

Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

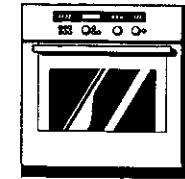
Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer: **Bosch Info-Team 0180/5304050**

## Gebrauchsanweisung

---



HBN 88.0

800 486 DE

---

# Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Umweltschutz .....</b>                        | <b>6</b>  |
| Hinweise zur Entsorgung .....                    | 6         |
| So können Sie Energie sparen .....               | 6         |
| <b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes .....</b> | <b>7</b>  |
| <b>Worauf Sie achten müssen .....</b>            | <b>8</b>  |
| Sicherheitshinweise .....                        | 8         |
| Sicherheitshinweise zur Mikrowelle .....         | 9         |
| So können Sie Schäden am Gerät vermeiden .....   | 11        |
| <b>Ihr neuer Herd .....</b>                      | <b>12</b> |
| Das Bedienfeld .....                             | 12        |
| Versenkbare Schalter .....                       | 16        |
| Schnellaufheizung .....                          | 16        |
| Kindersicherung .....                            | 16        |
| Sicherheitsabschaltung .....                     | 17        |
| Restwärme-Anzeige für den Backofen .....         | 17        |
| Die Heizarten .....                              | 18        |
| Kühlgebläse .....                                | 20        |
| Backofen und Zubehör .....                       | 20        |
| <b>Vor der ersten Benutzung .....</b>            | <b>22</b> |
| Die Uhrzeit einstellen .....                     | 22        |
| Backofen reinigen .....                          | 22        |
| Grundeinstellungen .....                         | 23        |
| Grundeinstellungen ändern .....                  | 24        |
| <b>Der Wecker .....</b>                          | <b>25</b> |
| So stellen Sie ein .....                         | 25        |

# Inhaltsverzeichnis

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Die Mikrowelle .....</b>                                     | <b>26</b> |
| Geschirr .....  | 27        |
| <b>Die Mikrowellenleistungen .....</b>                          | <b>27</b> |
| <b>So stellen Sie ein .....</b>                                 | <b>28</b> |
| Die Mikrowelle schaltet automatisch ein und aus. . .            | 29        |
| Tabellen .....  | 31        |
| Tipps zur Mikrowelle .....                                      | 34        |
| <b>Backen, Braten, Grillen .....</b>                            | <b>36</b> |
| So stellen Sie den Backofen ein .....                           | 36        |
| ...wenn der Backofen automatisch ausschalten soll. . .          | 37        |
| ...wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll. . . | 38        |
| So stellen Sie den Backofen kombiniert mit Mikrowelle ein . . . | 40        |
| <b>Kuchen und Gebäck .....</b>                                  | <b>43</b> |
| Tipps zum Backen . . .  | 46        |
| <b>Fleisch, Geflügel, Fisch .....</b>                           | <b>49</b> |
| Fleisch . . .   | 50        |
| Geflügel . . .  | 51        |
| Fisch . . .   | 52        |
| Tipps zum Braten und Grillen . . .                              | 53        |
| <b>Sanftgaren .....</b>   | <b>54</b> |
| Geschirr . . .  | 54        |
| So gehen Sie vor . . .  | 54        |
| Hinweise zum Sanftgaren . . .                                   | 54        |
| Tabelle . . .   | 55        |
| Tipps zum Sanftgaren . . .                                      | 55        |

# Inhaltsverzeichnis

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Aufläufe, Gratins, Toast .....</b> | <b>56</b> |
| <b>Tiefkühl-Fertigprodukte .....</b>  | <b>57</b> |
| <b>Besondere Gerichte .....</b>       | <b>58</b> |
| <b>Die Programmautomatik .....</b>    | <b>59</b> |
| So stellen Sie ein .....              | 59        |
| Wie lange dauert das Gericht? .....   | 61        |
| Auftauprogramme .....                 | 62        |
| Garprogramme .....                    | 62        |
| Quick-Programme .....                 | 63        |
| Bratprogramme .....                   | 65        |
| Tipps zur Programmautomatik .....     | 69        |
| <b>Memory .....</b>                   | <b>71</b> |
| Einstellung speichern .....           | 71        |
| Einstellung programmieren .....       | 72        |
| Memory starten .....                  | 74        |
| <b>Auftauen .....</b>                 | <b>76</b> |
| <b>Dörren .....</b>                   | <b>76</b> |
| <b>Einkochen .....</b>                | <b>77</b> |
| Vorbereiten .....                     | 77        |
| So stellen Sie ein .....              | 78        |
| Einkochen von Obst .....              | 78        |
| Einkochen von Gemüse .....            | 78        |
| Gläser herausnehmen .....             | 79        |
| Einkochen mit Mikrowelle .....        | 79        |

## Inhaltsverzeichnis

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Pflege und Reinigung .....</b>   | <b>79</b> |
| Gerät außen .....                   | 80        |
| Zubehör .....                       | 80        |
| Automatische Selbstreinigung .....  | 81        |
| Backofenreinigung von Hand .....    | 84        |
| Wrasenfilter .....                  | 85        |
| <b>Eine Störung, was tun? .....</b> | <b>86</b> |
| Backofenlampe auswechseln .....     | 87        |
| Türdichtung auswechseln .....       | 90        |
| <b>Kundendienst .....</b>           | <b>91</b> |

# Umweltschutz

## Hinweise zur Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung: Das Gerät ist defekt!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## So können Sie Energie sparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kuchen (Kastenformen) nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.
- Grillen: Kleine Mengen legen Sie in die Mitte des Rostes. Schalten Sie die kleine Grillfläche ein.
- Setzen Sie die Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart ein. Es geht schneller und Sie sparen Energie.

# Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

**Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.**

- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.
- Lassen Sie die Montage und den Anschluss des Gerätes nur nach beiliegender Anweisung und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei einem Schaden der Garantieanspruch.

# Worauf Sie achten müssen

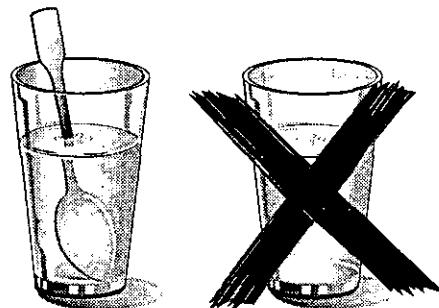
## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß.  
Halten Sie Kinder fern.  
Verbrennungsgefahr!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden.  
Die Isolierung könnte beschädigt werden.  
Kurzschluss, Stromschlag!
- Ist die Backofentür oder die Türdichtung beschädigt, dürfen Sie den Backofen erst wieder benutzen, wenn er von einem Kundendienst-Techniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird.  
Verbrennungsgefahr!
- Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Herdsicherungen im Sicherungskasten aus.  
Rufen Sie den Kundendienst.
- Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über eine lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.

## Sicherheitshinweise zur Mikrowelle

### Verbrennungsgefahr!

- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.



- Babynahrung:  
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!
- Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten. In Kunststoff-Folie eingeschweißte Lebensmittel können zerplatzen und die Folie kann schmelzen.

- Wenn Sie Rauch im Backofen beobachten, dürfen Sie die Backofentür nicht öffnen. Schalten Sie das Gerät und die Herdsicherung im Sicherungskasten aus.
- Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfeln, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- Wenn Sie Kräuter, Obst, Brot oder Pilze trocknen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Überetrocknung besteht Brandgefahr.
- Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowellen. Es könnte sich entzünden.
- Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Garraum ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- Kinder dürfen Mikrowellen-Geräte nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanweisung hingewiesen wird.

## **So können Sie Schäden am Gerät vermeiden**

- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Backofen nehmen.
- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsätze, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- Vor jeder Selbstanwendung müssen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernen. Es besteht Brandgefahr!
- Während der Selbstanwendung wird der Herd außen sehr heiß. Hängen Sie nichts Brennbares, wie z.B. Geschirrtücher, an den Backofentürgriff.

# Ihr neuer Herd

## Das Bedienfeld

### Anzeigefeld für die Elektronik-Uhr

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet im Anzeigefeld das entsprechende Symbol zur Bestätigung.

Sie können Uhrzeit, Dauer, Ende, Wecker, Programm und Gewicht für die Programmautomatik ablesen.

Das Symbol Schlüssel  leuchtet, wenn der Herd gesperrt ist.

 88.88  
P 88.88  
Dauer Ende Wecker  
min sec kg

**Elektronik-Uhr** zum Einstellen von Uhrzeit, Wecker, Dauer und Ende.

- Tasten Dauer
- Tasten Ende
- △ Tasten Wecker
- ⊖ Tasten Uhr

### Taste Schlüssel

Mit der Taste Schlüssel  sperren Sie den gesamten Herd.

### Taste Uhr

drücken und mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

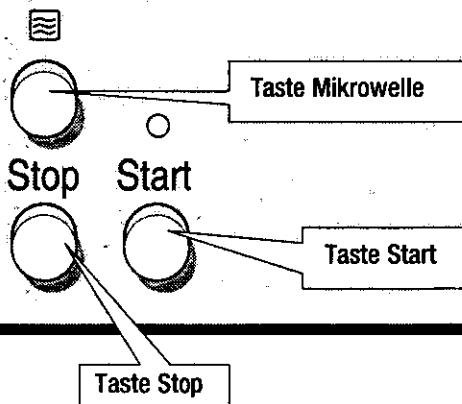
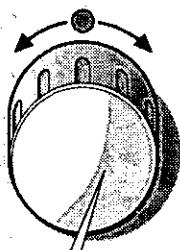
**Taste Gewicht**  
für die Programm-  
automatik.

### Klartext-Anzeige

Die Klartextanzeige ist in 19 Sprachen möglich.

- Sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen.
- Sie zeigt die gewählte Heizart an.
- Sie zeigt die gewählte Mikrowellenleistung an.
- Sie zeigt die Gerichte zum jeweiligen Programm der Programmatomatik.
- Sie gibt Ihnen Hinweise bei Störungen.
- Sie können die Grundeinstellungen ablesen.

deutsch

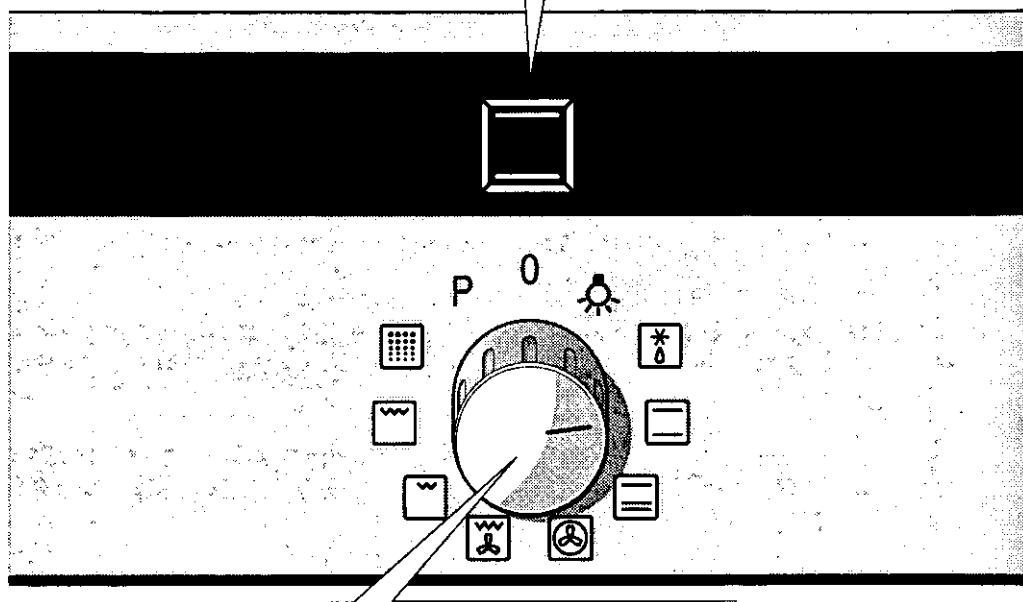


**Drehknopf mit Anzeigelampe.**

Während die Anzeigelampe blinkt,  
können Sie die Einstellung  
verändern. Wenn sie erlischt, ist die  
Einstellung übernommen.

Anzeigefeld für den  
Funktionswähler

Das Symbol für die  
gewählte Heizart  
leuchtet.



**Funktionswähler**

Er hat die Stellungen:

- Backofenlampe
- Auftauen
- Ober- und Unterhitze
- Intensivhitze
- 3D Heißluft
- Umluftgrillen
- Flachgrillen - kleine Fläche
- Flachgrillen - große Fläche
- Automatische Selbstreinigung
- P Damit wählen Sie die Programmautomatik, die Memory-Funktion oder das Ändern von Grundeinstellungen an.

Schalten Sie den Funktionswähler aus, wenn Sie den Backofen nicht mehr benutzen.

### Aufheizkontrolle

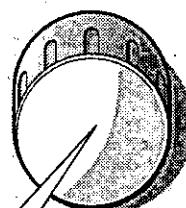
Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Wenn alle Felder gefüllt sind, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Wenn Sie den Grill oder die Selbstreinigung eingestellt haben, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

### Anzeige für den Temperaturwähler

In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein passender Temperaturvorschlag, beim Grillen Stufe 3 und bei der Selbstreinigung Stufe 0. Sie können den Vorschlagswert mit dem Temperaturwähler verändern.

188 °C  
→→→

Anzeige für die Schnellaufheizung



Taste  
Schnellaufheizung

### Temperaturwähler

Er hat die Stellungen:

20-300 °C = Backofen-Temperatur

Flachgrillen, große und kleine Fläche

3 = stark

2 = mittel

1 = schwach

Automatische Selbstreinigung

3 = intensiv

2 = mittel

1 = leicht

Die Stufen 1, 2 und 3 gelten für das Flachgrillen und die Automatische Selbstreinigung.

---

## Versenkbare Schalter

Der Temperaturwähler und der Drehknopf sind in jeder Stellung versenkbar, der Funktionswähler nur in Aus-Stellung.

Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Die Schalter können nach rechts oder links gedreht werden.

---

## Schnellaufheizung

Sie können die Schnellaufheizung bei folgenden Heizarten benutzen:

- Ober- und Unterhitze
- Intensivhitze
- 3D-Heißluft
- Umluftgrillen

Stellen Sie wie gewohnt ein und drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol für die Schnellaufheizung leuchtet.

Hinweis:

Wenn die Temperatur im Backofen nur geringfügig niedriger ist, als die eingestellte Temperatur für die Schnellaufheizung, schaltet diese nicht ein. Das Symbol leuchtet nicht.

Wenn die Schnellaufheizung beendet ist, erlischt das Symbol und ein kurzer Signalton ist zu hören. Sie können Ihr Gericht in den Backofen geben.

### Löschen:

Drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol erlischt.

---

## Kindersicherung

Mit der Taste Schlüssel  sperren Sie den Backofen.

### Backofen sperren:

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

Drücken Sie die Taste Schlüssel  bis das Symbol  in der Uhranzeige leuchtet. Das dauert etwa sechs Sekunden (6s).

### Sperre aufheben:

Drücken Sie die Taste Schlüssel  in der Uhranzeige erlischt.

Wenn Sie den gesperrten Backofen einstellen möchten, erinnert Sie die Klartext-Anzeige mit "Schlüssel-taste drücken (6s)" daran, dass Sie erst die Sperre aufheben müssen.

## Sicherheitsabschaltung

Wenn Sie die Einstellung am Backofen mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv. Der Backofen schaltet aus.

Fünf Minuten bevor der Backofen ausschaltet, erscheint in der Klartext-Anzeige "Sicherheitsabschaltung". Wenn er abschaltet, ertönt ein Signal. Der Text bleibt stehen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

### Sicherheitsabschaltung aufheben:

Wenn Sie z.B. Früchte im Backofen dörren möchten, können Sie die Sicherheitsabschaltung aufheben. Geben Sie dazu eine Dauer ein; z. B. bei Pflaumen 10 Stunden. Der Backofen schaltet nach 10 Stunden automatisch aus.

## Restwärme-Anzeige für den Backofen

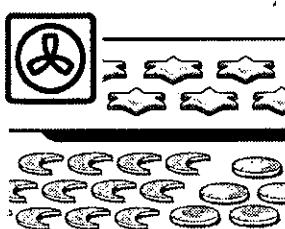
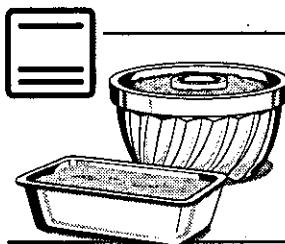
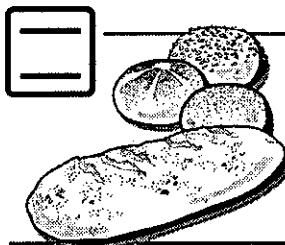
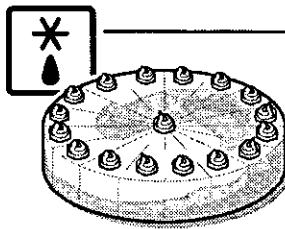
Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, können Sie in der Temperatur-Anzeige die Restwärme im Backofen ablesen. Sie wird in 5 Grad-Schritten angezeigt. Ist die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken, erlischt die Anzeige. Nach der Automatischen Selbstreinigung wird keine Restwärme angezeigt.

