



KOMPAKTBACKOFEN MIT
MIKROWELLE

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

C67P70N3



Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Wichtige Sicherheitshinweise | 4 | Störungen und Reparaturen | 20 |
| Ursachen für Schäden | 6 | Störungstabelle | 20 |
| Ihr neues Gerät | 7 | Backofenlampe auswechseln..... | 21 |
| Bedienfeld | 7 | Türdichtung auswechseln..... | 21 |
| Betriebsarten..... | 7 | Kundendienst | 22 |
| Garraum..... | 8 | E-Nummer und FD-Nummer | 22 |
| Ihr Zubehör | 8 | Energie- und Umwelttipps | 22 |
| Zubehör einschieben | 8 | Energiesparen | 22 |
| Kundendienst-Artikel | 9 | Umweltgerecht entsorgen | 22 |
| Vor dem ersten Benutzen | 9 | Programmautomatik | 22 |
| Sprache einstellen | 9 | Geschirr | 22 |
| Uhrzeit einstellen..... | 9 | Programm wählen..... | 22 |
| Garraum aufheizen | 9 | Individuelles Anpassen | 23 |
| Zubehör reinigen..... | 10 | Auftauen und Garen mit der Programmautomatik | 23 |
| Gerät ein- und ausschalten | 10 | Für Sie in unserem Kochstudio getestet | 28 |
| Einschalten..... | 10 | Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle | 28 |
| Ausschalten..... | 10 | Tipps zur Mikrowelle..... | 31 |
| Gerät bedienen | 10 | Kuchen und Gebäck | 31 |
| Betriebsart und Temperatur einstellen..... | 10 | Tipps zum Backen | 33 |
| MikroKombi sanft / MikroKombi intensiv | 11 | Braten und Grillen..... | 33 |
| Aufheizkontrolle | 11 | Tipps zum Braten und Grillen..... | 37 |
| Schnellaufheizung einstellen | 11 | Aufläufe, Gratins, Toasts..... | 37 |
| Die Mikrowelle | 12 | Fertigprodukte | 37 |
| Hinweise zum Geschirr | 12 | Sanftgaren | 38 |
| Mikrowellen-Leistungen | 12 | Sanftgaren anwenden | 38 |
| Mikrowelle einstellen | 12 | Sanftgaren | 38 |
| Kombination | 13 | Tipps zum Sanftgaren | 39 |
| Geeignete Mikrowellen-Leistungen..... | 13 | Prüfgerichte | 39 |
| Kombination einstellen..... | 13 | Backen..... | 40 |
| Folgebetrieb | 13 | Grillen | 40 |
| Geschirr | 13 | Acrylamid in Lebensmitteln | 40 |
| Folgebetrieb einstellen..... | 13 | | |
| Memory | 14 | | |
| Einstellungen in Memory speichern | 14 | | |
| Memory starten | 14 | | |
| Elektronikuhr | 14 | | |
| Uhrendisplay | 14 | | |
| Kurzzeitwecker | 15 | | |
| Betriebsdauer | 15 | | |
| Betriebsende..... | 15 | | |
| Vorwahl-Betrieb | 15 | | |
| Uhrzeit einstellen..... | 15 | | |
| Kindersicherung | 16 | | |
| Sperrung..... | 16 | | |
| Dauerhafte Sperrung..... | 16 | | |
| Automatische Sicherheitsabschaltung..... | 16 | | |
| Autostart | 16 | | |
| Grundeinstellungen | 17 | | |
| Grundeinstellungen ändern..... | 17 | | |
| Pyrolytische Reinigung | 17 | | |
| Vorbereitung | 17 | | |
| Pyrolytische Reinigung einstellen | 18 | | |
| Nach der Reinigung | 18 | | |
| Pflege und Reinigung | 18 | | |
| Reinigungsmittel..... | 18 | | |
| Reinigung der Glasscheiben | 19 | | |

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: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
089 - 12 474 474

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Pyrolytischen Reinigung entzünden. Vor jeder Pyrolytischen Reinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

Explosionsgefahr!

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.
- Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Pyrolytischen Reinigung mitreinigen.
- Das Zubereiten von Speisen mit Mikrowelle ohne Rost führt zur Überlastung des Gerätes. Die Keramikplatte an der Geräte- decke kann brechen. Speisen immer mit Rost und geeignetem Zubehör zubereiten.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hoch-


druckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.
- Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden. Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder

Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Der Garraum wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Gefahr durch Magnetismus!

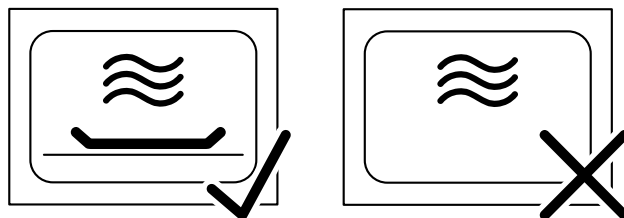
Das versenkbare Bedienelement ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

Für Träger von elektronischen Implantaten: Nie direkt an das Gerät gehen, wenn Sie einstellen oder reinigen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnen-seite 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.
- Kondenswasser im Garraum: An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.
- 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 Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.



