



EINBAUBACKOFEN

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

C28MT23.0

Inhaltsverzeichnis

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|  | Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 4 |  | Mikrowelle | 19 |
|  | Wichtige Sicherheitshinweise | 5 | | Geschirr | 19 |
| | Generell | 5 | | Mikrowellen-Stufen | 20 |
| | Mikrowelle | 6 | | Mikrowelle einstellen | 20 |
| | Reinigungsfunktion | 7 | | Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen | 21 |
|  | Ursachen für Schäden | 8 |  | Sabbateinstellung | 21 |
| | Generell | 8 | | Sabbatfunktion starten | 21 |
| | Mikrowelle | 8 | | Sabbatfunktion abbrechen | 21 |
|  | Umweltschutz | 9 |  | Reinigungsmittel | 22 |
| | Energiesparen | 9 | | Geeignete Reinigungsmittel | 22 |
| | Umweltgerecht entsorgen | 9 | | Gerät sauberhalten | 23 |
|  | Gerät kennen lernen | 10 |  | Reinigungsfunktion | 23 |
| | Bedienfeld | 10 | | Selbstreinigung | 23 |
| | Bedienelemente | 10 | | EasyClean | 24 |
| | Hauptmenü | 10 |  | Gestelle | 25 |
| | Menü Heizarten | 11 | | Gestelle aus- und einhängen | 25 |
| | Garraumfunktionen | 12 |  | Gerätetür | 26 |
|  | Zubehör | 12 | | Türabdeckung abnehmen | 26 |
| | Mitgeliefertes Zubehör | 12 | | Türscheiben aus- und einbauen | 26 |
| | Zubehör einschieben | 13 |  | Störungen, was tun? | 28 |
| | Sonderzubehör | 13 | | Störungstabelle | 28 |
|  | Vor dem ersten Gebrauch | 14 | | Maximale Betriebsdauer überschritten | 29 |
| | Erste Inbetriebnahme | 14 | | Garraumlampen | 29 |
| | Garraum reinigen | 14 |  | Kundendienst | 29 |
| | Zubehör reinigen | 14 | | E-Nummer und FD-Nummer | 29 |
|  | Gerät bedienen | 15 |  | Programme | 30 |
| | Gerät ein- und ausschalten | 15 | | Hinweise zu den Einstellungen | 30 |
| | Gerätebetrieb einstellen und starten | 15 | | Gericht auswählen | 30 |
| | Gerätebetrieb ändern oder abbrechen | 15 | | Programm einstellen | 30 |
| | Gerät schnell aufheizen | 16 |  | Back- und Bratassistent | 31 |
|  | Zeitfunktionen | 16 | | Hinweise zu den Einstellungen | 31 |
| | Zeitfunktionen ein- und ausblenden | 16 | | Speisen auswählen | 31 |
| | Wecker stellen | 16 | | Speisen auswählen und einstellen | 32 |
| | Dauer einstellen | 17 | | | |
| | Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um" | 17 | | | |
| | Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen | 17 | | | |
|  | Kindersicherung | 17 | | | |
| | Automatische Kindersicherung | 17 | | | |
| | Einmalige Kindersicherung | 18 | | | |
|  | Grundeinstellungen | 18 | | | |
| | MyProfile ändern | 18 | | | |
| | Liste der Grundeinstellungen | 18 | | | |
| | Favoriten festlegen | 19 | | | |

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Für Sie in unserem Kochstudio getestet | 32 |
| Silikonformen | | 32 |
| Kuchen und Kleingebäck | | 32 |
| Brot und Brötchen | | 36 |
| Pizza, Quiche und pikanter Kuchen | | 38 |
| Auflauf und Soufflé | | 39 |
| Geflügel | | 40 |
| Fleisch | | 42 |
| Fisch | | 45 |
| Gemüse und Beilagen | | 47 |
| Dessert. | | 49 |
| Eco-Heizarten | | 50 |
| Acrylamid in Lebensmitteln | | 51 |
| Sanftgaren | | 52 |
| Dörren | | 53 |
| Einkochen | | 53 |
| Teig gehen lassen mit Gärstufe | | 54 |
| Auftauen | | 55 |
| Speisen erwärmen mit Mikrowelle | | 56 |
| Warmhalten | | 57 |
| Prüfgerichte | | 58 |

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 12

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

Generell

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Verbrühungsgefahr!

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

Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

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

Mikrowelle

⚠️ Warnung – Brandgefahr!

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

⚠️ Warnung – Explosionsgefahr!

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

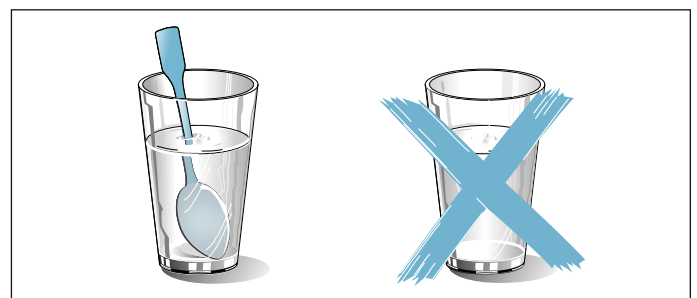
⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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



⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

Reinigungsfunktion**⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen. Kein Zubehör mitreinigen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Generell kein Zubehör mitreinigen.

⚠️ Warnung – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- ⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Ursachen für Schäden

Generell

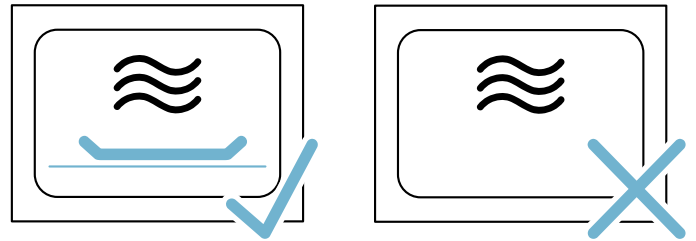
Achtung!

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

Mikrowelle

Achtung!

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



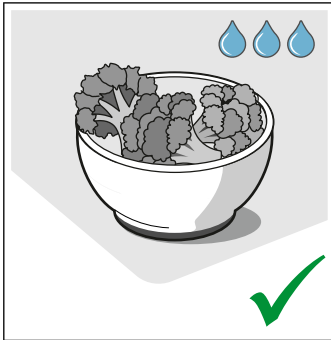
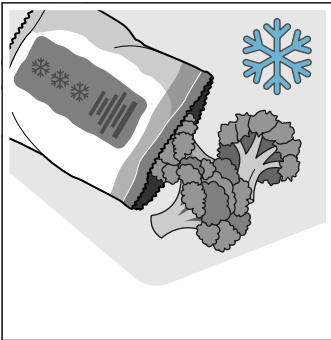
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen.

Umweltschutz

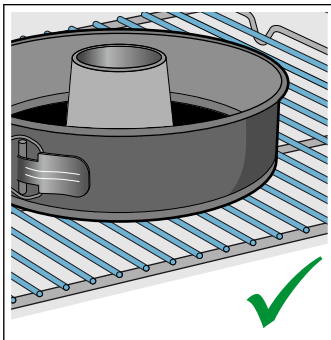
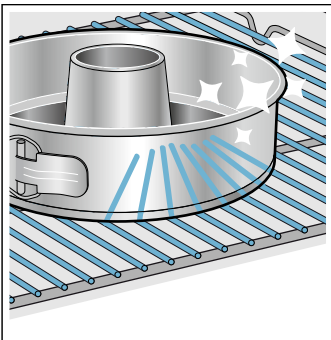
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

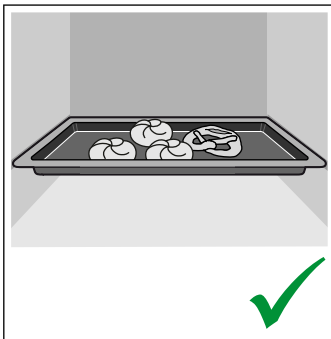
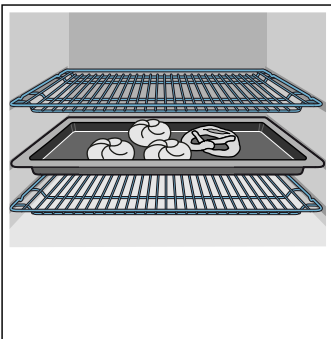
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



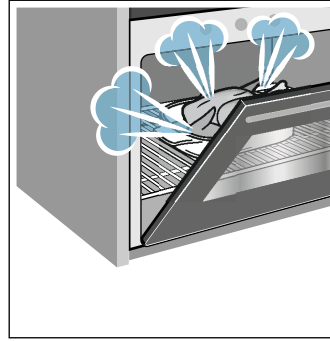
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



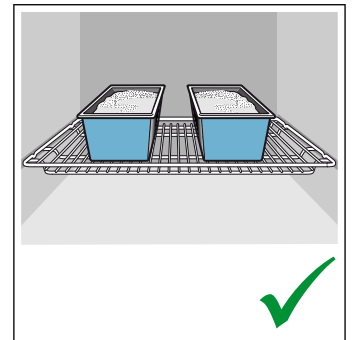
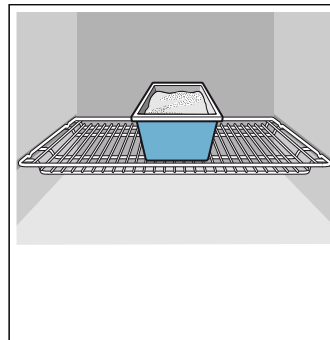
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Gerät kennen lernen

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

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










- 1 FullTouch-TFT-Display
- 2 Touch-Tasten

Bedienelemente

Mit den Bedienelementen können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Touch-Tasten

Unter den Touch-Tasten liegen Sensoren. Um eine Funktion zu wählen, tippen Sie auf die entsprechende Touch-Taste.

| Touch-Taste | Verwendung |
|--|---|
|  | an/aus Gerät ein- oder ausschalten → "Gerät ein- und ausschalten" auf Seite 15 |
|  | Hauptmenü Betriebsarten und Einstellungen wählen → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15 |
|  | Zeitfunktionen Wecker, Dauer oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen → "Zeitfunktionen" auf Seite 16 |
|  | Kindersicherung Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren → "Kindersicherung" auf Seite 17 |
|  | Information Weitere Informationen einblenden Aktuelle Temperatur anzeigen → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15 |
|  | Schnell aufheizen Schnell aufheizung aktivieren oder deaktivieren → "Gerät schnell aufheizen" auf Seite 16 |
|  | Start/Stop Betrieb starten oder anhalten → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15 |

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit dem FullTouch-TFT-Display die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das FullTouch-TFT-Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.


FullTouch-TFT-Display



Mit dem FullTouch-TFT-Display navigieren Sie durch die Zeilen und wählen Einstellungen.