Sie können mit der Restwärme Ihre Speisen warm halten.

Bei längeren Garzeiten sparen Sie Energie, wenn Sie den Backofen bereits 5 bis 10 Minuten vor Ende ausschalten. Ihr Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart.

**Hinweis:** Die Restwärme-Anzeige können Sie auch ausschalten. Ändern Sie dazu die Grundeinstellung "Restwärme-Anzeige ja" auf "Restwärme-Anzeige nein".

## Die Heizarten



Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

### Auftauen

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise. Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen schnell und gleichmäßig auf.

### Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Brot, Biskuit, Windbeutel und Plätzchen auf einer Ebene gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.

Mit **Sanftgaren** im Temperaturbereich von 70-120 °C gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig.

### Intensivhitze

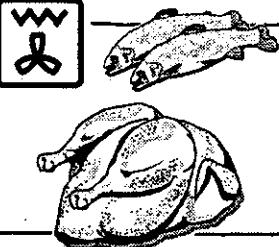
Aufgrund der starken Hitze von unten erhalten Gebacke wie z.B. Pizza einen besonders knusprigen Boden. Quarktorte und pikante Kuchen wie Quiche lorraine müssen Sie nicht mehr vorbacken.

Auch für das Backen in Formen aus Weißblech, Glas oder Porzellan, die die Wärme reflektieren oder schlecht leiten ist Intensivhitze die ideale Heizart.

### 3D Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme von Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper. Mit 3D Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf **zwei Ebenen**, Plätzchen und Blätterteig sogar auf **drei Ebenen** gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen, sowie Hefe- und Blätterteiggebäck gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze.

Zum Einkochen und Dörren ist 3D Heißluft bestens geeignet.



### Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze.

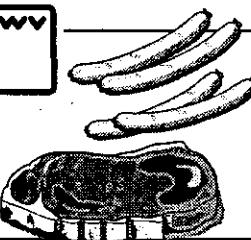
Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



### Flachgrillen - kleine Fläche

Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



### Flachgrillen - große Fläche

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

### Mikrowellen

Sie werden bei Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

#### Mikrowellen-Leistungsstufen:

- 800 W zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
- 600 W zum Erhitzen und Garen von Speisen.
- 360 W zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
- 180 W zum Auftauen und Weitergaren.
- 90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen.
- PAUSE zum Einstellen von Ruhezeiten.

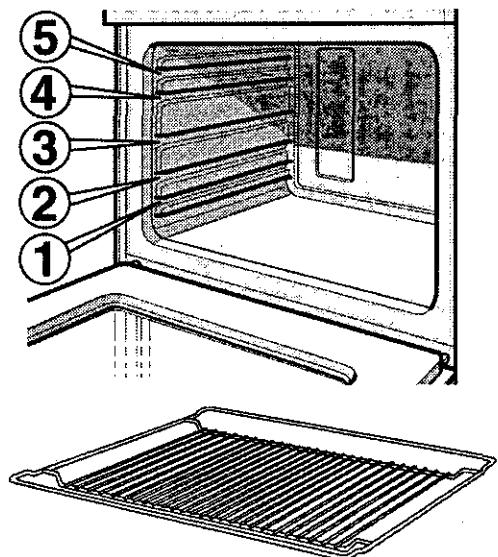
## Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart

Dabei ist die Mikrowelle gleichzeitig mit einer Heizart in Betrieb. Die Gerichte werden wie bisher knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie. Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart ist nur zum Garen in einer Ebene geeignet.

## Kühlgebläse

Der Herd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. So lange der Backofen warm ist, läuft das Gebläse. Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

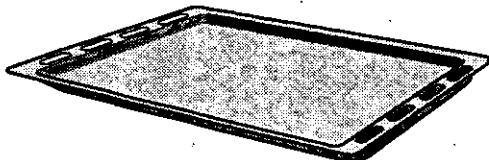
## Backofen und Zubehör



Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

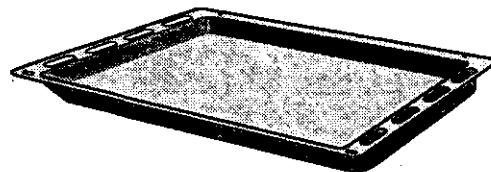
**Rost HEZ 3400** für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



**Email-Backbleche HEZ 3150** für

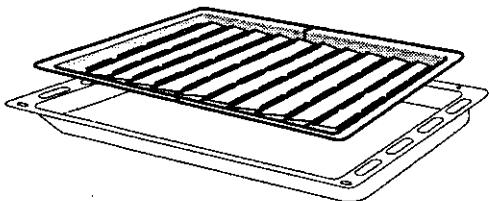
Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



**Universalpfanne HEZ 3350** für saftige Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofenrückwand bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



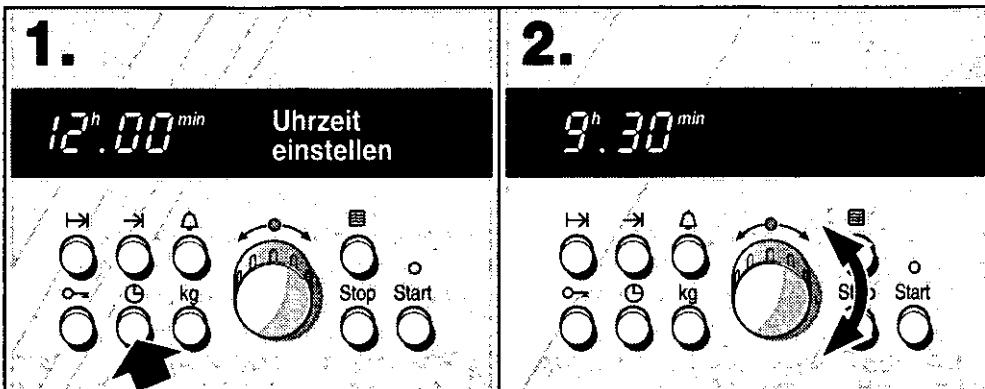
**Grillblech HEZ 2550** für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.

**Zubehör** können Sie beim Fachhändler nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.

# Vor der ersten Benutzung

## Die Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. In der Klartext-Anzeige erscheint "Uhrzeit einstellen".



1. Taste Uhr  drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit aktualisieren.  
Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

**Ändern der Uhrzeit  
(z. B. von Sommer- auf Winterzeit).**

**Achtung!** Wenn eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist, können Sie die Uhrzeit nicht verändern.

**Hinweise:**

1. Taste Uhr  drücken.
  2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit aktualisieren.
- Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in 10-Minuten-Schritten einstellen.
  - Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn Sie den Wecker, eine Dauer oder ein Ende eingestellt haben. Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, drücken Sie die Taste Uhr . Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Backofen reinigen

Vor der ersten Benutzung reinigen Sie bitte den Backofen und das Zubehör mit Spüllauge. Ein Aufheizen des Backofens ist nicht notwendig.

## **Grundeinstellungen**

Ihr Herd hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie haben die Möglichkeit diese Einstellungen individuell zu verändern.

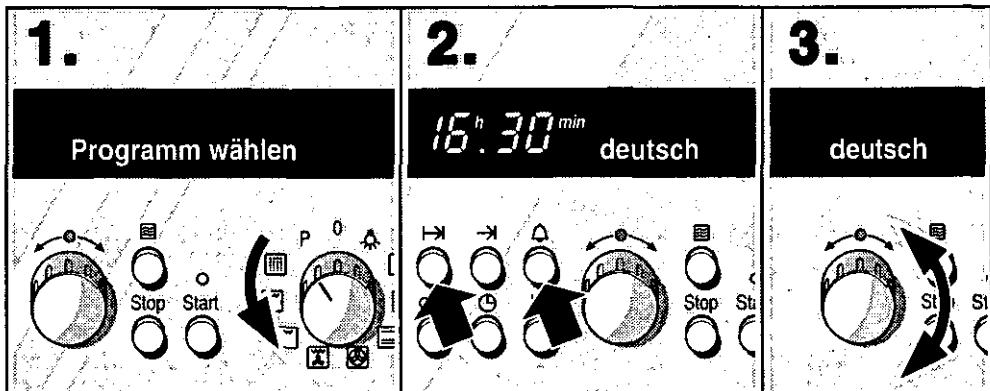
| <b>Grundeinstellung</b>  | <b>Änderungs-Möglichkeiten</b>  |
|--|---|
| Sprache für Klartextanzeige ist deutsch<br>"deutsch"   | Sie können 19 verschiedene Sprachen für die Klartext-Anzeige wählen.  |
| Die Uhrzeit wird ständig angezeigt.<br>"Uhrzeit"<br>"ständig"  | Die Uhrzeit wird nur angezeigt, wenn der Herd eingeschaltet ist   |
| Die Restwärme im Backofen wird angezeigt.<br>"Restwärmeanzeige"<br>"ja"  | Die Restwärme im Backofen wird nicht angezeigt.<br>"Restwärmeanzeige"<br>"nein"   |
| Nach Ablauf einer Dauer oder einer Weckerzeit ist 10 Sekunden lang ein Signaltón zu hören.<br><br>"Summer"<br>"kurz"   | Sie können die Dauer des Signaltóns verändern.<br><br>"Summer"<br>"mittel" = 2 Minuten<br>"Summer"<br>"lang" = 5 Minuten        |
| Zwischen den einzelnen Einstell-Schritten gibt es eine Wartezeit, bis die Werte übernommen werden. Diese Wartezeit beträgt 10 Sekunden.<br><br>"Einstelldauer"<br>"lang" | Sie können die Wartezeit verändern.<br><br>"Einstelldauer"<br>"kurz" = 5 Sekunden<br>"Einstelldauer"<br>"mittel" = 7,5 Sekunden |

## Grundeinstellungen ändern

Sehen Sie zuerst auf der Seite vorher nach, welche Grundeinstellungen Sie ändern wollen.

Die Grundeinstellungen erscheinen der Reihe nach in der Klartext-Anzeige. Wenn Sie eine Einstellung nicht verändern wollen, warten Sie bis die nächste Grundeinstellung in der Anzeige erscheint.

So ändern Sie die Grundeinstellungen:



1. Funktionswähler auf "P" stellen.

2. Gleich darauf die Tasten Dauer  $\rightarrow\!\!\!$  und Wecker  $\Delta$  gleichzeitig drücken, bis in der Klartext-Anzeige "deutsch" erscheint.

3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Sprache wählen.

Nach einigen Sekunden erscheint die nächste Grundeinstellung "Uhrzeit ständig". Ändern Sie mit dem Drehknopf die Einstellung auf "Uhrzeit nur bei Betrieb" oder warten Sie, bis die nächste Grundeinstellung erscheint. Mit dem Drehknopf können Sie alle Grundeinstellungen ändern.

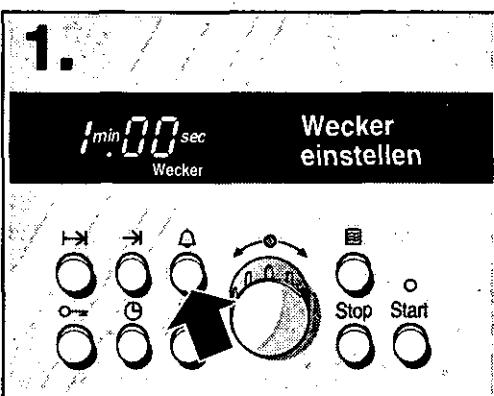
**Korrektur:**

Schalten Sie den Funktionswähler aus und beginnen Sie von vorn.

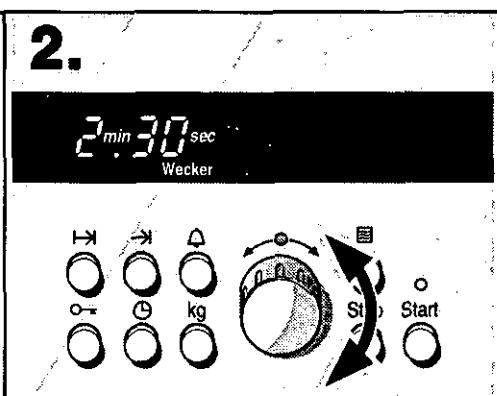
# Der Wecker

Der Wecker kann unabhängig von anderen Einstellungen ablaufen. Sie können für Ihren Schmorbraten die Programmautomatik benutzen und mit dem Wecker die Kochzeit für die Nudeln einstellen. Die Weckerzeit läuft sichtbar in der Anzeige ab. Der Wecker hat einen besonderen Signalton. So können Sie hören, ob der Wecker oder z.B. die Programmautomatik abgelaufen ist.

## So stellen Sie ein:



1. Taste Wecker drücken.



2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Weckerzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung automatisch übernommen. Die Weckerzeit läuft rückwärts in der Uhranzeige ab.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Das Symbol Wecker blinkt. Drücken Sie die Taste Wecker .

### Korrektur:

Taste Wecker drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern.

### Löschen:

Taste Wecker kurz hintereinander zweimal drücken.

## Hinweise:

- Sie können Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.
- Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in größeren Schritten einstellen.

---

# Die Mikrowelle

Die Mikrowelle können Sie solo, d.h. alleine oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

Probieren Sie es doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Schieben Sie den Rost in Höhe 2 ein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser in die Mitte des Rostes.

Wenn der Herd gesperrt ist, drücken Sie die Taste Schlüssel.

1. Taste Mikrowelle drücken - der Vorschlagswert 600 W erscheint.
2. Drehknopf nach rechts drehen - 800 W erscheint.
3. Taste Dauer  $\rightarrow$  drücken - der Vorschlagswert 1 Minute erscheint.
4. Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
5. Taste Start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal.

Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise zur Mikrowelle am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

## Geschirr

Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Offene flache Metallschalen, z.B. aus Aluminium dürfen Sie verwenden. Achten Sie darauf, dass Metall nicht zu nahe an die Backofenwand kommt. Es können Funken überspringen. Bei Backfenzubehör aus Metall entstehen keine Funken, wenn Sie es so verwenden, wie in den Tabellen angegeben. Stellen Sie das Geschirr grundsätzlich auf den Rost. Sollten zwischen Backformen aus Metall und Rost doch Funken überspringen, wischen Sie den Boden der Backform feucht ab.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch. Hat Ihr Geschirr ein Gold- oder Silberdekor, so benutzen Sie es nur, wenn der Geschirrhersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

### Geschirrtest:

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist der folgende Geschirrtest:

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

Stellen Sie das Geschirr leer für 30 Sekunden bis 1 Minute bei 800 W in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

## Die Mikrowellenleistungen

800 Watt zum Erhitzen von Flüssigkeiten

600 Watt zum Erhitzen und Garen von Speisen

360 Watt zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen

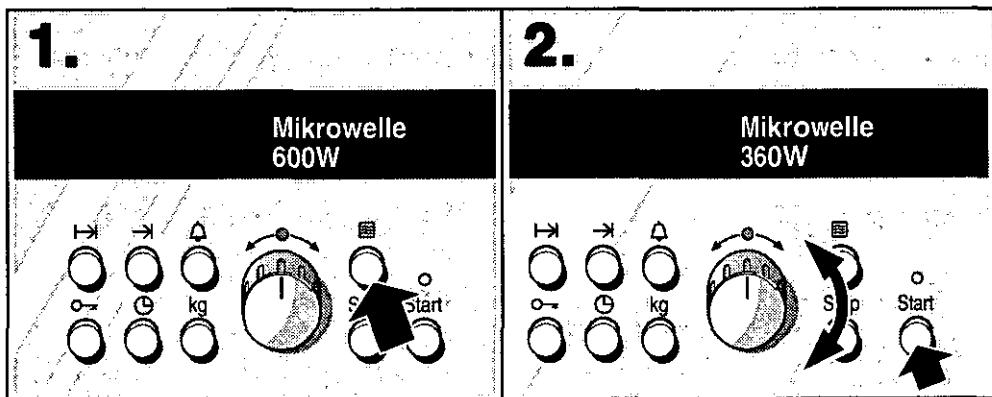
180 Watt zum Auftauen und Weitergaren

90 Watt zum Auftauen empfindlicher Speisen

PAUSE zum Einstellen von Ruhezeiten

- Die Mikrowellenleistung 800 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten hintereinander eingeben. Die Leistung 800 Watt kann nur alleine eingestellt werden.
- Mit Mikrowelle PAUSE können Sie eine Ruhezeit einstellen. Während dieser Zeit ist die Mikrowelle nicht in Betrieb.

