



Mikrowellen
Kompaktbackofen
C67P70N0



Sicherheitshinweise	2	Automatische Sicherheitsabschaltung.....	14
Vor dem Einbau	3	Autostart	14
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	3	Grundeinstellungen	15
Hinweise zur Mikrowelle	4	Grundeinstellungen ändern	15
Ursachen für Schäden	4	Pyrolytische Reinigung	15
Energie- und Umwelttipps	5	Vorbereitung	15
Energiesparen	5	Pyrolytische Reinigung einstellen	16
Umweltgerecht entsorgen	5	Nach der Reinigung	16
Ihr neues Gerät	5	Pflege und Reinigung	16
Bedienfeld	5	Reinigungsmittel	16
Betriebsarten.....	6	Reinigung der Glasscheiben	17
Einschubhöhen.....	6	Störungen und Reparaturen	18
Zubehör	6	Störungstabelle	18
Garraum.....	7	Backofenlampe auswechseln.....	19
Gerät ein- und ausschalten	7	Türdichtung auswechseln	19
Einschalten	7	Kundendienst	20
Ausschalten	7	E-Nummer und FD-Nummer	20
Vor dem ersten Benutzen	7	Programmautomatik	20
Uhrzeit einstellen.....	7	Programm wählen	20
Garraum aufheizen	8	Individuelles Anpassen.....	21
Zubehör reinigen.....	8	Auftauen und Garen mit der Programmautomatik	21
Gerät bedienen	8	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	25
Betriebsart und Temperatur einstellen.....	8	Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	26
MikroKombi sanft MikroKombi intensiv	8	Tipps zur Mikrowelle	28
Aufheizkontrolle	9	Kuchen und Gebäck	29
Schnellaufheizung einstellen	9	Tipps zum Backen.....	30
Die Mikrowelle	10	Braten und Grillen.....	31
Hinweise zum Geschirr.....	10	Tipps zum Braten und Grillen.....	34
Mikrowellen-Leistungen	10	Aufläufe, Gratins, Toasts	34
Mikrowelle einstellen	10	Fertigprodukte	35
Kombination	11	Sanftgaren	35
Geeignete Mikrowellen-Leistungen.....	11	Sanftgaren anwenden.....	35
Kombination einstellen.....	11	Sanftgaren	36
Folgebetrieb	11	Tipps zum Sanftgaren.....	36
Geschirr	11	Prüfgerichte	36
Folgebetrieb einstellen.....	11	Backen.....	37
Memory	12	Grillen	37
Einstellungen in Memory speichern	12	Acrylamid in Lebensmitteln	38
Memory starten	12		
Elektronikuhr	12		
Uhrendisplay	12		
Kurzzeitwecker	13		
Betriebsdauer	13		
Betriebsende	13		
Vorwahl-Betrieb	13		
Uhrzeit einstellen.....	13		
Kindersicherung	14		
Sperrung	14		
Dauerhafte Sperrung	14		

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

⚠ Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

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

Brandgefahr!

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

Kurzschlussgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

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

Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

Durchrostete Oberflächen

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!

Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

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

Träger von elektronischen Implantaten

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Für Träger von elektronischen Implantaten z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen:

Nie direkt an das Gerät gehen, wenn Sie einstellen oder reinigen. In den Schaltergriffen befinden sich starke Magnete. Sie bewirken, dass die Schaltergriffe versenkt werden können. Es kann sein, dass Implantate von Magnetfeldern beeinflusst werden.

Pyrolytische Reinigung

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Pyrolytischen Reinigung entzünden. Entfernen Sie vor jeder Reinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.
- Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Das Gerät wird während der Reinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Pyrolytischen Reinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

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

Geschirr

Verletzungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!

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

Verpackungen

Brandgefahr!

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

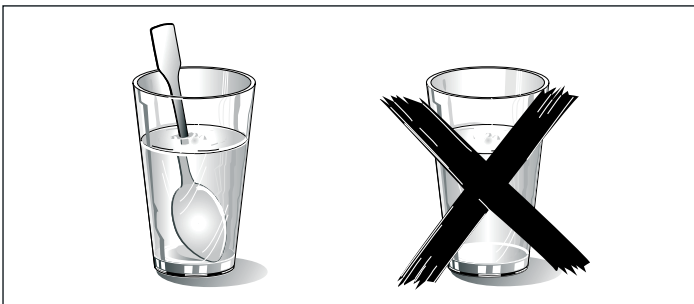
Verbrennungsgefahr!

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

Getränke

Verbrühungsgefahr!

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



Explosionsgefahr!

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

Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

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

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

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

Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Brandgefahr!

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

Speiseöl

Brandgefahr!

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Funkenbildung. Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Backblech, Backpapier, Alufolie oder Geschirr auf dem Garraumboden. Kein Backblech oder Geschirr auf den Garraumboden stellen. Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumschalen. Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Obstsaft. Die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der von der Universalpfanne tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- Auskühlen mit offener Gerätetür. Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.

- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche. Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Gerät transportieren. Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

- Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel. Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrttest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- Mikrowellen-Popcorn. Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

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

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

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

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

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

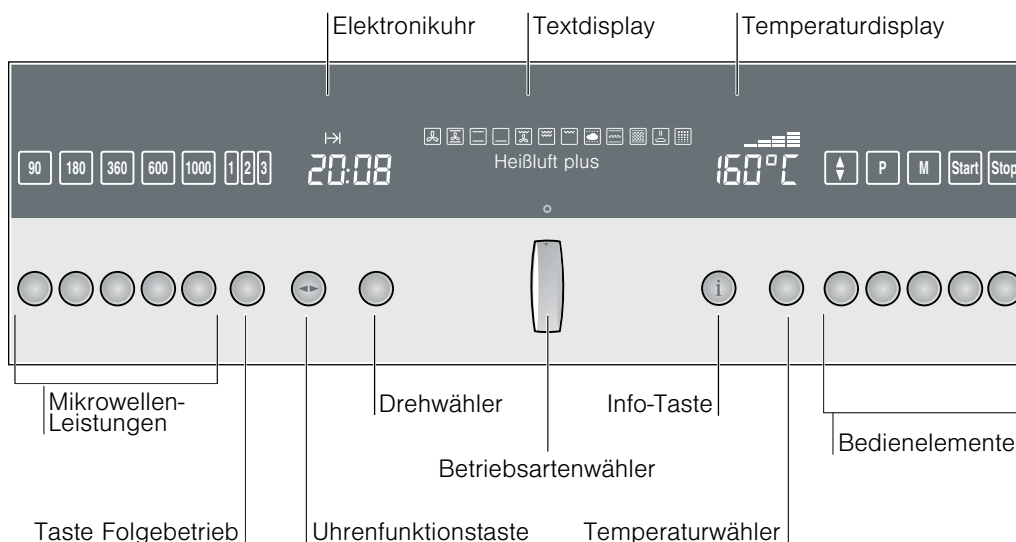
Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten

- die Einschubhöhen
- das Zubehör

Bedienfeld



Bedienelemente	Verwendung
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
1000	Mikrowellen-Leistung 1000 Watt wählen
1 2 3	Folgebetrieb anwählen

Bedienelemente	Verwendung
◀	Uhrenfunktionstaste Gewünschte Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
	Drehwähler Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: Elektronikuhr)

Bedienelemente	Verwendung
	Betriebsartenwähler Gewünschte Betriebsart auswählen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)
i	Info-Taste Aktuelle Temperatur während des Aufheizens anzeigen (siehe Kapitel: Gerät einschalten) Menü Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
	Temperaturwähler Temperatur einstellen (siehe Kapitel: Gerät einschalten) Einstellungen im Menü Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
↕	Navigationstaste Zwischen den Zeilen des Textdisplays wechseln.
P	Programmautomatik anwählen
M	Memory anwählen
Start	Damit starten Sie den Backofen-Betrieb
Stop	Damit halten Sie den Backofen-Betrieb an bzw. löschen die Einstellung

Mikrowellen-Leistungen und Bedienelemente

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die jeweilige Anzeige.

