” tippen.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Die Speisen im Garraum bleiben warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Sabbateinstellung starten

Bevor Sie die Sabbateinstellung nutzen können, müssen Sie sie in den Grundeinstellungen aktivieren.
⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Wenn die Grundeinstellung entsprechend geändert ist, wird die Sabbateinstellung bei den Heizarten als letzte Heizart aufgeführt.

Das Gerät heizt mit Ober-/Unterhitze. Es lässt sich eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C einstellen.

Die Betriebsart Heizarten muss ausgewählt sein. Die Auswahlliste der Heizarten erscheint in den Touch-Displays.

1. Auf Textfeld “Sabbateinstellung” tippen.
   Im Display steht der Vorschlagswert zur Temperatur weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Vor dem Start auf Textfeld “Dauer” tippen.
   Im Display steht der Vorschlagswert zur Dauer weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die gewünschte Dauer einstellen.
   Hinweis: Die Endezeit wird automatisch mit berechnet, kann aber nicht verschoben werden.
5. Mit Taste start/stop ▷ starten.
   Im Display läuft die Dauer ab.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer der Sabbateinstellung beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie die Sabbateinstellung abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off ⏻ aus. Mit der Taste start/stop ▷ können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

Reinigungsmittel

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!
Oberflächenschäden
Verwenden Sie keine
- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch 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 Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Lackierte Flächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen und selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger: Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger: Die Hinweise der Hersteller beachten. Verfärbungen lassen sich damit entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- 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.

Garraumflächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Sie erkennen das an der rauen Oberfläche.

Boden, Decke und Seitenteile sind emailliert und haben eine glatte Oberfläche.

Emailflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailflächen mit einem Spültuch und heißer Spüllauge oder Essigwasser. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger.

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

Hinweis: Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Selbstreinigende Flächen reinigen

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen nicht mehr ausreichend selbst reinigen und dunkle Flecken entstehen, können sie durch gezieltes Aufheizen gereinigt werden.

Einstellen

Nehmen Sie vorher Gestelle, Auszüge, Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Reinigen Sie gründlich die glatten Emailflächen im Garraum, die Geräteinnentür und die Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung.

1. Heizart 4D-Heißluft einstellen.
2. Maximale Temperatur einstellen.
3. Den Betrieb starten und mindestens 1 Stunde laufen lassen.

Die Keramikschicht wird regeneriert.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

Achtung!

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Gestelle

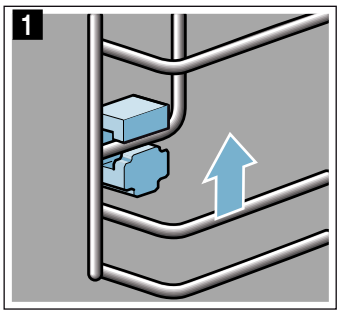
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

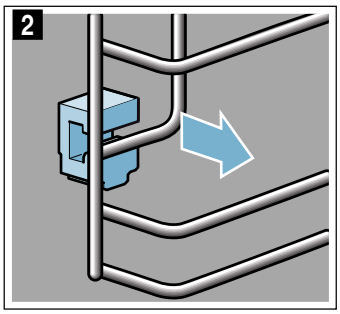
Gestelle aus- und einhängen

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

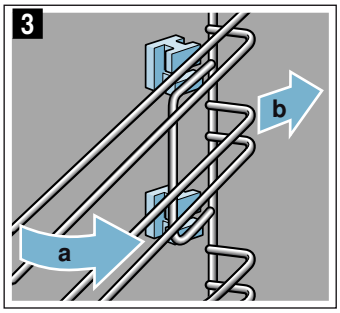
Gestelle aushängen

1. Gestell vorne nach oben drücken (Bild 1)
2. und aushängen (Bild 2).





3. Danach das ganze Gestell nach außen schwenken **a** und hinten aushängen **b** (Bild 3).

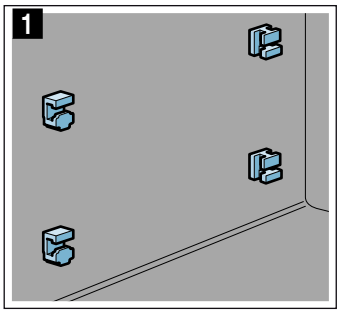


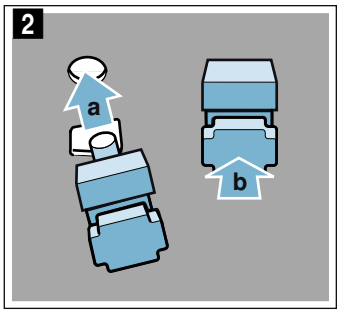
Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Halterungen einstecken

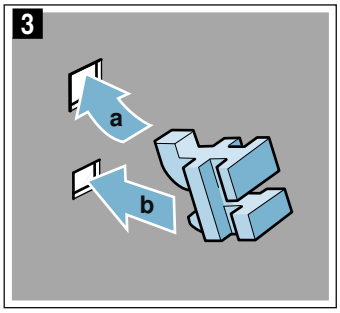
Wenn beim Herausnehmen der Gestelle die Halterungen herausgefallen sind, müssen sie wieder richtig eingesteckt werden.

1. Die Halterungen sind vorne und hinten verschieden (Bild 1).
2. Die Halterung vorne mit dem Haken oben in das runde Loch einfädeln **a**, ewas schräg stellen, unten einhängen und gerade stellen **b** (Bild 2).



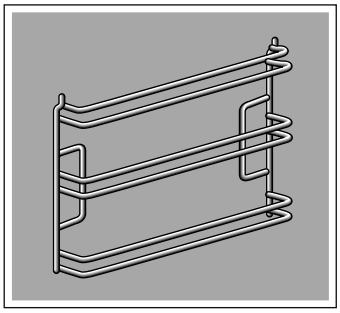


3. Die Halterung hinten mit dem Haken in das obere Loch einhängen **a** und in das untere Loch eindrücken **b** (Bild 3).



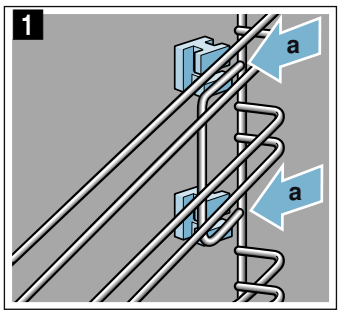
Gestelle einhängen

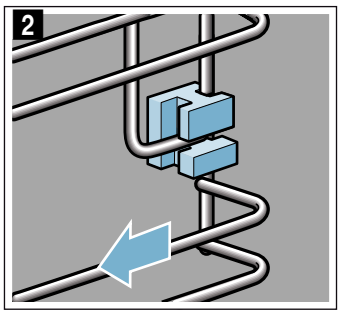
Achten Sie beim Einhängen darauf, dass die Abschrägung oben am Gestell ist.