Um eine Einstellung anzupassen, tippen Sie mit dem Finger auf die entsprechende Stelle im Display. Der Bereich wird heller dargestellt. Machen Sie in diesem Bereich mit ihrem Finger auf dem Display eine Streichbewegung nach links oder rechts, bis die gewünschte Einstellung vergrößert dargestellt wird.




| Richtung | Verwendung |
|------------------------|--|
| Nach links navigieren | Auf dem Display mit dem Finger nach rechts streichen |
| Nach rechts navigieren | Auf dem Display mit dem Finger nach links streichen |
| Nach oben navigieren | Auf die obere Zeile des Displays tippen |
| Nach unten navigieren | Auf die untere Zeile des Displays tippen |

Hauptmenü

Um in das Hauptmenü zu gelangen, tippen Sie auf die Touch-Taste .

| Menü | Verwendung |
|---|---|
|  | Heizarten Gewünschte Heizart und Temperatur für Ihre Speise auswählen → "Gerät ein- und ausschalten" auf Seite 15 |
|  | Mikrowelle Mit der Mikrowellen können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen. → "Mikrowelle" auf Seite 19 |

| | |
|--|--|
|  | Mikrowellen-Kombination Damit können Sie zusätzlich zur Mikrowelle eine Heizart zuschalten. → "Mikrowelle" auf Seite 19 |
|  | Back- und Bratassistent Einstellungsempfehlungen zum Backen und Braten → "Back- und Bratassistent" auf Seite 31 |
|  | Mikrowellenprogramme Damit können Sie Speisen mit Mikrowelle zubereiten. → "Programme" auf Seite 30 |
|  | MyProfile Geräteeinstellungen individuell anpassen → "Grundeinstellungen" auf Seite 18 |

| | |
|---|---|
|  | Trocknen Nach jedem Betrieb mit Mikrowelle oder EasyClean verwenden |
|  | EasyClean Leichte Verschmutzungen im Garraum reinigen → "Reinigungsfunktion" auf Seite 23 |
|  | Pyrolytische Selbstreinigung Garraum reinigen. → "Reinigungsfunktion" auf Seite 23 |

Menü Heizarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Heizarten. Nach dem Einschalten des Gerätes gelangen Sie direkt in das Menü Heizarten.

| Heizart | Temperatur | Verwendung |
|--|-------------------------------------|--|
|  | Heißluft 30 - 275 °C | Zum Backen und Garen auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. |
|  | Ober-/Unterhitze 50 - 275 °C | Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. |
|  | Thermogrillen 50 - 250 °C | Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise. |
|  | Pizzastufe 50 - 275 °C | Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen. |
|  | Grill große Fläche 50 - 290 °C | Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
|  | Grill kleine Fläche 50 - 290 °C | Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
|  | Unterhitze 50 - 250 °C | Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten. |
|  | Sanftgaren 70 - 120 °C | Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten. |
|  | Gärstufe 35 - 55 °C | Zum Gehen lassen von Hefeteigen, Sauerteigen und Reifen von Joghurt. Der Teig geht schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus. |
|  | Geschirr vorwärmen 30 - 70 °C | Zum Wärmen von Geschirr. |
|  | Warmhalten 60 - 100 °C | Zum Warmhalten von gegarten Speisen. |
|  | Ober-/Unterhitze Eco 50 - 275 °C | Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150-250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet. |
|  | Heißluft Eco 30 - 275 °C | Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125-275 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet. |

Garraumfunktionen

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

Gerätetür öffnen

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

Garraumbeleuchtung

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

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

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. → "Grundeinstellungen" auf Seite 18

Kühlgebläse

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

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

Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 18

Zubehör

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

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

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

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

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

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

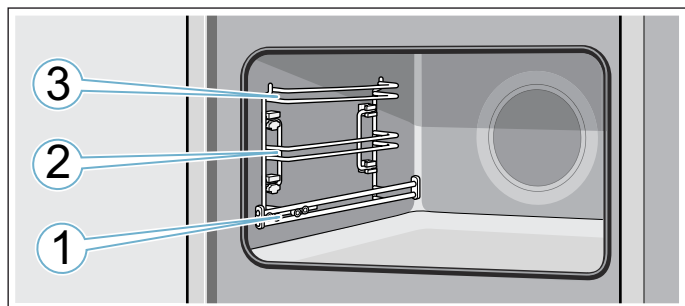
Mikrowelle

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

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

Zubehör einschieben

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

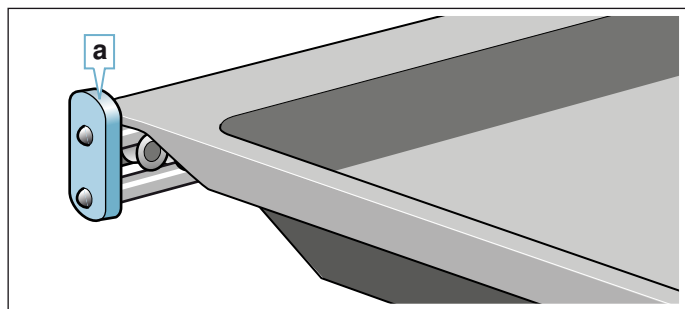


In den Einschubhöhen 2 und 3 das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt. Mit den Auszugsschienen in Höhe 1 können Sie das Zubehör weiter herausziehen.

Achten Sie darauf, dass das Zubehör hinter der Lasche **a** auf der Auszugsschiene sitzt.

Beispiel im Bild: Universalpfanne




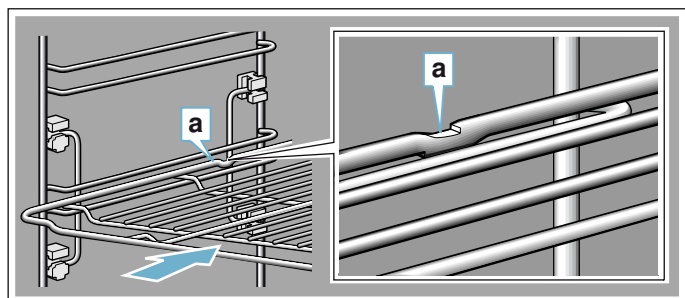
Hinweise

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

Rastfunktion

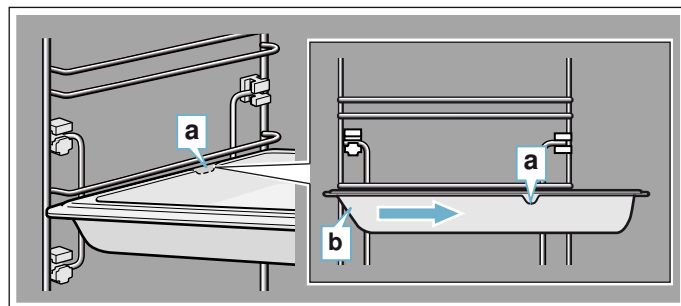
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

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



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

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Sonderzubehör

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

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

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

→ "Kundendienst" auf Seite 29

| Zubehör |
|-------------------------------------|
| Back- und Bratrost |
| Backblech |
| Universalpfanne |
| Backblech, antihafbeschichtet |
| Universalpfanne, antihafbeschichtet |
| Auflaufpfanne |
| Profi-Pfanne |
| Deckel für Profi-Pfanne |
| Pizzablech |
| Grillblech |
| Keramikbackstein |
| Glasbräter, 5,1 Liter |
| Glaspfanne |
| Dampfset für Backofen |
| Dekorleiste |



Vor dem ersten Gebrauch

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

Erste Inbetriebnahme

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint im Display die erste Einstellung "Sprache".

Sprache einstellen

1. Auf die untere Zeile tippen.
2. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Sprache auszuwählen.
3. Auf die obere Zeile tippen.

Uhrzeit einstellen

1. Auf "Uhrzeit" tippen.
2. Auf die untere Zeile tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um die aktuelle Stunde auszuwählen.
4. Auf "Minuten" tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die aktuelle Minute auszuwählen.
6. Auf Symbol tippen, um die Einstellung zu übernehmen.

Datum einstellen

1. Auf "Datum" tippen.
2. Auf die untere Zeile tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um den aktuellen Tag auszuwählen.
4. Auf "Monat" tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um den aktuellen Monat auszuwählen.
6. Auf "Jahr" tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um das aktuelle Jahr auszuwählen.
8. Auf Symbol tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
9. Auf Symbol tippen, um die erste Inbetriebnahme abzuschließen.
Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Hinweise

- Sie können diese Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 18
- Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme.

Garraum reinigen

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

1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste ① ein.
5. Stellen Sie die angegebene Heizart und Temperatur ein und starten Sie den Gerätebetrieb.
→ "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15

Einstellungen

| | |
|------------|---------------------|
| Heizart | CircoTherm HeiBluft |
| Temperatur | maximal |
| Dauer | 1 Stunde |

6. Lüften Sie die Küche, solange das Gerät heizt.
7. Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer mit der Touch-Taste ① aus.
8. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
9. Reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.


Zubehör reinigen

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

Gerät bedienen

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

Gerät ein- und ausschalten

Um das Gerät ein- oder auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Im Display sehen Sie nach dem Ausschalten des Gerätes, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niedrig ist.



| Display | Temperatur |
|-------------------|-------------------------|
| Restwärme hoch | über 120°C |
| Restwärme niedrig | zwischen 60°C und 120°C |

Hinweise

- Bestimmte Anzeigen und Hinweise im Display, z. B. zur Restwärme im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.
- Nach einem Gerätebetrieb läuft das Kühlgebläse zunächst hörbar weiter, bis der Garraum weitestgehend abgekühlt ist.
- Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerätebetrieb einstellen und starten


Beispiel: Heißluft  mit 170°C


1. Auf Touch-Taste  tippen, um das Gerät einzuschalten.
Sie gelangen direkt in das Menü Heizarten .



2. Nach links oder rechts streichen, um die Heizart auszuwählen.
3. Auf die untere Zeile tippen.
4. Nach links oder rechts streichen, um die Temperatur auszuwählen.



5. Auf Touch-Taste  tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
Der Aufheizbalken und die Laufzeit erscheinen im Display.

Hinweis: Möchten Sie nach dem Einschalten direkt in das Hauptmenü  gelangen, können Sie im Kapitel Grundeinstellungen unter "Betrieb nach Einschalten" das Hauptmenü auswählen.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlags-Temperatur oder Stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.


Aufheizbalken

Sobald eine Heizart gestartet ist, erscheint der Aufheizbalken im Display. Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg im Garraum.

Laufzeit



Wenn eine Heizart gestartet ist, wird die Laufzeit angezeigt. Die Laufzeit zählt während des Betriebes hoch. So können Sie kontrollieren, wie lange der Betrieb schon läuft.

Aktuelle Temperatur anzeigen

Um die aktuelle Temperatur im Display anzuzeigen, tippen Sie auf die Touch-Taste .



Die aktuelle Temperatur wird kurz und nur während des Aufheizens eingeblendet.

Weitere Informationen

Leuchtet die Touch-Taste , können Sie sich Informationen anzeigen lassen. Tippen Sie dazu auf die Touch-Taste . Die Information wird für einige Sekunden angezeigt.

Gerätebetrieb ändern oder abbrechen


Gerätebetrieb ändern

1. Mit Touch-Taste  Betrieb anhalten.
2. In die Zeile der Einstellung tippen, die geändert werden soll.
3. Nach rechts oder links streichen, um die Einstellung zu ändern.
4. Mit Touch-Taste  den geänderten Betrieb starten.

Hinweise

- Während einer Unterbrechung des Betriebes kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- Nach einer Temperaturänderung zählt die angehaltene Laufzeit weiter. Nach einem Heizartenwechsel beginnt die Laufzeit wieder bei null.



Gerätebetrieb abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste  solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.



Hinweis: Betriebsarten wie die Reinigungsfunktion können nicht abgebrochen werden.

Gerät schnell aufheizen






Mit der Funktion Schnellaufheizung können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

| Funktion | Heizart | Speise in den Garraum stellen |
|-------------------|--|-------------------------------|
| Schnellaufheizung | Heißluft  Ober-/Unterhitze  | nach dem Aufheizen |

Hinweise




- Leuchtet die Touch-Taste , kann die Schnellaufheizung aktiviert werden.
- Um die Schnellaufheizung vorzeitig zu deaktivieren, tippen Sie auf Touch-Taste .

Schnellaufheizung aktivieren

1. Heißluft  und Temperatur einstellen.
Hinweis: Stellen Sie eine Temperatur über 100 °C ein, damit das Gerät schnell vorheizen kann.
2. Auf Touch-Taste  tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
3. Auf Touch-Taste  tippen, um die Schnellaufheizung zu aktivieren.
Im Display erscheint das Symbol .
4. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch aus.
Im Display erlischt das Symbol . Stellen Sie die Speise in den Garraum.


Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

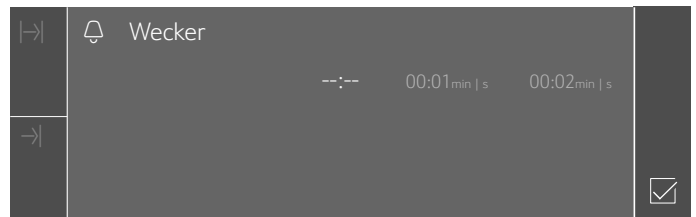
| Zeitfunktion | Verwendung |
|---|--|
|  Wecker | Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus. |
|  Dauer | Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. |
|  Fertig um | Das Gerät schaltet automatisch ein und nach Ablauf einer eingestellten Dauer und Endezeit automatisch aus. |

Hinweis: Wenn Sie eine Zeitfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen. Beispiel: Eine Dauer bis zu 1 Stunde können Sie minutengenau einstellen, über eine Stunde können Sie 5 Minuten genau einstellen.