## So stellen Sie ein

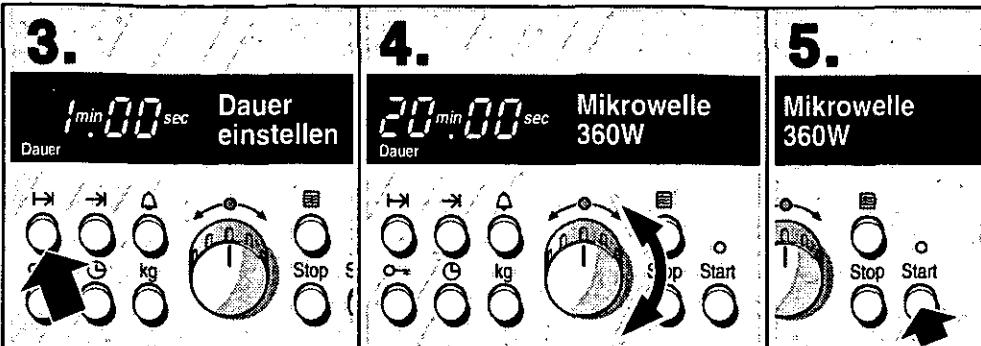


### 1. Taste Mikrowelle drücken.

Der Vorschlagswert erscheint. Wenn Sie eine andere Leistung wollen...

### 2. ... stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Mikrowellenleistung ein.

Wenn Sie nach rechts drehen erscheint 800 W, nach links die kleineren Leistungen.



**3.** Taste Dauer drücken.

**4.** Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.  
Sie können jetzt weitere Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen (Punkt 1-4).

**5.** Taste Start drücken.  
Die gesamte Dauer läuft ab.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig mit der Taste Stop löschen.

In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit" oder "Aufrauen fertig". Drücken Sie die Taste Stop. Die Uhrzeit erscheint wieder.

**Korrektur**

Taste Stop zweimal drücken und neu einstellen.

## Die Mikrowelle schaltet automatisch ein und aus.

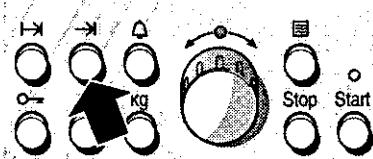
Wenn Sie für längere Zeit weggehen, können Sie die Mikrowelle so einstellen, dass sie automatisch ein- und ausschaltet. Sie geben die Dauer und den Endzeitpunkt ein. Die Elektronik rechnet aus, wann die Mikrowelle startet.

**Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.**

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

5.

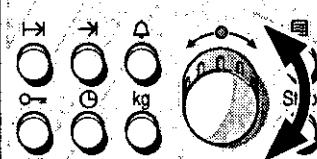
17.30 min Ende einstellen



5. Taste Ende → I drücken.

6.

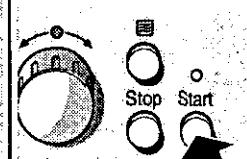
19.30 min Ende Mikrowelle 360W



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

7.

Mikrowelle 360W



7. Taste Start drücken.  
Die Mikrowelle schaltet zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig mit der Taste Stop löschen.

In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit". Drücken Sie die Taste Stop. Die Uhrzeit erscheint wieder.

#### Korrektur

Die Korrektur der Endezeit ist nur vor dem Start möglich. Drücken Sie die Taste Ende → I und verändern Sie die Endezeit.

#### Hinweise

- Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, ist der Mikrowellenbetrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut die Taste Start drücken. Falls Sie dies vergessen, erinnert Sie nach einigen Sekunden ein kurzes Signal und der Text "Start drücken" an die Taste Start.
- Wenn die Anzeigelampe über der Taste Start blinkt, können Sie die Einstellung nicht mehr ändern. Möchten Sie es doch, drücken Sie die Taste Stop und stellen Sie neu ein.
- Ist eine Weckerzeit eingestellt, können Sie Dauer oder Ende abfragen, indem Sie die Taste Ende → I oder die Taste Dauer I → drücken. Die Zeit erscheint für einige Sekunden in der Uhranzeige.

## Tabellen

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

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

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

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,  
halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost in Höhe 2.

Viele Gerichte müssen Sie zwischendurch umrühren oder wenden. Wenn Sie dazu die Backofentür öffnen, schaltet sich die Mikrowelle sofort aus. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start.

**Drücken Sie immer nach dem Einstellen die Taste Start.**

| Aufтаuen<br>im offenen flachen Geschirr | Menge | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min.         | Gesamtdauer<br>Minuten |
|---|-------|--------------------------------------|------------------------|
| Geflügel                                | 1 kg  | 180 W, 10 Min.<br>+ 90 W, 15-20 Min. | 25-30                  |
|   | 2 kg  | 180 W, 25 Min.<br>+ 90 W, 20-30 Min. | 45-55                  |
| Fleisch (kompakte Stücke)               | 1 kg  | 180 W, 10 Min.<br>+ 90 W, 20-30 Min. | 30-40                  |
| Hackfleisch                             | 500 g | 180 W, 10 Min.<br>+ 90 W, 9-11 Min.  | 19-21                  |
| Fleischscheiben (z.B. Steak)            | 600 g | 180 W, 10 Min.<br>+ 90 W, 5-10 Min.  | 15-20                  |
| Fisch                                   | 500 g | 180 W, 5 Min.<br>+ 90 W, 10-15 Min.  | 15-20                  |
| Butter, Quark                           | 250 g | 90 W, 10-13                          | 10-13                  |

| <b>Auftauen<br/>im offenen flachen Geschirr</b> | <b>Menge</b> | <b>Mikrowelle, W<br/>Dauer, Min.</b> | <b>Gesamtdauer<br/>Minuten</b> |
|---|--------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Sahne   | 200 g        | 90 W, 6-8                            | 6-8                            |
| Brot  | 1 kg         | 180 W, 12-15                         | 12-15                          |
| Brötchen  | 4 Stück      | 180 W, 1-2                           | 1-2                            |
| Kuchen, trocken                                 | 500 g        | 180 W, 7-10                          | 7-10                           |
| Kuchen, saftig                                  | 500 g        | 180 W, 10-15                         | 10-15                          |
| Obst  | 250 g        | 180 W, 6-9                           | 6-9                            |
| Gemüse  | 300 g        | 180 W, 8-10                          | 8-10                           |

Sahne- und Buttercremetorten tauen Sie am besten ohne Temperatur mit der Heizart Auftauen  auf. Stellen Sie die Torten auf den Rost in Höhe 2.

| <b>Auftauen und Erhitzen oder Garen<br/>im geschlossenen Geschirr</b> | <b>Menge</b> | <b>Mikrowelle, W</b> | <b>Gesamtdauer<br/>Minuten</b> |
|---|--------------|----------------------|--------------------------------|
| Menü, Tellergerichte  | 350 g        | 600 W                | 7-9                            |
| Suppe, Eintopf  | 500 g        | 600 W                | 11-15                          |
| Fisch   | 400 g        | 600 W                | 10-12                          |
| Fleisch in Soße   | 500 g        | 600 W                | 12-16                          |
| Gemüse  | 300 g        | 600 W                | 10-12                          |
| Reis, Nudeln  | 250 g        | 600 W                | 3-5                            |
| Aufläufe  | 500 g        | 600 W                | 8-10                           |

| <b>Garen<br/>im geschlossenen Geschirr</b> | <b>Menge</b> | <b>Mikrowelle, W<br/>Dauer, Min.</b> | <b>Gesamtdauer<br/>Minuten</b> |
|--|--------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Kasseler mit Knochen                       | 1 kg         | 360 W, 40-45                         | 40-45                          |
| Hackbraten                                 | 1 kg         | 600 W, 18-20                         | 18-20                          |
| Fischfilet                                 | 400 g        | 600 W, 10-12                         | 10-12                          |
| Fisch im Ganzen (z.B. Forelle)             | 500 g        | 600 W, 10-15                         | 10-15                          |

| Garen<br>im geschlossenen Geschirr                        | Menge | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min.         | Gesamtdauer<br>Minuten |
|---|-------|--------------------------------------|------------------------|
| Gemüse,<br>z.B. Spinat, Zucchini, Champignons,<br>Paprika | 250 g | 600 W, 4-6                           | 4-6                    |
| z.B. Möhren, Lauch, Bohnen                                | 250 g | 600 W, 7-9                           | 7-9                    |
| z.B. Blumenkohl, Brokkoli                                 | 250 g | 600 W, 5-7                           | 5-7                    |
| Kartoffeln  | 500 g | 600 W, 8 Min.<br>+ 360 W, 5-7 Min.   | 13-15                  |
| Reis (doppelte Menge Flüssigkeit<br>zugeben)              | 125 g | 600 W, 7 Min.<br>+ 180 W, 10-12 Min. | 17-19                  |
| Getreideschrot  | 100 g | 600 W, 7 Min.<br>+ 90 W, 12-15 Min.  | 19-22                  |
| Pudding   | 500 g | 600 W, 6-8                           | 6-8                    |
| Kompott   | 500 g | 600 W, 10-15                         | 10-15                  |

| Schmelzen<br>im offenen Geschirr | Menge   | Mikrowelle, W | Gesamtdauer<br>Minuten |
|----------------------------------|---------|---------------|------------------------|
| Butter, Kühlenschranktemperatur  | 100 g   | 180 W         | 4-5                    |
| Honig                            | 200 g   | 180 W         | 1-2                    |
| Kuchenglasur*                    | 150 g   | 600 W         | 4-6                    |
| Gelatine, eingeweicht            | 6 Blatt | 600 W         | 5-10 Sekunden          |

\* zerkleinern und in ein Porzellangefäß umfüllen.

| Anwärmen<br>im offenen Geschirr | Menge  | Mikrowelle, W | Gesamtdauer<br>Minuten |
|---------------------------------|--------|---------------|------------------------|
| Babykost                        |        |               |                        |
| Milchfläschchen                 | 200 ml | 800 W         | ½-¾                    |
| Gläschen                        | 200 g  | 360 W         | 1-2                    |
| Butter, Kühlenschranktemperatur | 250 g  | 90 W          | 1-3                    |
| Käse, Kühlenschranktemperatur   | 200 g  | 90 W          | 1-3                    |

## Hinweise

Wenn Ihr Gericht fertig ist, sollte es noch eine Weile stehen. Während dieser Ruhezeit kann sich die Wärme in den Lebensmitteln noch gleichmäßiger verteilen. Mit Mikrowelle PAUSE können Sie diese Ruhezeit auch einstellen.

Beispiel: Tellergericht erwärmen

1. 600 W, 3 Minuten und
2. PAUSE, 3 Minuten einstellen.

Das Signal ertönt nach 6 Minuten. Sie können das Gericht sofort essen.

**Übrigens:** An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Wischen Sie das Wasser bitte nach dem Garen auf.

Wenn Sie die Mikrowelle eingeschaltet haben, hören Sie ab und zu ein leises Schaltgeräusch. Dies ist technisch bedingt.

## Tipps zur Mikrowelle

**Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.**

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit  
halbe Menge = halbe Zeit

**Die Speise ist zu trocken geworden.**

Stellen Sie eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

**Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.**

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung als angegeben. Größere Mengen brauchen länger. Beachten Sie die Höhe der Speise, hohe Speisen brauchen länger.

**Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.**

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

## **Prüfgerichte nach EN 60705**

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.  
Messung der Ausgangsleistung mit dem Rost auf Einschubhöhe 2.  
Stellen Sie das Geschirr auf den Rost in Höhe 2.

### **Garen mit Mikrowelle Solo**

| <b>Gericht</b>   | <b>Mikrowellenleistung W,<br/>Dauer in Minuten</b> | <b>Gesamtdauer</b> |
|------------------|--|--------------------|
| Eiermilch, 750 g | 360 W, 11 Min.<br>+ 180 W, 10-15 Min.              | 21-26 Minuten      |
| Biskuit          | 360 W, 10-15 Min.                                  | 10-15 Minuten      |
| Hackbraten       | 360 W, 39-35 Min.                                  | 30-35 Minuten      |

### **Auftauen mit Mikrowelle Solo**

| <b>Gericht</b> | <b>Mikrowellenleistung W,<br/>Dauer in Minuten</b> | <b>Gesamtdauer</b> |
|----------------|--|--------------------|
| Fleisch        | 180 W, 8 Min.<br>+ 90 W, 5-7 Min.                  | 13-15 Minuten      |

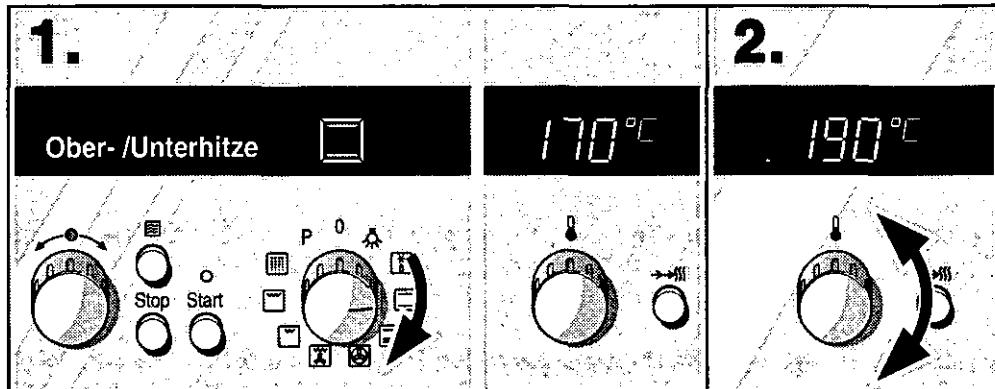
### **Garen mit Mikrowelle kombiniert**

| <b>Gericht</b>  | <b>Heizart</b>                      | <b>Temperatur °C</b> | <b>Mikrowellenleistung W,<br/>Dauer in Minuten</b> | <b>Gesamtdauer</b> |
|-----------------|-------------------------------------|----------------------|--|--------------------|
| Kartoffelgratin | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-220              | 600 W, 12 Min.<br>+ 180 W, 10-15 Min.              | 22-27 Minuten      |
| Kuchen          | <input type="checkbox"/>            | 170-180              | 180 W, 18-20 Min.                                  | 18-20 Minuten      |
| Hähnchen*       | <input checked="" type="checkbox"/> | 240-250              | 360 W, 30-40 Min.                                  | 30-40 Minuten      |

\* Schieben Sie in Höhe 1 die Universalpfanne mit Grillblech ein.

# Backen, Braten, Grillen

## So stellen Sie den Backofen ein



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.  
In der Temperatur-Anzeige erscheint die Vorschlagstemperatur.

2. Mit dem Temperaturwähler  
die vorgeschlagene Temperatur  
oder Grillstufe ändern.  
Nach einigen Sekunden startet  
der Backofen.

**Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.**

### Korrektur

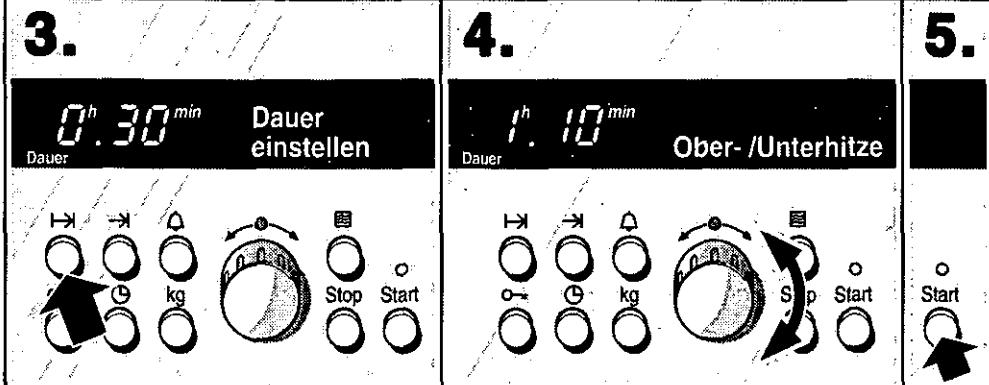
Sie können die Temperatur oder Grillstufe jederzeit ändern.

### Hinweise

- Mit dem Temperaturwähler können Sie im Bereich 30 bis 100 °C in 1-Grad-Schritten und von 100 bis 300 °C in 5-Grad-Schritten einstellen.
- Die Backofenlampe schaltet zum Auftauen von empfindlichen Gerichten mit 20 °C automatisch ein. Im Bereich 30-60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.
- Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg an. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn das letzte Feld gefüllt ist.

- Wenn Sie den Grill oder die Selbstreinigung eingestellt haben, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

## ...wenn der Backofen automatisch ausschalten soll.



3. Taste Dauer  $\rightarrow$  drücken.

4. Mit dem Drehknopf die vorgeschlagene Dauer verändern.

5. Taste Start drücken.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint "Guten Appetit" oder "Auftrauen fertig". Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken.

Ist das Gericht noch nicht ganz fertig, drücken Sie die Taste Dauer  $\rightarrow$ . Stellen Sie mit dem Drehknopf noch einmal eine Dauer ein. Drücken Sie die Taste Start.

**Wenn das Gericht fertig ist,** schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie die Taste Dauer  $\rightarrow$  und korrigieren Sie die Dauer mit dem Drehknopf. Starten Sie erneut den Backofen.