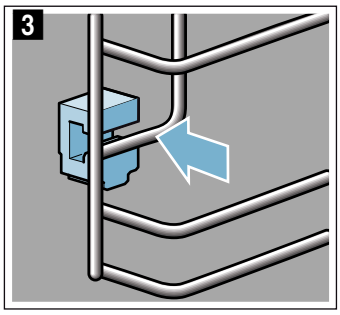
Die Gestelle passen rechts und links.

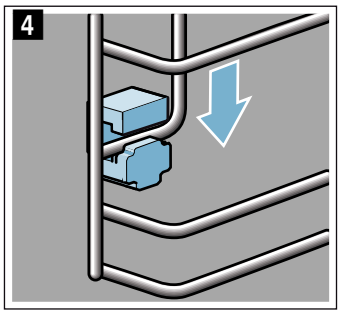
1. Gestell hinten schräg ansetzen und oben und unten einfädeln **a** (Bild 1).
2. Gestell nach vorne ziehen (Bild 2).





3. Danach vorne anklappen und einstecken (Bild 3)
4. und nach unten drücken (Bild 4).





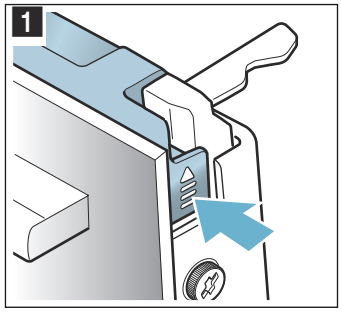
Gerätetür

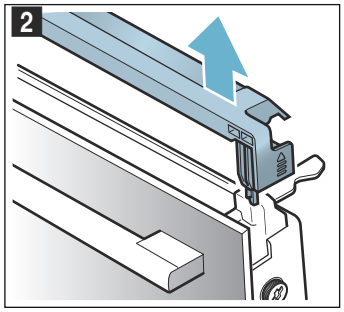
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

Türabdeckung abnehmen

Der Edelstahleinleger in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

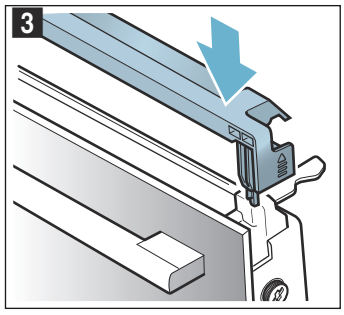
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).
   Gerätetür vorsichtig schließen





Hinweis: Den Edelstahleinleger in der Abdeckung mit Edelstahlreiniger reinigen. Die restliche Türabdeckung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

4. Gerätetür wieder etwas öffnen. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3).



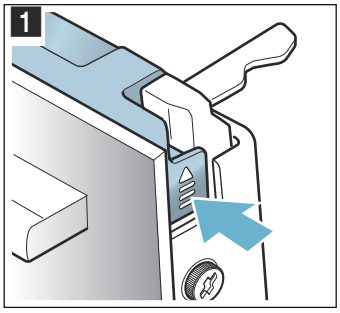
5. Gerätetür schließen.

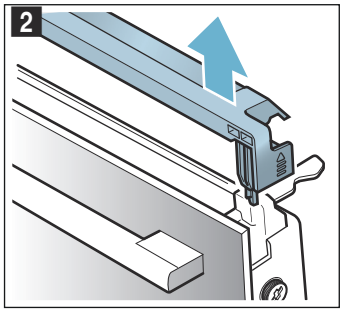
Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

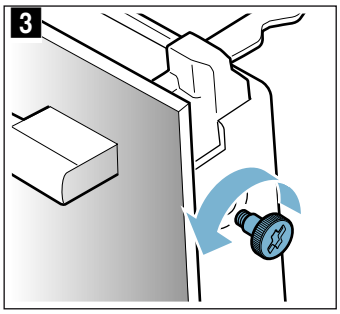
Ausbauen am Gerät

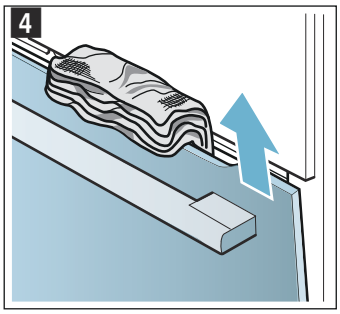
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).





4. An der Gerätetür links und rechts die Schrauben lösen und entfernen (Bild 3).
5. Bevor Sie die Tür wieder schließen, klemmen Sie ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch ein (Bild 4).
   Frontscheibe nach oben herausziehen und mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.

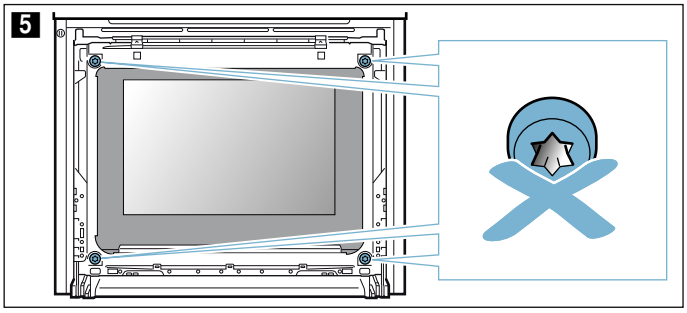




Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Durch das öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Schrauben nie aufdrehen.

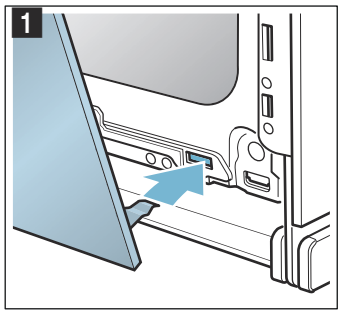
Die vier schwarzen Schrauben am Rahmen nicht abschrauben (Bild 5).