Versenkbare Bedienknöpfe

Dreh-, Temperatur- und Betriebsartenwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknopf.

Betriebsarten

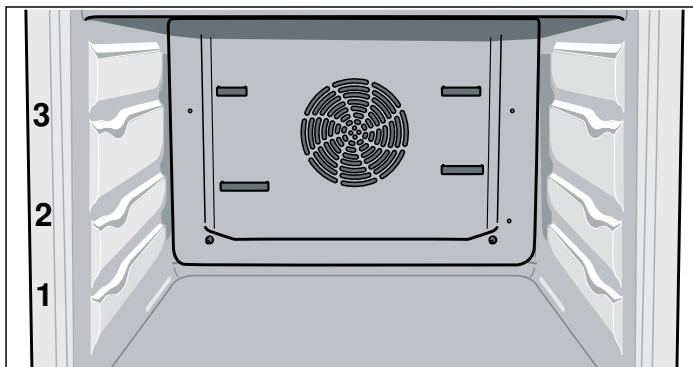
Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

Betriebsarten und Temperaturbereich	Anwendung
Heißluft 30-250 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
Heißluft plus 30-250 °C	Zum Backen von Kuchen und Kleingebäck auf zwei Ebenen.
Ober-/Unterhitze 30-300 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z. B. Käsekuchen).
Unterhitze 30-200 °C	Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.
Thermogrillen 100-250 °C	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
Grill groß schwach (1) mittel (2) stark (3)	Für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z. B. Steaks, Würstchen).
Grill klein schwach (1) mittel (2) stark (3)	Für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z. B. Steaks, Toast).
Sanftgaren 70-100 °C	Für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen.

Betriebsarten und Temperaturbereich	Anwendung
MikroKombi sanft 30-250 °C	Für Rührteig in Formen, saftig gefüllter Mürbteig und Kuchen aus Backmischungen. Zum Backofenbetrieb wird automatisch eine niedrigere Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.
MikroKombi intensiv 30-250 °C	Für Geflügel, Fisch und Aufläufe. Zum Backofenbetrieb wird automatisch eine mittlere Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.
Warmhalten 60-100 °C	Zum warmhalten von Speisen. Achtung! Warme Speisen verderben schneller. Halten Sie die Speisen nicht länger als zwei Stunden warm.
Pyrolytische Reinigung	Automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen heizt auf bis der Schmutz zerfällt.

Einschubhöhen

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



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

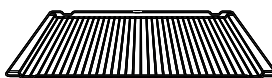
Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Universalpfanne

für große Braten, trockene und saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient auch als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen ein.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



Glasschale

für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Setzen Sie das Glasgeschirr auf den Rost.

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnummer
Backblech, emailliert	Z6360X0
Glaspfanne	Z6370X0

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

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

Garraum

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Kühlgebläse

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Hinweise




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

Gerät ein- und ausschalten

Mit dem Betriebsartenwähler schalten Sie den Mikrowellen-Kompaktbackofen ein und aus.


Einschalten

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit". Das Gerät schaltet ein.
2. Wählen Sie eine Funktion aus:
 - Taste 90, 180, 360, 600 oder 1000 W für eine Mikrowellen-Leistung

- Taste  = Folgebetrieb
- eine Betriebsart und Temperatur einstellen
- Taste  = Programmatematik
- Taste  = Memory-Programm

Wie Sie einstellen, können Sie in den einzelnen Kapiteln nachlesen.

Ausschalten

Betriebsartenwähler auf Stellung  zurück drehen und versenken. Der Backofen schaltet aus. Ein ablaufender Wecker oder die Restwärme im Garraum werden angezeigt.



Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.

1. Uhrfunktionstaste drücken.
Die Symbole  und  leuchten. Im Uhrendisplay erscheint **12:00**.

2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.



Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste, bis die Symbole ◀▶ und ⌚ leuchten. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit ändern.

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf. Stellen Sie Ober-/Unterhitze und 240 °C ein.

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

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

- 1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".
- 2. Mit dem Betriebsartenwähler Ober-/Unterhitze wählen.
- 3. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen
- 4. Taste Start drücken.
- 5. Nach 60 Minuten mit dem Betriebsartenwähler das Gerät ausschalten.

Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.

Zubehör reinigen

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

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- welche Betriebsarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen
- wie Sie die Schnellaufheizung einstellen

Für Ihren Mikrowellen-Kompaktbackofen stehen Ihnen eine große Anzahl an Betriebsarten zur Verfügung. Wenn Sie einstellen, erscheint immer eine Vorschlagstemperatur.

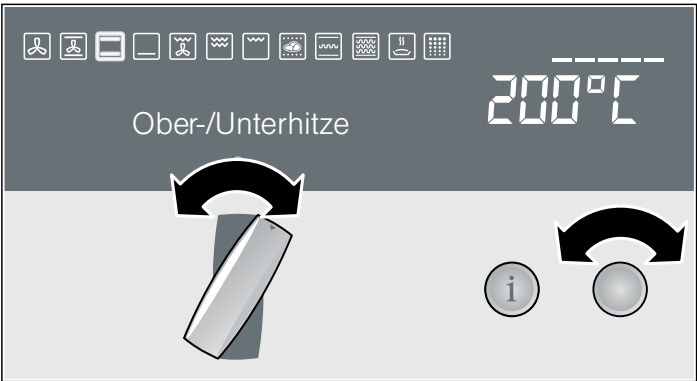
Betriebsart	Vorschlags-temperatur in °C	Temperaturbereich in °C
Heißluft	160	30-250
Heißluft plus	160	30-250
Ober-/Unterhitze	180	30-300
Unterhitze	180	30-200
Thermogrillen	190	100-250
Grill groß	stark (3)	mittel (2) schwach (1)
Grill klein	stark (3)	mittel (2) schwach (1)
Sanftgaren	80	70-100
MikroKombi sanft	180	30-250
MikroKombi intensiv	200	30-250
Warmhalten	70	60-100

Betriebsart und Temperatur einstellen

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

- 1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Textdisplay erscheint.
Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.

- 2. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.



- 3. Taste Start drücken.
Der Betrieb startet. Im Temperaturdisplay erscheinen die Aufheißbalken der Temperaturkontrolle.

Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit dem Betriebsartenwähler ausschalten oder neu einstellen.

Temperatur oder Grillstufe ändern

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

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Start blinkt. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste Start drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste Stop kurz drücken. Start blinkt. Der Backofen ist im Pausenzustand. Erneut Start drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Den Backofen mit dem Betriebsartenwähler ausschalten.

Hinweise

- Wenn Sie zusätzlich eine Betriebsdauer einstellen, schaltet der eingestellte Betrieb nach dieser Zeit automatisch aus. Siehe Kapitel Elektronikuhr.
- Wenn Sie eine Betriebsdauer und einen Endezeitpunkt eingeben, schaltet der eingestellte Betrieb automatisch ein und aus. Siehe Kapitel Elektronikuhr.

MikroKombi sanft MikroKombi intensiv

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

MikroKombi sanft

MikroKombi sanft ist geeignet für Kuchen in Formen, wie

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

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

MikroKombi intensiv

Diese Heizart ist geeignet für

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

Hinweis. Verwenden Sie hitzebeständige Gefäße aus Glas oder Keramik.