### Unterbrechen

Drücken Sie einmal die Taste Stop. Die Dauer läuft weiter ab, wenn Sie wieder die Taste Start drücken.

### Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Hinweise

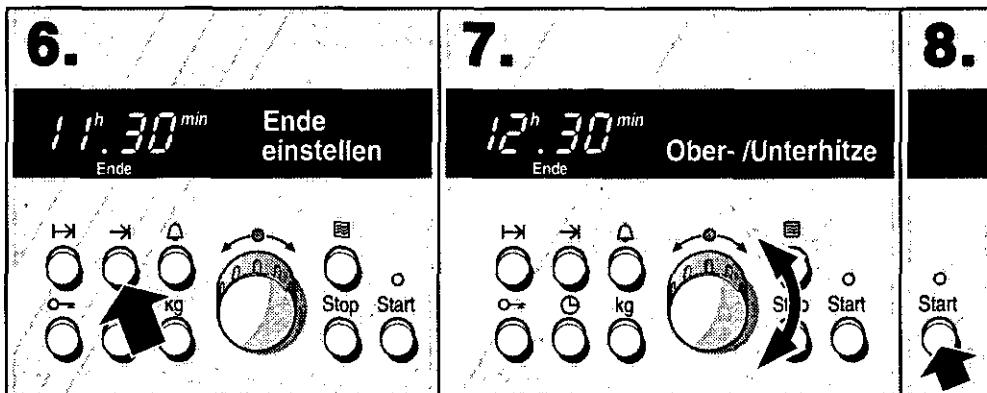
- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht im Backofen noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer . Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt. Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende  drücken.
- Immer wenn Sie eine Dauer eingestellt haben, müssen Sie die Taste Start drücken. Wenn Sie es vergessen haben, erinnert Sie ein kurzer Signalton und der Text "Start drücken" daran.
- Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.

**...wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll.**

**Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen sollen.**

Sie haben wichtige Termine. Das Essen soll trotzdem pünktlich fertig sein. Das ist ganz einfach. Der Backofen kann sich selbst ein- und zur richtigen Zeit ausschalten.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Beginnen Sie gleich darauf mit Punkt 6.



**6. Taste Ende  drücken.**

Jetzt erscheint die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet. Verschieben Sie diesen Zeitpunkt auf später.

**7. Mit dem Drehknopf die neue Endezeit einstellen.**

**8. Taste Start drücken.**

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus. In der Uhranzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint "Guten Appetit". Sie können das Signal vorzeitig mit der Taste Stop ausschalten.

**Ist das Gericht noch nicht ganz fertig,** drücken Sie die Taste Dauer . Stellen Sie mit dem Drehknopf noch einmal eine Dauer ein und drücken Sie erneut die Taste Start.

**Wenn das Gericht fertig ist,** schalten Sie den Funktionswähler aus.

#### Korrektur

Bevor der Backofen startet, können Sie die Endezeit jederzeit korrigieren. Drücken Sie dazu die Taste Ende . Verändern Sie die Endezeit mit dem Drehknopf. Drücken Sie die Taste Start.

#### Löschen

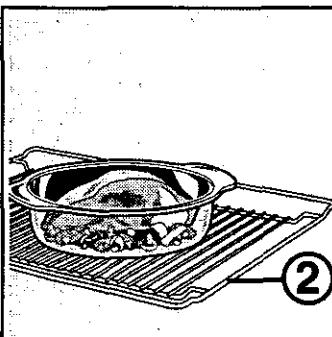
Schalten Sie den Funktionswähler aus.

#### Hinweis:

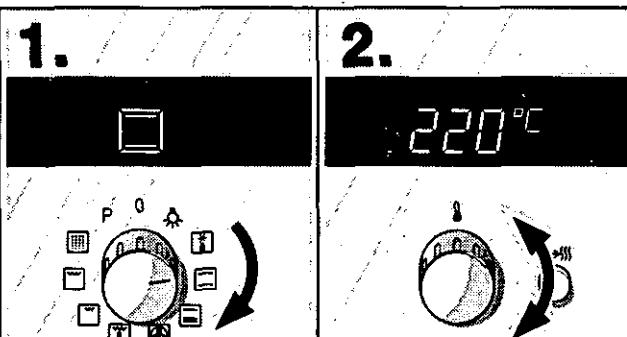
- Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende drücken.

### Beispiel:

1 kg Rinderlende aus der Tabelle "Fleisch", Ober- und Unterhitze , 220 °C, 70 Minuten.

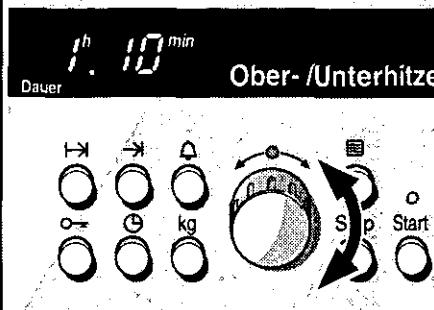


Den offenen Bräter mit 1 kg Rinderlende auf den Rost in Höhe 2 stellen.

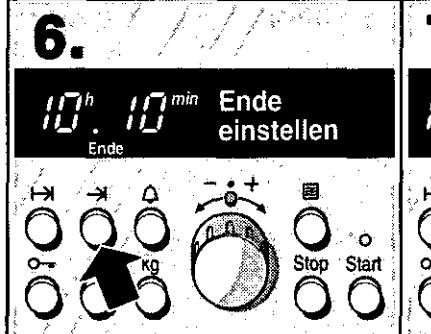


1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 220 °C einstellen.

**3.**3. Taste Dauer  $\rightarrow$  drücken.**4.**4. Mit dem Drehknopf  
1 Stunde 10 Minuten  
einstellen.**5.**5. Taste Start drücken.  
Nach 1 Stunde 10 Minuten  
ist der Braten fertig.

Es ist 9.00 Uhr. Sie haben wichtige Termine. Der Braten soll um 12.00 Uhr fertig sein. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 und dann gleich weiter mit 6.

**6.**6. Taste Ende  $\rightarrow$  drücken.  
Die Rinderlende wäre um 10.10 Uhr  
fertig.**7.**7. Mit dem Drehknopf 12.00 Uhr  
einstellen.**8.**8. Taste Start drücken.  
Der Backofen schaltet  
automatisch um  
10.50 Uhr ein und  
um 12.00 Uhr aus.

## So stellen Sie den Backofen kombi- niert mit Mikrowelle ein

Sie können die Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart einstellen. Dabei ist es egal, ob Sie die Mikrowelle zur Heizart dazuschalten oder die Heizart zur Mikrowelle.

Wichtig ist:

Die Dauer wird immer über die Mikrowelle eingestellt. Am Ende schalten Mikrowelle und Backofenbetrieb immer gleichzeitig aus.

Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen.

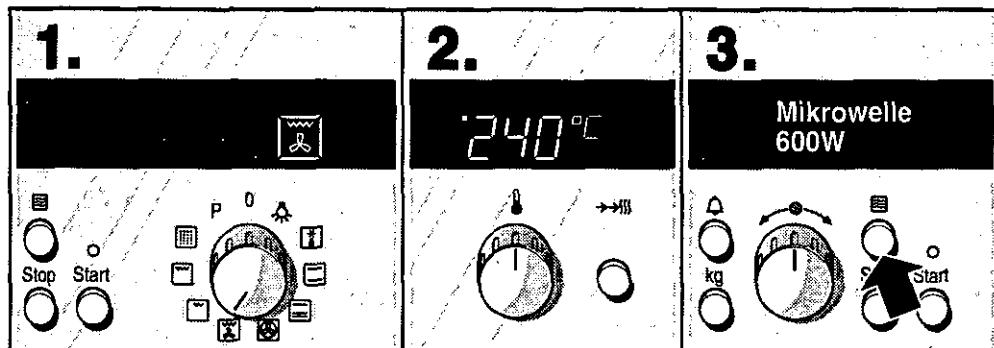
Im Anschluss finden Sie ein Beispiel.

**Beispiel:**

1 Hähnchen ca. 1 kg

Rost in Höhe 2 einschieben. Die Universalpfanne mit Grillblech in Höhe 1 einschieben. Legen Sie das gewürzte Hähnchen in die Mitte des Rostes.

Einstellung:  Umluftgrillen, 240 °C, 360W, 35 Minuten.



1. Mit dem Funktionswähler Umluftgrillen  einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

3. Taste Mikrowelle drücken.



4. Mit dem Drehknopf 360 W einstellen.

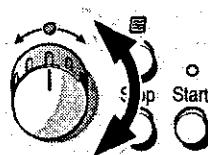
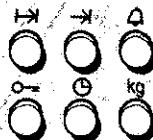


5. Taste Dauer  drücken.

**6.**

35 min. 00 sec

Mikrowelle  
360W

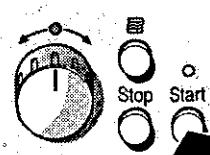
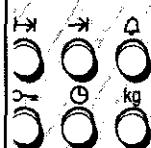


**6.** Mit dem Drehknopf 35 Minuten einstellen.  
Sie könnten jetzt weitere Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen (Punkt 3 bis 6).

**7.**

35 min. 00 sec

Mikrowelle  
360W



**7.** Taste Start drücken.  
Wenden Sie das Hähnchen nach etwa 17 Minuten. Drücken Sie nach dem Schließen der Backofentür wieder die Taste Start.

#### Löschen:

- Drücken Sie zweimal die Taste Stop und schalten Sie den Funktionswähler aus.

#### Weitere Möglichkeiten

- Sie können auch zuerst die Mikrowelle, die Dauer und danach die Heizart und Temperatur bzw. Grillstufe einstellen.
- Mit Mikrowelle PAUSE können Sie eine Ruhezeit einstellen. Während dieser Zeit ist die Mikrowelle nicht in Betrieb.  
Beispiel: Sie wollen beim Kombibetrieb nur zum Schluss die Mikrowelle zuschalten.  
Stellen Sie die Heizart, die Temperatur bzw. Grillstufe ein. Drücken Sie die Taste Mikrowelle und stellen Sie den Drehknopf auf Mikrowelle PAUSE. Drücken Sie die Taste Dauer  $\rightarrow$  und geben Sie ein, wie lange die Pause sein soll. Stellen Sie jetzt die gewünschte Mikrowellen-Leistung und Dauer ein und drücken Sie die Taste Start.

- Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart können Sie automatisch ein- und ausschalten lassen. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 6. Drücken Sie dann die Taste Ende  $\rightarrow$  und verschieben Sie die Endezzeit auf später. Drücken Sie erst jetzt die Taste Start.

#### Hinweise:

- Die Mikrowellenleistung 800 Watt ist nicht für den kombinierten Betrieb möglich. Sie eignet sich nur für Mikrowelle solo.

- Wenn Sie die Heizart Auftauen  gewählt haben, können Sie nicht mehr als 180 Watt Mikrowellenleistung einstellen. Ihr Gericht beginnt sonst zu garen.
- In den Tabellen zum "Backen, Braten, Grillen", zu "Aufläufen" und "Tiefkühl-Fertigprodukten" finden Sie Einstellwerte für den kombinierten Betrieb.

---

# Kuchen und Gebäck

## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Auch wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, benutzen Sie am besten dunkle Backformen aus Metall. Backformen aus Glas, Keramik oder Kunststoff müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie solche Backformen verwenden, bräunen die Kuchen weniger.

Sie können alle Heizarten mit der schnellen Mikrowelle kombinieren.

Für das Backen auf zwei Ebenen ist der kombinierte Betrieb nicht geeignet.

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

## Tabellen

In den Tabellen finden Sie für jedes Gericht die passende Heizart.

Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wollen Sie doch vorheizen, verwenden Sie die Schnellaufheizung. Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten.

Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßige Bräunung.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Backen", im Anschluss an die Tabellen.

| Kuchen in Formen                                | Geschirr                    | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min. | Gesamt-<br>dauer Min. |
|---|-----------------------------|------|---------|---------------|------------------------------|-----------------------|
| Rührkuchen, einfach                             | Napf-/ Kranz-/              | 2    | ☒       | 160-180       | -                            | 50-60                 |
| Rührkuchen, fein<br>(z. B. Sandkuchen)*         | Kastenform                  | 2    | ☒       | 140-160       | -                            | 60-70                 |
| Tortenboden mit Rand aus<br>Mürbeteig           | Springform                  | 1    | ☒       | 160-180       | -                            | 25-35                 |
| Tortenboden aus Rührteig                        | Obstbodenform               | 2    | ☒       | 160-180       | -                            | 20-30                 |
| Biskuittorte (Wasserbiskuit)                    | Springform                  | 1    | ☒       | 160-180       | -                            | 30-40                 |
| Nusskuchen                                      | Spring- oder<br>Kastenform  | 2    | ☒       | 170-180       | 180 W, 20-25                 | 20-25                 |
| Obst- oder Quarktorte,<br>Mürbeteig*            | dunkle Spring-<br>form      | 2    | ☒       | 190-200       | 180 W, 40-50                 | 40-50                 |
| Obstkuchen, fein Rührteig                       | Springform oder<br>Napfform | 2    | ☒       | 170-180       | 90 W, 30-35                  | 30-35                 |
| Pikante Kuchen*<br>(z. B. Quiche/Zwiebelkuchen) | Springform                  | 1    | ☒       | 200-220       | 180 W, 35-45                 | 35-45                 |

\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

| Kuchen auf dem Blech                                       |          | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer Minuten |
|--|----------|------|---------|---------------|---------------|
| mit trockenem Belag (Rührteig)                             | 1 Blech  | 3    | □       | 160-180       | 20-30         |
|  | 2 Bleche | 2+4  | □       | 160-180       | 25-35         |
| mit saftigem Belag<br>(z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)* | 1 Blech  | 3    | □       | 170-190       | 35-45         |
|  | 2 Bleche | 2+4  | □       | 160-180       | 50-60         |
| Biskuitrolle (vorheizen)                                   | 1 Blech  | 2    | □       | 180-200       | 15-20         |
| Hefezopf mit 500 g Mehl                                    | 1 Blech  | 3    | □       | 180-200       | 25-35         |
| Stollen mit 500 g Mehl                                     | 1 Blech  | 3    | □       | 150-170       | 65-75         |
| Stollen mit 1 kg Mehl                                      | 1 Blech  | 3    | □       | 140-160       | 85-95         |
| Pizza  | 1 Blech  | 3    | □       | 210-230       | 25-35         |
|  | 2 Bleche | 2+4  | □       | 160-180       | 40-50         |

\* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne verwenden.

| Kuchen auf dem Blech | Geschirr        | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Mikrowelle, W,<br>Dauer, Min. |
|----------------------|-----------------|------|---------|---------------|-------------------------------|
| Rührteig mit Obst    | Universalpfanne | 3    | □       | 160-170       | 180 W, 25- 35                 |

| Brot und Brötchen                              |                 | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|--|-----------------|------|---------|---------------|----------------|
| Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*,<br>(vorheizen)      | Universalpfanne | 2    | □       | 300           | 8-10           |
|  |                 |      |         | 200           | + 30-40        |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*,<br>(vorheizen) | Universalpfanne | 2    | □       | 300           | 8-10           |
|  |                 |      |         | 200           | + 35-45        |
| Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)                | 1 Blech         | 4    | □       | 230-250       | 20-30          |

\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

| Kleingebäck  |           | Höhe  | Heizart | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|--------------|-----------|-------|---------|---------------|----------------|
| Plätzchen    | 1 Blech   | 3     |         | 160-180       | 15-25          |
|              | 2 Bleche  | 2+4   |         | 150-170       | 20-35          |
|              | 3 Bleche* | 1+3+4 |         | 150-170       | 25-40          |
| Spritzgebäck | 1 Blech   | 3     |         | 150-170       | 25-35          |
|              | 2 Bleche  | 2+4   |         | 130-150       | 35-45          |
|              | 3 Bleche* | 1+3+4 |         | 130-150       | 40-50          |
| Baiser       | 1 Blech   | 3     |         | 80-100        | 100-150        |
| Windbeutel   | 1 Blech   | 2     |         | 210-230       | 30-40          |
| Makronen     | 1 Blech   | 3     |         | 110-130       | 30-40          |
|              | 2 Bleche  | 2+4   |         | 110-130       | 35-45          |
|              | 3 Bleche* | 1+3+4 |         | 110-130       | 40-50          |
| Blätterteig  | 1 Blech   | 3     |         | 170-190       | 20-30          |
|              | 2 Bleche  | 2+4   |         | 170-190       | 25-35          |
|              | 3 Bleche* | 1+3+4 |         | 170-190       | 30-45          |

\* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

## Tipps zum Backen

**Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.**

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

**So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.**

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

**Der Kuchen fällt zusammen.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

**Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.**

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

**Der Kuchen wird oben zu dunkel.**

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

**Der Kuchen wird unten zu dunkel.**

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

**Der Kuchen wird unten zu hell.**

Schieben Sie ihn tiefer ein oder verwenden Sie beim nächsten Mal Intensivhitze ☒.

**Sie wollen in hellen Formen backen.**

Helle Formen sind zum Backen nicht so gut geeignet, da sie die Wärme reflektieren.