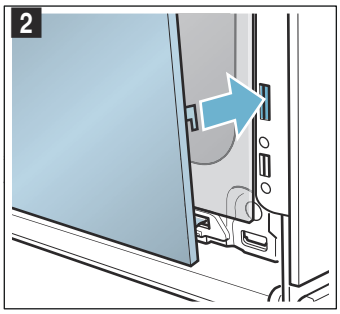


⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

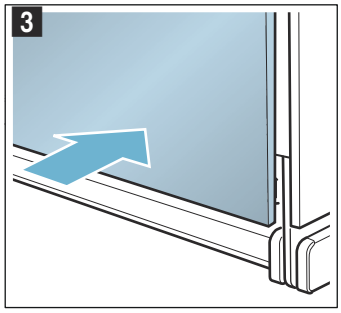
Einbauen am Gerät

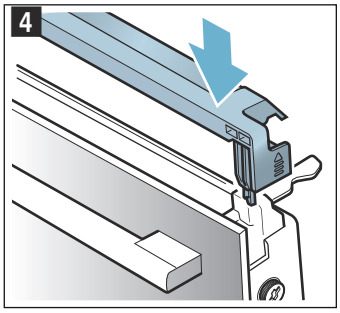
1. Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 1).
2. Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 2).





3. Frontscheibe unten andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3)
4. Gerätetür wieder etwas öffnen und Küchentuch entfernen.
5. Die beiden Schrauben links und rechts wieder eindrehen.
6. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).





7. Gerätetür schließen.

Achtung!
Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Störungen, was tun?

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.

Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 31*

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Display steht “Sprache Deutsch”.	Stromausfall	Stellen Sie die Sprache und die Uhrzeit neu ein.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung geändert.	Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige.
Gerät heizt nicht auf, im Display leuchtet das Symbol ☑.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert.	Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.
Gerät startet nicht und im Display erscheint “Garraum zu heiß”	Für ausgewähltes Gericht oder Heizart ist der Garraum zu heiß	Garraum abkühlen lassen und erneut starten
Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld herausgefallen.	Bedienring wurde aus Versehen entrastet.	Der Bedienring ist abnehmbar. Legen Sie den Bedienring einfach wieder in dessen Lagerung im Bedienfeld und drücken ihn hinein, sodass er einrastet und sich wieder wie gewohnt drehen lässt.
Bedienring lässt sich nicht mehr leicht drehen.	Schmutz ist unter dem Bedienring.	Der Bedienring ist abnehmbar. Zum Entrasten ziehen Sie den Bedienring einfach aus der Lagerung. Oder drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings, sodass er kippt und sich leicht greifen lässt. Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spüllauge und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Den Bedienring nicht zu oft abnehmen, damit die Lagerung stabil bleibt.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Fehlermeldungen im Display

Wenn im Display eine Fehlermeldung mit “D” oder “E” erscheint, z. B. D0111 oder E0111, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off ⏻ aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

Maximale Betriebsdauer

Wenn Sie die Einstellungen an Ihrem Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, hört das Gerät automatisch auf zu heizen. So wird ein ungewollter dauerhafter Betrieb verhindert.

Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zur Betriebsart.

Maximale Betriebsdauer erreicht
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die maximale Betriebsdauer erreicht ist.

Um den Betrieb fortzusetzen tippen Sie auf ein beliebiges Feld oder drehen Sie den Bedienring.

Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit der Taste on/off ⏻ aus.

Tipp: Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, z. B. bei sehr langen Zubereitungszeiten, stellen Sie eine Dauer ein. Das Gerät heizt, bis die eingestellte Dauer abgelaufen ist.

Garraumlampen

Als Garraumbeleuchtung hat Ihr Gerät eine oder mehrere langlebige LED-Lampen.

Sollte eine LED-Lampe oder die Glasabdeckung der Lampe trotzdem einmal defekt sein, rufen Sie den Kundendienst. Die Lampenabdeckung darf nicht entfernt werden.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.
Wenn Ihr Gerät mit Dampf ausgestattet ist, finden Sie das Typenschild rechts hinter der Blende.

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 Kundendienstpersonals 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 550 511
D 089 69 339 339
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 Gerät ausgerüstet sind.

Gerichte

Mit der Betriebsart “Assist” können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimalen Einstellungen aus.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Sollte dies der Fall sein, erhalten Sie einen Hinweis im Display. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie nochmal.

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Bei einigen Speisen wird eine Temperatur, Heizart und Gardauer vorgeschlagen. Die Temperatur und die Gardauer können Sie nach Ihren Bedürfnissen verändern
- Bei anderen Gerichten werden Sie aufgefordert das Gewicht einzugeben. Geben Sie immer das Gesamtgewicht ein, es sei denn das Gerät fordert Sie zu etwas anderem auf. Hier übernimmt das Gerät die Zeit- und Temperatureinstellungen für Sie. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei Braten Gerichten, bei denen das Gerät für Sie die Temperaturauswahl übernimmt, können Temperaturen bis 300 °C hinterlegt sein. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie ein ausreichend hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 31*

Mikrowelle

Bei einigen Speisen wird automatisch die Mikrowelle aktiviert. Durch die Mikrowelle verkürzt sich die Gardauer erheblich, die Gardauer wird nahezu halbiert. Das Gerät weist Sie darauf hin, Geschirr zu verwenden, das für die Mikrowelle geeignet ist. Im Kapitel Mikrowelle finden Sie Hinweise zu geeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Gericht auswählen

Die Gerichte sind nach einer einheitlichen Struktur aufgebaut:

- Kategorie
- Speise
- Gericht

In der nachfolgenden Tabelle sind die Kategorien mit den dazugehörigen Speisen aufgeführt. Hinter jeder Speise finden Sie ein oder mehrere Gerichte.

Kategorien	Speisen
Kuchen	Kuchen in Formen
	Kuchen auf Backblech
	Kleingebäck
	Plätzchen
Brot, Brötchen	Brot
	Brötchen
Pizza, pikante Kuchen	Pizza
	Pikante Kuchen, Quiche
Aufläufe, Soufflés	Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten
	Lasagne, frisch
	Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch
	Auflauf, süß, frisch
	Soufflé in Portionsformen
Tiefkühlprodukte	Pizza
	Brötchen
	Aufläufe
	Kartoffelprodukte
	Geflügel, Fisch
Geflügel	Hähnchen
	Ente, Gans
	Pute
Fleisch	Schweinefleisch
	Rindfleisch
	Kalbfleisch
	Lammfleisch
	Wildfleisch
	Fleischgerichte
Fisch	Fisch
	Fischfilets
Beilagen, Gemüse	Gemüse
	Kartoffeln
	Reis
	Getreide
Speisen auftauen	Brot, Brötchen
	Kuchen
	Fleisch, Geflügel
	Fisch

Gericht einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet.