Zeitfunktionen ein- und ausblenden





Um die Zeitfunktionen ein- oder auszublenden, tippen Sie auf die Touch-Taste .


Hinweis: Nach einer bestimmten Zeit werden die eingeblendeten Zeitfunktionen automatisch ausgeblendet. Hatten Sie bereits eine Dauer eingestellt, wird diese übernommen.



Wecker stellen




Der Wecker kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden.


1. Auf Touch-Taste  tippen.
Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
2. Nach links oder rechts streichen, um die Dauer auszuwählen.
Hinweis: Bei eingeschaltetem Gerät zuerst auf  "Wecker" tippen und anschließend nach links oder rechts streichen, um die Dauer auszuwählen.
3. Auf Touch-Taste  tippen.
Das Symbol  erscheint im Display.

Hinweis: Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .

Dauer einstellen

Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. Die Funktion kann nur in Kombination mit einer Heizart verwendet werden.

1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Heizart und Temperatur einstellen.
3. Auf Touch-Taste  tippen.
Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
4. Nach links oder rechts streichen, um die Dauer auszuwählen.
5. Auf Touch-Taste  tippen, um die eingestellte Dauer zu starten.




Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .


Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebes fest.


Der zeitversetzte Betrieb kann nur in Kombination mit einer Heizart verwendet werden.

Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
 - Nicht jede Heizart kann im zeitversetzten Betrieb gestartet werden.
1. Speisen auf geeignetem Zubehör in den Garraum einschieben und Gerätetür schließen.
 2. Auf Touch-Taste  tippen.
 3. Heizart und Temperatur einstellen.
 4. Auf Touch-Taste  tippen.
Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
 5. Nach links oder rechts streichen, um die Dauer auszuwählen.
 6. Auf "→) Fertig um" tippen.
 7. Nach links streichen, um die Endezeit auszuwählen.
 8. Auf Touch-Taste  tippen.
Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um den Betrieb zu starten.

Sobald das Ende erreicht ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .


Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen



1. Auf Feld  tippen.
Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
2. Auf die Zeitfunktion tippen.
3. Bei Bedarf im Touch-Display nach links oder rechts streichen, um Einstellungen zu ändern. Zum Löschen einer Zeitfunktion "- : -" einstellen.
Die Einstellung wird automatisch übernommen.

Kindersicherung

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

Ihr Gerät verfügt über zwei verschiedene Sperrungen.





| Sperrung | Aktivieren / Deaktivieren |
|------------------------------|--|
| Automatische Kindersicherung | Über das Menü MyProfile → "Grundeinstellungen" auf Seite 18 |
| Einmalige Kindersicherung | Über die Touch-Taste  |

Hinweis: Sobald Sie eine Kindersicherung aktivieren, wird das Bedienfeld gesperrt. Ausgenommen sind die Touch-Tasten  und . Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.



Automatische Kindersicherung

Das Bedienfeld wird gesperrt, damit das Gerät nicht eingeschaltet werden kann. Um es einzuschalten, muss die automatische Kindersicherung unterbrochen werden. Nach dem Gerätebetrieb wird das Bedienfeld automatisch gesperrt.





Aktivieren


1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um "MyProfile" auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die "Automatische Kindersicherung" auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um "Aktiviert" auszuwählen.
8. Auf Touch-Taste  tippen.
9. Auf "Speichern" tippen.
Die Einstellungen werden gespeichert. Die Automatische Kindersicherung ist aktiv. Nach dem Ausschalten erscheint das Symbol  im Display.

Unterbrechen

1. Touch-Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Gewünschten Gerätebetrieb einschalten.

Deaktivieren



1. Touch-Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Auf Touch-Taste  tippen.
4. Nach links oder rechts streichen, um "MyProfile" auszuwählen.
5. Auf die untere Zeile tippen.
6. Auf die obere Zeile tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um die "Automatische Kindersicherung" auszuwählen.
8. Auf die untere Zeile tippen.
9. Nach links oder rechts streichen, um "Deaktiviert" auszuwählen.
10. Auf Touch-Taste  tippen.

11. Auf "Speichern" tippen.
Die "Automatische Kindersicherung" ist deaktiviert.
12. Auf Touch-Taste  tippen.


Einmalige Kindersicherung

Das Bedienfeld wird gesperrt, damit das Gerät nicht eingeschaltet werden kann. Um es einzuschalten, muss die einmalige Kindersicherung deaktiviert werden. Nach dem Ausschalten wird das Bedienfeld nicht mehr gesperrt.





Aktivieren und Deaktivieren

1. Touch-Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" im Display erscheint.
Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Touch-Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Grundeinstellungen

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

MyProfile ändern

1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um "MyProfile " auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.
8. Auf Touch-Taste  tippen.
9. Auf "Speichern" tippen.

Liste der Grundeinstellungen





| Einstellung | Auswahl |
|------------------------------|---|
| Sprache | Sprache wählen |
| Uhrzeit | Aktuelle Uhrzeit einstellen |
| Datum | Aktuelles Datum einstellen |
| Favoriten | Heizarten festlegen, die im Menü Heizarten angezeigt werden sollen |
| Signalton | Kurze Dauer Mittlere Dauer Lange Dauer |
| Lautstärke | In 5 Stufen einstellbar |
| Tastenton | Ausgeschaltet (Ausnahme: Tastenton bei Touch-Taste  bleibt) Eingeschaltet |
| Display Helligkeit | In 5 Stufen einstellbar |
| Uhranzeige | Digital Aus |
| Beleuchtung | Im Betrieb an Im Betrieb aus |
| Kindersicherung* | Nur Tastensperre Türverriegelung und Tastensperre |
| Automatisches Fortsetzen | Bei Tür schließ. Nicht fortsetz. |
| Automatische Kindersicherung | Deaktiviert Aktiviert |

| | |
|--|---|
| Betrieb nach Einschalten | Hauptmenü |
| | Heizarten |
| | Mikrowelle |
| | Mikrowellen-Kombibetrieb |
| | Back-/Bratassistent |
| | Mikrow.programme |
| Nachtabdunkelung | Ausgeschaltet |
| | Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr) |
| Warnung MW Backblech | Anzeigen |
| | Nicht anzeigen |
| Markenlogo | Anzeigen |
| | Nicht anzeigen |
| Mikrowelle trocknen | Eingeschaltet |
| | Ausgeschaltet |
| Gebläse Nachlaufzeit | Empfohlen |
| | Minimal |
| Werkseinstellungen | Zurücksetzen |
| *) Diese Grundeinstellung ist je nach Gerätetyp nicht auswählbar | |

Favoriten festlegen

Sie können festlegen, welche Heizarten im Menü Heizarten angezeigt werden.

Hinweis: Die Heizarten "Heißluft", "Thermogrillen" und "Grill große Fläche" werden immer im Menü Heizarten angezeigt. Sie können nicht deaktiviert werden.

1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um "MyProfile " auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um "Favoriten" auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Heizart auszuwählen.
8. Auf "Aktiviert" oder "Deaktiviert" tippen.
9. Auf Touch-Taste  tippen.
10. Auf "Speichern" tippen.

Mikrowelle

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

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

Geschirr

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

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

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

Zum Backen im kombinierten Betrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden. So bräunt der Kuchen auch von unten.

Für andere Anwendungen ist Metallgeschirr nicht geeignet. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

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

Geschirrtest

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

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

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

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mitgeliefertes Zubehör

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

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

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

Mikrowellen-Stufen

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

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






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

Die maximale Einstellung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen, nicht zum Erwärmen von Speisen. Zum Schutz des Gerätes wird die maximale Leistung der Mikrowelle in den ersten Minuten stufenweise auf 600 W reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Mikrowelle einstellen

Um ein optimales Ergebnis mit der Mikrowelle zu erhalten, schieben Sie den Rost immer auf Einschubhöhe 1 ein.

Hinweis: Wenn Sie die Mikrowellenfunktion sehr häufig verwenden, können Sie in den Grundeinstellungen den "Betrieb nach Einschalten" auf Mikrowelle ändern.

1. Auf Touch-Taste  tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste  tippen. Das Hauptmenü wird eingeblendet.
3. Nach links oder rechts streichen um "Mikrowelle " auszuwählen. Auf "Weiter" tippen. Mikrowellen-Leistungen und eine Dauer werden vorgeschlagen.
4. Durch Antippen eine Mikrowellen-Leistung auswählen.
5. Auf Feld "Dauer" tippen und nach links oder rechts streichen, um die Dauer einzustellen.
6. Auf Touch-Taste  tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
Die Touch-Taste  leuchtet rot und der Aufheizbalken pulsiert. Im Display läuft die Dauer ab.


Um beim reinen Mikrowellenbetrieb Kondensat zu vermeiden, schaltet das Gerät bei den Stufen 600 W und max automatisch einen Heizkörper dazu. Garraum und Zubehör werden heiß. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.

Hinweis: Diese Funktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 18



Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Kinder fernhalten.

Dauer ändern


Sie können die Dauer während des Betriebs durch Tippen auf die ablaufende Dauer jederzeit ändern. Auf Symbol  tippen, um die Einstellung zu übernehmen


Mikrowellen-Leistung ändern

1. Auf Touch-Taste  tippen und Mikrowellen-Leistung und Dauer erneut einstellen.
2. Auf Touch-Taste  tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.

Dauer ist abgelaufen



Sobald das Ende erreicht ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Mikrowellenbetrieb. Im Display erscheint "I→I beendet".


Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .

Wenn Sie den Mikrowellenbetrieb erneut starten möchten, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Anderfalls Gerät mit Touch-Taste  ausschalten.

Betrieb anhalten

Auf Touch-Taste  tippen: Der Backofen ist im Pausenzustand. Erneut auf Touch-Taste  tippen, der Betrieb läuft weiter.

Gerätetür öffnen: Der Betrieb unterbricht. Nach dem Schließen der Tür, auf Touch-Taste  tippen. Der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Wenn Sie die Grundeinstellung dazu geändert haben, achten Sie darauf, dass die Mikrowelle nicht ohne Speise weiterläuft. → Seite 18

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Betrieb abbrechen


Auf Touch-Taste  tippen.




Trocknen starten

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

Achtung!

Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.






1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden mit einem Schwamm aufwischen.
3. Bei Bedarf auf Touch-Taste  tippen, um das Gerät einzuschalten.






4. Auf Feld  tippen, um die Betriebsarten anzuzeigen.
5. Im Touch-Display nach links oder rechts streichen, um "Trocknen " auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
Die Dauer wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
7. Auf die untere Zeile tippen.
8. Auf Feld  tippen.
Trocknen wird gestartet und nach 10 Minuten automatisch beendet.
9. Gerätetür öffnen und für 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.

Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Einige Heizarten sind zum Kombinieren mit der Mikrowelle geeignet. Die Mikrowellen-Leistung kann auf 90W, 180W oder 360W eingestellt werden.

Verfügbare Heizarten:


| | |
|--|---------------------|
|  | Heißluft |
|  | Ober-/Unterhitze |
|  | Thermogrillen |
|  | Grill große Fläche |
|  | Grill kleine Fläche |


1. Auf Touch-Taste  tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
Das Hauptmenü wird eingeblendet.
3. Nach links oder rechts streichen um "Mikrowellen-Kombibetrieb " auszuwählen. Auf "Weiter" tippen.
Heizart, Temperatur, Mikrowellen-Leistung und eine Dauer werden vorgeschlagen
4. Das jeweilige Feld antippen und nach links oder rechts streichen, um die Werte einzustellen.
5. Auf Symbol  tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
6. Auf Touch-Taste  tippen.
Das Gerät startet den Betrieb. Der Aufheizbalken leuchtet auf und im Display läuft die Dauer ab.

Sie können die Temperatur, die Mikrowellen-Leistung und die Dauer jederzeit ändern. Dazu auf das jeweilige Feld tippen und den gewünschten Wert einstellen.

Dauer ist abgelaufen



Sobald das Ende erreicht ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Mikrowellenbetrieb. Im Display erscheint "I-→ beendet".

Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .

Wenn Sie den Mikrowellenbetrieb erneut starten möchten, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Anderfalls Gerät mit Touch-Taste  ausschalten.