Gebäcke die viel Unterhitze benötigen wie Quiche lorraine, Quarktorte und Biskuit backen Sie am besten mit Intensivhitze ☒. Für Rührkuchen sollten Sie 3D-Heißluft ☒ verwenden. Die Backzeiten verlängern sich.

**Der Kuchen ist zu trocken.**

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

**Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wassерstreifen durchzogen).**

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

**Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.**

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.

**Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.**

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

**Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.**

Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, so dass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

**Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.**

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.

**Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

**Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.**

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

**Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.**

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff. Der Wasserdampf kann sich an der Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

# Fleisch, Geflügel, Fisch

## Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Auch die Universalpfanne ist für große Braten gut geeignet. Andere Bratformen aus Metall können Sie nur zum Braten ohne Mikrowellen benutzen.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

## Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

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

## Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Dritteln der angegebenen Zeit.

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

# Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

Tiefgefrorenes Fleisch muss vollständig aufgetaut sein.

| Fleisch   |           | Höhe          | Heizart | Temp. °C<br>Grill | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min.                             | Gesamt-dauer Min. |
|---|-----------|---------------|---------|-------------------|--|-------------------|
| Rinderschmorbraten<br>(z. B. Hochrippe)                     | 1 kg      | geschlossen   | 2       | 200-210           | 360 W, 10<br>+ 180 W, 40-50                              | 50-60             |
|   | 1,5 kg    |               | 2       | 180-200           | 360 W, 15<br>+ 180 W, 50-60                              | 75-85             |
|   | 2 kg      |               | 2       | 180-190           | 360 W, 20<br>+ 180 W, 75-85                              | 95-105            |
| Rinderlende   | 1 kg      | offen         | 2       | 220-240           | -  | 70                |
|   | 1,5 kg    |               | 2       | 210-230           | -  | 80                |
|   | 2 kg      |               | 2       | 200-220           | -  | 90                |
| Roastbeef rosa*   | 1 kg      | offen         | 2       | 220-230           | 180 W, 20-25   | 20-25             |
| Steaks, durchgegart   |           | Rost          | 5       | Stufe 3           | -  | 20                |
|   |           | Rost          | 5       | Stufe 3           | -  | 15                |
| Schweinefleisch<br>ohne Schwarze<br>(z. B. Nacken)          | 1 kg      | offen         | 2       | 200-210           | 360 W, 20  | 80-90             |
|   | 1,5 kg    |               | 2       | 180-200           | + 90 W, 60-70  | 95-105            |
|   | 2 kg      |               | 2       | 160-170           | 360 W, 25<br>+ 90 W, 70-80<br>360 W, 30<br>+ 90 W, 70-80 | 100-110           |
| Schweinefleisch mit<br>Schwarze**<br>(z. B. Schulter, Haxe) | 1 kg      | offen         | 2       | 200-220           | -  | 100               |
|   | 1,5 kg    |               | 2       | 190-210           | -  | 140               |
|   | 2 kg      |               | 2       | 190-210           | -  | 160               |
| Kasseler mit<br>Knochen                                     | 1 kg      | offen         | 2       | -                 | 360 W, 40-45   | 40-45             |
| Hackbraten  | 750 g     | offen         | 2       | 200-220           | 600 W, 18-23   | 18-23             |
| Würstchen   | ca. 750 g | Grillblech*** | 4       | Stufe 3           | -  | 15                |
| Kalbsbraten   | 1 kg      | offen         | 2       | 180-190           | 180 W, 45-50   | 45-50             |
|   | 2 kg      |               | 2       | 160-170           | 180 W, 70-80   | 70-80             |

| Fleisch   |        | Höhe  | Heizart | Temp. °C<br>Grill | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min. | Gesamt-dauer Min. |
|---|--------|-------|---------|-------------------|------------------------------|-------------------|
| Lammkeule ohne Knochen  | 1,5 kg | offen | 2       | 180-190           | 180 W, 20<br>+ 90 W, 40-50   | 60-70             |
| * Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Nach dem Garen in Alufolie wickeln und im Backofen 10 Minuten ruhen lassen.                |        |       |         |                   |                              |                   |
| ** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarze ein. Wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarze nach unten ins Geschirr legen. |        |       |         |                   |                              |                   |
| *** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.  |        |       |         |                   |                              |                   |

## Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vollständig aufgetaut sein.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne auf Höhe 1 ein. Legen Sie als Spritzschutz das Grillblech so in die Universalpfanne, dass die beiden Teile in der Mitte übereinander liegen. Zum Bepinseln können Sie die zwei Teile ineinander schieben, damit Sie besser an den Bratenfond kommen.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Dritteln der Grillzeit.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

| Geflügel          |           | Höhe        | Heizart | Temp. °C<br>Grill | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min. | Gesamt-dauer Min. |
|-------------------|-----------|-------------|---------|-------------------|------------------------------|-------------------|
| 2 Hähnchenhälfte  | à 400 g   | Grillblech* | 2       | Stufe 1           | 360 W, 25-30                 | 25-30             |
| 4 Hähnchenhälfte  |           |             | 2       | Stufe 1           | 360 W, 30-35                 | 30-35             |
| Hähnchenteile     | 500g-1 kg | Grillblech* | 2       | Stufe 2           | 360 W, 20-25                 | 20-25             |
| 1 ganzes Hähnchen | à 1 kg    | Rost        | 2       | 240-250           | 360 W, 30-40                 | 30-40             |
| 2 ganze Hähnchen  |           |             | 2       | 240-250           | 360 W, 30-40                 | 30-40             |
| 4 ganze Hähnchen  |           |             | 2       | 240-250           | 360 W, 40-50                 | 40-50             |

| Geflügel         |         | Höhe        | Heizart | Temp. °C<br>Grill | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min. | Gesamt-<br>dauer Min. |
|------------------|---------|-------------|---------|-------------------|------------------------------|-----------------------|
| Ente             | 1,7 kg  | Rost        | 2       | 210-220           | 180 W, 15<br>+ 90 W, 30-45   | 45-60                 |
| Gans, gefüllt    | 3 kg    | Rost        | 2       | 220-230           | 180 W, 20<br>+ 90 W, 50-60   | 70-80                 |
|                  | 4 kg    |             | 2       | 200-220           | 180 W, 25<br>+ 90 W, 70-85   | 95-110                |
| Babypute gefüllt | 3 kg    | Rost        | 2       | 200-210           | 180 W, 65-75                 | 65-75                 |
| Putenkeulen      | à 800 g | Grillblech* | 2       | 220-230           | 360 W, 20<br>+ 90 W, 35-45   | 55-65                 |

\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalfanne.

| Fisch                                |         | Höhe        | Heizart | Temp. °C,<br>Grill | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min. | Gesamt-<br>dauer Min. |
|--------------------------------------|---------|-------------|---------|--------------------|------------------------------|-----------------------|
| Fisch, gebrillt                      | à 300 g | Grillblech* | 3       | Stufe 3            | 180 W, 12-15                 | 12-15                 |
|                                      | 1 kg    |             | 2       | Stufe 2            | 360 W, 25-30                 | 25-30                 |
|                                      | 1,5 kg  |             | 2       | 190                | 360 W, 30-35                 | 30-35                 |
| Forellen, blau                       | 300 g   | geschlossen | 2       | -                  | -                            | 600 W, 5-7            |
| Fisch, tiefgekühlt                   | 400 g   | geschlossen | 2       | -                  | -                            | 600 W, 10-12          |
| Fisch in Scheiben<br>z. B. Koteletts |         | Grillblech* | 4       | Stufe 3            | 180 W, 15-18                 | 15-18                 |

\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalfanne.

## **Tipps zum Braten und Grillen**

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

**Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.**

**Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.**

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.**

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.**

**Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.**

**Sie haben die Mikrowelle zugeschaltet. Der Braten ist nicht durch.**

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächst-niedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe".

Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

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.

Schalten Sie beim nächsten Mal von Anfang an die Mikrowelle zu. Wenn Sie die Backofentür öffnen, müssen Sie danach die Mikrowelle erneut starten. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

# Sanftgaren

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

## Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. eine Servierplatte aus Porzellan.

## So gehen Sie vor

1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze wählen und mit dem Temperaturwähler 90 °C einstellen.  
Den Backofen vorheizen und dabei eine Platte auf dem Rost in Höhe 2 mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort auf die vorgewärmte Platte geben.
3. Die Platte mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und nachgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Nachgartemperatur von 90 °C ideal.

## Hinweise zum Sanftgaren

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch.
- Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange an.
- Decken Sie das Fleisch beim Nachgaren im Backofen nicht ab.
- Auch größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

## Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

|  | Anbraten auf der Kochstelle (Minuten) | Nachgaren im Backofen (Minuten) |
|--|---------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Kleine Fleischstücke</b>              |                                       |                                 |
| Würfel oder Streifen                     | rundherum 1-2                         | 20-30                           |
| kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons | pro Seite 1-2                         | 35-50                           |
| <b>Mittlere Fleischstücke</b>            |                                       |                                 |
| ganzes Filet (400-800 g)                 | rundherum 4-5                         | 75-120                          |
| Lammrücken (ca. 450 g)                   | pro Seite 2-3                         | 50-60                           |
| doppeltes Kotelett                       | rundherum 7-9                         | 100-120                         |
| <b>Große Fleischstücke</b>               |                                       |                                 |
| ganzes Filet (ab 900 g)                  | rundherum 6-8                         | 120-150                         |
| Braten (600 g-1 kg)                      | rundherum 8-10                        | 120-150                         |
| Braten (1,1-2 kg)                        | rundherum 8-10                        | 180-270                         |

## Tipps zum Sanftgaren

**Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.**

**Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten.**

Wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren den Temperaturwähler auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm gehalten werden.

# Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.

Nudelaufau, Kartoffelgratin und Strudel können auch direkt in der Universalpfanne gegart werden.

| Gericht  | Geschirr                                   | Höhe   | Heiz-art   | Temp. °C, Grill    | Mikrowelle, W Dauer, Min.                                  | Gesamt-dauer Min. |
|--|--|--------|--|--------------------|--|-------------------|
| Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)                | Auflaufform                                | 2      | <input checked="" type="checkbox"/>  | 170-190            | 180 W, 25-30   | 25-30             |
| Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufau)    | Auflaufform 1 kg<br>Universalpfanne 1,5 kg | 2<br>3 | <input checked="" type="checkbox"/><br><input checked="" type="checkbox"/> | 210-230<br>210-230 | 360 W, 15-25<br>600 W, 10-15                               | 15-25<br>10-15    |
| Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelgratin) | Auflaufform 1 kg<br>Universalpfanne 1,5 kg | 2      | <input checked="" type="checkbox"/>  | 210-220<br>200-210 | 600 W, 12<br>+ 180 W, 10-15<br>600 W, 12<br>+ 180 W, 15-20 | 22-27<br>27-32    |
| Strudel, süß   | Auflaufform oder Universalpfanne           | 2      | <input checked="" type="checkbox"/>  | 190-200            | 180 W, 25-30   | 25-30             |
| Toast bräunen<br>4 Stück<br>12 Stück                       | Rost                                       | 5<br>5 | <input type="checkbox"/><br><input checked="" type="checkbox"/>            | Stufe 3<br>Stufe 3 | –<br>–   | 6-7<br>4-5        |
| Toast überbacken<br>4 Stück<br>12 Stück                    | Rost oder Grillblech**                     | 4<br>4 | <input type="checkbox"/><br><input checked="" type="checkbox"/>            | Stufe 3<br>Stufe 3 | –<br>–   | 7-10<br>5-8       |

\* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

\*\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

# Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefkühlgerichte aus der Aluverpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben, z. B. einen Suppenteller, eine Auflaufform aus Glas oder Keramik.

| Gericht        |             | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Mikrowelle, W<br>Dauer, Min. | Gesamtdauer,<br>Min. |
|----------------|-------------|------|---------|---------------|------------------------------|----------------------|
| Pommes frites  | Grillblech* | 3    | ■       | 240-260       | -                            | 25-30                |
| Pizza          | Grillblech* | 2    | ■       | 210-220       | 360 W, 10-12                 | 10-12                |
| Pizza-Baguette | Rost        | 4    | ■       | 220-230       | 180 W, 12-14                 | 12-14                |

\* Das Grillblech immer in die Universalpfanne legen.

**Hinweis:** Die Universalpfanne kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

# Besondere Gerichte

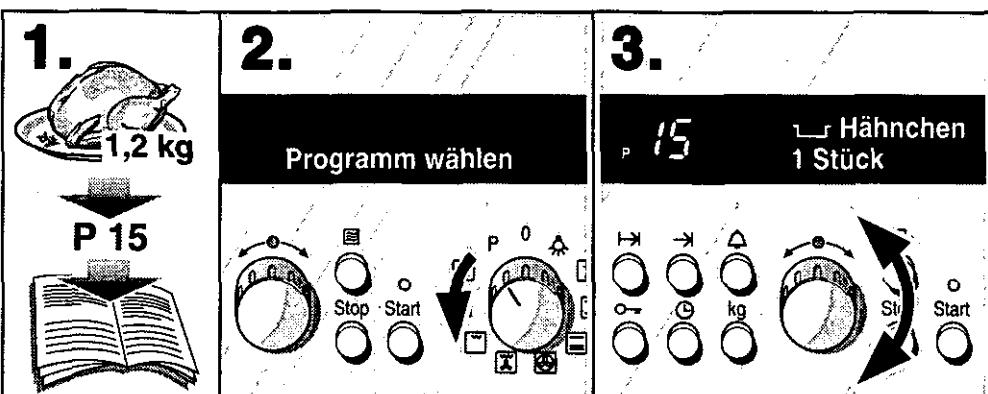
Mit diesem Herd können Sie Temperaturen von 30 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Jogurt mit 38 bis 40 °C genau so gut wie eine kross gebackene Pizza bei 280 bis 300 °C. Probieren Sie es doch aus.

| Geschirr   | Höhe            | Heizart | Temperatur °C   | Dauer, Minuten          |
|--|-----------------|---------|-----------------|-------------------------|
| Jogurt aus 1 Liter Milch   | Tassen auf Rost | 1       | 38 - 40         | 6 - 8 Std.              |
| Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 35 °C abkühlen. 1-2 EL Jogurt einrühren und in Tassen umfüllen.<br>Backofen 5 Minuten auf 60 °C vorheizen. Die Tassen abgedeckt auf den Rost in Höhe 1 stellen und wie angegeben zubereiten. |                 |         |                 |                         |
| Pizza*, Flammkuchen*   | Pizzaform       | 1       | 300             | 7 - 12 Min.             |
| (dünn belegter Hefeteig), vorheizen  | Universalpfanne | 3       | 300             | 7 - 12 Min.             |
| Fleisch im Brotteig*   | Universalpfanne | 2       | 170 - 190       | 110 - 120 Min.          |
| Vorheizen auf 280-300 °C<br><br>750 g bis 1 kg Fleisch und genau soviel Brotteig.  |                 |         |                 |                         |
| 2 kg Fisch im Ganzen, z. B. frischer Lachs   | Grillblech**    | 2       | 280 - 300<br>95 | 10 Min.<br>50 - 60 Min. |
| Den vorbereiteten Fisch auf das Grillblech legen. Den Backofen auf 280-300 °C vorheizen. Den Fisch 10 Minuten bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.  |                 |         |                 |                         |
| * Backpapier nur verwenden, wenn es für diese Temperaturen geeignet ist.<br>** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.  |                 |         |                 |                         |

Die Backofenbeleuchtung schaltet bei 20 °C zum Auftauen von empfindlichen Gerichten automatisch ein. Im Bereich 30 bis 60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

# Die Programmautomatik

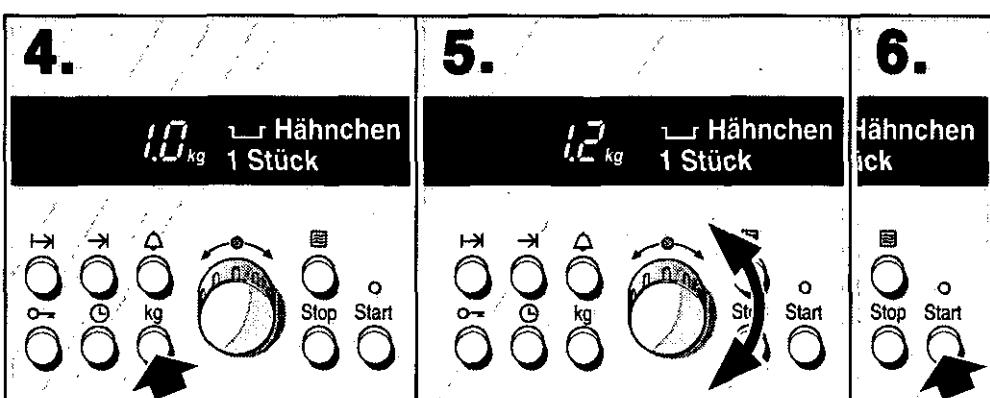
So stellen Sie ein:



1. Das passende Programm aus der Brattabellen auswählen.

2. Funktionswähler auf "P" stellen.

3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Programm-Nummer einstellen.  
Drehknopf nach rechts drehen: Die Programm-Nummern erscheinen aufsteigend ab 01.  
Drehknopf nach links drehen: "Memory" erscheint, dann die Programm-Nummern absteigend.