So stellen Sie ein

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

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

1. Mit dem Betriebsartenwähler die Heizart MikroKombi sanft bzw. MikroKombi intensiv einstellen.

Eine voreingestellte Betriebsdauer von $I \rightarrow I$ 20.00 Minuten wird vorgeschlagen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

3. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft so oft drücken bis die Symbole $\triangleleft \triangleright$ und $I \rightarrow I$ leuchten.

4. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

5. Taste  drücken.

Der Betrieb startet.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Betrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste \blacktriangleleft löschen. Im Uhrendisplay steht $\rightarrow I$ 0:00.

Aufheizkontrolle

Die fünf Balken der Aufheizkontrolle zeigen die Aufheizphase oder die Restwärme im Garraum an.

Aktuelle Temperatur

Drücken Sie die Taste **i**. Die aktuelle Temperatur wird für 3 Sekunden angezeigt.

Aufheizphasen

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



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

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

Restwärmeanzeige




Im Temperaturdisplay sehen Sie, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niedrig ist.

Temperaturdisplay	Textdisplay
H	Restwärme hoch
h	Restwärme niedrig

Schnellaufheizung einstellen

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Betriebsarten geeignet.

Geeignete Betriebsarten

-  Heißluft
-  Heißluft plus und
-  Ober-/Unterhitze.

Geeignete Temperaturen

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

Schnellaufheizung einstellen

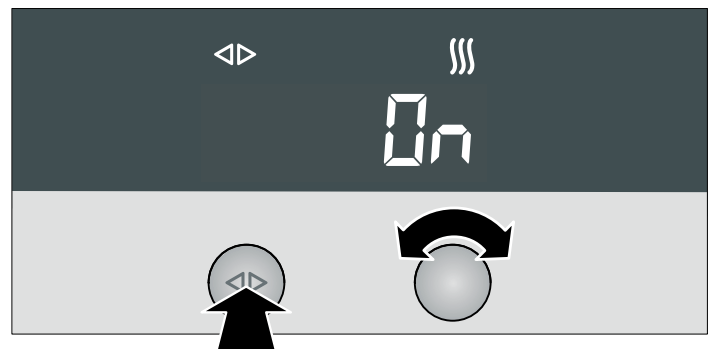
Voraussetzung: Eine passende Betriebsart und Temperatur muss eingestellt sein.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.

2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft \triangleright$ und OFF im Uhrendisplay erscheint.

3. Drehwähler nach rechts drehen.

Im Uhrendisplay wird On angezeigt und das Symbol $|||$ leuchtet. Die Schnellaufheizung ist zugeschaltet.



4. Taste  drücken.

Das Gerät heizt.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Backofen, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

Schnellaufheizung ist beendet

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung aus. Das Symbol $|||$ erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis On im Uhrendisplay erscheint. Mit dem Drehwähler nach links drehen, bis im Uhrendisplay OFF erscheint. Das Symbol $|||$ in der Uhranzeige erlischt.

Hinweise

- Wenn Sie eine Betriebsart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste **i** die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen.

In diesem Kapitel bekommen Sie,

- Informationen zum Geschirr
- wie Sie die Mikrowelle einstellen

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

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

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

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

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.
Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.
Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

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

90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
1000 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.

- Eine eingestellte Betriebsdauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.
- Wenn Sie die Backofentür zwischendurch öffnen, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 600 W, Dauer 15 Minuten.

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
"Gerät betriebsbereit" erscheint im Textdisplay.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Taste leuchtet und **1.00** Minute als Vorschlagswert erscheint im Uhrendisplay.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste **Start** drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste **↵** löschen. Das Gerät ausschalten oder neu einstellen.

Dauer ändern

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

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen und wieder starten.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. **Start** blinkt. Nach dem Schließen der Tür die Taste **Start** drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste **Stop** kurz drücken. **Start** blinkt. Der Backofen ist im Pausenzustand. Erneut Taste **Start** drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste **Stop** zweimal drücken, oder Taste **Stop** gedrückt halten, bis die Überschrift "Gerät betriebsbereit" erscheint. Sie können erneut einstellen.

Hinweis. Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Kombination







Dabei ist eine Betriebsart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt.

Sie können eine Dauer bis 1 Stunde 30 Minuten einstellen.

In diesem Kapitel lesen Sie,

- welche Betriebsarten und Mikrowellen-Leistung geeignet sind
- wie Sie den Kombinations-Betrieb einstellen

Geeignete Betriebsarten


-  Heißluft
-  Heißluft plus
-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Grill, groß
-  Grill, klein


Hinweis. Die Schnellaufheizung lässt sich beim Kombinations-Betrieb nicht zuschalten.



Geeignete Mikrowellen-Leistungen

Alle Mikrowellen-Leistungen, außer der Leistung 1000 Watt, können Sie mit einer Betriebsart kombinieren.


Kombination einstellen

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

1. Betriebsartenwähler drehen, bis Ober-/Unterhitze  im Textdisplay erscheint.
Im Temperaturdisplay wird 180 °C vorgeschlagen.
2. Mit dem Temperaturwähler 200 °C einstellen.

3. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
15:00 min und das Symbol  erscheint im Uhrendisplay.
 4. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
 5. Taste  drücken.
- Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombinations-Betrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen. Gerät ausschalten oder neu einstellen.

Temperatur oder Grillstufe ändern

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




Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen und wieder starten.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten.  blinkt. Nach dem Schließen der Tür die Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

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

Betrieb abbrechen

Taste  zweimal drücken, oder Taste  gedrückt halten, und mit dem Betriebsartenwähler ausschalten.

Hinweis. Wenn Sie zusätzlich einen Endezeitpunkt eingeben, schaltet der eingestellte Betrieb automatisch ein und aus. Siehe Kapitel *Elektronikuhr*.

Folgebetrieb

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

Geeignet sind:







- alle Mikrowellen-Leistungen
- der Kombinationsbetrieb

Geschirr

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.


Folgebetrieb einstellen

Voraussetzung: Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.


1. Taste  drücken.
Die  für den ersten Folgebetrieb leuchtet.
2. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
3. Taste  erneut drücken.
Die  für den zweiten Folgebetrieb leuchtet.
4. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
5. Taste  erneut drücken.
Die  für den dritten Folgebetrieb leuchtet.

6. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.


7. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Im Uhrendisplay wird die Dauer des ersten Folgebetriebes angezeigt. Die  für den ersten Folgebetrieb leuchtet.

Abfrage der Gesamtdauer bzw. Restdauer

Uhrfunktionstaste  zweimal drücken, die aktuelle Restdauer wird angezeigt.


Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können das Signal vorzeitig mit der Taste  löschen. Das Gerät ausschalten oder neu einstellen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten.  blinkt. Nach dem Schließen der Tür die Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Mit Taste  zur gewünschten Einstellung gehen und ändern.

Hinweis. Sie können auch eine Betriebsart mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst den Backofenbetrieb ein.

Memory

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

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Memory speichern
- wie Sie Memory starten

Einstellungen in Memory speichern

Ausnahme: Die Pyrolytische Reinigung kann nicht gespeichert werden.

Voraussetzung: Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

1. Betriebsart, Temperatur und Dauer für das gewünschte Gericht einstellen oder ein Programm wählen. Nicht starten.
2. Taste **M** drücken.
"Memory 1 - frei" erscheint.
3. Mit dem Betriebsartenwähler einen der sechs Speicherplätze auswählen.
4. Taste **M** lang gedrückt halten ein Signal ertönt und "Memory gespeichert" erscheint.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

Voraussetzung: Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

Stellen Sie Ihr Gericht in den Garraum.