Betrieb anhalten

Auf Touch-Taste  tippen: Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut auf Touch-Taste  tippen, der Betrieb läuft weiter.

Gerätetür öffnen: Der Betrieb unterbricht. Nach dem Schließen der Tür läuft der Betrieb automatisch weiter.

Betrieb abbrechen

Auf Touch-Taste  tippen.

Sabbateinstellung






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

Sabbatfunktion starten


Bevor Sie die Sabbateinstellung nutzen können, müssen Sie sie in den Grundeinstellungen über die "Favoriten" aktivieren.


Ist die Sabbatfunktion aktiviert, können Sie sie im Menü Heizarten auswählen.

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


1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Nach links oder rechts streichen, um die "Sabbatfunktion" auszuwählen.
3. In der unteren Zeile auf die Temperatur tippen.
4. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
5. Auf Symbol  tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
6. In der unteren Zeile auf die Dauer  tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Dauer auszuwählen.
8. Auf Symbol  tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
9. Auf Touch-Taste  tippen.
Das Gerät startet den Betrieb.

Hinweise

- Sobald die Sabbatfunktion gestartet ist, können Sie keine Einstellungen mehr verändern oder den Betrieb mit der Touch-Taste  unterbrechen.
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen.

Ist die Dauer der Sabbatfunktion abgelaufen, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste  aus.

Sabbatfunktion abbrechen

Um die Sabbatfunktion abzubrechen, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Reinigungsmittel

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

Geeignete Reinigungsmittel

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

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

| Bereich | Reinigung |
|--------------------|---|
| Gerät außen | |
| Edelstahlfront | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p> |
| Kunststoff | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p> |
| Lackierte Flächen | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> |
| Bedienfeld | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p> |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Türscheiben | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p> |
| Türgriff | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p> |
| Gerät innen | |
| Emailflächen | <p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden.</p> <p>Achtung! Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.</p> <p>Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.</p> <p>Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → "Reinigungsfunktion" auf Seite 23</p> <p>Hinweis: Durch Lebensmittlrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.</p> |
| Glasabdeckung der Garraumbelichtung | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p> |
| Türabdeckung | <p>Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.</p> |
| Türinnenrahmen aus Edelstahl | <p>Edelstahl-Reiniger: Die Hinweise der Hersteller beachten. Verfärbungen lassen sich damit entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> |
| Gestelle | <p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> |
| Auszugssystem | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> |

| | |
|---------|--|
| Zubehör | <p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.</p> |
|---------|--|

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Gerät sauberhalten

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

Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

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

Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über Selbstreinigung und EasyClean. Mit der Selbstreinigung können Sie den Garraum reinigen. Verwenden Sie die Reinigungshilfe EasyClean zur Zwischenreinigung des Garraums. Mit EasyClean werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.


Selbstreinigung

Reinigen Sie den Garraum mit der Betriebsart "Selbstreinigung".

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.


| Stufe | Reinigungsgrad | Dauer |
|-------|----------------|--------------------------|
| 1 | leicht | ca. 1 Stunde, 15 Minuten |
| 2 | mittel | ca. 1 Stunde, 30 Minuten |
| 3 | intensiv | ca. 2 Stunden |

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Eine Reinigung benötigt ca. 2,5-4,7 Kilowattstunden.

Hinweis: Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Garraumtür automatisch. Sie lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Symbol  für die Verriegelung in der Statuszeile erlischt. Während der Reinigung leuchtet die Garraumbeleuchtung nicht.

Warnung

Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Warnung

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

Vor der Reinigungsfunktion

Bei der Reinigung können Sie Gestelle und Auszüge mitreinigen. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vor der Reinigung.

Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Nur so erhalten Sie ein gutes Reinigungsergebnis im gesamten Garraum.

Reinigen Sie die Geräteinnentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen!

Warnung





Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen. Kein Zubehör mitreinigen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.


Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Generell kein Zubehör mitreinigen.

Starten



1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um "Pyrolytische Selbstreinigung " auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die Reinigungsstufe auszuwählen.
Hinweis: Die Reinigungsstufe kann nach dem Start nicht mehr verändert werden.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Auf Touch-Taste  tippen.
Das Gerät startet die Selbstreinigung.

Lüften Sie die Küche, wenn die Reinigungsfunktion läuft.


Während der Selbstreinigung wird die Gerätetür automatisch verriegelt. Das Symbol  erscheint im Display.

Hinweis: Wenn Sie die Selbstreinigung später starten möchten, stellen Sie die Endeuhrzeit ein.

Abbrechen

Zum Abbrechen tippen Sie auf die Touch-Taste . Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol  erlischt.

Beenden

Sobald die Selbstreinigung abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol  erlischt.

Nach der Reinigungsfunktion

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Durch zu grobe Verschmutzung können weiße Beläge auf den Eimailflächen zurück bleiben. Das sind Rückstände aus den Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Nach der Reinigungsfunktion

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche im Garraum, an den Gestellen und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

Wischen Sie die Auszüge mit einem feuchten Tuch ab. Danach alle Auszüge mehrmals ein- und ausschieben. Nach der Reinigung können Verfärbungen auf den Auszügen zurückbleiben. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Hinweise

- Während der Reinigung verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Die Verfärbung kann nur mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Durch zu grobe Verschmutzung können weiße Beläge auf den Eimailflächen zurück bleiben. Das sind Rückstände aus den Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

EasyClean



Die Reinigungshilfe EasyClean erleichtert Ihnen die Reinigung des Garraums. Durch Verdampfen von Spüllauge werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.



Warnung – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Starten

Hinweise

- Die Reinigungshilfe "EasyClean " kann nur gestartet werden, wenn der Garraum kalt (Raumtemperatur) und die Gerätetür geschlossen ist.
- Während des Betriebes die Gerätetür nicht öffnen. Die Reinigungshilfe "EasyClean " wird sonst abgebrochen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit einen Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Auf Touch-Taste  tippen.
4. Auf Touch-Taste  tippen.

5. Nach links oder rechts streichen, um "EasyClean [Icon]" auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Auf Touch-Taste [Icon] tippen.
Das Gerät startet EasyClean. Im Display erscheint die Restdauer.

Beenden

Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb.

Sobald Sie die Gerätetür öffnen, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, damit Sie den Garraum besser nachreinigen können. Das Restwasser im Garraum muss zeitnah entfernt werden. Lassen Sie es nicht über längere Zeit (z. B. über Nacht) im Garraum. Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Garraum noch nass oder feucht ist.

Nachreinigen

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände können Sie mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essigetränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben (auch unter der Türdichtung).
4. Mit Touch-Taste [Icon] Gerät ausschalten.
5. Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) öffnen und für etwa 1 Stunde geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum trocknen.

Starke Verschmutzungen entfernen

Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, haben Sie mehrere Möglichkeiten.

- Lassen Sie die Spüllauge einige Zeit einwirken, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Reiben Sie verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit Spülmittel ein, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Wiederholen Sie die Reinigungshilfe, nachdem der Garraum abgekühlt ist.

Gestelle

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

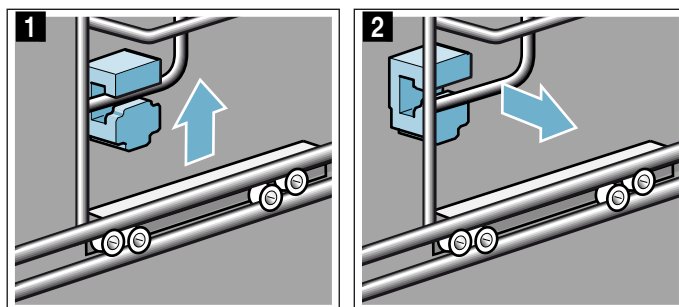
Gestelle aus- und einhängen

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

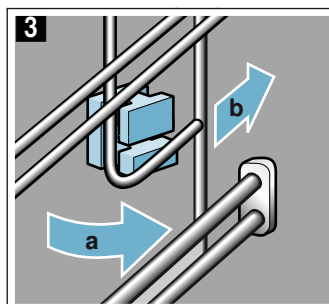
Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen

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



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

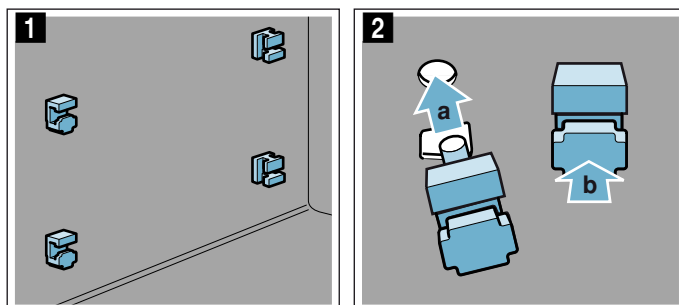


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

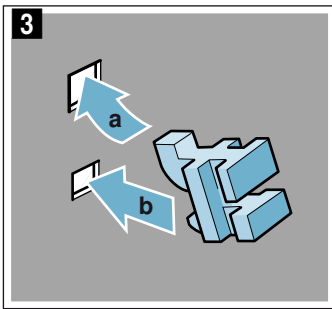
Halterungen einstecken

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

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

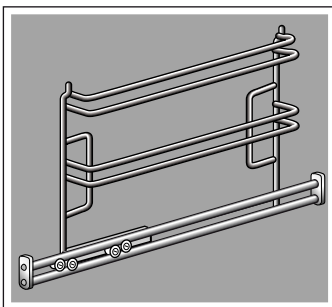


3. Die Halterung hinten mit dem Haken in das obere Loch einhängen **a** und in das untere Loch eindrücken **b** (Bild **3**).



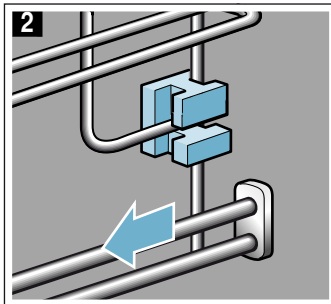
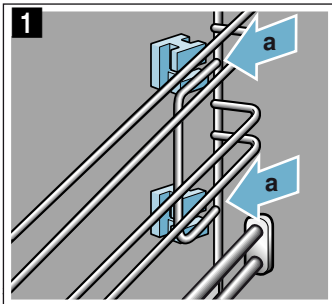
Gestelle einhängen

Achten Sie beim Einhängen darauf, dass der Auszug unten ist.

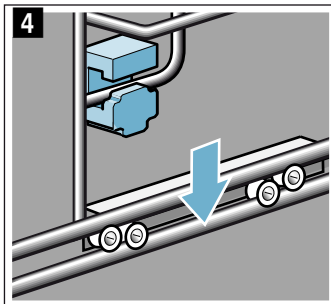
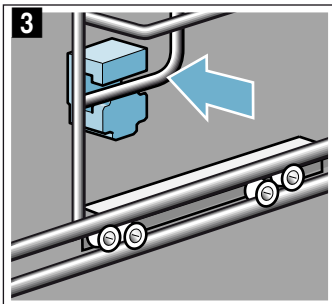


Die Gestelle passen nur rechts oder links. Die Auszugsschienen müssen sich nach vorne herausziehen lassen.