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

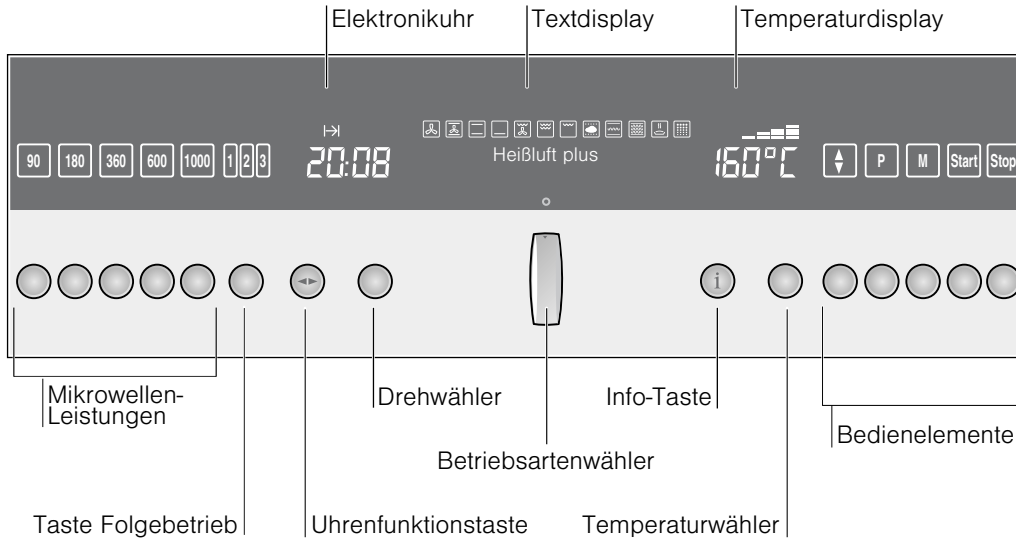
Ihr neues Gerät

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 |
| | Folgebetrieb anwählen |
| | Uhrenfunktionstaste Gewünschte Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr) |
| | Drehwähler Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: Elektronikuhr) |
| | 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 |
| | Damit starten Sie den Backofen-Betrieb |

| Bedienelemente | Verwendung |
|----------------|---|
| | 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 Bedienknöpfe.







Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

Betriebsarten und Temperaturbereich

| | | |
|--|--|--|
| | 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 30-270 °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). |

Betriebsarten und Temperaturbereich

| | | |
|--|---|--|
|  | 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. |
|  | 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. |

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.

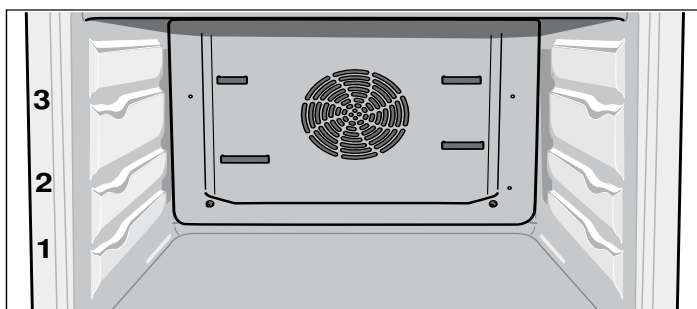
Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

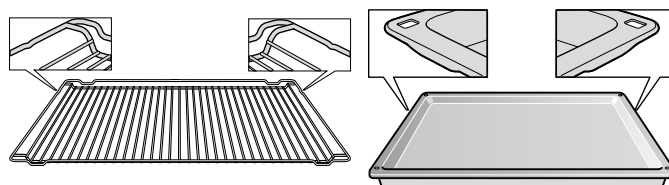
Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 3 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben.



Hinweise

- Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.
- Achten Sie beim Einschieben darauf, dass die Ausbuchtung am Rost und an der Universalpfanne in den Garraum nach hinten geschoben wird.



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



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 in Höhe 1 ein.

Hinweise


- Die Universalpfanne mit der Ausbuchtung nach hinten in den Garraum einschieben.
- Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Garraumtür in den Backofen schieben.



Rost

Für Geschirr aus Glas, Porzellan oder Geschirr aus mikrowelleneignem Kunststoff, Kuchenformen, Braten, Grillstücke.

Hinweise

- Den Rost mit der Ausbuchtung nach hinten in den Garraum einschieben.
- Den Rost mit der offenen Seite zur Garraumtür und der Krümmung nach unten  einschieben.
- Immer den Rost beim Mikrowellenbetrieb in Höhe 1 einschieben.