1. Taste **M** kurz drücken und mit dem Drehwähler den Speicherplatz wählen.
Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt. Wenn Memory frei erscheint, ist auf diesem Speicherplatz noch keine Einstellung gespeichert.

2. Taste **Start** drücken.

Memory-Einstellung startet.

Speicherplatz ändern

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

Einstellungen ändern

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

Elektronikuhr

Ihr Gerät hat verschiedene Uhrfunktionen.

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen

- das Uhrendisplay
- wie Sie den Kurzzeitwecker einstellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten (Betriebsdauer und Betriebsende)
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen oder ändern.

Uhrendisplay



Uhrfunktion		Verwendung
	Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus
	Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus
	Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus
	Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert
	Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
	Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen

Hinweise

- Zwischen 22:00 und 5:59 Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker , Betriebsdauer , Betriebende und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das entsprechende Symbol blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste.

- Ihre Einstellungen können Sie jederzeit abrufen. Drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
- Wenn Sie eine Einstellung löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück und schalten Sie das Gerät aus.
- Bei Bedarf können Sie die Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.

Uhrendisplay aus- und einschalten

Betriebsartenwähler auf Stellung O zurück drehen und versenken.

1. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft einige Sekunden lang gedrückt halten.
Das Uhrendisplay wird ausgeschaltet. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft einige Sekunden lang gedrückt halten.
Das Uhrendisplay schaltet ein.

Kurzzeitwecker

1. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft so oft drücken, bis die Symbole \blacktriangleleft und \triangle leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z. B. **5:00** Minuten).

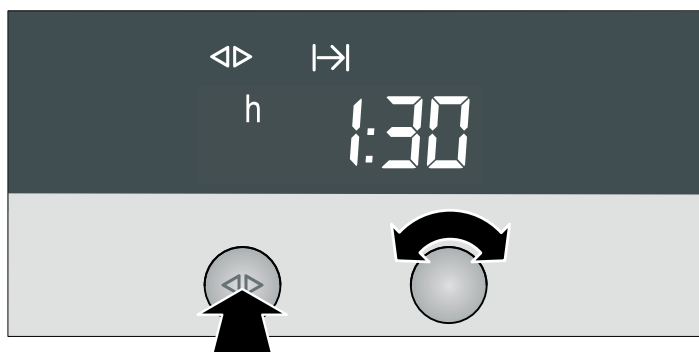
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer bestimmten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft so oft drücken, bis die Symbole \blacktriangleleft und $\rightarrow|$ leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z. B. **1:30** Stunde).
4. Taste Start drücken.
Das Gerät heizt.



5. Betriebsartenwähler auf O-Stellung drehen und versenken.
Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft so oft drücken, bis die Symbole \blacktriangleleft und $\rightarrow|$ leuchten.

3. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z. B. **12:30** Uhr).



4. Taste Start drücken.
Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.
5. Betriebsartenwähler auf O-Stellung drehen und versenken.

Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus. Kombinieren Sie dazu die Uhrfunktionen Betriebsdauer $\rightarrow|$ und Betriebsende $\rightarrow|$.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft so oft drücken, bis die Symbole \blacktriangleleft und $\rightarrow|$ leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z. B. **1:30** Stunde).
4. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft so oft drücken, bis die Symbole \blacktriangleleft und $\rightarrow|$ leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z. B. **12:30** Uhr).
6. Taste Start drücken.
Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **11:00** Uhr).
Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr). Ein Signal ertönt und das Symbol $\rightarrow|$ blinkt.
7. Betriebsartenwähler auf O-Stellung drehen und versenken.

Uhrzeit einstellen

1. Uhrfunktionstaste \blacktriangleleft so oft drücken, bis die Symbole \blacktriangleleft und Clock leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.



Die Einstellung wird automatisch übernommen.

Uhrzeit ändern

Z. B. von Sommer- auf Winterzeit.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder einen ablaufenden Betrieb verändern, hat er eine Kindersicherung.


In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren
- wie Sie Ihr Gerät dauerhaft sperren

Sperrung


Um das Gerät wieder einzuschalten, müssen Sie es entsperren. Nach dem Gerätebetrieb wird das Gerät nicht automatisch gesperrt. Sperren Sie es ggf. erneut oder aktivieren Sie die Dauerhafte Sperrung.

Gerät sperren

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".
2. Info-Taste **i** gedrückt halten
Im Textdisplay erscheint "Sprache wählen".
3. Info-Taste **i** erneut drücken.
c 10 erscheint im Temperaturdisplay.
4. Temperaturwähler drehen, bis **c 11** im Temperaturdisplay erscheint.
5. Info-Taste **i** gedrückt halten, bis das Symbol  im Temperaturdisplay erscheint.

Hinweis. Wenn Sie einen Betrieb einstellen möchten erscheint im Temperaturdisplay **-S-** und im Textdisplay "Gerät gesperrt".

Gerät entsperren

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken
2. Info-Taste **i** gedrückt halten, bis **c 11** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
4. Info-Taste **i** gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.

Dauerhafte Sperrung

Um einen Betrieb einzustellen, müssen Sie die Dauerhafte Sperrung kurzzeitig unterbrechen. Nachdem Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, sperrt sich das Gerät wieder automatisch.


Gerät dauerhaft sperren

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".
2. Info-Taste **i** gedrückt halten.
Im Textdisplay erscheint "Sprache wählen".
3. Info-Taste **i** erneut drücken.
c 10 erscheint im Temperaturdisplay.

4. Temperaturwähler drehen, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.


5. Info-Taste **i** gedrückt halten.

Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".

Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Temperaturdisplay erscheint das Symbol .


Hinweis. Wenn Sie einen Betrieb einstellen möchten erscheint im Temperaturdisplay **-SP** und im Textdisplay "Gerät dauerhaft gesperrt".

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".
2. Info-Taste **i** gedrückt halten, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.
4. Info-Taste **i** gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.
Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.
5. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten.

Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung wieder aktiviert.

Gerät dauerhaft entsperren

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".
2. Info-Taste **i** gedrückt halten, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.
4. Info-Taste **i** gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.
5. Innerhalb von 30 Sekunden die Info-Taste **i** erneut einige Sekunden lang drücken.
6. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
7. Info-Taste **i** gedrückt halten.

Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

Automatische Sicherheitsabschaltung


Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird nur dann aktiviert, wenn Sie über längere Zeit keine Einstellungen an Ihrem Gerät vornehmen.

Die Dauer nach der sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von Ihren Einstellungen.

Im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung" und im Temperaturdisplay blinkt **000**. Der Gerätebetrieb wird unterbrochen.

Drehen Sie zur Deaktivierung den Betriebsartenwähler auf Stellung **0** zurück.

Autostart

Grundsätzlich ist Ihr Gerät so eingestellt, dass Sie die Taste  drücken müssen, damit der eingestellte Backofen-Betrieb startet.

Bei "Autostart" startet der Backofen-Betrieb automatisch nach dem Schließen der Backofentür.

Im Kapitel Grundeinstellungen ändern können Sie unter "Grundeinstellungen ändern" nachlesen, wie Sie auf Autostart umstellen.