Zum Blättern in den einzelnen Ebenen verwenden Sie den Bedienring.

1. Auf Feld **menu** tippen.
   Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld “Assist” tippen.
   Es erscheinen die Kategorien.
3. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
   Es erscheinen die Speisen zu der Kategorie.
4. Auf die gewünschte Speise tippen.
   Es erscheinen die einzelnen Gerichte.
5. Auf das gewünschte Gericht tippen.
   Im Display erscheinen die Einstellungen dazu. Bei vielen Gerichten können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen.
   Bei einigen Gerichten müssen Sie stattdessen das Gewicht einstellen.
   Tipp: Über Textfeld “Tipp” erhalten Sie Hinweise auf Zubehör und Einschubhöhe.
6. Mit Taste start/stop ▷ starten.
   Im Display läuft die Dauer ab.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus.

Nachgaren

Nachdem die Dauer beendet ist, können Sie bei einigen Gerichten nachgaren, wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind.

Im Display erscheint die Abfrage, ob Sie nachgaren möchten. Wenn Sie nachgaren möchten, tippen Sie auf das Textfeld “Nachgaren”. Eine Dauer wird vorgeschlagen, die Sie ändern können. Mit der Taste start/stop ▷ starten.

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, tippen Sie auf das Textfeld “Beenden”.

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus.

Endezeit verschieben

Bei einigen Gerichten können Sie die Endezeit nach hinten verschieben. Vor dem Start auf das Textfeld “Ende” tippen und mit dem Bedienring das Ende auf später verschieben.

Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition. Die Endezeit kann nicht mehr geändert werden.

Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off ⏻ aus. Mit der Taste start/stop ▷ können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen.
Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, pyhsikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Silikonformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Wenn Sie dennoch Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen.

Kuchen und Kleingebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Backen in Kombination mit Mikrowelle

Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle backen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr.
→ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Im Kombinationsbetrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden. Wenn sich zwischen Backform und Rost Funken bilden, prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form auf dem Rost. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich.

Wenn Sie Formen aus Kunststoff, Keramik oder Glas verwenden, verkürzt sich die in den Einstelltabellen angegebene Backzeit. Der Kuchen bräunt von unten weniger stark.

Backen in Kombination mit Mikrowelle ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:
- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei saftigen Kuchen die Universalpfanne, damit überlaufender Saft den Garraum nicht verschmutzt.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Kleingebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Backen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Kuchen in Formen						
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	-	55-70
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	1	4D Heißluft	160-180	90	30-40
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	-	60-80
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupfform	1	Ober-/Unterhitze	160-180	-	45-60
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupfform	1	4D Heißluft	170-190	90	35-45
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	-	20-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteig-boden	Springform Ø26 cm	1	4D Heißluft	160-170	-	65-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteig-boden	Springform Ø26 cm	1	4D Heißluft	160-180	180	30-40
				100	-	20
Schweizer Wähe	Pizzablech	1	Ober-/Unterhitze	190-210	-	45-55
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	1	Pizzastufe	190-210	-	25-40
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	1	4D Heißluft	150-160	-	65-75
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø28 cm	1	4D Heißluft	150-160	-	25-35
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	1	Ober-/Unterhitze	170-180	-	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	1	Ober-/Unterhitze	160-170*	-	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	1	4D Heißluft	150-170*	-	30-50
Kuchen auf dem Blech						
Rührkuchen mit Belag	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	160-180	-	20-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D Heißluft	150-170	-	35-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	170-190	-	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D Heißluft	150-170	-	40-55
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1	Ober-/Unterhitze	160-180	-	60-80
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1	Pizzastufe	180-200	-	60-70
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	160-180	-	15-25
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D Heißluft	160-170	-	25-35
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1	Ober-/Unterhitze	180-200	-	30-45
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D Heißluft	150-160	-	45-60
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	1	4D Heißluft	150-160	-	35-45
Biskuitrolle	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	190-210*	-	10-15
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	1	4D Heißluft	150-160	-	50-60

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Strudel, süß	Universalpfanne	1		170-180	-	40-60
Strudel, gefroren	Backblech	1		190-210	-	30-45
Strudel, gefroren	Universalpfanne	1		200-220	90	20-25
Kleingebäck						
Small Cakes	Backblech	1		160**	-	25-35
Small Cakes	Backblech	1		150**	-	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140**	-	30-40
Muffins	Muffinblech	1		170-190	-	15-30
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		150-170*	-	20-30
Hefekleingebäck	Backblech	1		160-170	-	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	2		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	-	20-45
Brandteiggebäck	Backblech	1		200-220	-	30-45
Plundergebäck	Backblech	1		160-180	-	20-30
Plätzchen						
Spritzgebäck	Backblech	1		150-160**	-	20-30
Spritzgebäck	Backblech	1		140-150**	-	25-35
Plätzchen	Backblech	2		140-160	-	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	-	20-35
Baiser	Backblech	2		80-90*	-	120-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		80-90*	-	120-180
Makronen	Backblech	2		90-110	-	20-40
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	-	20-40

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie 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 Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise 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 Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitg fertig werden.
Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. 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. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Brot und Brötchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zum Backen von Brot und Brötchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:
- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Brote und Brötchen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Brot oder Brötchen wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind der Tabelle angegeben.

Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Achtung!
Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Verwendete Heizarten:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Grill, kleine Fläche

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Brot					
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	1		250-270	20-30
Brötchen					
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	2		200-220	10-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	1		170-180*	15-25
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-160*	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	1		180-200	25-35
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Universalpfanne	2		200-220	10-20
Brötchen, gefroren					
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	2		200-220	15-25
Laugengebäck, Teiglinge	Backblech	1		220-240	15-25
Croissant, Teiglinge	Backblech	1		150-170*	20-35
Toast					
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	2		3	5-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	2		250	5-15
Toast bräunen	Rost	3		3	3-6

* vorheizen

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Pizza, Quiche und pikantem Kuchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Backen in Kombination mit Mikrowelle

Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle backen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

Im Kombinationsbetrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden. Wenn sich zwischen Backform und Rost Funken bilden, prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form auf dem Rost. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich.

Wenn Sie Formen aus Kunststoff, Keramik oder Glas verwenden, verkürzt sich die in den Einstelltabellen angegebene Backzeit. Der pikante Kuchen bräunt von unten weniger stark.