Glasschale Z6390X0

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 |

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 Artikelnummer 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.

Vor dem ersten Benutzen

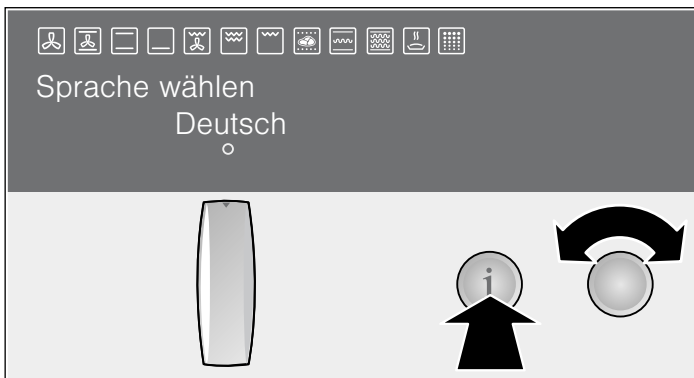
In diesem Kapitel lesen Sie, welche Schritte vor dem ersten Benutzen notwendig sind:

- die Uhrzeit und Sprache einstellen
- das Zubehör vorreinigen

Sprache einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss müssen Sie die Sprache für das Textdisplay einstellen.

1. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Sprache im Textdisplay erscheint.
2. Taste **i** einige Sekunden lang gedrückt halten. Ihre Einstellung wird übernommen.





Sprache ändern

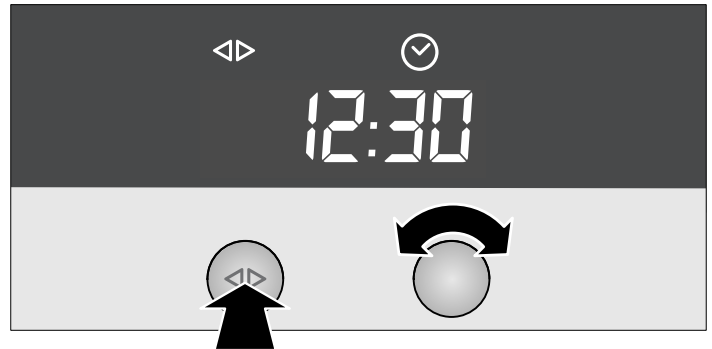
Voraussetzung: Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

1. Taste **i** einige Sekunden lang gedrückt halten. Sie gelangen direkt zur Sprachauswahl.
2. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Sprache im Textdisplay erscheint.
3. Taste **i** einige Sekunden lang gedrückt halten. Ihre Einstellung wird übernommen.

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  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 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  = Programmautomatik
- 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.

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.

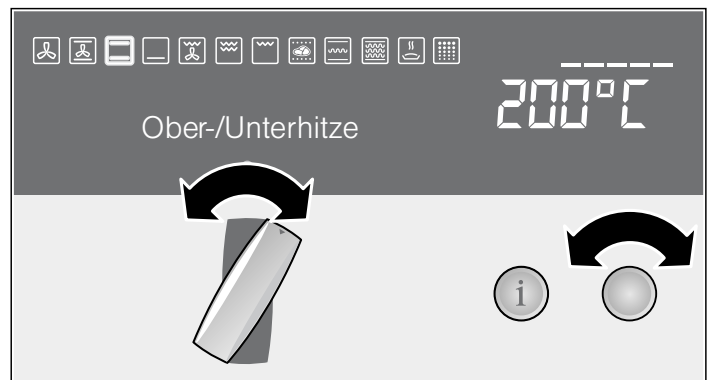
| Betriebsart | Vorschlags-temperatur in °C | Temperaturbereich in °C |
|--|-----------------------------|---------------------------|
|  Heißluft | 160 | 30-250 |
|  Heißluft plus | 160 | 30-250 |
|  Ober-/Unterhitze | 180 | 30-270 |
|  Unterhitze | 180 | 30-200 |
|  Thermogrillen | 190 | 100-250 |
|  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  drücken.

Der Betrieb startet. Im Temperaturdisplay erscheinen die Aufheizbalken 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.  blinkt. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken.  blinkt. Der Backofen ist im Pausenzustand. Erneut  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, Königskuchen, 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→I 20.00 Minuten wird vorgeschlagen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.


3. Uhrfunktionstaste  so oft drücken bis die Symbole  und I→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  löschen. Im Uhrendisplay steht → 0:00.