Grundeinstellungen

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

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

	Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
-	Sprache wählen: Deutsch	5 weitere Sprachen sind möglich	Sprache für das Textdisplay
c 1	= Gerät entsperrt	1 = Gerät gesperrt	Kindersicherung aktivieren
c 2	= Gerät einmalig entsperrt	1 = Gerät dauerhaft gesperrt	Kindersicherung permanent aktivieren
c 3	2 = Signalton mittel	= aus 1 = kurz = 30 Sekunden 2 = mittel = 2 Minuten 3 = lang = 10 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
c 4	= Weiter nach Tür schließen: aus	1 = automatisch = aus*	Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird * mit Betrieb fortsetzen
c 5	Individuell anpassen -3 +3	z. B. Garergebnis immer intensiver -3 +3	Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern nach rechts = intensiver nach links = schwächer
c 6	Netzspannung einstellen 1 = 220-230V	2 = 230-240 V	Netzspannung anpassen
c 7	1 = Auf Werkseinstellungen nicht zurücksetzen	2 = Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen

Grundeinstellungen ändern

Vorraussetzung: Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

1. Taste **1** einige Sekunden lang gedrückt halten.
Im Textdisplay erscheint die erste Grundeinstellung.

2. Taste **1** so oft drücken, bis die entsprechende Grundeinstellung angezeigt wird.
 3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Einstellung vornehmen.
 4. Info-Taste **1** einige Sekunden lang drücken.
Ihre Einstellung wird übernommen.
- Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Pyrolytische Reinigung

Bei der Pyrolytischen Reinigung wird der Garraum auf ca. 480 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt. Die Pyrolytische Reinigung dauert einschließlich Aufheiz- und Abkühlzeit ca. 2 Stunden.

Hinweise

- Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt. Versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.
- Wenn Sie die Gerätetür nach dem Start noch einmal öffnen, kann es sein, dass oben am Backofen der Verriegelungshaken sichtbar ist. Das ist normal. Der Haken verschwindet automatisch, wenn Sie die Tür wieder schließen. Bitte versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.
- Versuchen Sie nicht die Gerätetür zu öffnen, solange die Selbstreinigung abläuft. Die Reinigung könnte abgebrochen werden.
- Die Lampe im Garraum bleibt während der Selbstreinigung aus. Die Balken der Temperaturkontrolle erscheinen nicht.

Brandgefahr!

- Das Gerät wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Gerätes frei bleibt. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.

Vorbereitung

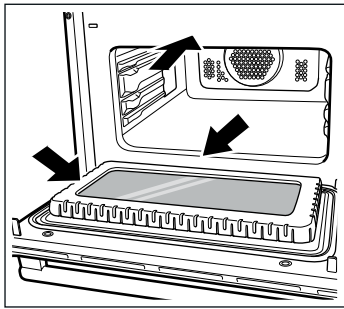
Nehmen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihafbeschichtet Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Backofenboden, die Backofentür innen und die Randflächen vorne am Backofen mit einem feuchten Tuch aus. Die Dichtung am Backofen dürfen Sie nicht scheuern.



Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Bei Bedarf können Sie auch öfter reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 3,8 Kilowattstunden.

Pyrolytische Reinigung einstellen

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".
2. Den Betriebsartenwähler solange drehen, bis im Textdisplay die Pyrolytische Reinigung erscheint.
3. Mit die Reinigung starten.

Die Backofentür verriegelt kurz nach dem Start. Im Textdisplay erscheint "Tür verriegelt".

Nach Ablauf der Pyrolytischen Reinigung

Die Reinigung ist beendet. Der Backofen heizt nicht mehr. Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".

Reinigungsdauer abfragen

Uhrfunktionstaste zweimal drücken. Die restliche Dauer ohne Abkühlzeit erscheint für einige Sekunden.

Einstellung abbrechen

Mit dem Betriebsartenwähler das Gerät ausschalten. Ist der Backofen bereits verriegelt, können Sie die Backofentür erst öffnen, wenn die Anzeige "Tür verriegelt" erlischt.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Siehe Kapitel *Elektronikuhr, Betriebsende verschieben*.

Nach der Reinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

Pflege und Reinigung

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

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Rinigung und Pflege Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel
- Reinigung der Glasscheiben

⚠ Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

Hinweise

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

Reinigungsmittel

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

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Hinweis. Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Backofen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Verwenden Sie am besten einen Edelstahl-Schwamm oder die Pyrolytische Reinigung.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Reinigung der Glasscheiben

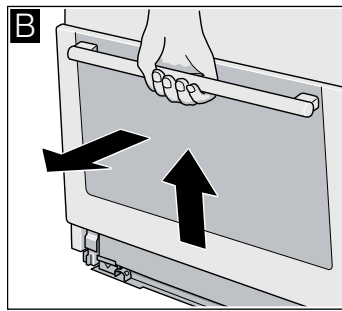
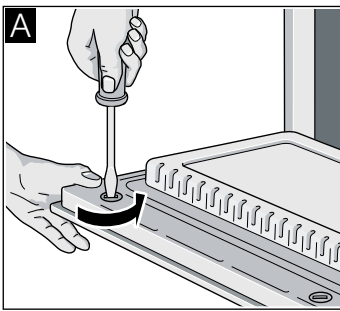
Zum Reinigen können Sie die Glasscheiben an der Backofentür abnehmen.

⚠ Verbrennungsgefahr!

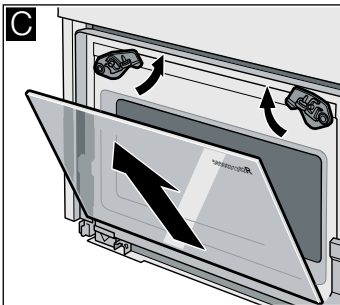
Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

Ausbau

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



4. Die Zwischenscheibe festhalten und die Schnapper an der Tür nach oben drücken. Die Scheibe nach oben herausziehen. (Bild C)



Hinweise

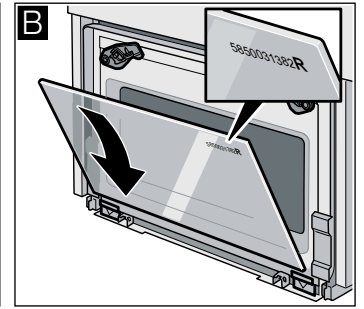
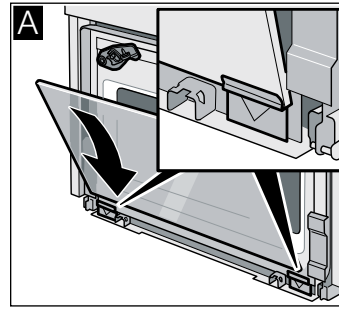
- Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Das Glas kann beschädigt werden.

Einbau

1. Die Zwischenscheibe einführen und nach unten drücken, bis sie einrastet. (Bild A)

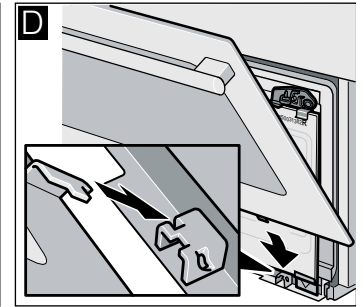
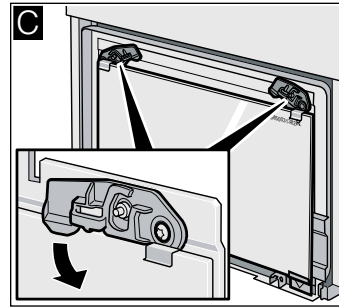
Hinweis. Achten Sie darauf, dass die Scheibe unten gerade sitzt.