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



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



5. Auszüge wieder komplett einschieben.

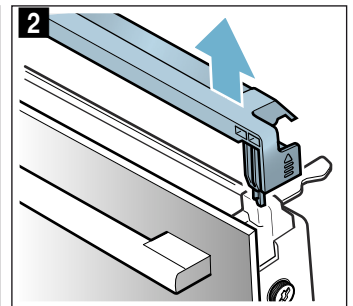
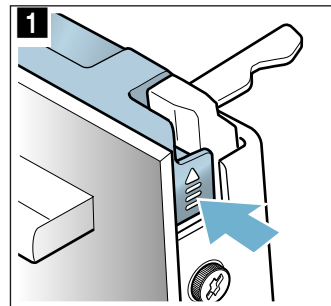
Gerätetür

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

Türabdeckung abnehmen

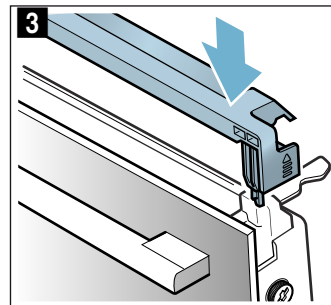
Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

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



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

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



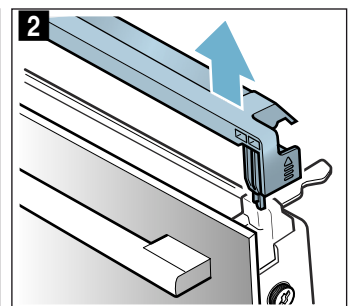
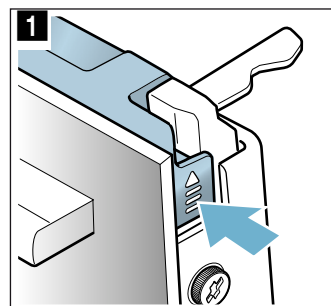
5. Gerätetür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

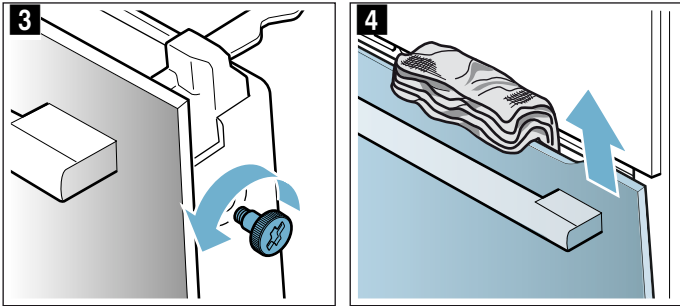
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

Ausbauen am Gerät

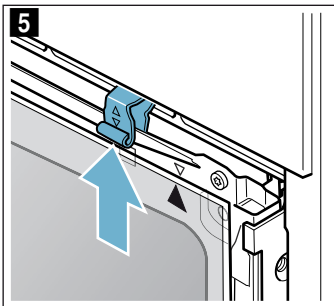
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild **1**).
3. Abdeckung abnehmen (Bild **2**).



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



6. An der Zwischenscheibe oben die beiden Halterungen nach oben drücken, nicht abnehmen (Bild 5). Halten Sie die Scheibe mit einer Hand fest. Scheibe herausnehmen.

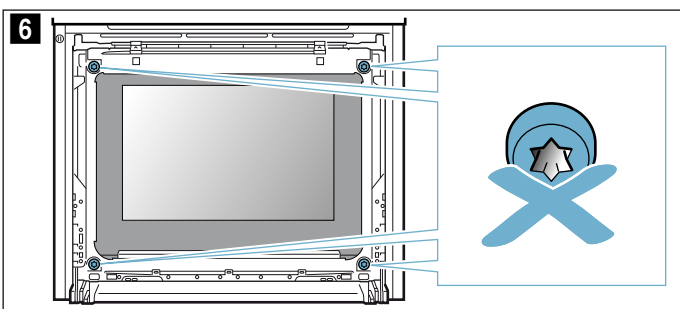


Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Durch das Öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Schrauben nie aufdrehen.

Die vier schwarzen Schrauben nicht abschrauben (Bild 6).



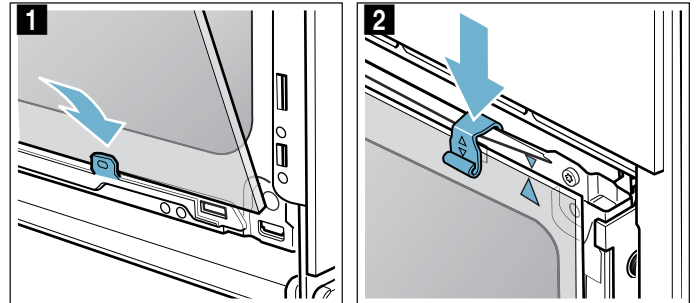
⚠ Warnung Verletzungsgefahr!

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

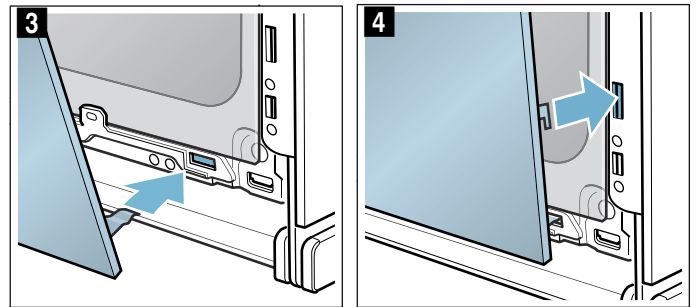
Einbauen am Gerät

Achten Sie beim Einbauen der Innenscheibe darauf, dass der Pfeil rechts oben an der Scheibe ist und mit dem Pfeil auf dem Blech übereinstimmt.

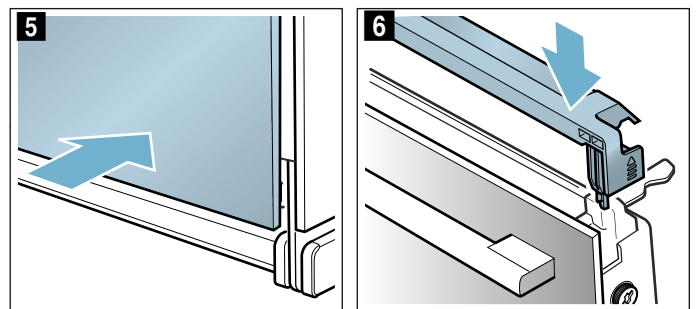
1. Zwischenscheibe unten in die Halterung einsetzen (Bild 1) und oben andrücken.
2. Beide Halterungen nach unten drücken (Bild 2).



3. Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 3).
4. Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 4).



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



9. Gerätetür schließen.

Achtung!

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

Störungen, was tun?

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

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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












Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Warnung – 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.

| Störung | Mögliche Ursache | Hinweise/Abhilfe |
|--|---|--|
| Gerät funktioniert nicht | Stecker ist nicht eingesteckt | Gerät am Stromnetz anschließen |
| | Stromausfall | Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren |
| | Sicherung defekt | Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist |
| Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint im Display eine Meldung, dass die Temperatur zu hoch ist | Gerät ist nicht ausreichend abgekühlt | Gerät abkühlen lassen und Betriebsart erneut einschalten |
| Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display wird das Symbol  angezeigt | Automatische Kindersicherung ist aktiviert | Touch-Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt |
| Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol  angezeigt | Kindersicherung ist aktiviert | Touch-Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt |
| Gerät heizt nicht, im Display wird  angezeigt | Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert | Trennen Sie das Gerät ca. 10 Sekunden vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 18 |
| Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display wird das Symbol  angezeigt | Die Gerätetür ist verriegelt, bis der Garraum abgekühlt ist | Warten, bis das Symbol  erlischt |
| | Die Kindersicherung verriegelt die Gerätetür | Touch-Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt, die Einstellung der Kindersicherung anpassen |
| Im Display erscheint "D" oder "E" erscheint, z. B. D0111 oder E0111 | Technisches Problem | Gerät aus- und wieder einschalten Erscheint die Meldung erneut, Kundendienst rufen. Geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an |
| Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß. | Trocknungsfunktion ist eingeschaltet. | Um beim reinen Mikrowellenbetrieb Kondensat zu vermeiden, schaltet das Gerät bei den Stufen 600 W und max automatisch die Oberhitze dazu. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst. Diese Funktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten. Beachten Sie die Angaben zur Mikrowelle. → "Mikrowelle" auf Seite 19 |

Maximale Betriebsdauer überschritten

Ihr Gerät beendet automatisch den Betrieb, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellung über eine lange Zeit nicht verändert wurde.

Die tatsächliche Dauer bis zum automatischen Betriebsstopp variiert mit den gewählten Einstellungen.

Das Gerät meldet im Display, dass der Betrieb automatisch beendet wird. Daraufhin wird der Betrieb gestoppt.

Um das Gerät wieder zu verwenden, schalten Sie es zunächst aus. Schalten Sie das Gerät anschließend wieder ein und stellen Sie den gewünschten Betrieb ein.

Garraumlampen

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

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

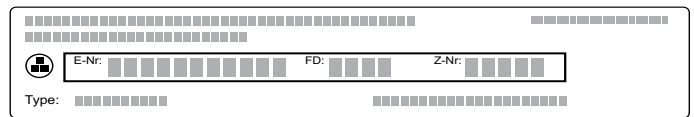
Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544
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.

Programme

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

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

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Bei einigen Gerichten werden Sie aufgefordert das Gewicht einzugeben. Hier übernimmt das Gerät die Zeit- und Temperatureinstellungen für Sie. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei Braten Programmen, bei denen das Gerät für Sie die Temperature Auswahl übernimmt, können Temperaturen bis 300 °C hinterlegt sein. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie ein hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.

Mikrowelle

Das Gerät bietet Ihnen für die Mikrowelle Programme an, mit denen Sie einfach und schnell Ihre Speisen zubereiten können. Durch die Mikrowelle verkürzt sich die Gardauer erheblich, die Gardauer wird nahezu halbiert. Es werden neben den Back- und Bratprogrammen, bei denen die Mikrowelle mit einer Heizart kombiniert wird, auch Auftaufunktionen und Garen mit Mikrowelle solo angeboten.

Das Gerät übernimmt die Einstellung für Mikrowellenleistung, Heizart, Zeit- und Temperatureinstellung für Sie. Bei allen Speisen müssen Sie nur noch das Gewicht eingeben.

Das Gerät weist Sie darauf hin, Geschirr zu verwenden, dass für die Mikrowelle geeignet ist. Im Kapitel Mikrowelle finden Sie Hinweise zu geeignetem Geschirr.
→ "Mikrowelle" auf Seite 19




Gericht auswählen


In der nachfolgenden Tabelle finden Sie für die aufgeführten Gerichte die passenden Einstellwerte.

| Gerichte |
|--|
| Geflügelteile auftauen |
| Fleisch auftauen |
| Fischfilet auftauen |
| Gemüse, frisch |
| Gemüse, gefroren |
| Salzkartoffeln |
| Langkornreis |
| Fischfilet dünsten |
| Pizza tiefgekühlt, mit dünnem Boden, 1 Stück |
| Lasagne, tiefgekühlt |
| Hähnchen, ungefüllt |
| Hähnchenteile |
| Hackbraten aus frischem Hackfleisch |
| Backofenkartoffeln, ganz |

Programm einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet.

1. Auf Touch-Taste  tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um "Mikrowellenprogramme" auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
6. Nach links oder rechts streichen, um das gewünschte Mikrowellenprogramm auszuwählen.
7. Auf das gewünschte Mikrowellenprogramm tippen.
8. Nach links oder rechts streichen, um das Gewicht einzustellen.
9. Auf die untere Zeile tippen.
Ein Hinweis zur Einschubebene und dem zu verwendenden Geschirr erscheint.
10. Auf Touch-Taste  tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.


Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .

Bei einigen Programmen bietet Ihnen das Gerät die Möglichkeit, ihre Speise nachzugaren.


Sind Sie mit dem Garergebnis zufrieden, dann tippen Sie auf "Beenden".

Wenn Sie mit dem Garergebnis nicht zufrieden sind, können Sie ihre Speise nachgaren.


Nachgaren

1. Auf "Nachgaren" tippen.
2. Passen Sie bei Bedarf die vorgeschlagene Einstellung an.
3. Auf Touch-Taste  tippen, um das "Nachgaren" zu starten.

Abbrechen

Um einen laufenden Betrieb abubrechen, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Gerät ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste .

 Back- und Bratassistent

Mit dem Back- und Bratassistent können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Die optimale Einstellung übernimmt das Gerät.

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

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur.
- Der Back- und Bratassistent hilft Ihnen beim Einstellen von klassischen Kuchen, Brot und Braten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Heizart aus. Es werden eine passende Temperatur und Gardauer vorgeschlagen, die Sie nach Ihren Wünschen verändern können.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.