Backen in Kombination mit Mikrowelle ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:
- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Gericht wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza						
Pizza, frisch	Backblech	1		200-220	-	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	1		210-230	-	20-30
Pizza, gekühlt	Rost	1		210-230	-	10-20
Pizza, gefroren						
Pizza, dünner Boden, 1 Stück	Rost	1		210-230	-	10-20
Pizza, dünner Boden, 1 Stück	Universalpfanne	1		210-230	90	10-20
Pizza, dünner Boden, 2 Stück	Rost + Backblech	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, dicker Boden, 1 Stück	Rost	1		180-200	-	20-30
Pizza, dicker Boden, 1 Stück	Universalpfanne	1		180-200	90	15-25
Pizza, dicker Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	-	25-35

* vorheizen

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza-Baguette	Rost	1		200-220	-	20-30
Pizza-Baguette, 2 Stück	Universalpfanne	1		180-200	90	10-20
Mini-Pizza	Backblech	1		210-230	-	10-20
Mini-Pizzen, 9 Stück	Universalpfanne	1		210-230	90	10-20
Pikante Kuchen & Quiche						
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	1		190-210	-	30-45
Flammkuchen	Universalpfanne	1		260-280*	-	10-20
Pirogge	Auflaufform	1		190-200	-	40-50
Empanada	Universalpfanne	1		180-190	-	35-45
Börek	Universalpfanne	1		180-200	-	35-45
* vorheizen						

Auflauf und Soufflé

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf und Soufflé. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Zubereitung mit Mikrowelle

Wenn Sie nur mit Mikrowelle oder in Kombination mit Mikrowelle zubereiten, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr.
⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr garen sie schneller und gleichmäßiger.

Einschubhöhen

Verwenden Sie immer die angegeben Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.
- Formen auf dem Rost: Höhe 1
- Universalpfanne: Höhe 2

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 1 ein.

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne
Die Universalpfanne vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Geschirr
Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Aufläufe und Soufflés die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von der Menge und dem Rezept abhängig. Der Garzustand eine Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Auflauf oder Soufflé wäre nur außen gar, aber innen roh.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	1		200-220	-	35-55
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	1		140-160	360	20-30
Auflauf, süß	Auflaufform	1		170-190	-	45-60
Auflauf, süß	Auflaufform	1		140-160	360	25-35
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	1		180-200	360	20-30
Lasagne, gefroren, 400 g	Universalpfanne	1		190-210	-	30-40
Lasagne, gefroren, 400 g	Geschirr offen	1		200-210	180	20-25
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170-180	-	50-65
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170-190	360	20-25
Soufflé	Auflaufform	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Portionsformen	1		170-190	-	65-75

* vorheizen

Geflügel

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür in die Einschubhöhe darunter einschieben.

Geben Sie je nach Größe und Art des Geflügels bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zum Braten von Geflügel verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Geflügel kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Braten in Kombination mit Mikrowelle

Geflügel können Sie besonders gut in Kombination mit Mikrowelle zubereiten. Die Garzeit wird dadurch erheblich verkürzt.

Anders als bei konventionellem Betrieb, richtet sich die Gardauer beim Braten in Kombination mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in den Einstelltabellen angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Bratformen aus Metall oder Römertopf sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

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

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihr Geflügel die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Geflügel, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tipps

- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.
- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Hähnchen						
Hähnchen, 1 kg	Geschirr offen	1		200-220	-	60-70
Hähnchen, 1 kg	Geschirr geschlossen	1		230-250	360	25-35
Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen)	Rost	2		3*	-	15-20
Hähnchenbrustfilet, 2 Stück je 150 g (grillen)	Geschirr offen	1		190-210	180	25-30
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2		220-230	-	30-35
Hähnchenkleinteile, 4 Stück je 250 g	Geschirr offen	1		190-210	360	20-30
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	2		200-220	-	10-20
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren, 250 g	Universalpfanne	1		190-210	360	15-20
Poularde, 1,5 kg	Geschirr offen	1		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		200-220	360	30
					180	15-25

* 5 min vorheizen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Ente & Gans						
Ente, 2 kg	Geschirr offen	1		180-200	-	90-110
Ente, 2 kg	Universalpfanne	1		170-190	180	60-80
Entenbrust, je 300 g	Rost	2		230-250	-	25-30
Gans, 3 kg	Geschirr offen	1		160-170	-	120-150
Gans, 3 kg	Geschirr offen	1		170-190	180	80-90
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	2		210-230	-	40-50
Gänsekeulen, je 350 g	Universalpfanne	1		170-190	180	30-40
Pute						
Babypute, 2,5 kg	Geschirr offen	1		180-190	-	70-90
Babypute, 2,5 kg	Geschirr geschlossen	1		210-230	360	45-50
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	1		240-260	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	1		180-200	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	1		210-230	360	45-50
* 5 min vorheizen						

Fleisch

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Fleisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Braten und Schmoren

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fleisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Bratensaft werden aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür in die Einschubhöhe darunter einschieben.

Braten und Schmoren im Geschirr

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zum Braten von Fleisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Fleisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Braten in Kombination mit Mikrowelle

Bestimmte Speisen können in Kombination mit Mikrowelle zubereitet werden. Die Garzeit wird dadurch erheblich verkürzt.

Anders als bei konventionellem Betrieb, richtet sich die Gardauer beim Braten in Kombination mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in den Einstelltabellen angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Bratformen aus Metall oder Römertopf sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Achtung!
Wenn Sie einen Bratschlauch verwenden, nicht mit Metallklipps verschließen. Verwenden Sie Küchengarn. Für Rouladen keine Metallspieße verwenden. Es könnte zu Funkenbildung kommen.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

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

Salzen Sie das Grillgut erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise
- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für zahlreiche Fleischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fleisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Bratenstücke mit Vorschlagsgewichten. Wenn sie ein schwereres Stück braten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Schweinefleisch						
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	1		180-200	-	120-130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		180-200	180	40-50
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	1		190-200	-	130-140
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		220-230	-	70-80
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		230-240	90	50-60
Schweinefilet, 400 g	Rost	2		220-230	-	20-25
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	1		210-220	-	60-80
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	1		-	360	40-50
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	3		2	-	16-20
Schweinemedaillons, 3 cm dick (5 Min. vorheizen)	Rost	3		3*	-	8-12
Rindfleisch						
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr offen	1		210-220	-	40-50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr geschlossen	1		180-200	90	30-40
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	1		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm dick, medium	Rost	2		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoch****	Rost	2		3	-	20-30
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		160-170	-	100-120
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		200-210	90	70-80
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	1		200-210	-	100-110
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	1		200-220	180	30
					90	30-40
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	1		170-190	-	50-70
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		240-260	360	30
					180	35-40
Lammrücken mit Knochen**	Geschirr offen	1		180-190	-	40-50
Lammrücken mit Knochen**	Geschirr offen	1		190-210	90	30-40
Lammkotelett***	Rost	2		3	-	12-18
Würste						
Grillwürste	Rost	2		3	-	10-20

* vorheizen
** ohne wenden
*** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben
**** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Fleischgerichte						
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	1		170-180	-	70-80
Hackbraten, 1 kg + 50 ml Wasser	Geschirr offen	1		170-190	360	30-40
* vorheizen ** ohne wenden *** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben **** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden						

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/ oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.
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.

Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Braten und Grillen auf dem Rost

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Es entsteht weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel in den Fisch stechen, verliert er Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Braten und Dünsten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Der Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/ oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zur Zubereitung von ganzem Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Dünsten mit Mikrowelle

Sie können Fisch auch mit Mikrowelle dünsten.

Verwenden Sie dazu ein geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr oder nehmen sie zum Abdecken einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Der Eigengeschmack bleibt weitgehend erhalten und Sie können mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen. Geben Sie bei ganzen Fischen ein bis drei Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.

Nach dem Garen den Fisch noch 2-3 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen lassen.

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr garen sie schneller und gleichmäßiger.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihre Fischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Fisch mit Vorschlagsgewicht. Wenn sie einen schwereren Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Fischen orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Fisches zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Fische sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Pizzastufe
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Fisch						
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr offen	1		170-190	-	20-30
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		2	90	15-20
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	1		-	600	3
					360	2-7
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr offen	1		170-190	-	30-40
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	1		-	600	10
					360	10-15
Fischfilets						
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	2		1*	-	15-25
Fischfilet, natur, gedünstet, 400 g	Geschirr geschlossen	1		-	600	4
					360	5-15

* vorheizen
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben
*** zwischendurch wenden

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Fischkoteletts						
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	2		3	-	18-22
Fisch, gefroren						
Fisch, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	1		-	600	5
					360	7-12
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	1		210-230	-	25-40
Fischfilet, natur, 400 g	Geschirr geschlossen	1		-	600	10-15
Fischfilet, überbacken	Rost	2		220-240	-	35-45
Fischfilet, überbacken, 400 g	Geschirr offen	1		3	360	15-20
Fischstäbchen***	Backblech	1		220-240	-	10-20
Fischgerichte						
Fischterrine, 1000 g	Terrinenform	1		-	360	20-25

* vorheizen
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben
*** zwischendurch wenden

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Zubereiten in Kombination mit Mikrowelle

Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle garen wollen, verwenden Sie immer ein geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr.

Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie für alle Getreideprodukte, wie z. B. auch Reis, ein hohes Geschirr mit Deckel.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Somit können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Wenn Sie für Ihre vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe finden, verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit nach folgender Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Zwischendurch die Speisen zwei bis dreimal umrühren oder wenden. Lassen Sie nach dem Erhitzen die Speisen noch zwei bis drei Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.

Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann auch beim reinen Mikrowellenbetrieb sehr heiß werden.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Zubereitung auf einer Ebene
Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Zubereitung auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gerichte die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Zeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Verwendete Heizarten:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Pizzastufe
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Gemüse, frisch						
Gemüse, frisch, 250 g*	Geschirr geschlossen	1		-	600	8-12
Gemüse, frisch, 500 g*	Geschirr geschlossen	1		-	600	12-17
Gemüse, gefroren						
Spinat, 450 g*	Geschirr geschlossen	1		-	600	13-18
Mischgemüse, 250 g + 25 ml Wasser*	Geschirr geschlossen	1		-	600	10-14
Mischgemüse, 500 g + 25 ml Wasser*	Geschirr geschlossen	1		-	600	15-20
Gemüsegerichte						
Grillgemüse	Universalpfanne	3		3	-	10-15
Kartoffeln						
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	1		160-180	-	45-60
Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg	Universalpfanne	2		200-220	360	15-20
Pellkartoffeln, ganz, 250 g*	Geschirr geschlossen	1		-	600	10-13
Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g*	Geschirr geschlossen	1		-	600	12-15
Kartoffelprodukte, gefroren						
Kartoffel-Rösti (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	2		200-220	-	20-30
Kartoffeltaschen, gefüllt (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	2		190-210	-	15-25
Kroketten	Backblech	1		200-220	-	15-25
Pommes Frites (zwischendurch wenden)	Backblech	1		190-210	-	20-30
Pommes Frites, 500 g	Universalpfanne	2		250-270	180	15-20
Pommes Frites, 2 Ebenen (zwischendurch wenden)	Universalpfanne + Backblech	3+1		200-220	-	30-40
Reis						
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschirr geschlossen	1		-	600	7-9
					180	13-16
Naturreis, 250 g + 650 ml Wasser	Geschirr geschlossen	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml Wasser	Geschirr geschlossen	1		-	600	12-14
					180	22-27
Getreide						
Couscous, 250 g + 500 ml Wasser	Geschirr geschlossen	1		-	600	6-8
Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser	Geschirr geschlossen	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser*	Geschirr geschlossen	1		-	600	6-8
Graupen, 250 g + 750 ml Wasser	Geschirr geschlossen	1		-	600	11-13
					180	15-20
Ei						
Eierstich aus 2 Eiern	Geschirr geschlossen	1		-	360	6-8

* zwischendurch ein- bis zweimal umrühren

Dessert

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt und verschiedene Desserts zubereiten.

Für die Zubereitung mit Mikrowelle verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Wenn Sie Ihr Geschirr auf den Rost stellen, den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Joghurt zubereiten

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein.

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.
   Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Pudding aus Puddingpulver

Puddingpulver nach Packungsangabe mit Milch und Zucker in einem hohen mikrowellengeeigneten Gefäß verrühren. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Sobald die Milch aufsteigt, kräftig durchrühren. Wiederholen Sie dies zwei- bis dreimal.

Milchreis zubereiten

1. Reis abwiegen und 4-fache Menge an Milch zugeben.
2. Reis und Milch in ein hohes, mikrowellengeeignetes Gefäß füllen.
3. Einstellen wie in der Tabelle angegeben.
4. Sobald die Milch aufsteigt, kräftig durchrühren und Mikrowellen-Leistung wie in der Tabelle angegeben reduzieren.
   Während des Fortkochens mehrmals umrühren.