2. Der Schriftzug muss lesbar oben rechts stehen. (Bild B)

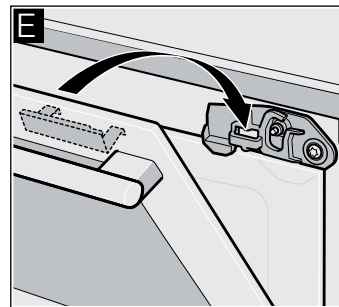


3. Die Schnapper nach unten drücken. (Bild C)

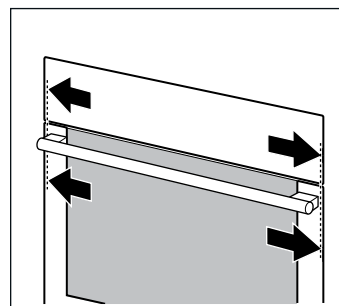
4. Die Türscheibe mit beiden Händen in die Führung einsetzen. (Bild D)



5. Die Türscheibe nach unten drücken, etwas anheben und oben einhängen. (Bild E)

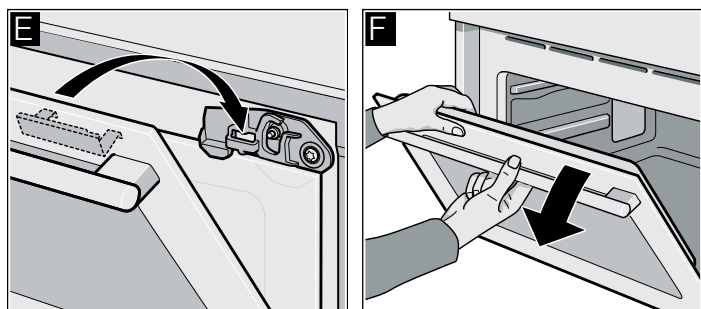


Achten Sie darauf, dass die Türscheibe bündig mit dem Bedienfeld sitzt.



6. Tür ganz öffnen, dabei die Scheiben mit einer Hand festhalten. (Bild F)

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



Achtung!

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

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

Störungen und Reparaturen

Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps zur Abhilfe.





⚠ Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen.

Störungstabelle

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Einstecken.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlfunktion.	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten für das Gerät aus und nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
Im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt und drei Nullen.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste  wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  .
Das Gerät heizt nicht auf die eingestellte Temperatur auf.	Taste  wurde nicht gedrückt.	Taste  drücken.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich.
Beim Mikrowellen-Betrieb werden die Speisen langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Backofen heizt nicht. Im Temperaturdisplay erscheint "a"	Die Demoschaltung ist aktiviert. Im Textdisplay erscheint "Demoschaltung aktiviert".	Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 20 Sekunden wieder einschalten.
Im Temperaturdisplay erscheint "000".	Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen heizt nicht mehr.	Drücken Sie eine Taste oder schalten Sie das Gerät aus.

Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Uhrenfunktionstaste ◀▶ so oft, bis die Symbole ◀▶ und ⌚ erscheinen. Stellen Sie anschließend die Uhrzeit neu ein. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.


⚠ Stromschlaggefahr!

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

durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

- Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Im Uhrendisplay erscheint die Fehlermeldung "E101" oder "E104".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst. Der Mikrowellen-Betrieb solo ist möglich.
Im Display erscheint die Fehlermeldung "E011".	Eine Taste wurde zu lang gedrückt oder hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.
Im Uhrendisplay erscheint die Fehlermeldung "E106". Sie haben die Pyrolytische Reinigung eingestellt.	Die Verriegelung der Backofentür ist defekt.	Mit der Taste  das Gerät ausschalten und den Kundendienst rufen. Alle anderen Backofenfunktionen können Sie benutzen.
Im Uhrendisplay erscheint die Fehlermeldung "E010", "E310", "E009" oder "E309".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

Backofenlampe auswechseln

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

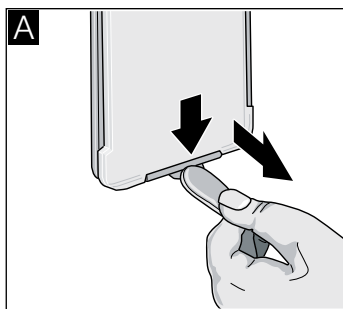
⚠ Stromschlaggefahr!

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

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

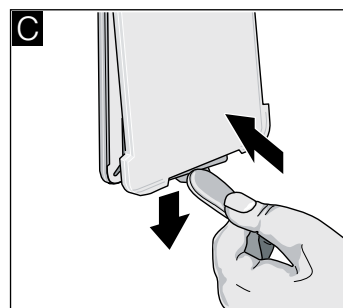
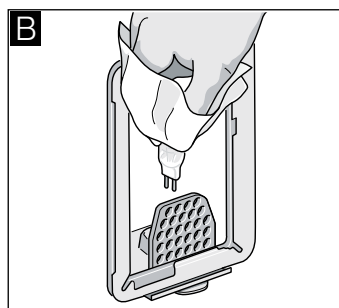
So gehen Sie vor

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



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

5. Glasabdeckung wieder anbringen. (Bild C)



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

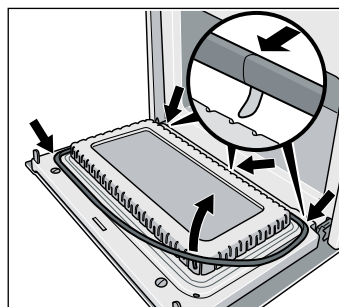
Türdichtung auswechseln

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

⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 5 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Dichtung an der Backofentür einhängen.



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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260
- D** 01801 22 33 88
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
- CH** 0848 840 040

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

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.
Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

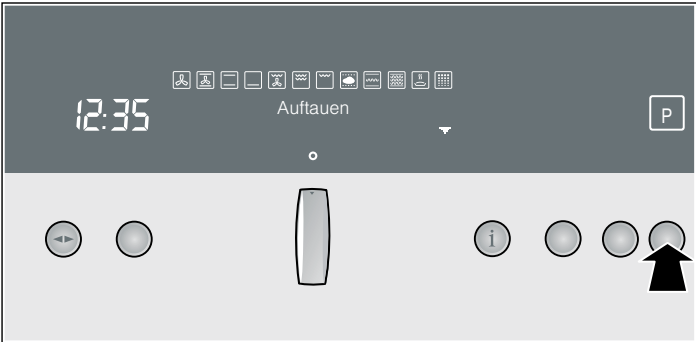
Programmautomatik

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

Programm wählen

Beispiel im Bild:
Programm für 0,30 kg Polenta auswählen und einstellen.

- 1. Betriebsartenwähler herausdrücken.
Das Gerät ist betriebsbereit.
- 2. Taste **P** drücken.
Die erste Programmgruppe erscheint.



- 3. Mit dem Betriebsartenwähler die gewünschte Programmgruppe auswählen.



- 4. Taste **↕** drücken.
Das erste Programm der Programmgruppe erscheint im Textdisplay.
- 5. Betriebsartenwähler drehen, bis das passende Programm erscheint.



- 6. Mit dem Temperaturwähler das Gewicht der Speise einstellen.
Die Programmdauer **I→I** wird im Uhrendisplay angezeigt.
- 7. Taste **Start** drücken.
Das Programm startet.

Hinweis. Nach dem Start: Taste **i** einmal drücken. In den Displays werden die eingestellten Werte angezeigt.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Mit dem Betriebsartenwähler den Backofen ausschalten oder erneut eine Betriebsart wählen und einstellen.

Programm abbrechen

Mit Taste **Stop** den Backofen ausschalten und den Betriebsartenwähler auf 0-Stellung drehen und versenken.