Speisen auswählen





In der nachfolgenden Tabelle finden Sie für die aufgeführten Speisen die passenden Einstellwerte.

| Gerichte |
|--|
| Rührteig Spring-/Kastenform |
| Biskuit (6 Eier) |
| Biskuitrolle |
| Hefeteig Blechkuchen mit trockenem Belag |
| Hefekranz-/zopf |
| Kleingebäck Blätterteig |
| Muffins, 1 Ebene |
| Weißbrot in Kastenform |
| Aufbackbrötchen-/baguette, vorgebacken |
| Pizza tiefgekühlt, mit dünnem Boden, 1 Stück |
| Pommes frites, tiefgekühlt, 1 Ebene |
| Kartoffelgratin, aus rohen Kartoffeln |
| Backofenkartoffeln |
| Lasagne, frisch |
| Schweinebraten, durchwachsen, ohne Schwarte |
| Hackbraten (1 kg) |
| Roastbeef, medium (1,5 kg) |

| Gerichte |
|------------------------|
| Rinder-Schmorbraten |
| Lammkeule ohne Knochen |
| Hähnchen, ganz |
| Hähnchenkeulen |
| Gans, ganz (3-4 kg) |

Speisen auswählen und einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet.


1. Auf Touch-Taste  tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um "Back- und Bratassistent" auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
6. Nach links oder rechts streichen, um das gewünschte Gericht auszuwählen.
7. Auf das gewünschte Gericht tippen.
Im Display erscheinen die Einstellempfehlungen.
Hinweis: Bei einigen Gerichten können Sie zusätzliche Hinweise z. B. zu Einschubhöhe und Geschirr anzeigen lassen. Streichen Sie dazu nach links, bis alle Hinweise angezeigt wurden.
8. Bei Bedarf können Sie die Einstellempfehlungen anpassen. Tippen Sie dazu auf die untere Zeile "Anpassen".
Tippen Sie auf die jeweilige Einstellung und passen sie an.
9. Starten Sie mit Touch-Taste  den Gerätebetrieb. Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .

Bei einigen Einstellempfehlungen bietet Ihnen das Gerät die Möglichkeit ihre Speise nachzugaren.

Sind Sie mit dem Garergebnis zufrieden, dann tippen Sie auf "Beenden".

Wenn Sie mit dem Garergebnis nicht zufrieden sind, können Sie ihre Speise nachgaren.


Nachgaren

1. Auf "Nachgaren" tippen.
2. Passen Sie bei Bedarf die vorgeschlagene Einstellung an.
3. Auf Touch-Taste  tippen, um das "Nachgaren" zu starten.

Abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste  solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

Gerät ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

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

Silikonformen

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

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

Kuchen und Kleingebäck

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

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

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

Backen in Kombination mit Mikrowelle

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

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr.

→ "Mikrowelle" auf Seite 19

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

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:

- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen

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

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

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

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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




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





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




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

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

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|--|-----------------------|--------------|---|------------------|---------------------|---------------|
| Kuchen in Formen | | | | | | |
| Rührkuchen, einfach | Kranz-/Kastenform | 1 |  | 150-170 | - | 55-70 |
| Rührkuchen, einfach | Kranz-/Kastenform | 1 |  | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Rührkuchen, fein | Kranz-/Kastenform | 1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Obstkuchen aus Rührteig, fein | Gugelhupf-/Springform | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Obstkuchen aus Rührteig, fein | Gugelhupf-/Springform | 1 |  | 170-190 | 90 | 35-45 |
| Tortenboden aus Rührteig | Tortenbodenform | 1 |  | 150-170 | - | 20-40 |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø26 cm | 1 |  | 160-170 | - | 65-85 |
| * vorheizen | | | | | | |
| ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion | | | | | | |

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|--|-----------------------------|--------------|--|------------------|---------------------|---------------|
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø26 cm | 1 |  | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| Schweizer Wähe | Pizzablech | 1 |  | 190-210 | - | 45-55 |
| Schweizer Wähe | Pizzablech | 1 |  | 180-200 | - | 50-60 |
| Tarte | Tarteform, Schwarzblech | 1 |  | 190-200 | - | 25-40 |
| Tarte | Tarteform, Schwarzblech | 1 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Hefe-Napfkuchen | Gugelhupfform | 1 |  | 150-160 | - | 65-75 |
| Hefe-Napfkuchen | Gugelhupfform | 1 |  | 150-160 | - | 60-70 |
| Hefekuchen in der Springform | Springform Ø28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| Hefekuchen in der Springform | Springform Ø28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| Biskuitboden, 2 Eier | Tortenbodenform | 1 |  | 160-170* | - | 20-30 |
| Biskuitboden, 2 Eier | Tortenbodenform | 1 |  | 170-180 | - | 20-30 |
| Biskuittorte, 3 Eier | Springform Ø26 cm | 1 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø28 cm | 1 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø28 cm | 1 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Kuchen auf dem Blech | | | | | | |
| Rührkuchen mit Belag | Backblech | 1 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Rührkuchen, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 150-170 | - | 35-50 |
| Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag | Backblech | 1 |  | 170-190 | - | 25-40 |
| Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 150-170 | - | 40-55 |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag | Universalpfanne | 1 |  | 150-170 | - | 65-85 |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag | Universalpfanne | 1 |  | 160-180 | - | 60-80 |
| Schweizer Wähe | Universalpfanne | 1 |  | 190-210 | - | 45-55 |
| Schweizer Wähe | Universalpfanne | 1 |  | 180-200 | - | 60-70 |
| Hefekuchen mit trockenem Belag | Backblech | 1 |  | 160-180 | - | 15-25 |
| Hefekuchen mit trockenem Belag | Backblech | 1 |  | 150-170 | - | 20-35 |
| Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| Hefekuchen mit saftigem Belag | Universalpfanne | 1 |  | 180-200 | - | 30-45 |
| Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 150-160 | - | 45-60 |
| Hefezopf, Hefekranz | Backblech | 1 |  | 150-170 | - | 30-40 |
| Hefezopf, Hefekranz | Backblech | 1 |  | 150-160 | - | 35-45 |
| Biskuitrolle | Backblech | 1 |  | 190-210* | - | 10-15 |
| Stollen mit 500 g Mehl | Universalpfanne | 1 |  | 160-170 | - | 50-60 |
| Stollen mit 500 g Mehl | Universalpfanne | 1 |  | 150-160 | - | 50-60 |
| Strudel, süß | Universalpfanne | 1 |  | 190-210 | - | 55-65 |
| Strudel, süß | Universalpfanne | 1 |  | 170-180 | - | 40-60 |
| Strudel, gefroren | Universalpfanne | 1 |  | 190-210 | - | 35-50 |
| Strudel, gefroren | Universalpfanne | 1 |  | 200-220 | 90 | 20-25 |
| Kleingebäck | | | | | | |
| * vorheizen | | | | | | |
| ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion | | | | | | |

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|--|-----------------------------|--------------|---------|------------------|---------------------|---------------|
| Small Cakes | Backblech | 1 | ≡ | 160** | - | 25-35 |
| Small Cakes | Backblech | 1 | ⌘ | 150** | - | 20-30 |
| Small Cakes, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ⌘ | 140** | - | 30-40 |
| Muffins | Muffinblech | 1 | ≡ | 170-190 | - | 15-30 |
| Muffins, 2 Ebenen | Muffinbleche | 3+1 | ⌘ | 150-170* | - | 20-30 |
| Hefekleingebäck | Backblech | 1 | ≡ | 160-170 | - | 30-40 |
| Hefekleingebäck | Backblech | 1 | ⌘ | 150-160 | - | 30-40 |
| Blätterteiggebäck | Backblech | 2 | ⌘ | 170-190* | - | 20-45 |
| Blätterteiggebäck | Backblech | 1 | ≡ | 180-200* | - | 20-45 |
| Blätterteiggebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ⌘ | 170-190* | - | 20-45 |
| Brandteiggebäck | Backblech | 1 | ≡ | 200-220 | - | 30-45 |
| Plundergebäck | Backblech | 1 | ⌘ | 160-180 | - | 20-30 |
| Plundergebäck | Backblech | 1 | ≡ | 170-190 | - | 15-25 |
| Plätzchen | | | | | | |
| Spritzgebäck | Backblech | 1 | ≡ | 150-160** | - | 20-30 |
| Spritzgebäck | Backblech | 1 | ⌘ | 140-150** | - | 25-35 |
| Plätzchen | Backblech | 2 | ⌘ | 140-160 | - | 15-30 |
| Plätzchen, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ⌘ | 130-150 | - | 20-35 |
| Baiser | Backblech | 2 | ⌘ | 80-90* | - | 120-150 |
| Baiser, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ⌘ | 80-90* | - | 120-180 |
| Makronen | Backblech | 2 | ⌘ | 90-110 | - | 20-40 |
| Makronen, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ⌘ | 90-110 | - | 20-40 |
| * vorheizen | | | | | | |
| ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion | | | | | | |

Tipps zum Backen

| | |
|---|---|
| Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist. | Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig. |
| Der Kuchen fällt zusammen. | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept. |
| Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. | Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer. |
| Der Obstsaft läuft über. | Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne. |
| Kleingebäck klebt beim Backen aneinander. | Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit. |
| Der Kuchen ist insgesamt zu hell. | Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit. |
| Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel. | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein. |
| Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell. | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit. |
| Der Form- oder Kasten Kuchen wird hinten zu dunkel. | Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör. |
| Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel. | Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit. |

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

Brot und Brötchen

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

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:

- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen

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

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Backpapier

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

Tiefkühlprodukte

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

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






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























Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Grill große Fläche
-  Grill kleine Fläche

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|---------------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Brot | | | | | |
| Weißbrot, 750 g | Universalpfanne oder Kastenform | 1 |  | 180-200* | 30-40 |
| Weißbrot, 750 g | Universalpfanne oder Kastenform | 1 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 25-35 |
| Mischbrot, 1,5 kg | Universalpfanne oder Kastenform | 1 |  | 230-240* | 10-15 |
| | | | | 200-210 | 40-50 |
| Mischbrot, 1,5 kg | Universalpfanne oder Kastenform | 1 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Vollkornbrot, 1 kg | Universalpfanne | 1 |  | 230-240* | 10-15 |
| | | | | 200-210 | 40-50 |
| Vollkornbrot, 1 kg | Universalpfanne | 1 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Fladenbrot | Universalpfanne | 1 |  | 250-270 | 20-30 |
| Fladenbrot | Universalpfanne | 1 |  | 220-240 | 20-30 |
| Brötchen | | | | | |
| Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| Brötchen, süß, frisch | Backblech | 1 |  | 170-180* | 15-25 |
| Brötchen, süß, frisch | Backblech | 1 |  | 160-170* | 15-25 |
| Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 150-160* | 20-30 |
| Brötchen, frisch | Backblech | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Brötchen, frisch | Backblech | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Baguette, vorgebacken, gekühlt | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| Brötchen, gefroren | | | | | |
| Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | 15-25 |
| Laugengebäck, Teiglinge | Rost | 1 |  | 220-240 | 15-25 |
| Laugengebäck, Teiglinge | Rost | 1 |  | 200-220 | 15-25 |
| Croissant, Teiglinge | Backblech | 1 |  | 150-170* | 20-35 |
| Toast | | | | | |
| Toast überbacken, 4 Stück | Rost | 2 |  | 290 | 5-15 |
| Toast überbacken, 12 Stück | Rost | 2 |  | 250 | 5-15 |
| Toast bräunen | Rost | 3 |  | 290 | 3-6 |

* vorheizen

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

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

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

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

Backen in Kombination mit Mikrowelle

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

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

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:

- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen

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

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Backpapier

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

Tiefkühlprodukte

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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




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









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

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

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

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|------------------------------------|-----------------------------|--------------|---|------------------|---------------------|---------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, frisch | Backblech | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, frisch, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, frisch, dünner Boden | Pizzablech | 1 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, gekühlt | Rost | 1 |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, gefroren | | | | | | |
| Pizza, dünner Boden, 1 Stück | Rost | 1 |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, dünner Boden, 1 Stück | Universalpfanne | 1 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizza, dünner Boden, 2 Stück | Rost + Backblech | 3+1 |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, dicker Boden, 1 Stück | Rost | 1 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Pizza, dicker Boden, 1 Stück | Universalpfanne | 1 |  | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pizza, dicker Boden, 2 Stück | Universalpfanne + Rost | 3+1 |  | 160-180 | - | 25-35 |
| Pizza-Baguette | Rost | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza-Baguette, 2 Stück | Universalpfanne | 1 |  | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Mini-Pizza | Rost | 1 |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Mini-Pizzen, 9 Stück | Universalpfanne | 1 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pikante Kuchen & Quiche | | | | | | |
| Pikante Kuchen in der Form | Springform Ø28 cm | 1 |  | 170-190 | - | 50-60 |
| Pikante Kuchen in der Form | Springform Ø26 cm | 1 |  | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Quiche | Tarteform, Schwarzblech | 1 |  | 190-210 | - | 35-55 |
| Quiche | Tarteform, Schwarzblech | 1 |  | 190-210 | - | 30-45 |
| Flammkuchen | Universalpfanne | 1 |  | 260-280* | - | 10-20 |
| Piroggen | Auflaufform | 1 |  | 190-200 | - | 40-50 |
| Empanada | Universalpfanne | 1 |  | 180-190 | - | 35-45 |
| Empanada | Universalpfanne | 1 |  | 180-200 | - | 30-45 |
| Börek | Universalpfanne | 1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Börek | Universalpfanne | 1 |  | 180-200 | - | 35-45 |

* vorheizen

Auflauf und Soufflé

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

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

Zubereitung mit Mikrowelle

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

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr.