Aufheizkontrolle

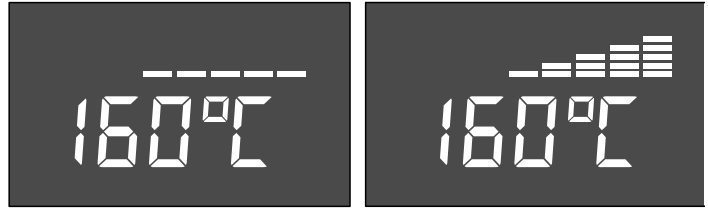
Die fünf Balken der Aufheizkontrolle zeigen die Aufheizphase oder die Restwärme im Garraum an.

Aktuelle Temperatur


Drücken Sie die Taste . 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  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.

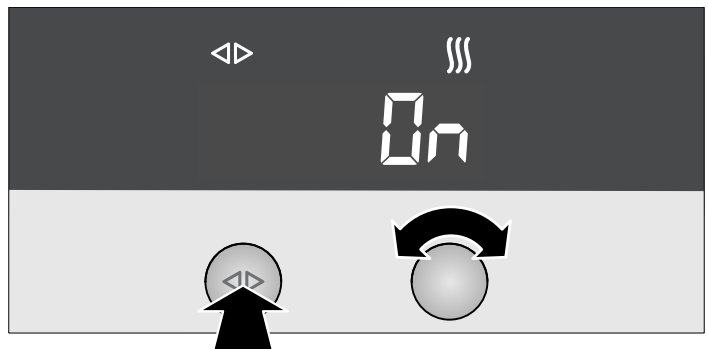
Geeignete Temperaturen

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  und  leuchten und  im Uhrendisplay erscheint.
3. Drehwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay wird  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  im Uhrendisplay erscheint. Mit dem Drehwähler nach links drehen, bis im Uhrendisplay  erscheint. Das Symbol  in der Uhranzeige erlischt.

Die Mikrowelle

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

In diesem Kapitel bekommen Sie,

- Informationen zum Geschirr
- wie Sie die Mikrowelle einstellen

Hinweise

- Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.
- Speisen immer mit Rost und geeignetem Zubehör zubereiten.

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 mikrowelleneeignet ist, machen Sie diesen Test:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung, auf den Rost in Höhe 1, 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 |

Hinweise

- Wenn Sie eine Betriebsart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste **i** die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.
- Eine eingestellte Betriebsdauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.
- Wenn Sie die Backofentür zwischendurch öffnen, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.


| | |
|--------|--|
| 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.
- Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.


Mikrowelle einstellen

Beispiel: 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  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.  blinkt. Nach dem Schließen der Tür die Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

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

Betrieb abbrechen

Taste  zweimal drücken, oder Taste  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.

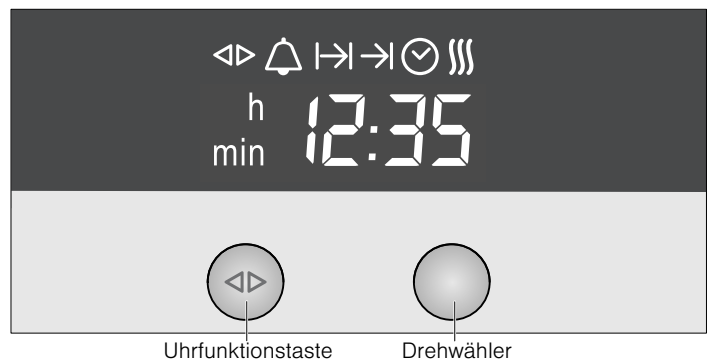
Elektronikuhr

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

Kurzzeitwecker

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

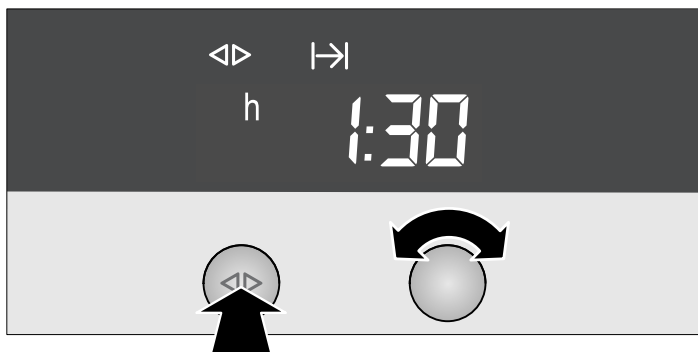
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer bestimmten Dauer.

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



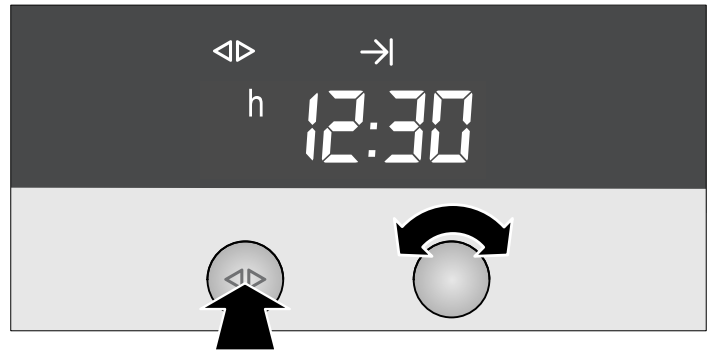
5. Betriebsartenwähler auf O-Stellung drehen und versenken.
Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.