Informationen abfragen

Vor dem Start Taste **i** kurz drücken. Es werden verschiedene Informationen zu den Programmen angezeigt. Für jede Information erneut Taste **i** kurz drücken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Elektronikuhr*.

Individuelles Anpassen

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

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.

Taste **↕** drücken und mit dem Betriebsartenwähler das leuchtende Feld verschieben.

- **□□□■□□□** +

Nach links = Garergebnis schwächer.

Nach rechts = Garergebnis stärker.

Mit Taste **Start** starten.

Die Dauer verändert sich.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die

Universalpfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.
- Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.
- Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen

Hinweise

- Das Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller. Brötchen legen Sie direkt auf den Rost.
- Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Garraumwände nicht berührt.
- Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10 bis 90 Minuten zum Temperatenausgleich nachtauen.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.
- Bei ganzem Fisch die Schwanzflosse mit Alufolie, bei Fischfilet die Randbereiche und bei Fischkotelett die abstehenden Enden abdecken.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen			
Weizenbrot		0,10 - 0,60	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Vollkornbrot***		0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Brötchen		0,05 - 0,45	Rost, Höhe 1
Kuchen, trocken*	Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Kuchen, saftig	Rührkuchen mit Obst ohne Guss, Glasur oder Gelatine, ohne Creme oder Sahne	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Rindfleisch**	Rinderbraten, Kalbsbraten, Steak	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Schweinefleisch**	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten, Schnitzel, Gulasch	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Lammfleisch**	Lammkeule, Lammschulter, Lammrollbraten	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Geflügel im Ganzen**	Hähnchen, Ente	0,70 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

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

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

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

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Geflügelteile**	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen, Gänsekeulen, Gänsebrust, Entenbrust	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fisch im Ganzen**	Forelle, Dorsch, Kabeljau	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fischfilet**	Filet vom Hecht, Kabeljau, Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fischkotelett**	Kotelett vom Kabeljau, Hecht, Dorsch, Lachs	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

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

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

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

Garen

Gemüse

Hinweise

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

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

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

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Kartoffeln

Hinweise

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

- Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen. Gießen Sie das entstandene Wasser vorher ab.
- Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3 bis 4 cm hoch schichten.
- Lassen Sie den Auflauf nach Programmende noch 5 bis 10 Minuten im Gerät ruhen.
- Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

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

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

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

Getreideprodukte

Hinweise

- Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb für alle Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Getreide-Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.

- Reis: Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

- Polenta:
Verwenden Sie bei Polenta je nach Mahlgrad die zwei- bis dreifache Menge Wasser.
- Couscous:
Geben Sie die zweifache Menge Flüssigkeit zu.

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

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

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

** Signal zum Umrühren nach 1-2 Minuten.

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

Auflauf

Hinweise

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

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

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

Tiefkühlprodukte

Hinweise

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

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

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

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

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Fischstäbchen*	0,20 - 0,90	Universalpfanne, Höhe 2
Panierte Tintenfischringe*	0,20 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 2

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

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Geflügel

Hinweise

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

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

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

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

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Fleisch

Hinweise

- Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.
- Rinderbraten, Kalbsbraten, Kalbshaxe, Lammkeule und Schweinebraten:
Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken. Geben Sie 50 bis 100 ml Flüssigkeit zum Braten.

Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.

- Geben Sie zum Hackbraten 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie den Braten nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

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

Lammfleisch

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

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

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

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Keule, frisch, ohne Knochen, medium*		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Keule, frisch, mit Knochen, durchgegart*		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Wildfleisch			
Hirschbraten, frisch*		0,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rehkeule, ohne Knochen, frisch***		0,50 - 2,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hasenkeule, mit Knochen, frisch***		0,50 - 1,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Wildschweinbraten, frisch***		0,50 - 2,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Kaninchen, frisch		0,50 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

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

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

Fisch

Hinweise

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

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

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

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

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

Hackbraten und Eintopf

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

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

* Fleischgewicht einstellen

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

- Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel:

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

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

Auftauen

Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Rost.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-15 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1,5 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 25-35 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 8-15 Min.	mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 13-18 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Gans	4,5 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 60-80 Min.	alle 20 Minuten wenden, Auftauflüssigkeit entfernen
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 5-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8-13 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 5-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	90 W, 7-9 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3-5 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 3 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

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

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

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

Speisen erhitzen

Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

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

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	1000 W, 1-3 Min.	Achtung! Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren
	300 ml	1000 W, 3-4 Min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ½-1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-1½ Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse 2 Tassen 4 Tassen	175 g	1000 W, 1½-2 Min.	-
	à 175 g	1000 W, 2-4 Min.	
	à 175 g	1000 W, 4-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 7-10 Min.	abgedeckt

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

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

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Geschirr immer in Höhe 1 auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

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

Tipps zur Mikrowelle

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

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen



Hinweise













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

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

Backformen



Hinweis. Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze

















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

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen



** Garraum vorheizen

-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft plus

-  Heißluft

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












* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza	Universalpfanne	1		210-230	-	25-35
Pizza	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		190-200	-	40-50


* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

■  Ober-/Unterhitze

■  Heißluft plus






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

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

■  Ober-/Unterhitze

Den Garraum vorheizen.

■  Heißluft

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

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen. Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden. Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist. Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird zu dunkel. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

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

Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehöriteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

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

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

Hinweise zum Braten

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

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

Fleisch:
Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

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

Hinweise zum Grillen

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

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

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

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

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



Hinweise zum Dünsten








Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel.

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

Rindfleisch



Hinweise





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

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

Kalbfleisch

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



-  Heißluft
-  Thermogrillen









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

Schweinefleisch

Hinweise



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






- Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie das Nackensteak nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.
-  Thermogrillen
-  Grill groß



Schweinefleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		220-240	180 W	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	-	150
Braten mit Schwarte z. B. Schulter), ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	-	180
Schweinefilet, ca. 500 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	20-25
Schweinebraten mager, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	50-60
Schweinebraten mager, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	70-80
Schweinebraten mager, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W, 10 Min. + 90 W, 75-85 Min.	85-95
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1	-	-	360 W	45-50
Nackensteak 2 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3		2	-	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

Lamm- und Wildfleisch

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

-  Thermogrillen
-  Ober-/Unterhitze

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



Lamm- und Wildfleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hirschbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	-	90-100
Kaninchen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	25-35



Sonstiges

Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

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





-  Thermogrillen
-  Grill groß
















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

Geflügel

Hinweise

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

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

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

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben.

Fisch

Hinweise

- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig

auf den Rost.

- Garen Sie ganzen, gedünsteten Fisch in der Schwimmposition.

- Grill klein
- Grill groß

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

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Der Braten ist nicht durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe Auflaufform.
- Geben Sie Soufflé in Portionsformen oder in eine hohe Auflaufform. Garraum vorheizen.

- Überbackene Toasts: 4 Stück nebeneinander in die Mitte der Universalpfanne legen. 12 Stück gleichmäßig auf der Universalpfanne verteilen.






Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe Auflaufform.

Geben Sie Soufflé in Portionsformen oder in eine hohe Auflaufform. Garraum vorheizen.

Überbackene Toasts: 4 Stück nebeneinander in die Mitte der Universalpfanne legen. 12 Stück gleichmäßig auf der Universalpfanne verteilen.

- Thermogrillen
- Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Grill klein
- Grill groß




Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	offenes Geschirr, Rost	1		160-180	-	40-45
Soufflé in Portionsformen	Rost	1		200-210	-	12-17

















Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Nudelauflauf, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	2		180-200	600 W	20-30
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	600 W	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Universalpfanne	2		3	-	8-13
Toast überbacken, 12 Stück	Universalpfanne	2		3	-	9-14

Fertigprodukte

Hinweise

- Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen.