→ "Mikrowelle" auf Seite 19

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 1
- Universalpfanne: Höhe 2

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

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne

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

Geschirr

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

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Aufläufe und Soufflés die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von der Menge und dem Rezept abhängig. Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere

Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.





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














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

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

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

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Pizzastufe

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

* vorheizen

Geflügel

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

Braten auf dem Rost

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

Schieben Sie den Rost mit der Prägung "Microwave" zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die

Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür in die Einschubhöhe darunter einschieben.

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

Braten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

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

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

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

Braten in Kombination mit Mikrowelle

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

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

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

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

Grillen

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

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

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

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

Hinweise

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

Wenden Sie Geflügel nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.






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

Tipps

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

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

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Pizzastufe
-  Grill große Fläche

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|--|----------------------|--------------|---------|------------------|---------------------|---------------|
| Hähnchen | | | | | | |
| Hähnchen, 1 kg | Geschirr offen | 1 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Hähnchen, 1 kg | Geschirr geschlossen | 1 | | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen) | Rost | 2 | | 290* | - | 15-20 |
| Hähnchenbrustfilet, 2 Stück je 150 g (grillen) | Geschirr offen | 1 | | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g | Rost | 2 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Hähnchenkleinteile, 4 Stück je 250 g | Geschirr offen | 1 | | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren | Universalpfanne | 2 | | 200-220 | - | 10-20 |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren, 250 g | Universalpfanne | 1 | | 190-210 | 360 | 15-20 |
| Poularde, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Poularde, 1,5 kg | Geschirr geschlossen | 1 | | 200-220 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| Ente & Gans | | | | | | |
| Ente, 2 kg | Geschirr offen | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Ente, 2 kg | Universalpfanne | 1 | | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Entenbrust, je 300 g | Rost | 2 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Gans, 3 kg | Geschirr offen | 1 | | 160-170 | - | 120-150 |
| Gans, 3 kg | Geschirr offen | 1 | | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Gänsekeulen, je 350 g | Rost | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Gänsekeulen, je 350 g | Universalpfanne | 1 | | 170-190 | 180 | 30-40 |
| Pute | | | | | | |
| Babypute, 2,5 kg | Geschirr offen | 1 | | 180-190 | - | 70-90 |
| Babypute, 2,5 kg | Geschirr geschlossen | 1 | | 210-230 | 360 | 45-50 |
| Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg | Geschirr geschlossen | 1 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg | Geschirr offen | 1 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg | Geschirr geschlossen | 1 | | 210-230 | 360 | 45-50 |

* 5 min vorheizen

Fleisch

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

Braten und Schmoren

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

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

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

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

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

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

Braten und Schmoren im Geschirr

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus

dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

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

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

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

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

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

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

Braten in Kombination mit Mikrowelle

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

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

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

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

Achtung!

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

Grillen

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

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

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

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

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

Hinweise

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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






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























Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.

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

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

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Grill große Fläche
-  Mikrowelle

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|---|----------------------|--------------|--|------------------|---------------------|---------------|
| Schweinefleisch | | | | | | |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 180-200 | - | 120-130 |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Geschirr geschlossen | 1 |  | 180-200 | 180 | 40-50 |
| Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg | Geschirr offen | 1 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Schweinelendenbraten, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Schweinelendenbraten, 1,5 kg | Geschirr geschlossen | 1 |  | 230-240 | 90 | 50-60 |
| Schweinefilet, 400 g | Rost | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe) | Geschirr geschlossen | 1 |  | 210-220 | - | 60-80 |
| Kasseler mit Knochen, 1 kg | Geschirr offen | 1 |  | - | 360 | 40-50 |
| Schweinesteaks, 2 cm dick | Rost | 3 |  | 250 | - | 16-20 |
| Schweinemedallions, 3 cm dick (5 Min. vorheizen) | Rost | 3 |  | 290* | - | 8-12 |
| Rindfleisch | | | | | | |
| Rinderfilet, medium, 1 kg | Geschirr offen | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Rinderfilet, medium, 1 kg | Geschirr geschlossen | 1 |  | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg | Geschirr geschlossen | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Steak, 3 cm dick, medium | Rost | 2 |  | 290 | - | 15-20 |
| Burger, 3-4 cm hoch**** | Rost | 2 |  | 290 | - | 20-30 |
| Kalbfleisch | | | | | | |
| Kalbsbraten, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Kalbsbraten, 1,5 kg | Geschirr geschlossen | 1 |  | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Kalbshaxe, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 200-210 | - | 100-110 |
| Kalbshaxe, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 200-220 | 180 | 30 |
| | | | | | 90 | 30-40 |
| Lammfleisch | | | | | | |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 170-190 | - | 50-70 |
| * vorheizen | | | | | | |
| ** ohne wenden | | | | | | |
| *** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben | | | | | | |
| **** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden | | | | | | |

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|---|----------------------|--------------|---|------------------|---------------------|---------------|
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg | Geschirr geschlossen | 1 |  | 240-260 | 360 180 | 30 35-40 |
| Lammrücken mit Knochen** | Geschirr offen | 1 |  | 180-190 | - | 40-50 |
| Lammrücken mit Knochen** | Geschirr offen | 1 |  | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Lammkotelett*** | Rost | 2 |  | 290 | - | 12-18 |
| Würste | | | | | | |
| Grillwürste | Rost | 2 |  | 290 | - | 10-20 |
| Fleischgerichte | | | | | | |
| Hackbraten, 1 kg | Geschirr offen | 1 |  | 170-180 | - | 70-80 |
| Hackbraten, 1 kg + 50 ml Wasser | Geschirr offen | 1 |  | 170-190 | 360 | 30-40 |
| * vorheizen | | | | | | |
| ** ohne wenden | | | | | | |
| *** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben | | | | | | |
| **** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden | | | | | | |

Tipps zum Braten und Schmoren

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

Fisch

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

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

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

Braten und Grillen auf dem Rost

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

Geben Sie je nach Größe und Art des Fisches bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Es entsteht weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

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

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

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

Hinweise

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

Braten und Dünsten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

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

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

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

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

Dünsten mit Mikrowelle

Sie können Fisch auch mit Mikrowelle dünsten.

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

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

Geben Sie bei ganzen Fischen ein bis drei Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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





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

Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.













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

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

Verwendete Heizarten:

-  Thermogrillen
-  Pizzastufe
-  Grill große Fläche
-  Mikrowelle

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|--|----------------------|--------------|--|------------------|---------------------|---------------|
| Fisch | | | | | | |
| Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle | Geschirr offen | 1 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle | Rost | 2 |  | 250 | 90 | 15-20 |
| Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 3 |
| | | | | | 360 | 2-7 |
| * vorheizen | | | | | | |
| ** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben | | | | | | |
| *** zwischendurch wenden | | | | | | |

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|--|----------------------|--------------|---|------------------|---------------------|---------------|
| Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs | Geschirr offen | 1 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 360 | 10 10-15 |
| Fischfilets | | | | | | |
| Fischfilet, natur, gegrillt | Rost | 2 |  | 220* | - | 15-25 |
| Fischfilet, natur, gedünstet, 400 g | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 360 | 4 5-15 |
| Fischkoteletts | | | | | | |
| Fischkotelett, 3 cm dick** | Rost | 2 |  | 290 | - | 18-22 |
| Fisch, gefroren | | | | | | |
| Fisch, ganz 300 g, z. B. Forelle | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 360 | 5 7-12 |
| Fischfilet, natur | Geschirr geschlossen | 1 |  | 210-230 | - | 25-40 |
| Fischfilet, natur, 400 g | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 10-15 |
| Fischfilet, überbacken | Rost | 2 |  | 220-240 | - | 35-45 |
| Fischfilet, überbacken, 400 g | Geschirr offen | 1 |  | 290 | 360 | 15-20 |
| Fischstäbchen*** | Backblech | 1 |  | 220-240 | - | 10-20 |
| Fischgerichte | | | | | | |
| Fischterrinen, 1000 g | Terrinenform | 1 |  | - | 360 | 20-25 |
| * vorheizen | | | | | | |
| ** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben | | | | | | |
| *** zwischendurch wenden | | | | | | |

Gemüse und Beilagen

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

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

Zubereiten in Kombination mit Mikrowelle

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

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

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

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

Wenn Sie für Ihre vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe finden, verlängern oder verkürzen Sie

die Garzeit nach folgender Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Zubereitung auf einer Ebene

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Zubereitung auf zwei Ebenen

Verwenden Sie Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte



In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gerichte die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere


















Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

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

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

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Pizzastufe
-  Grill große Fläche
-  Mikrowelle

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|---|-----------------------------|--------------|--|------------------|---------------------|---------------|
| Gemüse, frisch | | | | | | |
| Gemüse, frisch, 250 g* | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 8-12 |
| Gemüse, frisch, 500 g* | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 10-15 |
| Gemüse, gefroren | | | | | | |
| Spinat, 450 g* | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 13-18 |
| Mischgemüse, 250 g + 25 ml Wasser* | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 10-14 |
| Mischgemüse, 500 g + 25 ml Wasser* | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 15-20 |
| Gemüsegerichte | | | | | | |
| Grillgemüse | Universalpfanne | 3 |  | 290 | - | 10-15 |
| Kartoffeln | | | | | | |
| Gebackene Kartoffeln, halbiert | Universalpfanne | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Pellkartoffeln, ganz, 250 g* | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 10-13 |
| Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g* | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 12-15 |
| Kartoffelprodukte, gefroren | | | | | | |
| Kartoffel-Rösti (zwischen durch wenden) | Universalpfanne | 2 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Kartoffeltaschen, gefüllt (zwischen durch wenden) | Universalpfanne | 2 |  | 190-210 | - | 15-25 |
| Kroketten | Backblech | 1 |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Pommes Frites (zwischen durch wenden) | Backblech | 1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Pommes Frites, 500 g | Universalpfanne | 2 |  | 250-270 | 180 | 15-20 |
| Pommes Frites, 2 Ebenen (zwischen durch wenden) | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 200-220 | - | 30-40 |
| Reis | | | | | | |
| Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| * zwischendurch ein- bis zweimal umrühren | | | | | | |

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|---|----------------------|--------------|---|------------------|---------------------|---------------|
| Naturreis, 250 g + 650 ml Wasser | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Risotto, 250 g + 900 ml Wasser | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| Getreide | | | | | | |
| Couscous, 250 g + 500 ml Wasser | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 6-8 |
| Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 8-10 |
| | | | | | 180 | 10-15 |
| Polenta/Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser* | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 6-8 |
| Graupen, 250 g + 750 ml Wasser | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 15-20 |
| Ei | | | | | | |
| Eierstich aus 2 Eiern | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 360 | 6-8 |
| * zwischendurch ein- bis zweimal umrühren | | | | | | |

Dessert

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt und verschiedene Desserts zubereiten.

Für die Zubereitung mit Mikrowelle verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellene geeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellene geeignetem Geschirr. → "Mikrowelle" auf Seite 19

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

Joghurt zubereiten

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein. Die Gerätetür während des Betriebs nicht öffnen.

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

Pudding aus Puddingpulver

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

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

Milchreis zubereiten

1. Reis abwägen und 4-fache Menge an Milch zugeben.

2. Reis und Milch in ein hohes, mikrowellene geeignetes Gefäß füllen.
3. Einstellen wie in der Tabelle angegeben.
4. Sobald die Milch aufsteigt, kräftig durchrühren und Mikrowellen-Leistung wie in der Tabelle angegeben reduzieren. Während des Fortkochens mehrmals umrühren.