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

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



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

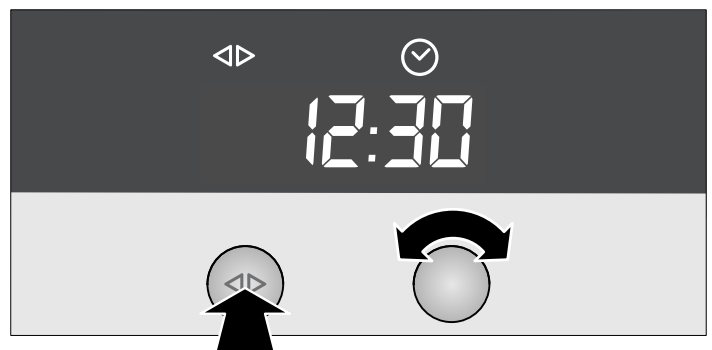
Vorwahl-Betrieb

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 \leftarrow so oft drücken, bis die Symbole \leftarrow und \rightarrow leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z. B. **1:30** Stunde).
4. Uhrfunktionstaste \leftarrow so oft drücken, bis die Symbole \leftarrow und \rightarrow leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z. B. **12:30** Uhr).
6. Taste \square 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 \leftarrow so oft drücken, bis die Symbole \leftarrow und \odot 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 **-5-** 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 **-5P** 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 **Start** 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 | 12 weitere Sprachen sind möglich | Sprache für das Textdisplay |
| i | = Gerät entsperrt | i = Gerät gesperrt | Kindersicherung aktivieren |
| 2 | = Gerät einmalig entsperrt | i = Gerät dauerhaft gesperrt | Kindersicherung permanent aktivieren |
| 3 | 2 = Signalton mittel | = aus i = kurz = 30 Sekunden 2 = mittel = 2 Minuten 3 = lang = 10 Minuten | Signal nach Ablauf einer Dauer |
| 4 | = Weiter nach Tür schließen: aus | i = automatisch = aus* | Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird * mit Betrieb fortsetzen |
| 5 | Individuell anpassen -3 +3 | z. B. Garergebnis immer intensiver -3 +3 | Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern nach rechts = intensiver nach links = schwächer |
| 6 | Netzspannung einstellen i = 220-230V | 2 = 230-240 V | Netzspannung anpassen |
| 7 | i = Auf Werkseinstellungen nicht zurücksetzen | 2 = Auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen |

Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

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

2. Taste **i** so oft drücken, bis die entsprechende Grundeinstellung angezeigt wird.
3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Einstellung vornehmen.
4. Info-Taste **i** 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.
- 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

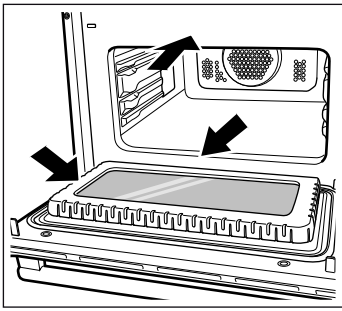
Nehmen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.

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.



Hinweis: 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.

Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Verbrennungsgefahr!

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

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 vollständig emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

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

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

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

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

Reinigung der Glasscheiben

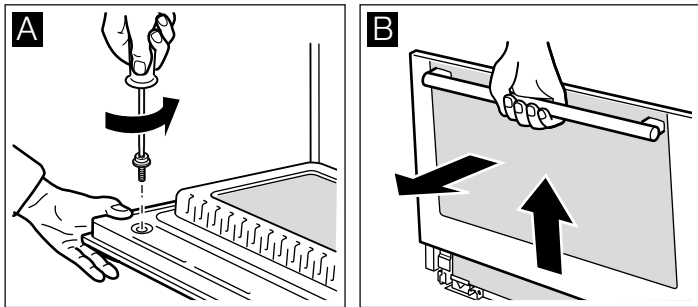
Zum Reinigen können Sie die Glasscheiben an der Backofentür abnehmen.

⚠ Verbrennungsgefahr!