Kompott

Wiegen Sie die Früchte in ein mikrowellengeeignetes Gefäß ab und geben Sie pro 100 g einen Esslöffel Wasser zu. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben. Das Gefäß abdecken und wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Garen zwei- bis dreimal umrühren.

Popcorn für die Mikrowelle

Verwenden Sie ein hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.

Legen Sie die Popcorntüte mit der gekennzeichneten Seite nach unten auf das Gerschirr. Wie in der Tabelle angegeben einstellen. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung notwendig sein.

Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorntüte nach 1 ½ Minuten entnehmen und schütteln. Nach der Zubereitung den Garraum auswischen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Empfohlene Einstellwerte

Verwendete Heizarten:
- Ober-/Unterhitze
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Pudding aus Puddingpulver*	Geschirr geschlossen	1	Mikrowelle	-	600	5-8
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	Ober-/Unterhitze	40-45	-	8-9h
Milchreis, 125 g + 500 ml Milch*	Geschirr geschlossen	1	Mikrowelle	-	600	10
					180	20-25
Früchtekompott, 500 g	Geschirr geschlossen	1	Mikrowelle	-	600	9-12
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte á 100 g**	Geschirr offen	1	Mikrowelle	-	600	4-6

* zwischendurch ein- bis zweimal umrühren

** geschlossene Tüte auf das Geschirr legen

Eco-Heizarten

Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind intelligente Heizarten für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen und Geschirr
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Dadurch können Sie bis zu 35 Prozent Energie sparen.

Geschirr aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel. Nicht reflektierendes Geschirr aus Emaille, hitzebeständigem Glas oder beschichtetem Aluminiumdruckguss ist besser geeignet.

Weißblechformen, Keramikformen oder Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

Hier finden Sie Angaben für verschiedene Gerichte. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Gebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Verwendete Heizarten:
- Heißluft Eco
- Ober-/Unterhitze Eco

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen in der Form	Kranz-/Kastenform	1		140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1		140-160	20-40
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	1		150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	1		160-170	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	1		150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	1		150-160	65-75
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		160-180	20-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		170-180	25-35
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	1		150-160	35-45
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		150-170	20-35
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2		160-180	15-30
Small Cakes	Backblech	1		150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	2		170-190	25-50
Brandteiggebäck	Backblech	1		200-220	35-45
Plätzchen	Backblech	2		140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	2		140-150	25-40
Hefekleingebäck	Backblech	1		150-160	30-40
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	1		200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	1		250-270	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	1		170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	1		180-200	25-35

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	1	eco	180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1	eco	200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1	eco	170-180	110-130
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	1	eco	190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	1	eco	190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	1	eco	190-210	15-35

Acrylamid in Lebensmitteln

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

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

Sanftgaren

Sanftgaren ist ein langsames Garen bei niedriger Temperatur. Es wird deshalb auch Niedertemperatur-Garen genannt.

Das Sanftgaren ist ideal für alle Edelstücke (z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel), die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig, zart und weich.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten. Während des Garens müssen Sie Ihr Fleisch nicht wenden. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack. Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden. Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch.

Nach dem Sanftgaren kann das Fleisch sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich. Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus, es ist aber nicht roh oder zu wenig gar.

Hinweis: Ein zeitversetzter Betrieb mit Endezeit ist bei der Heizart Sanftgaren nicht möglich.

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder Glas. Geben Sie das Geschirr zum Vorheizen mit in den Garraum.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 1 auf den Rost.

Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Sanfgaren im Anschluss an die Einstelltabelle.

Ihr Gerät verfügt über eine Heizart Sanftgaren. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum. Lassen Sie den Garraum mit dem Geschirr knapp 10 Minuten durchwärmen.

Auf der Kochstelle das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten. Sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Garraum geben und sanftgaren.

Empfohlene Einstellwerte

Die Sanftgartemperatur und Gardauer sind von der Größe, Dicke und Qualität des Fleisches abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Verwendete Heizart:
- Sanftgaren

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Geflügel						
Entenbrust, 400 g	Geschirr offen	1		6-8	90*	45-60
Hähnchenbrustfilet, je 200 g	Geschirr offen	1		5-7	90*	45-60
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr offen	1		8-10	90*	120-150
Schweinefleisch						
Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		8-10	85*	210-240
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	1		6-8	85*	60-90
Schweinemedaillons, 4 cm dick	Geschirr offen	1		5-7	85*	90-120
Rindfleisch						
Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		8-10	85*	240-300
Rinderfilet, ganz, 1 kg	Geschirr offen	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5-6 cm dick	Geschirr offen	1		6-8	85*	210-270
Rindermedaillons/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	1		5-7	85*	60-120
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		8-10	85*	180-240
Kalbsbraten, 10-15 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		8-10	85*	240-300
Kalbsfilet, ganz, 800 g	Geschirr offen	1		5-7	85*	150-210
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Geschirr offen	1		5-7	85*	90-120
Lammfleisch						
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	1		5-7	85*	45-75
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden	Geschirr offen	1		6-8	85*	180-240

* vorheizen

Tipps zum Sanftgaren

Entenbrust sanftgaren.	Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.
Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie normal gebratenes Fleisch.	Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Dörren

Mit 4D-Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:
- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Verwendete Heizart:
- 4D Heißluft

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	Rost	2		80	4-7
Steinobst (Pflaumen)	Rost	2		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	Rost	2		80	4-7
Pilze in Scheiben	Rost	2		60	6-8
Kräuter, geputzt	1-2 Roste	-		60	2-6

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!
Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst
Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:
- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse
Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst
Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegeben Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse
Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Empfohlene Einstellwerte

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Verwendete Heizart:
- 4D Heißluft

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Einkochen					
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				120	vom Perlen an: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen

Sie können in Ihrem Gerät Hefeteig schneller gehen lassen, als bei Raumtemperatur. Verwenden Sie die Heizart Ober-/Unterhitze. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare
Wie in der Tabelle angegeben einstellen und das Gerät aufheizen. Stellen Sie die Teigschüssel auf den Rost.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken.

Stückgare
Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Empfohlene Einstellwerte

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltabelle Richtwerte.

Verwendete Heizart:
- Ober-/Unterhitze

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	1		35-40	25-30
	Backblech	1		35-40	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	1		35-40	20-40
	Backblech	1		35-40	15-25

Auftauen

Verwenden Sie zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fisch und Gebäck die Betriebsart Mikrowelle.