4. Taste Gewicht "kg" drücken. Der Vorschlagswert erscheint.

5. Mit dem Drehknopf das Gewicht Ihres Gerichtes einstellen.  
Nach einigen Sekunden läuft die Dauer sichtbar in der Anzeige ab.

6. Taste Start drücken.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken. In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit" oder "Auftauen fertig". Schalten Sie den Funktionswähler aus.

**Löschen:**

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

**Hinweise:**

- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das eingestellte Programm noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer  . Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- Wollen Sie zwischendurch die eingegebenen Programm-Nummer oder das Gewicht abfragen, drücken Sie die Taste kg. Die gewünschte Information wird für einige Sekunden angezeigt.
- Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, wird die Programmatomatik unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start.

**...wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll**

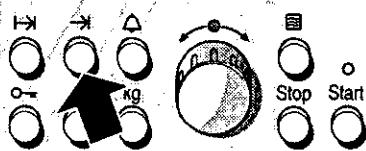
Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch. Tiefgefrorene Gerichte können in der Wartezeit auftauen.

**Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen. Ungekühlt sind Fleisch und Fisch leicht verderblich.**

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben und dann gleich weiter wie in Punkt 7 bis 9.

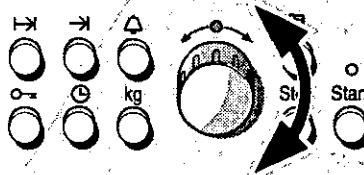
**7.**

10<sup>h</sup> 30 min  
Ende einstellen



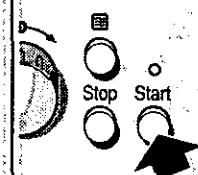
**8.**

12<sup>h</sup> 00 min  
Ende Hähnchen  
1 Stück



**9.**

Hähnchen  
Stück



**7.** Taste Ende → drücken.

Die Endezeit wird angezeigt. Jetzt können Sie eine spätere Endezeit einstellen.

**8.** Mit dem Drehknopf die neue Endezeit einstellen.

**9.** Taste Start drücken.

Die Programmautomatik schaltet automatisch ein und aus. In der Uhranzeige steht die Endezeit bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig löschen, wenn Sie die Taste Stop drücken. In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit". Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

- Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende → drücken.

#### Programm löschen:

#### Hinweis:

### Wie lange dauert das Gericht?

Wenn Sie vorher wissen wollen, wie lange Ihr Gericht dauert, müssen Sie einstellen wie in Punkt **1 bis 5** beschrieben. In der Uhranzeige erscheint anschließend die Garzeit. Sie können das Programm abbrechen, indem Sie den Funktionswähler ausschalten.

## Auftauprogramme

Mit Hilfe der Mikrowelle werden tiefgefrorene Lebensmittel schnell aufgetaut.

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmatomatk.

Verwenden Sie ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller.

Legen Sie das Lebensmittel auf den Teller und breiten Sie es möglichst flach aus. Stellen Sie den Teller offen auf den Rost in Höhe 2.

Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10-20 Minuten nachtauen.

| geeignet ist |  | Programm-Nummer | Gewichtsbereich |
|--------------|--|-----------------|-----------------|
| Fleisch      | Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Hackfleisch | 1               | 0,5-2,0 kg      |
| Hähnchen     | ganze Hähnchen, Hähnchenkeulen                         | 2               | 0,8-3,0 kg      |
| Fisch        | Filets, ganzer Fisch                                   | 3               | 0,2-1,0 kg      |
| Gemüse       | alle tiefgefrorenen Gemüse                             | 4               | 0,2-1,0 kg      |
| Beeren       | alle tiefgefrorenen Beeren                             | 5               | 0,2-1,0 kg      |
| Kuchen       | Rührkuchen, Hefeteigbäck, Kuchen ohne Sahnegarnitur    | 6               | 0,1-1,5 kg      |
| Brot         | Brötchen, Brot   | 7               | 0,2-1,5 kg      |

## Garprogramme

Mit Hilfe der Mikrowelle werden Ihre Gerichte schnell und problemlos gegart.

Verwenden Sie ein mikrowellengeeignetes Geschirr mit Deckel, z.B. aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan. Das Geschirr sollte so groß sein, dass das Gericht möglichst flach ausgebreitet werden kann. Für Reis sollten Sie ein hohes Gefäß benutzen, da Getreide beim Garen stark schäumt.

Wiegen Sie das Lebensmittel ab und geben Sie es in das Geschirr. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmatomatk.

In der Tabelle sehen Sie, bei welchen Gerichten Sie Flüssigkeit zugeben müssen.

Legen Sie den Deckel auf und stellen Sie das Gericht auf den Rost in Höhe 2.

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

| Gerichte frisch  | geeignet ist   | Programm-Nummer | Gewichtsbereich | Flüssigkeit zugeben |
|------------------|--|-----------------|-----------------|---------------------|
| Gemüse, frisch   | Paprika, Fenchel, Möhren, Porree, Blumenkohl, Weißkohl, Auberginen, Zucchini | 8               | 0,2-1,0 kg      | pro 100g 1EL        |
| Gemüse, gefroren | Bohnen, Erbsen, Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Porree              | 9               | 0,2-1,0 kg      | nein                |
| Kartoffeln       | Salzkartoffeln   | 10              | 0,2-1,0 kg      | pro 100g 1EL        |
| Reis*            | Parboiled, Patna<br>kein Natur- oder Wildreis                                | 11              | 0,2-1,0 kg      | *                   |
| Fisch, gefroren  | ganzer Fisch, Filets   | 12              | 0,2-1,0 kg      | nein                |

\* Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben und das Gesamtgewicht einstellen.

## Quick-Programme

Mit Hilfe der Mikrowelle können Sie schnell einen knusprigen Braten oder auch eine Pizza zubereiten. Verwenden Sie für die Quickprogramme ein offenes Geschirr. Schieben Sie das Geschirr immer in den kalten Backofen.

Wiegen Sie das frische oder vollständig aufgetaut Fleisch oder Geflügel ab. Bei Pizza nehmen Sie das angegebene Gewicht auf der Verpackung. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik.

## Fleisch

Verwenden Sie ein hohes Geschirr; das hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist, z.B. hitzebeständiges Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. zwei Dritteln bedecken.

Würzen Sie den Braten und legen Sie ihn in das Geschirr. Geben Sie kein Gemüse und keine Flüssigkeit zu, sonst wird der Braten nicht ausreichend gegart. Für Braten mit Gemüse wählen Sie ein entsprechendes Bratprogramm.

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost in Höhe 2.

Nach zwei Dritteln der Garzeit ertönt ein Wendesignal. Sie können den Braten jetzt wenden.

Nach der Garzeit sollte der Braten noch 5-10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen.

## Geflügel

Geflügel garen Sie am besten direkt auf dem Rost. Damit der Bratsaft aufgefangen wird, schieben Sie die Universalpfanne mit Grillblech in Höhe 1 ein.

Wenn Sie mehrere Hähnchen gleichzeitig zubereiten möchten sollten sie etwa gleich groß sein. Stellen Sie das Gewicht des größten Hähnchens ein.

Bei gefülltem Geflügel benötigen Sie das Gesamtgewicht mit Füllung.

Das Geflügel können Sie nach dem Garen sofort servieren.

## Pizza, tiefgeföhlt

Geben Sie ein Backpapier auf den Rost und legen Sie die tiefgefrorene Pizza darauf.

Schieben Sie den Rost in Höhe 2 in den Backofen.

| Gerichte frisch  | geeignet ist                             | Programm-Nummer | Gewichtsbe-reich | Flüssigkeit zugeben |
|------------------|--|-----------------|------------------|---------------------|
| Roastbeef        | Roastbeef                                | 13              | 0,1-2,0 kg       | nein                |
| Schweinebraten   | Nacken, Kamm, Hals, Rollbraten, Schulter | 14              | 0,5-3,0 kg       | nein                |
| Hähnchen 1 Stück |  | 15              | 0,8-1,5 kg       | nein                |
| Hähnchen 2 Stück | etwa gleich groß                         | 16              | 0,8-1,5 kg       | nein                |
| Hähnchen 3 Stück | etwa gleich groß                         | 17              | 0,8-1,5 kg       | nein                |
| Hähnchen 4 Stück | etwa gleich groß                         | 18              | 0,8-1,5 kg       | nein                |
| Ente 1 Stück     |  | 19              | 1,2-3,0 kg       | nein                |
| Ente 2 Stück     | etwa gleich groß                         | 20              | 1,2-3,0 kg       | nein                |

| <b>Gerichte frisch</b> | <b>geeignet ist</b>                     | <b>Programm-Nummer</b> | <b>Gewichtsbe-reich</b> | <b>Flüssigkeit zugeben</b> |
|------------------------|---|------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Geflügel, gefüllt      | Ente, Gans                              | 21                     | 1,2-4,0 kg              | nein                       |
| Kalbsbraten            | Rollbraten oder Schulter, nicht gefüllt | 22                     | 0,5-2,0 kg              | nein                       |
| Lammkeule              | Keule ohne Knochen                      | 23                     | 0,5-2,5 kg              | nein                       |
| Lammkeule, rosa        | Keule ohne Knochen                      | 24                     | 0,5-2,5 kg              | nein                       |
| Pizza, tiefgekühlt     |   | 25                     | 0,2-0,5 kg              | nein                       |

## **Bratprogramme**

### **Braten im geschlossenen Geschirr**

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Mit den Bratprogrammen gelingen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Bießen und der Backofen bleibt sauber.

Bei den Bratprogrammen wird keine Mikrowelle eingeschaltet.

### **Das sollten Sie zum Geschirr wissen**

Die Bratprogramme sind nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie deshalb immer ein Bratgeschirr mit gut schließendem Deckel.

#### **Geeignet ist**

hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C). Benutzen Sie Glas- bzw. Glaskeramikgeschirr. Wenn Sie einen Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, geben Sie mehr Flüssigkeit zu. Das Gericht bräunt stärker.

Beachten Sie bitte die Hinweise des Geschirrherrstellers.

Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen. Deshalb sollte der Abstand zwischen Fleisch und Deckel mind. 3 cm betragen.

Das Geschirr sollte so groß sein, dass das Fleisch den Boden zu etwa zwei Dritteln bedeckt. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

### **Nicht geeignet ist**

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen.

### **Fleisch**

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmatomatis.

In der Bratabelle sehen Sie, ob für Ihr Gericht Flüssigkeit zugegeben werden muss. Wenn ja, gießen Sie soviel Flüssigkeit, z. B. Brühe oder Wein in das leere Geschirr, dass der Boden bedeckt ist.

Würzen Sie das Fleisch und legen Sie es in das Geschirr.

Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

### **Fisch**

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.

Wiegen Sie den Fisch ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmatomatis.

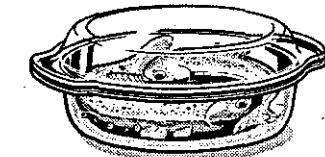
Säubern, säuern und salzen Sie den Fisch wie gewohnt.

Gedünsteter Fisch: Gießen Sie ca. ½ cm hoch Flüssigkeit z. B. Wein und Zitronensaft in das Geschirr.  
Gebratener Fisch: Wenden Sie den vorbereiteten Fisch in Mehl und bestreichen Sie ihn mit zerlassener Butter.

Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

#### **Hinweis:**

Der Fisch gelingt am besten, wenn er in "Schwimmstellung" im Geschirr liegt.



### **Eintopf**

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke. Geflügel müssen Sie nur grob zerteilen.

Geben Sie die gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch.

Zum Beispiel bei 0,5 kg Fleisch können Sie zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse zufügen.

Wiegen Sie das Fleisch, bei vegetarischen Eintöpfen das Gemüse ab. Sie brauchen die Gewichtsangabe zum Einstellen der Programmautomatik.

Gießen Sie etwa ein achtel bis ein viertel Liter Flüssigkeit zu.

Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

| Gerichte<br>frisch       | geeignet ist  | Programm-<br>Nummer | Gewichts-<br>bereich | Flüssigkeit<br>zugeben |
|--------------------------|---|---------------------|----------------------|------------------------|
| Rinderbraten             | Hochrippe, Bug, Schale,<br>Sauerbraten                      | 26                  | 0,5-3,0 kg           | ja                     |
| Roastbeef                | Roastbeef, Hochrippe  | 27                  | 0,5-2,5 kg           | nein                   |
| Roastbeef, englisch      | Roastbeef, Hochrippe  | 28                  | 0,5-2,5 kg           | nein                   |
| Schweinebraten           | Kamm, Nacken, Hals, Schale,<br>Nuss, Rollbraten             | 29                  | 0,5-3,0 kg           | ja                     |
| Krustenbraten            | Schulter mit Schwarze, Bauch                                | 30                  | 0,5-2,5 kg           | nein                   |
| Kalbsbraten              | Schulter, Haxe, Kugel, Ober-<br>schale, gefüllte Kalbsbrust | 31                  | 0,5-2,5 kg           | ja                     |
| Lammkeule                | Keule ohne Knochen  | 32                  | 0,5-2,5 kg           | ja                     |
| Lammkeule, rosa          | Keule ohne Knochen  | 33                  | 0,5-2,5 kg           | nein                   |
| Geflügel                 | Hähnchen, Ente, Gans, Babypute                              | 34                  | 0,5-2,5 kg           | nein                   |
| Geflügelkeulen           | Hähnchen-, Puten-, Enten-,<br>Gänsekeulen                   | 35                  | 0,3-1,5 kg           | nein                   |
| Putenbrust               | Putenbrust, -rollbraten                                     | 36                  | 0,5-2,5 kg           | ja                     |
| Hammel, Hirsch           | Schulter, Halsgrat, Brust                                   | 37                  | 0,5-2,5 kg           | ja                     |
| Kasseler, Reh, Kleinwild | Rehkeule, Hasenkeule  | 38                  | 0,5-3,0 kg           | ja                     |
| Hackbraten               | Falscher Hase   | 39                  | 0,3-3,0 kg           | nein                   |
| Eintöpfe                 | Rouladen, Pichelsteiner,<br>Szegediner Gulasch              | 40                  | 0,3-3,0 kg           | ja                     |

| <b>Gerichte<br/>frisch</b> | <b>geeignet ist</b>                       | <b>Programm-<br/>Nummer</b> | <b>Gewichts-<br/>bereich</b> | <b>Flüssigkeit<br/>zugeben</b> |
|----------------------------|---|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Fisch, gedünstet           | Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau | 41                          | 0,3-1,5 kg                   | ja                             |
| Fisch, gebraten            | Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau | 42                          | 0,5-1,5 kg                   | nein                           |

| <b>Gerichte<br/>gefroren</b> | <b>geeignet ist</b>                                     | <b>Programm-<br/>Nummer</b> | <b>Gewichts-<br/>bereich</b> | <b>Flüssigkeit<br/>zugeben</b> |
|------------------------------|---|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Rinderbraten                 | Hochrippe, Bug, Schale                                  | 43                          | 0,5-2,0 kg                   | ja                             |
| Roastbeef                    | Roastbeef, Hochrippe                                    | 44                          | 0,5-2,0 kg                   | nein                           |
| Schweinebraten               | Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten            | 45                          | 0,5-2,0 kg                   | ja                             |
| Kalbsbraten                  | Schulter, Haxe, Kugel, Ober-schale, gefüllte Kalbsbrust | 46                          | 0,5-2,0 kg                   | ja                             |
| Lammkeule                    | Keule ohne Knochen                                      | 47                          | 0,5-2,0 kg                   | ja                             |
| Lammkeule, rosa              | Keule ohne Knochen                                      | 48                          | 0,5-2,5 kg                   | nein                           |
| Geflügelkeulen               | Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen                  | 49                          | 0,3-1,5 kg                   | nein                           |
| Hammel, Hirsch               | Schulter, Halsgrat, Brust                               | 50                          | 0,5-2,0 kg                   | ja                             |
| Reh, Kleinwild               | Rehkeule, Hasenkeule                                    | 51                          | 0,5-2,0 kg                   | ja                             |

**Welches Gewicht stellen Sie ein?**

| <b>Gerichte</b>             | <b>Eingabe</b>               |
|-----------------------------|------------------------------|
| Braten und Geflügel         | Fleischgewicht               |
| Hackbraten                  | Gesamtgewicht                |
| Eintöpfe:                   |                              |
| - vegetarisch (Gemüsesuppe) | Gemüsegewicht                |
| - mit Fleisch               | Fleischgewicht               |
| Geflügelkeulen              | Gewicht der schwersten Keule |
| Fisch                       | gesamtes Fischgewicht        |

## **Tipps zur Pro- grammautomatik**

**Das Lebensmittel ist nicht  
vollständig aufgetaut.**

Die Auftauprogramme sind bewusst so ausgelegt, damit Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen gut weiterverarbeiten können.