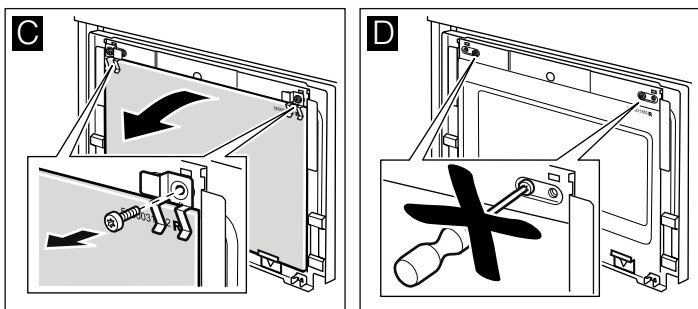
Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Ausbau

1. Backofentür öffnen.
2. Die zwei Schrauben an der Tür mit einem TORX-Schraubendreher (TORX 20) lösen. Dabei die Türscheibe mit einer Hand festhalten. (Bild A)
3. Die Tür langsam schließen und die Scheibe mit dem Türgriff nach oben herausziehen. (Bild B)



4. Die Zwischenscheibe festhalten und die Halteklammern an der Tür aufschrauben. Die Scheibe nach oben herausziehen. (Bild C)
5. Die Schrauben links und rechts auf dem Blechteil NICHT abschrauben (Bild D).



Hinweis: Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

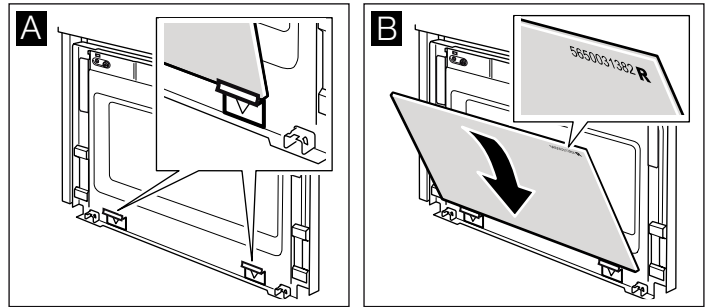
Einbau

1. Die Zwischenscheibe mit beiden Händen im oberen Bereich anfassen und unten in die Führung einsetzen. (Bild A)

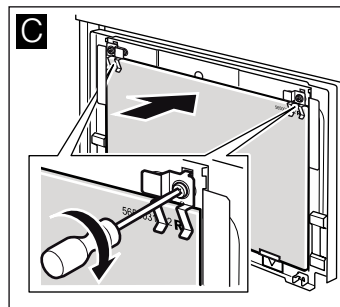
Achtung!

Achten Sie darauf, dass die Scheibe unten gerade sitzt.

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

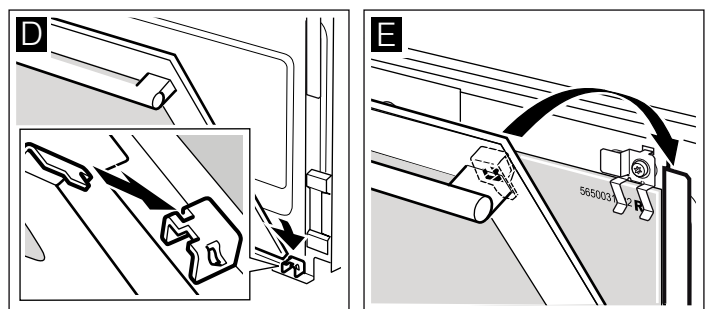


3. Halteklammern rechts und links auf der Scheibe mit einem TORX-Schraubendreher (TORX 20) festschrauben. (Bild C)



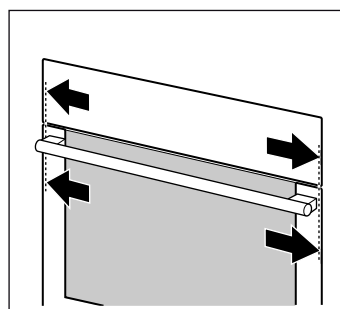
4. Die Türscheibe mit beiden Händen in die Führung einsetzen. (Bild D)

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



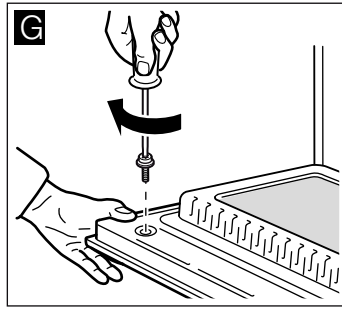
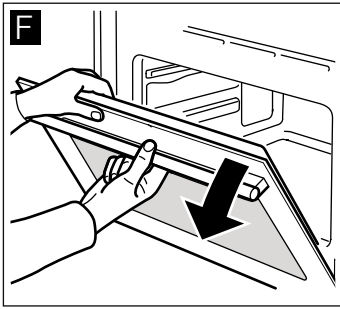
Achtung!

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 TORX-Schraubendreher (TORX 20) handfest zudrehen, Tür schließen. (Bild G)



Achtung!

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 "0" | 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.

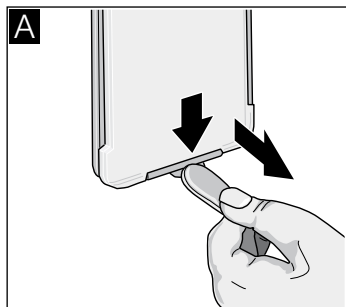
Stromschlaggefahr!