Kompott

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

Während des Garen zwei- bis dreimal umrühren.

Popcorn für die Mikrowelle

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

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

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Empfohlene Einstellwerte

Verwendete Heizarten:

-  Gärstufe
-  Mikrowelle

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

* zwischendurch ein- bis zweimal umrühren
 ** geschlossene Tüte auf das Geschirr legen

Eco-Heizarten

Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind intelligente Heizarten für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur bei Heißluft Eco zwischen 125-275 °C und bei Ober-/Unterhitze Eco zwischen 150-250°C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Heißluft Eco wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet. Die Heizart Ober-/Unterhitze Eco wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backformen und Geschirr

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

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

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

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte
























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

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

Verwendete Heizarten:

- Heißluft Eco
- Ober-/Unterhitze Eco

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--------------------------|--------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Kuchen in Formen | | | | | |
| Rührkuchen in der Form | Kranz-/Kastenform | 1 | | 140-160 | 60-80 |
| Tortenboden aus Rührteig | Tortenbodenform | 1 | | 140-160 | 20-40 |
| Biskuitboden, 2 Eier | Tortenbodenform | 1 | | 150-170 | 20-30 |
| Biskuittorte, 3 Eier | Springform Ø26 cm | 1 | | 160-170 | 25-35 |

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|----------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø28 cm | 1 |  | 150-160 | 50-60 |
| Hefe-Napfkuchen | Gugelhupfform | 1 |  | 150-160 | 65-75 |
| Kuchen auf dem Blech | | | | | |
| Rührkuchen mit trockenem Belag | Backblech | 1 |  | 160-180 | 20-40 |
| Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag | Backblech | 1 |  | 170-180 | 25-35 |
| Hefezopf, Hefekranz | Backblech | 1 |  | 150-160 | 35-45 |
| Hefekuchen mit trockenem Belag | Backblech | 1 |  | 150-170 | 20-35 |
| Kleingebäck | | | | | |
| Muffins | Muffinblech | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Small Cakes | Backblech | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Blätterteiggebäck | Backblech | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Brandteiggebäck | Backblech | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Plätzchen | Backblech | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Spritzgebäck | Backblech | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Hefekleingebäck | Backblech | 1 |  | 150-160 | 30-40 |
| Brot & Brötchen | | | | | |
| Mischbrot, 1,5 kg | Kastenform | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| Fladenbrot | Universalpfanne | 1 |  | 250-270 | 15-20 |
| Brötchen, süß, frisch | Backblech | 1 |  | 170-190 | 15-20 |
| Brötchen, frisch | Backblech | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Fleisch | | | | | |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg | Geschirr geschlossen | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Kalbsbraten, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 170-180 | 110-130 |
| Fisch | | | | | |
| Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle | Geschirr geschlossen | 1 |  | 190-210 | 25-35 |
| Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs | Geschirr geschlossen | 1 |  | 190-210 | 45-55 |
| Fischfilet, natur, gedünstet | Geschirr geschlossen | 1 |  | 190-210 | 15-35 |

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B.

Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

| Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung | |
|--------------------------------------|--|
| Allgemein | <ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. |
| Backen | <p>Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.</p> |
| Plätzchen | <p>Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.</p> |
| Backofen Pommes frites | <p>Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.</p> |

Sanftgaren

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

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

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

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

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

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

Geschirr

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

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

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

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














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

Empfohlene Einstellwerte



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

Verwendete Heizart:

-  Sanftgaren

| Gericht | Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Anbratdauer in Min. | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|----------------|--------------|--|---------------------|------------------|---------------|
| Geflügel | | | | | | |
| Entenbrust, rosa, je 300 g | Geschirr offen | 1 |  | 6-8 | 95* | 45-60 |
| Hähnchenbrustfilet, je 200 g, durch | Geschirr offen | 1 |  | 4 | 120* | 45-60 |
| Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg, durch | Geschirr offen | 1 |  | 6-8 | 120* | 100-130 |
| Schweinefleisch | | | | | | |
| Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 6-8 | 85* | 130-180 |
| Schweinefilet, ganz | Geschirr offen | 1 |  | 4-6 | 85* | 45-70 |
| Rindfleisch | | | | | | |
| Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch | Geschirr offen | 1 |  | 6-8 | 100* | 150-190 |
| Rinderfilet, 1 kg | Geschirr offen | 1 |  | 4-6 | 85* | 90-120 |
| Roastbeef, 5-6 cm dick | Geschirr offen | 1 |  | 6-8 | 85* | 120-180 |
| Rindermedaillons/Rumpsteak, 4 cm dick | Geschirr offen | 1 |  | 4 | 85* | 40-60 |
| Kalbfleisch | | | | | | |
| Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 6-8 | 85* | 100-130 |
| Kalbsbraten, 7-10 cm dick, 1,5 kg | Geschirr offen | 1 |  | 6-8 | 85* | 150-210 |
| Kalbsfilet, ganz, 800 g | Geschirr offen | 1 |  | 4-6 | 85* | 70-120 |
| Kalbsmedaillons, 4 cm dick | Geschirr offen | 1 |  | 4 | 80* | 40-60 |

* vorheizen

| Gericht | Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Anbratdauer in Min. | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|----------------|--------------|---|---------------------|------------------|---------------|
| Lammfleisch | | | | | | |
| Lammrücken, ausgelöst, je 200 g | Geschirr offen | 1 |  | 4 | 85* | 30-45 |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden | Geschirr offen | 1 |  | 6-8 | 95* | 120-180 |
| * vorheizen | | | | | | |

Tipps zum Sanftgaren

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

Dörren

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

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

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

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

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

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1


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






Empfohlene Einstellwerte

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

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

Verwendete Heizart:

-  Heißluft

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

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

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

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

de Für Sie in unserem Kochstudio getestet

keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

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

Obst und Gemüse vorbereiten

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

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

Obst

Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse

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

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

Einkochen beenden

Obst

Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen

Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegebenen Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse


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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  Heißluft

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

Teig gehen lassen mit Gärstufe

Mit der Heizart Gärstufe geht Hefeteig deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

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

Teiggare

Für die Teiggare geben Sie 200 ml Wasser auf den Garraumboden.

Achtung!

Oberflächenschäden

- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Durch den Temperaturwechsel können Emails Schäden entstehen.
- Kein destilliertes Wasser verwenden. Nur Leitungswasser verwenden.





Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie sie auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

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

Während des Betriebs entsteht Kondensat und die Türscheibe beschlägt. Nach dem Gären den Garraum auswischen. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Stückgare

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

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

Auftauen

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

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

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

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

Empfohlene Einstellwerte

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere

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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  Gärstufe

Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich. Auftauen gelingt oft besser in mehreren Schritten. In der Tabelle sind diese untereinander angegeben.

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

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

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

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

Verwendete Heizart:

-  Mikrowelle

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|-------------------------------|--------------------|--------------|---|------------------|---------------------|---------------|
| Brot, Brötchen | | | | | | |
| Brot, 500 g | Geschirr offen | 1 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Brötchen | Rost | 1 |  | 140-160 | 90 | 2-4 |
| Kuchen | | | | | | |
| Kuchen, saftig, 500 g | Geschirr offen | 1 |  | - | 180 | 2 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Kuchen, trocken, 750 g | Geschirr offen | 1 |  | - | 90 | 10-15 |
| Fleisch & Geflügel | | | | | | |
| Hähnchen, ganz, 1,2 kg* | Geschirr offen | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |

* nach 1/2 der Zeit wenden

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

* nach 1/2 der Zeit wenden

Speisen erwärmen mit Mikrowelle

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

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

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

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

Rühren Sie die Speisen zwischendurch zwei- bis dreimal um bzw. wenden Sie sie. Lassen Sie die

Speisen nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

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

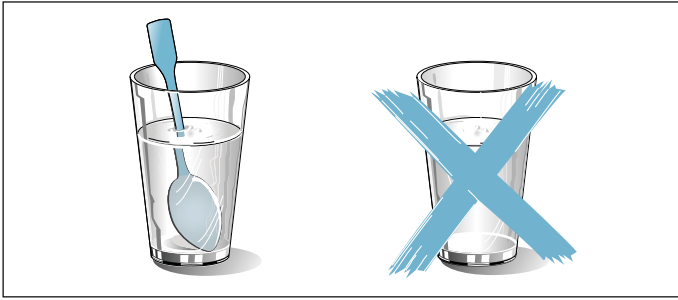
Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann auch beim reinen Mikrowellenbetrieb sehr heiß werden.

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

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen

Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Achtung!

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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















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

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

Den Garraum nach der Zubereitung auswischen.

Verwendete Heizart:

■  Mikrowelle

| Gericht | Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | MW-Leistung in Watt | Dauer in Min. |
|---|----------------------|--------------|---|------------------|---------------------|---------------|
| Getränke erwärmen | | | | | | |
| 200 ml (gut umrühren) | Geschirr offen | 1 |  | - | max | 1-3 |
| 400 ml (gut umrühren) | Geschirr offen | 1 |  | - | max | 2-6 |
| Babykost erhitzen | | | | | | |
| Milchfläschchen, 150 ml (gut umrühren) | Geschirr offen | 1 |  | - | 360 | 1-3 |
| Gemüse, gekühlt | | | | | | |
| 250 g | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 3-8 |
| Gemüse, gefroren | | | | | | |
| lose, 250 g | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 8-12 |
| Rahmspinat, im Block gefroren, 450 g | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 11-16 |
| Gerichte, gekühlt | | | | | | |
| Tellergericht, 1 Portion | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 4-8 |
| Suppe, Eintopf, 400 ml | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 5-7 |
| Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 5-10 |
| Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin | Geschirr offen | 1 |  | - | 600 | 5-10 |
| Gerichte, gefroren | | | | | | |
| Tellergericht, 1 Portion | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 11-15 |
| Suppe, Eintopf, 200 ml (gut umrühren) | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 4-6 |
| Beilagen, 500 g z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis | Geschirr geschlossen | 1 |  | - | 600 | 7-10 |
| Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin | Geschirr offen | 1 |  | 180-200 | 180 | 20-25 |

Warmhalten

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

Halten Sie fertiggegarnte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen

während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

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

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

Backen

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

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gedeckter Apfelkuchen

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

Kuchen in Springformen aus Weißblech: Mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene backen. Verwenden Sie die

Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen sie die Springform darauf.




Wasserbiskuit

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

Hinweise

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

Verwendete Heizarten:


-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe



| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|------------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Backen | | | | | |
| Spritzgebäck | Backblech | 1 |  | 150-160* | 20-30 |
| Spritzgebäck | Backblech | 1 |  | 140-150* | 25-35 |
| Small Cakes | Backblech | 1 |  | 160* | 25-35 |
| Small Cakes | Backblech | 1 |  | 150* | 20-30 |
| Small Cakes, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 140* | 30-40 |
| Wasserbiskuit | Springform Ø26 cm | 1 |  | 160-170** | 25-35 |
| Wasserbiskuit | Springform Ø26 cm | 1 |  | 160-170** | 30-45 |
| Gedeckter Apfelkuchen | 2x Schwarzblechformen Ø20 cm | 1 |  | 180-200 | 60-70 |
| Gedeckter Apfelkuchen | 2x Schwarzblechformen Ø20 cm | 1 |  | 170-180 | 60-80 |
| * 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion | | | | | |
| ** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion | | | | | |

Grillen

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

Verwendete Heizart:

-  Grill große Fläche

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|----------------------------------|---------|--------------|---|------------------|---------------|
| Grillen | | | | | |
| Toast bräunen | Rost | 3 |  | 290 | 3-6 |
| Beefburger, 12 Stück* | Rost | 2 |  | 290 | 20-30 |
| * nach 2/3 der Gesamtzeit wenden | | | | | |




Zubereitung mit Mikrowelle








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

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

Hinweis: Zur Prüfung mit reinem Mikrowellenbetrieb die Trocknungsfunktion in den Grundeinstellungen ausschalten. → *"Grundeinstellungen" auf Seite 18*

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft
-  Thermogrillen
-  Mikrowelle

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001036596
980412
de