Nehmen Sie das gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem mikrowellengeeignetem Geschirr auf den Rost. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten ein.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Empfohlene Einstellwerte

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich. Auftauen gelingt oft besser in mehreren Schritten. In der Tabelle sind diese untereinander angegeben.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in der Einstelltabelle angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Verwendete Heizart:
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Brot, Brötchen						
Brot, 500 g	Geschirr offen	1		-	180	3
				-	90	10-15
Brötchen	Rost	1		140-160	90	2-4
Kuchen						
Kuchen, saftig, 500 g	Geschirr offen	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kuchen, trocken, 750 g	Geschirr offen	1		-	90	10-15
Fleisch & Geflügel						
Hähnchen, ganz, 1,2 kg*	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	10-15
Geflügelteile, 250 g*	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	10-15
Ente, 2 kg*	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	40-50
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 800 g*	Geschirr offen	1		-	180	15
				-	90	10-15
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 1 kg*	Geschirr offen	1		-	180	15
				-	90	20-30
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 1,5 kg*	Geschirr offen	1		-	180	15
				-	90	25-35
Fleisch, in Stücken oder Scheiben, z. B. Gulasch (rohes Fleisch), 500 g*	Geschirr offen	1		-	180	8
				-	90	5-10
Hackfleisch, gemischt, 200 g*	Geschirr offen	1		-	90	8-15
Hackfleisch, gemischt, 500 g*	Geschirr offen	1		-	180	5
				-	90	10-15
Hackfleisch, gemischt, 1000 g*	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	20-30
Fisch						
Fisch, ganz, 300 g*	Geschirr offen	1		-	180	3
				-	90	10-15
Fischfilet, 400 g*	Geschirr offen	1		-	180	5
				-	90	10-15
Obst, Gemüse						
Beerenobst, 300 g	Geschirr offen	1		-	180	5-10
Gemüse, 600 g	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	8-13
Sonstiges						
Butter antauen, 125 g	Geschirr offen	1		-	90	7-9

* nach 1/2 der Zeit wenden

Speisen erwärmen mit Mikrowelle

Mit Mikrowelle können Sie Speisen erwärmen oder in einem Schritt auftauen und erwärmen.

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmt die Speise schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten nicht übereinander geschichtet werden.

Decken Sie die Speisen zu. So erhalten Sie ein besseres Garergebnis. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

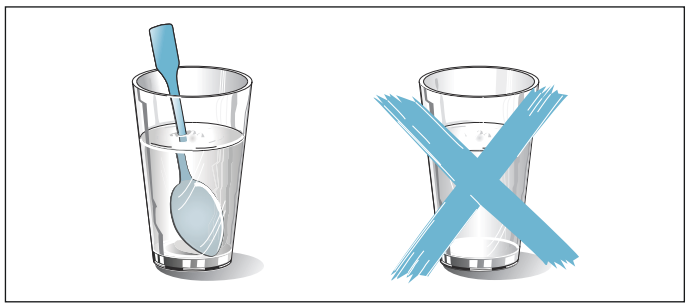
Rühren Sie die Speisen zwischendurch zwei- bis dreimal um bzw. wenden Sie sie. Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.

Wenn Sie Babykost erwärmen, stellen Sie das Fläschen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost. Nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren und unbedingt die Temperatur kontrollieren.

Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann auch beim reinen Mikrowellenbetrieb sehr heiß werden.

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in der Einstelltabelle angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

⚠ Warnung – 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. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Achtung!
Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Getränke und Speisen die Einstellwerte zum Erwärmen mit Mikrowelle. Die Zeitangaben sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum.

Wenn für Ihre Speise keine Werte angegeben sind, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Den Garraum nach der Zubereitung auswischen.

Verwendete Heizart:
- Mikrowelle

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Getränke erwärmen						
200 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	1		-	max	1-3
400 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	1		-	max	2-6
Babykost erhitzen						
Milchfläschchen, 150 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	1		-	360	1-3
Gemüse, gekühlt						
250 g	Geschirr geschlossen	1		-	600	3-8
Gemüse, gefroren						
lose, 250 g	Geschirr geschlossen	1		-	600	8-12
Rahmspinat, im Block gefroren, 450 g	Geschirr geschlossen	1		-	600	11-16

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Gerichte, gekühlt						
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr geschlossen	1		-	600	4-8
Suppe, Eintopf, 400 ml	Geschirr geschlossen	1		-	600	5-7
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr geschlossen	1		-	600	5-10
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	1		-	600	5-10
Gerichte, gefroren						
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr geschlossen	1		-	600	11-15
Suppe, Eintopf, 200 ml (gut umrühren)	Geschirr geschlossen	1		-	600	4-6
Beilagen, 500 g z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr geschlossen	1		-	600	7-10
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	1		180-200	180	20-25

Warmhalten

Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegarte Speisen warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegarte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1

Gedeckter Apfelkuchen
Gedeckter Apfelkuchen auf einer Ebene: Dunkle Springform versetzt nebeneinander stellen.

Kuchen in Springformen aus Weißblech: Mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen sie die Springform darauf.

Wasserbiskuit
Wasserbiskuit auf zwei Ebenen: Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Verwendete Heizarten:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Backen					
Spritzgebäck	Backblech	1		150-160*	20-30
Spritzgebäck	Backblech	1		140-150*	25-35
Small Cakes	Backblech	1		160*	25-35
Small Cakes	Backblech	1		150*	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140*	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1		160-170**	30-45
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	1		180-200	60-70
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	1		170-180	60-80

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Verwendete Heizart:
- Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Grill-stufe	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen	Rost	3		3	3-6
Beefburger, 12 Stück*	Rost	2		3	20-30

* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

Zubereitung mit Mikrowelle

Für die Zubereitung mit Mikrowelle verwenden Sie immer hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Wenn Sie Ihr Geschirr auf den Rost stellen, den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Verwendete Heizarten:
- 4D Heißluft
- Umluftgrillen
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Auftauen mit Mikrowelle						
Fleisch	Geschirr offen	1		-	180	5
					90	10-15
Garen mit Mikrowelle						
Eiermilch	Geschirr offen	1		-	360	20
					180	20-25
Biskuit	Geschirr offen	1		-	600	7-9
Hackbraten	Geschirr offen	1		-	600	22-27
Garen mit Mikrowelle kombiniert						
Kartoffelgratin	Geschirr offen	1		150-170	360	25-30
Kuchen	Geschirr offen	1		190-210	180	12-18
Hähnchen*	Geschirr offen	1		180-200	360	25-35
* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden						

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001217423
960628