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

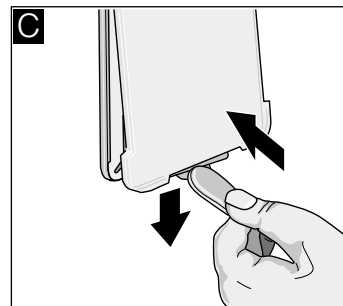
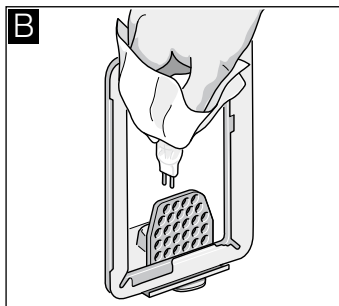
Hinweis: Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

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.

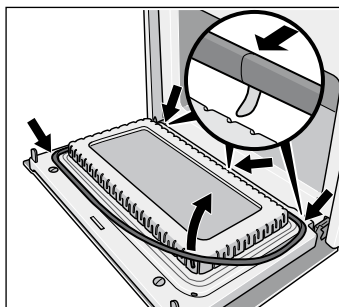
Türdichtung auswechseln

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

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



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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544
D 089 12 474 474
CH 0848 840 040

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

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

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

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist. Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf. Öffnen Sie die Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten. Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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.

Geschirr

Die Programmautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie für alle Programme ein hohes geschlossenes Geschirr. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost, Höhe 1.

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C), z. B. Glas- oder Glaskeramik-Geschirr.

Ungeeignetes Geschirr

Geschirr aus unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen sind ungeeignet.

Geschirr aus Metall ist ungeeignet.

Bei einigen Programmen wird Mikrowelle verwendet. Metall lässt keine Mikrowellen durch. Das Gericht wird nicht so braun und das Fleisch nicht so gar.

Größe des Geschirrs

Das Fleisch soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Programm wählen

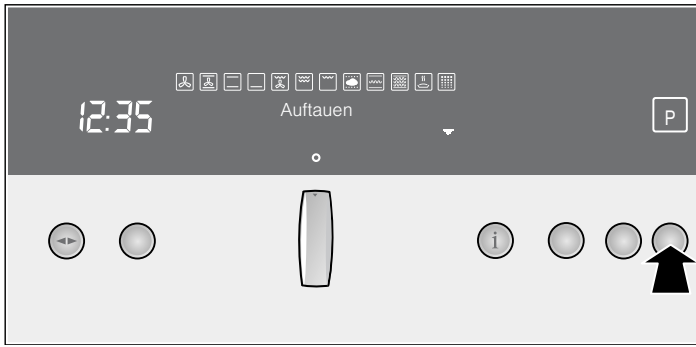
Beispiel im Bild:

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 Programmatik

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 Temperatúrausgleich nachtauen.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.
- Bei ganzem Fisch die Schwanzflosse mit Alufolie, bei Fischfilet die Randbereiche und bei Fischkotelett die abstehenden Enden abdecken.

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

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

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

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

Garen

Gemüse

Hinweise

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

- gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

- Lassen Sie das Gemüse nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen.

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

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Kartoffeln

Hinweise

- Salzkartoffeln: Schneiden Sie diese in gleich große Stücke. Pro 100 g Kartoffeln zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
- Pellkartoffeln: Verwenden Sie gleich große Kartoffeln. Kartoffeln waschen und die Schale mehrmals einstechen. Noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.
- Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen. Gießen Sie das entstandene Wasser vorher ab.
- Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3 bis 4 cm hoch schichten.

- Lassen Sie den Auflauf nach Programmende noch 5 bis 10 Minuten im Gerät ruhen.
- Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

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

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

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

Getreideprodukte

Hinweise

- Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb für alle Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Getreide-Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.
- Reis:
Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
- Polenta:
Verwenden Sie bei Polenta je nach Mahlgrad die zwei- bis dreifache Menge Wasser.
- Couscous:
Geben Sie die zweifache Menge Flüssigkeit zu.
- Hirse:
Geben Sie die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie das Getreide nach Programmende noch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen.

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

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

** Signal zum Umrühren nach 1-2 Minuten.

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

Auflauf

Hinweise

- Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.
- Auflauf pikant und süß in einem flachen Geschirr ca. 5 cm hoch schichten.
- Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3 bis 4 cm hoch schichten.
- Lassen Sie das Kartoffelgratin nach Programmende noch 5 bis 10 Minuten im Gerät ruhen.