**Ihr Braten/Getflügel liegt  
nicht im angegebenen Ge-  
wichtsbereich.**

Der Gewichtsbereich wurde eingeschränkt, da für sehr große Braten häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich ist. Bereiten Sie große Stücke mit Ober- und Unterhitze oder Umluftgrillen zu.

**Der Schmorbraten sieht gut  
aus, aber die Soße ist zu  
dunkel.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratge-  
schirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

**Der Schmorbraten sieht gut  
aus, aber die Soße ist zu  
hell und wässrig.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratge-  
schirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

**Der Braten ist von oben zu  
trocken.**

Verwenden Sie Geschirr mit gut schließendem  
Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn  
Sie es mit Speckstreifen belegen.

**Sie wollen mehrere Hähn-  
chen- bzw. Geflügelkeulen  
gleichzeitig schmoren oder  
braten.**

Dazu eignen sich nur etwa gleich große Keulen.  
Stellen Sie das Gewicht der schwereren Keule ein.  
Wollen Sie z. B. 2 Putenkeulen mit 1,4 kg und 1,5 kg  
braten, stellen Sie 1,5 kg ein.

**Sie wollen gefülltes  
Geflügel zubereiten.**

Für die Programmautomatik eignet sich nur unge-  
fülltes Geflügel. Gefülltes Geflügel gelingt am besten  
offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für  
Geflügel nach.

**Der Eintopf sieht gut aus,  
aber das Fleisch ist zu  
wenig gebräunt.**

Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an  
den Rand des Geschirrs und füllen Sie das Gemüse in  
die Mitte.

**Das Gemüse im Eintopf ist  
zu hart.**

Normalerweise stellen Sie bei Eintopf das Fleisch-  
gewicht ein. Dann ist das Gemüse knackig. Wenn Sie  
das Gemüse etwas weicher wollen, stellen Sie beim  
nächsten Mal das Gewicht von Gemüse und Fleisch  
zusammen ein.

**Sie wollen Ihren Edelstahlbräter verwenden.**

Edelstahlgeschirr ist für die Bratprogramme und auch dafür nur eingeschränkt geeignet, da die glänzende Oberfläche die Wärmestrahlung stark reflektiert. Das Schmorgericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie den Edelstahlbräter verwenden, sollten Sie nach Programmende den Deckel abnehmen und das Fleisch mit Grillstufe 3  noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

**Während des Bratens riecht es brenzig, aber der Braten sieht gut aus.**

Der Deckel Ihres Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist beim Braten aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen gut schließenden Deckel und achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

**Sie wollen mehrere ganze Fische gleichzeitig dünsten oder braten.**

Dazu eignen sich nur etwa gleich große Fische. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Wollen Sie z. B. zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg braten, dann stellen Sie 1,1 kg ein.

**Sie wollen einen vegetarischen Eintopf zubereiten.**

Für die Zubereitung von Gemüsesuppen mit der Programmatomatischen Einstellung eignen sich nur feste Gemüse wie z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse von oben nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

**Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.**

Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Ein Verschieben des Programmstarts auf einen späteren Zeitpunkt ist nicht möglich. Das vorbereitete Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

**Das gegarte Gemüse ist nicht weich genug, es hat noch Biss.**

Wie gar Ihr Gemüse wird, richtet sich nach der Stückgröße. Wenn Sie das Gemüse weicher mögen, schneiden Sie es am besten in kleinere Stücke.

# Memory

Mit Memory können Sie Heizarten, Temperaturen und Garzeiten für ein Gericht abspeichern und jederzeit wieder aufrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

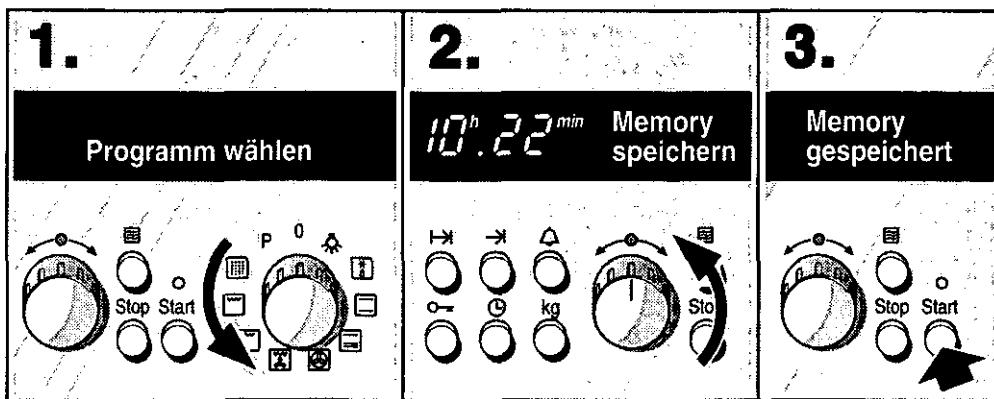
Drei verschiedene Einstellungen sind möglich.

Um Memory zu speichern, haben Sie zwei Möglichkeiten.

- Z.B. ein kompliziertes Gericht ist Ihnen gut gelungen. Alle Einstellungen, die Sie während des Garens vorgenommen haben, können Sie gleich danach speichern.
- Sie können die Einstellungen z.B. für Ihr Lieblingsgericht programmieren.

## Einstellung speichern

Sie wollen die Einstellungen für das zuletzt zubereitete Gericht speichern.



1. Funktionswähler auf "P" stellen.

2. Drehknopf nach links drehen, bis "Memory speichern" erscheint.

3. Taste Start drücken.  
Zur Bestätigung erscheint  
"Memory gespeichert".

Falls Sie mehr als drei Einstellungen vorgenommen haben, und der Speicherplatz nicht ausreicht, erscheint in der Anzeige "Memory nicht möglich".

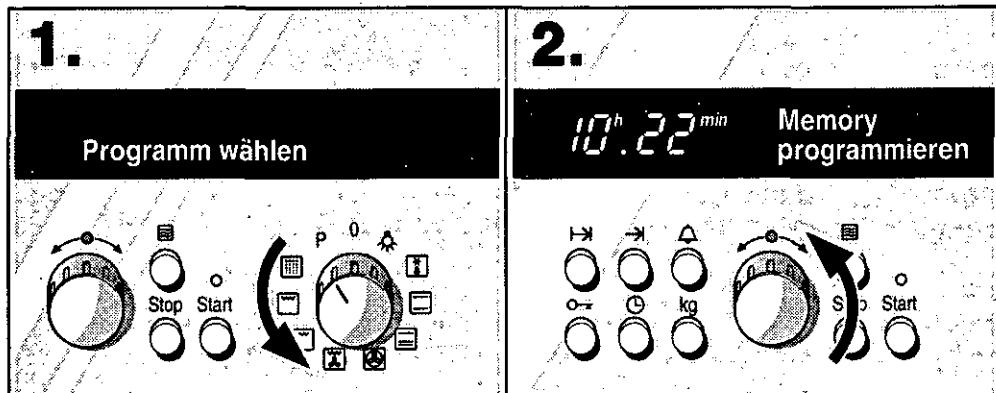
Wenn alle Einstellungen gespeichert sind, schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Löschen:

Wenn Sie ein anderes Gericht speichern, werden die alten Einstellungen automatisch überschrieben.

## Einstellung programmieren

Sie möchten die Einstellungen z.B. für Ihr Lieblingsgericht programmieren. Stellen Sie die Heizarten, Temperaturen und die jeweilige Dauer dazu ein. Der Backofen heizt nicht.

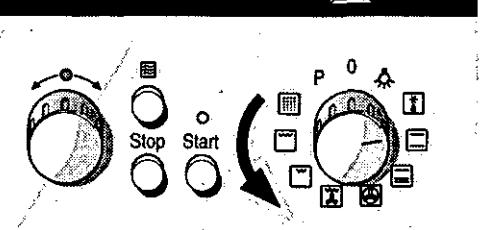
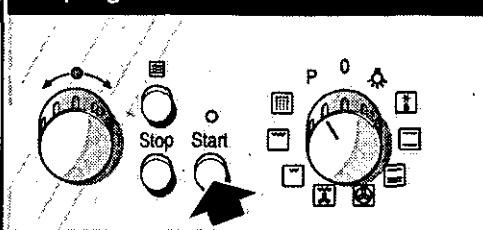


1. Funktionswähler auf "P" stellen.

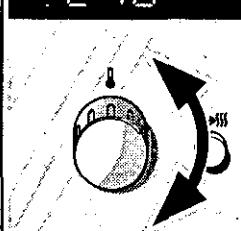
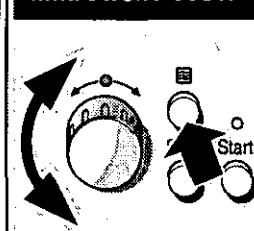
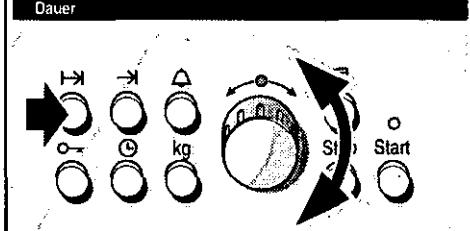
2. Drehknopf nach links drehen bis "Memory programmieren" erscheint.

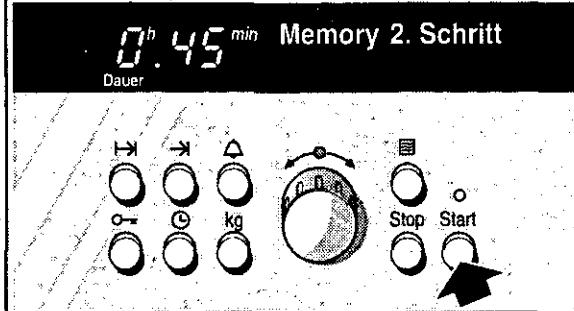
**3.**Memory 1. Schritt  
programmieren**4.**

## Memory 1. Schritt

**3.** Taste Start drücken.Jetzt können Sie den "1. Schritt" programmieren.  
Das heißt, Sie geben die erste Heizart, Temperatur, evtl. Mikrowellen-Leistung und Dauer ein.**5.**

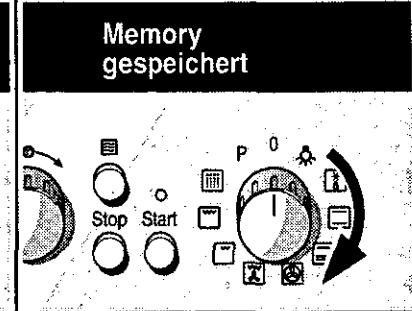
2 10 °C

**6.**Memory 1. Schritt  
Mikrowelle 600W**7.**0<sup>h</sup> 45<sup>min</sup> Memory 1. Schritt  
Dauer**5.** Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.**6.** Geben Sie jetzt evtl. eine Mikrowellen-Leistung dazu.  
Taste Mikrowelle drücken und mit dem Drehknopf die gewünschte Leistung einstellen.**7.** Taste Dauer → drücken und mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.

**8.**

### 8.Taste Start drücken.

Damit speichern Sie den "1. Schritt". Ein "2. Schritt" wird angeboten. (Stellen Sie ein wie in Punkt 4 bis 8). Sie können insgesamt drei Schritte einstellen und speichern. "Memory voll" sagt Ihnen, dass keine Einstellungen mehr gespeichert werden können.

**9.**

### 9.Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler aus. In der Klartext-Anzeige wird bestätigt "Memory gespeichert".

#### Löschen:

Wenn Sie neu programmieren, werden die alten Einstellungen automatisch überschrieben.

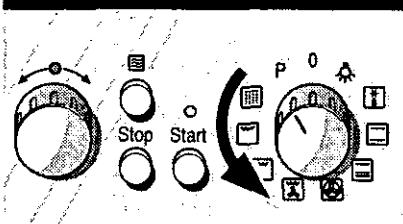
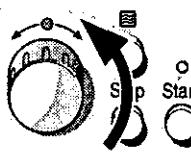
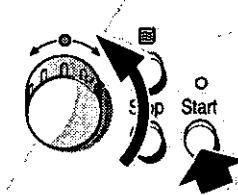
#### Hinweis:

Wenn Sie den Funktionswähler während des Programmierens auf "0" drehen, wird Memory abgebrochen.

## Memory starten

Die programmierten oder gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie ganz einfach abrufen.

Schieben Sie das Gericht in den Backofen.

**1.****Programm wählen****2.****Memory starten****3.****Memory Betrieb****1. Funktionswähler auf "P" stellen.****2. Drehknopf nach links drehen, bis "Memory starten" erscheint.****3. Taste Start drücken.  
Nach einigen Sekunden startet der Backofen.**

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit". Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

**Löschen:**

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

**Hinweise:**

- Sie wollen wissen, welche Memory-Einstellungen gespeichert sind: Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** und **2**. Mit der Taste Dauer  $\rightarrow\!\!\!$  können Sie alle Einstellungen abrufen. Nach der letzten Einstellung erscheint "Memory starten" in der Klartext-Anzeige.
- Auch bei Memory können Sie den Backofen automatisch ein- und ausschalten lassen. Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** und **2**. Drücken Sie die Taste Ende  $\rightarrow\!\!\!$ . Stellen Sie mit den Drehknopf die neue Endzeit ein. Drücken Sie dann erst die Taste Start.
- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Wenn Sie die Taste Dauer  $\rightarrow\!\!\!$  drücken, erscheint die restliche Dauer für Memory einige Sekunden lang in der Anzeige.

# Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

|  | Zubehör | Höhe | Heizart   | Temperatur °C |
|--|---------|------|---|---------------|
| <b>Empfindliches Gefriergut</b><br>z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte | Rost    | 2    |  | 20 °C         |
| <b>Sonstige Tiefkühlprodukte*</b><br>Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck   | Rost    | 2    |  | 50 °C         |

\* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

# Dörren

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

| Lebensmittel        | Höhe | Heizart   | Temperatur °C | Dauer, Stunden |
|---------------------|------|---|---------------|----------------|
| 600 g Apfelringe    | 2+4  |  | 50-80         | ca. 5          |
| 800 g Birnenspalten | 2+4  |  | 50-80         | ca. 8          |

| Lebensmittel                    | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer, Stunden |
|---------------------------------|------|---------|---------------|----------------|
| 1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen | 2+4  |         | 50-80         | ca. 10         |
| 200 g Küchenkräuter geputzt     | 2+4  |         | 50-60         | ca. 3          |

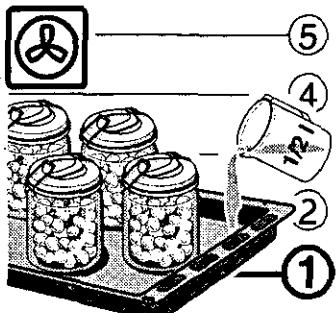
**Hinweis:** Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörnte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

# Einkochen

## Vorbereiten

- Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.  
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.
- Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.
- Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

## So stellen Sie ein



1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf 2 stellen.
5. Temperaturwähler auf 140 bis 150 °C stellen.
6. Starttaste drücken.

## Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 30 bis 40 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler zurück auf 30 °C.

Nach 25 bis 35 Minuten sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt. Schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

### Obst in Einliter-Gläsern

### vom Perlen an

|   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren              | zurückschalten | ca. 25 Minuten |
| Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren | zurückschalten | ca. 30 Minuten |
| Apfelmus, Birnen, Pflaumen                    | zurückschalten | ca. 35 Minuten |

## Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler zunächst auf etwa 120 bis 140 °C, danach auf 30 °C zurück.

### Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern

### vom Perlen an 120-140 °C

### danach 30 °C

|           |                |                |
|-----------|----------------|----------------|
| Gurken    | -              | ca. 25 Minuten |
| Rote Bete | ca. 30 Minuten | ca. 30 Minuten |
| Rosenkohl | ca. 40 Minuten | ca. 30 Minuten |

| Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern | vom Perlen an 120-140 °C | danach 30 °C   |
|---|--------------------------|----------------|
| Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl                 | ca. 50 Minuten           | ca. 30 Minuten |
| Erbsen                                    | ca. 60 Minuten           | ca. 30 Minuten |

## Gläser herausnehmen

Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

## Einkochen mit Mikrowelle

Kleine Mengen Obst können Sie einfach und schnell mit der Mikrowelle einkochen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst. Vermengen Sie das zerkleinerte Obst mit Zucker. Geben Sie es in einem großen, mikrowellengeeigneten Gefäß auf den Rost in Höhe 2.

Schäumen Sie das Obst mit 600 W auf. Rühren Sie dabei mehrmals um. Füllen Sie die Konfitüre sofort in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss.

Die Konfitüre ist nur begrenzt haltbar.

## Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

---

## **Gerät außen**

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

### **Geräte mit Aluminium-Front**

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher. Säubern Sie die Alu-Fläche mit einem trockenen Tuch.

---

## **Zubehör**

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Speisereste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

Die Grillblechteile können Sie in der Universalpfanne einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.