- Wenden Sie Fischstäbchen, Hähnchen Sticks, Nuggets und Gemüseburger nach der Hälfte der Zeit.
- Sahnetorte ohne Zubehör auf den Backofenboden, Höhe 0, stellen.
-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft
-  Thermogrill

Fertigprodukte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	1		210-230	-	20-25
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Universalpfanne	2		210-230	-	15-20
Pizza-Baguette	Universalpfanne	2		180-190	-	15-20
Pommes Frites	Universalpfanne	2		220-230	-	20-25
Kroketten	Universalpfanne	2		200-220	-	25-35
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	2		200-220	-	25-35
Brötchen, Baguette	Rost	2		200-220	-	15-20
Brezeln, Teiglinge	Universalpfanne*	2		190-210	-	20-25
Aufbackbrötchen oder -baguette	Rost	2		140-150	-	12-15
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		190-210	180 W	10-15
Hähnchen Sticks, Nuggets	Universalpfanne	2		190-210	360 W	15-20
Gemüseburger	Universalpfanne	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Universalpfanne	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rost	2		200-210	180 W	18-23
Sahnetorte	-	0		30	-	120-150

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

Sanftgaren

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zum Sanftgaren 
- über Tipps und Tricks

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

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

Sanftgaren anwenden

Schalten Sie die Betriebsart Sanftgaren nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein.

Wenn nach dem Einschalten der Betriebsart Sanftgaren im Textdisplay "Nicht möglich" erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Betriebsart Sanftgaren erneut ein.

1. Glas- oder Porzellanplatte auf einem Rost in den Garraum in Einschubhöhe 1 einschieben, um die Platte vorzuwärmen.

- 2. Sanftgaren wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 100 °C einstellen. Den Garraum vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.
Während der Aufheizphase (15 Minuten) erscheint "Bitte warten" im Textdisplay.
- 3. Fleisch von Fett und Sehnen befreien.
- 4. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, damit sich eine Kruste mit Röstaromen bildet.
- 5. Wenn ein Signal ertönt und im Textdisplay "In Betrieb" erscheint, Gargut auf die Glas- oder Porzellanplatte im Garraum legen.
- 6. Gargut nach Ablauf der Garzeit entnehmen und Gerät ausschalten.

Hinweis. Sanftgegartes Fleisch benötigt keine Ruhezeiten und kann problemlos bei niedriger Temperatur warmgehalten werden.

Beachten Sie folgende Punkte:

Hinweise

- Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch.

- Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen.
- Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch.
- Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden.
- Die Materialbeschaffenheit der Pfanne und die Leistung der Kochstelle können die Anbratdauer beeinflussen.
- Verwenden Sie für das Sanftgaren immer Einschubhöhe 1.
- Decken Sie das Fleisch während des Garens im Garraum nicht ab.
- Fleischstücke während des Sanftgarens nicht wenden.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.
- Nach dem Sanftgaren sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Dies ist kein Zeichen für eine zu kurze Gardauer.
- Die Größe, Dicke und Art der Fleischstücke sind für die Anbrat- und Sanftgarzeiten entscheidend.
- Verwenden Sie die Betriebsart Sanftgaren nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb.

Sanftgaren

Hinweise

- Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Anbratdauer bezieht sich auf das Anbraten in einer heißen Pfanne mit Fett.

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

Sanftgaren

Sanftgaren	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Geflügel				
Putenbrust	1		80	240-270
Entenbrust ohne Haut	1		80	110-140
Rindfleisch				
Rinderbraten (z. B. Hüfte)	1		80	270-300
Rinderfilet	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Rindersteaks, 3 cm dick	1		80	70-100
Kalbfleisch				
Kalbsbraten (z. B. Oberschale)	1		80	180-220
Kalbsfilet	1		80	80-100
Schweinefleisch				
Schweinebraten (z. B. Lende)	1		80	180-210
Schweinefilet	1		80	140-170
Lammfleisch				
Lammfilet	1		80	40-70

Tipps zum Sanftgaren

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

Prüfgerichte

Qualität und Funktion von Mikrowellen-Kombinationsgeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.
Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Auftauen mit Mikrowelle

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

Garen mit Mikrowelle

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

■ Thermogrillen

■ Ober-/Unterhitze

Garen mit Mikrowelle kombiniert

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

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

Backen

Hinweise

■ Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

■ Gedeckter Apfelkuchen: Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

■ Ober-/Unterhitze

■ Heißluft

■ Heißluft plus

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	2		160-180	20-30
	Universalpfanne	2		150-170	20-30
	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		140-150	30-40
Small Cakes	Universalpfanne	2		160-180	25-35
	Universalpfanne	2		140-160	25-35
Small Cakes	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		150-170	35-45
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		160-170	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	2		170-190	45-55
	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		160-180	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Springformen Ø 20 cm auf dem Rost	2		170-190	70-90

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

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

Grillen

Grill groß

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

* 5 Minuten vorheizen.

** Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

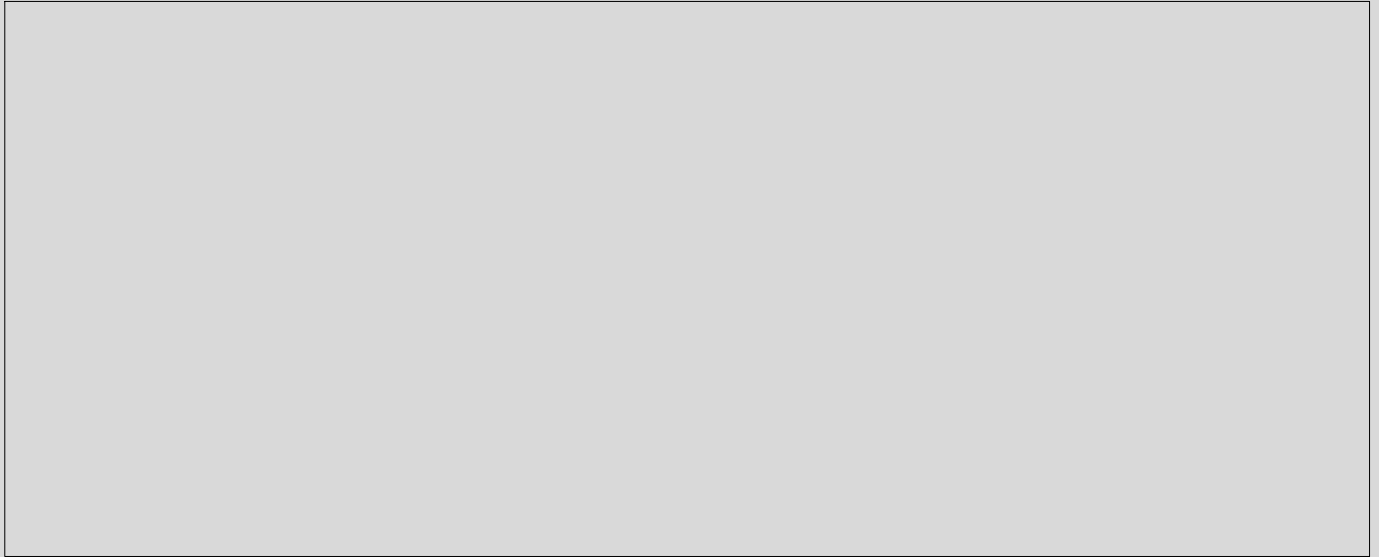
Welche Speisen sind betroffen?

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

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

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





Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000590630

2
910120