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

Tiefkühlprodukte

Hinweise

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

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

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

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

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Geflügel

Hinweise

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

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

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

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

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Fleisch

Hinweise

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

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

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

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

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

Fisch

Hinweise

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

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

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

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

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

Hackbraten und Eintopf

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

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

* Fleischgewicht einstellen

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.
- Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.
- Verwenden Sie bei Mikrowelle solo, d. h. alleine ohne einer Heizart, immer den Rost in Höhe 1.

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.

| 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. | |

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

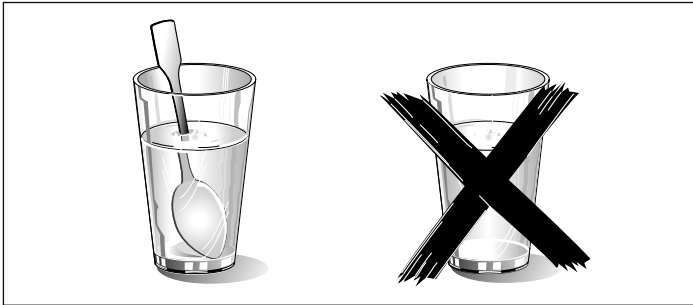
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend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

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

Speisen erhitzen

Verbrühungsgefahr!

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



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 Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich 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, 1/2-1 Min. | Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren |
| | 100 ml | 360 W, 1-1 1/2 Min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 Min. | |
| Suppe 1 Tasse | 175 g | 1000 W, 1 1/2-2 Min. | - |
| Suppe 2 Tassen | à 175 g | 1000 W, 2-4 Min. | |
| Suppe 4 Tassen | à 175 g | 1000 W, 4-6 Min. | |
| Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch | 500 g | 600 W, 7-10 Min. | abgedeckt |
| Eintopf | 400 g | 600 W, 5-7 Min. | geschlossenes Geschirr |
| | 800 g | 600 W, 7-10 Min. | |
| Gemüse | 150 g | 600 W, 2-3 Min. | etwas Flüssigkeit zugeben |
| | 300 g | 600 W, 3-5 Min. | |

Speisen garen

Hinweise

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

- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum 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. | |

| Speisen garen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|-------------------------------------|---------|--|---|
| Reis | 125 g | 600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min. | doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden |
| | 250 g | 600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min. | |
| Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) | 500 ml | 600 W, 5-8 Min. | zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren |
| Obst, Kompott | 500 g | 600 W, 9-12 Min. | - |

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Geschirr immer in Höhe 1 auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.

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

Verbrühungsgefahr!

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

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

Tipps zur Mikrowelle

| | |
|---|--|
| Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe. | Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit |
| Die Speise ist zu trocken geworden. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu. |
| Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder 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 |

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen

** Garraum vorheizen

| Kuchen in Formen | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Mikrowellen-Leistung in Watt | Dauer in Minuten |
|---|-------------------|------|---------|---------------|------------------------------|------------------|
| 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
 Heißluft plus






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






* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

| Kleingebäck | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-------------------|---|--------|---|------------------|------------------|
| Muffins | je 1 Muffinblech auf Universalpfanne + Rost | 1 3 |  | 140-160 | 50-60 |
| Brandteiggebäck | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Blätterteiggebäck | Universalpfanne | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| Blätterteiggebäck | Universalpfanne + Email-Backblech* | 1 3 |  | 170-190 | 30-40 |
| Hefeteiggebäck | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | 20-30 |

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft

Den Garraum vorheizen.

| Brot und Brötchen | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-------------------------------|-----------------|------|---|------------------|------------------|
| Hefebrot mit 1 kg Mehl | Universalpfanne | 2 |  | 270 + 170 | 10 15-25 |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne | 2 |  | 270 + 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 Zubehörtel hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden. |
| Zwischen Form und Rost entstehen Funken. | Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann. |

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche

angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

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

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowelleneignete 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

Hinweise

- 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.

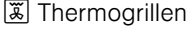

-  Heißluft
-  Thermogrillen









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

Schweinefleisch

Hinweise


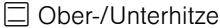
- Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.








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

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

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

Fertigprodukte

Hinweise

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

- Wenden Sie Fischstäbchen, Hähnchen Sticks, Nuggets und Gemüseburger nach der Hälfte der Zeit.
- Sahnetorte ohne Zubehör auf den Backofenboden, Höhe 0, stellen.
-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft
-  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" und im Temperaturdisplay abwechselnd **H** bzw. **h** und **III** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

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

1. Verwenden Sie ein Geschirr mit passendem Deckel, z. B. einen Glasbräter. Den Bräter auf den Rost stellen.
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.
- Sie können Ihr Fleisch auch im offenen Geschirr sanftgaren. Die Garzeiten verlängern sich.
- 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 |

| Sanftgaren | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|------------------------------|------|---|---------------|------------------|
| 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, Pom-

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 | 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. |
| Backofen-Pommes frites | 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

Register your product online

www.neff-international.com



9000731950

45

(04) 940328