Bei der automatischen Selbstreinigung kann die Universalpfanne mit Grillblech oder ein Backblech mitge reinigt werden.

## Automatische Selbstreinigung

Dabei wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt.

Sie können unter drei Reinigungs-Stufen auswählen.

| Stufe | Reinigungsgrad | Dauer          |
|-------|----------------|----------------|
| 3     | intensiv       | ca. 2 Stunden  |
| 2     | mittel         | ca. 1½ Stunden |
| 1     | leicht         | ca. 1 Stunde   |

### Das sollten Sie wissen:

- Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 250 °C automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn die Temperatur nach der Reinigung unter 300 °C abgesunken ist.
- Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, während die Selbstreinigung läuft. Die Reinigung könnte unterbrochen werden.
- Der Herd wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderfront frei bleibt.
- Die Backofenlampe bleibt bei der Selbstreinigung ausgeschaltet.
- Wenn das Symbol für die Selbstreinigung blinks, ist möglicherweise die Backofentür nicht richtig geschlossen. Die Selbstreinigung läuft nicht weiter. Schließen Sie die Backofentür.

### Zubehör

Sie können entweder die Universalpfanne mit Grillblech oder ein Backblech in Höhe 2 einschieben und mitreinigen.

Der Rost ist für die Selbstreinigung ungeeignet.

### Achtung!

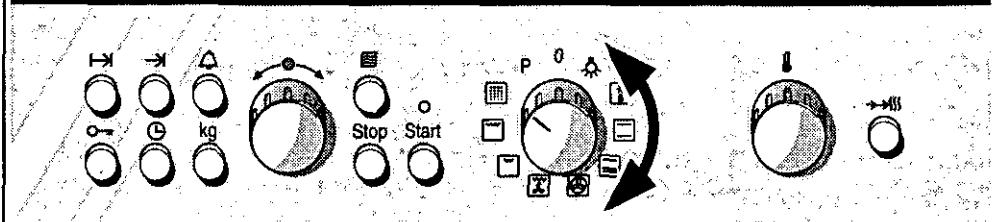
- Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.
- Wischen Sie den Backofen und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus. Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Brandgefahr!

- Säubern Sie die Backofentür und die Randflächen des Backofens im Bereich der Türdichtung. Die Türdichtung dürfen Sie nicht scheuern.

So stellen Sie ein:

1.

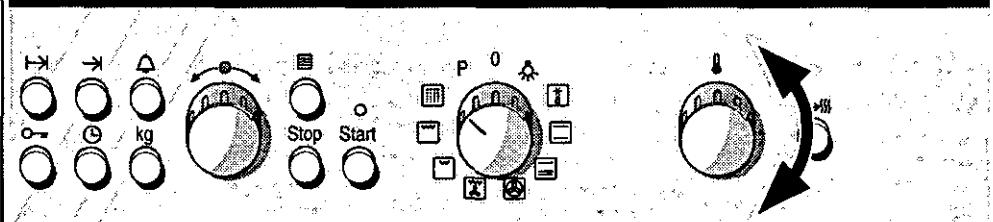
### Selbstreinigung einstellen



1. Funktionswähler auf drehen. In der Anzeige blinkt eine Null.

2.

### Selbstreinigung mittel



2. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungs-Stufe von 0 auf 1, 2 oder 3 einstellen.  
Nach einigen Sekunden startet die Selbstreinigung.

Nach Ablauf der Zeit erlischt die Temperatur-Anzeige. In der Klartext-Anzeige steht "Selbstreinigung".

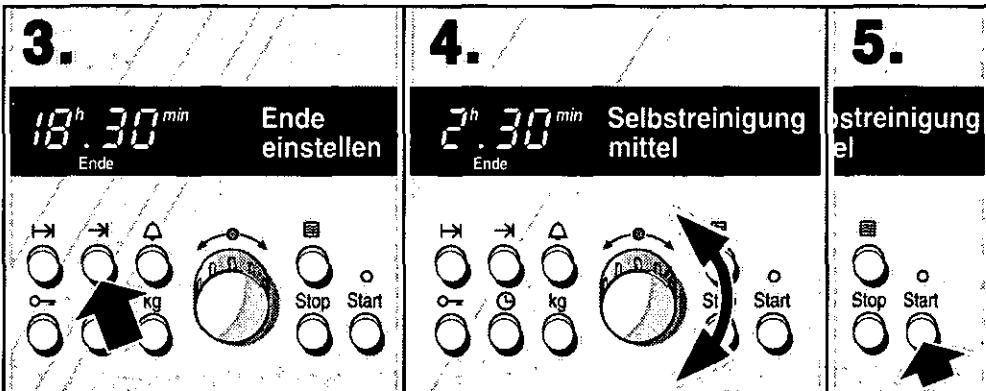
Der Backofen entriegelt, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist. In der Anzeige blinkt das Symbol .

**Die Selbstreinigung schaltet automatisch ein und aus.**

Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnet lässt.

So können Sie z. B. den verbilligten Nachtstrom nutzen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Beginnen Sie gleich danach mit Punkt 3.



**3.** Taste Ende → drücken.  
Jetzt verschieben Sie den Zeitpunkt zu dem die Selbstreinigung beendet ist auf später.

**4.** Mit dem Drehknopf das gewünschte Ende einstellen.

**5.** Taste Start drücken.

**Löschen:**

Die Selbstreinigung schaltet automatisch ein und aus.

Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, ist die ganze Einstellung gelöscht.

**Hinweise:**

- Nachdem die Selbstreinigung gestartet ist, kann die Reinigungs-Stufe nicht mehr verändert werden.
- Wenn Sie wissen wollen, wie lange die Selbstreinigung noch dauert, drücken Sie die Taste Dauer →. Die Zeit erscheint für einige Sekunden in der Uhranzeige. Die Endezeit können Sie abfragen, wenn Sie die Taste Ende → drücken.

**Wenn der Backofen abgekühlt ist**

wischen Sie die zurückgebliebene Asche feucht heraus.

## **Übrigens:**

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2-3 Monate reinigen. Der Herd benötigt für eine Reinigung nur etwa 3,5-5,7 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können nach längerer Zeit matt werden oder sich verfärbten. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigungsmitteln.

Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

## **Backofenreinigung von Hand**

Wenn Sie den Backofen zwischendurch ohne die Automatische Selbstreinigung säubern möchten, wischen Sie ihn mit heißer Spülflüssigkeit oder Essigwasser aus. Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämmchen.

Falls Sie Backofenreiniger benutzen, halten Sie sich bitte an folgende Anweisungen:

- Backofenreiniger nur im kalten Backofen verwenden.
- Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.
- Den Backofen gründlich auswischen.

## **Glasabdeckung der Backofenlampe**

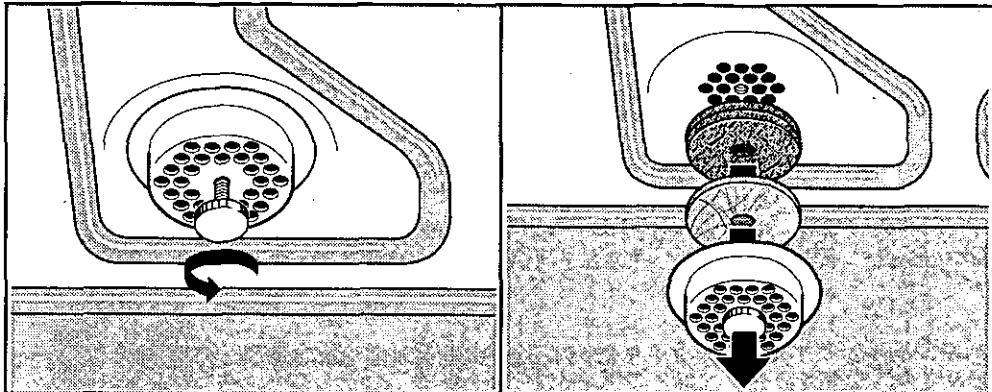
Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spülflüssigkeit.

## Wrassenfilter

An der Backofendecke befindet sich ein Wrassenfilter. Fettpartikel in der Abluft werden damit gefiltert und Gerüche reduziert.

Bei der Selbstdreinigung wird der Wrassenfilter automatisch mitgereinigt.

Wenn Sie die Selbstdreinigung selten benutzen, müssen Sie den Filter auch zwischendurch reinigen.



### So gehen Sie vor:

1. Die Schraube aufdrehen und den Filter abnehmen.
2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.  
Den Filter und den dünnen, einlagigen Filtereinsatz können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb Ihres Geschirrspülers reinigen. Der dicke, zweilagige Filtereinsatz darf nicht gereinigt werden. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.
3. Filter und Filtereinsatz wieder anbringen. Dabei zuerst den einlagigen Filtereinsatz und dann den zweilagigen Filtereinsatz in den Filter legen.
4. Den Filter mit der Schraube festdrehen.

# Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

| Störung  | Mögliche Ursache   | Hinweise/Abhilfe  |
|--|--|---|
| Der Herd funktioniert nicht  | Sicherung defekt   | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.   |
|  | Stromausfall   | Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.  |
|  | Herd ist gesperrt  | Taste Schlüssel drücken, bis das <b>Schlüsselsymbol</b> in der Anzeige erlischt.  |
| Das Symbol für die eingestellte Heizart blinkt.  | Stromausfall   | Funktionswähler auf 0 stellen und neu einstellen  |
| Die Uhranzeige blINKT.   | Stromausfall   | Uhrzeit neu einstellen.   |
| Der Backofen heizt nicht. Die Anzeigen funktionieren, aber in der oberen linken Ecke der Temperaturanzeige leuchtet ein Quadrat. | Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus   | Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Ca. 20 Sekunden warten. Sicherung wieder einschalten. Jetzt innerhalb von 2 Minuten die Taste Schnellaufheizung 6 Sekunden lang drücken bis das Quadrat in der Temperaturanzeige verschwindet. |
| Die Backofentür lässt sich nicht öffnen.   | Die Selbstreinigung läuft.   | Programmende abwarten.  |
|  | Die Selbstreinigung wurde unterbrochen, z. B. durch Stromausfall.                            | Warten Sie bis der Backofen abgekühlt ist.  |
|  | Der Funktionswähler wurde nach der Selbstreinigung zu früh ausgeschaltet.                    | Warten Sie bis der Backofen abgekühlt ist.  |
| In der Klartext-Anzeige erscheint "Sicherheitsabschaltung".  | Der Herd wurde über eine sehr lange Zeit benutzt, ohne dass die Einstellung verändert wurde. | Funktionswähler ausschalten.  |

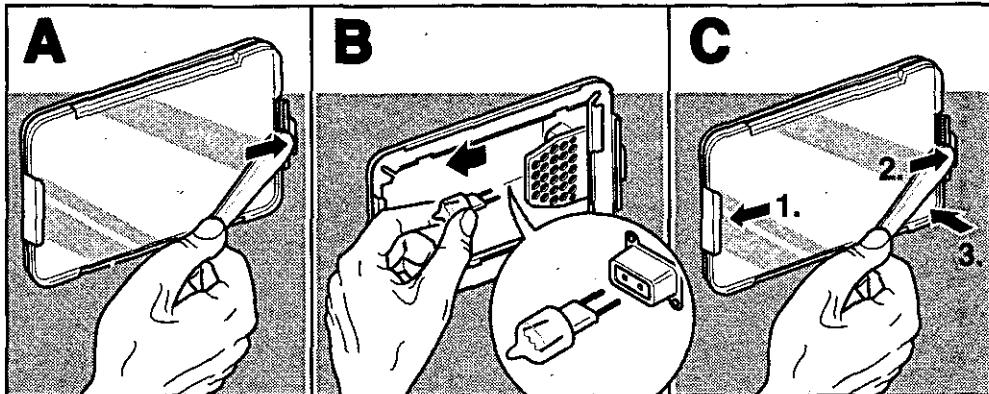
| <b>Störung</b>   | <b>Mögliche Ursache</b>                      | <b>Hinweise/Abhilfe</b>   |
|--|--|---|
| In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".                                 | Der Temperaturfühler ist ausgefallen.        | Rufen Sie den Kundendienst.   |
| In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er2" und ein Signal ist zu hören.                | Falscher Netzanschluss                       | Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Herd richtig anschließen lassen.                                    |
| In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er3".  | Die Elektronik ist überhitzt.                | Das Kühlgebläse läuft. Nach dem Abkühlen wird Er3 gelöscht und der Herd heizt weiter.                                 |
| In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er5". Der Funktionswähler steht auf "P".         | Die Uhr ist defekt.                          | Rufen Sie den Kundendienst.<br>Der Backofenbetrieb ohne Uhr ist möglich.  |
| In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er6". Sie haben die Selbstreinigung eingestellt. | Die Verriegelung der Backofentür ist defekt. | Funktionswähler ausschalten.<br>Rufen Sie den Kundendienst.<br>Alle anderen Backofenfunktionen können benutzt werden. |
| Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er7".   | Die Elektronik ist defekt.                   | Rufen Sie den Kundendienst.   |

**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.** Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

## **Backofenlampe auswechseln**

Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

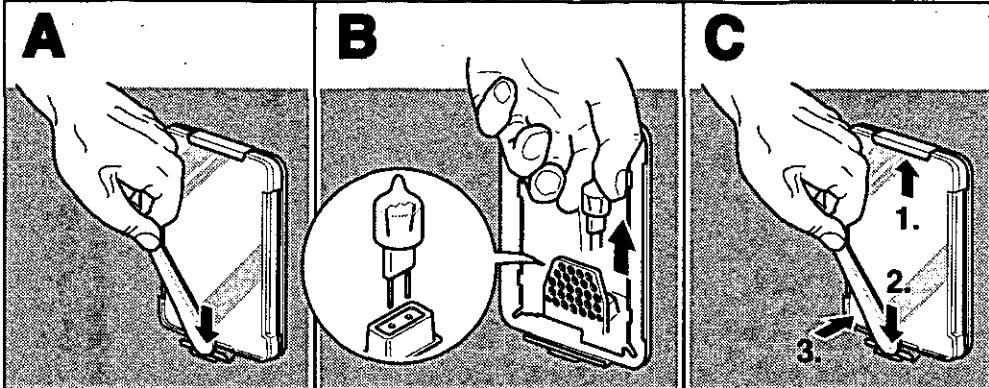
## Linke Backofenlampe



### So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung der **linken Backofenlampe** abnehmen. Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach hinten drücken - Bild A - und die Glasabdeckung entfernen.
4. Backofenlampe auswechseln.  
Mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Lampe hinter dem Gitter herausziehen - nicht drehen - Bild B. Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.
5. Glasabdeckung der **linken Backofenlampe** wieder aufsetzen. Die Beschriftung des Glases muss unten sein. Die Glasabdeckung vorne einsetzen. Hinten die Lasche mit einem Löffelstiel nach hinten drücken. Das Glas rastet ein - Bild C.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

## Rechte Backofenlampe



### So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung der **rechten Backofenlampe** abnehmen. Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach unten drücken - Bild A - und die Glasabdeckung entfernen.
4. Backofenlampe auswechseln.  
Mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Lampe hinter dem Gitter herausziehen - nicht drehen - Bild B. Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.
5. Glasabdeckung der **rechten Backofenlampe** wieder aufsetzen. Die Beschriftung des Glases muss hinten sein. Die Glasabdeckung oben einsetzen. Unten die Lasche mit einem Löffelstiel nach unten drücken. Das Glas rastet ein - Bild C.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

## Glasabdeckung auswechseln

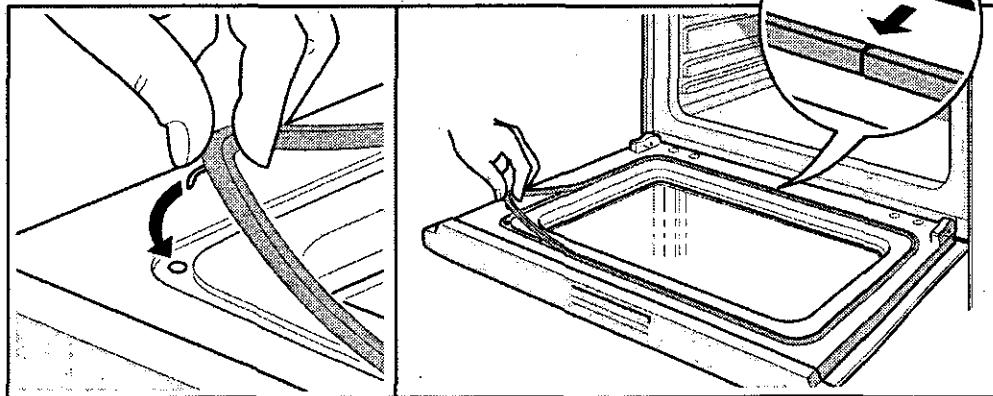
Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## Türdichtung auswechseln

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

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Türdichtung an der Backofentür innen einhängen und andrücken.

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



# Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.

FD

Kundendienst ☎

# Notizen



U525045

Handwriting practice lines for the word "Notizen".

