

BM 450/451

BM 454/455

Mikrowellen-Backofen

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|---|-----------|
| Wichtige Sicherheitshinweise | 3 | Individuelle Rezepte | 21 |
| Ursachen für Schäden | 6 | Rezept aufzeichnen | 21 |
| Umweltschutz | 6 | Namen eingeben | 21 |
| Umweltgerecht entsorgen | 6 | Rezept starten | 22 |
| Tipps zum Energiesparen | 6 | Rezept löschen | 22 |
| Gerät kennen lernen | 7 | Timer-Funktionen | 22 |
| Display und Bedienelemente | 7 | Timer-Menü aufrufen | 22 |
| Positionen Funktionswähler | 8 | Kurzzeitwecker | 23 |
| Symbole | 8 | Stoppuhr | 23 |
| Farben und Darstellung | 8 | Langzeit-Timer | 24 |
| Automatische Türöffnung | 9 | Kindersicherung | 24 |
| Zusätzliche Informationen i | 9 | Kindersicherung aktivieren | 24 |
| Kühlgebläse | 9 | Kindersicherung deaktivieren | 24 |
| Zubehör | 9 | Grundeinstellungen | 25 |
| Sonderzubehör | 9 | Reinigen | 27 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 10 | Reinigungsmittel | 27 |
| Sprache einstellen | 10 | Störungen – was tun? | 28 |
| Uhrzeit-Format einstellen | 10 | Stromausfall | 29 |
| Uhrzeit einstellen | 10 | Demo-Modus | 29 |
| Datumsformat einstellen | 10 | Backofenlampe auswechseln | 29 |
| Datum einstellen | 11 | Technische Daten | 30 |
| Erstinbetriebnahme beenden | 11 | Kundendienst | 30 |
| Backofen aufheizen | 11 | Tabellen und Tipps | 31 |
| Zubehör reinigen | 11 | Auftauen | 31 |
| Gerät aktivieren | 11 | Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener | 32 |
| Standby | 11 | Speisen | 32 |
| Gerät aktivieren | 11 | Speisen erhitzen | 33 |
| Mikrowelle | 12 | Speisen garen | 34 |
| Hinweise zum Geschirr | 12 | Tipps zur Mikrowelle | 34 |
| Mikrowellen-Leistung | 12 | Kuchen und Gebäck | 35 |
| Mikrowelle einstellen | 12 | Tipps zum Backen | 36 |
| Backofen | 13 | Braten und Grillen | 36 |
| Heizart und Temperatur einstellen | 13 | Tipps zum Braten und Grillen | 38 |
| Sicherheitsabschaltung | 13 | Aufläufe, Gratins | 38 |
| Flächengrill | 14 | Tiefkühl-Fertigprodukte | 39 |
| Flächengrill einstellen | 14 | Prüfgerichte | 39 |
| Kombinationsbetrieb | 14 | Acrylamid in Lebensmitteln | 40 |
| Kombinationsbetrieb einstellen | 14 | | |
| Folgebetrieb | 15 | | |
| Folgebetrieb einstellen | 15 | | |
| Garzeitende | 17 | | |
| Programm-Automatik | 18 | | |
| Programm einstellen | 18 | | |
| Individuelles Anpassen | 18 | | |
| Hinweise zu Automatik-Programme | 19 | | |
| Programmtabelle | 20 | | |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. 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.

Explosionsgefahr!

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

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.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

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.
- 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.

Verbrühungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden an der Glasbodenplatte entstehen.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG 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.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanleitung so angegeben ist.
- Verwenden Sie beim Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Gerät kennen lernen

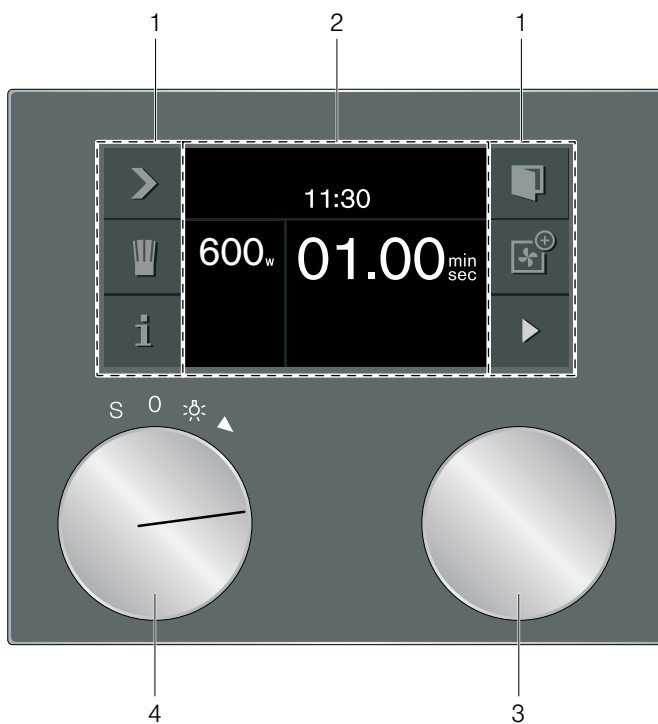
Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Display und Bedienelemente

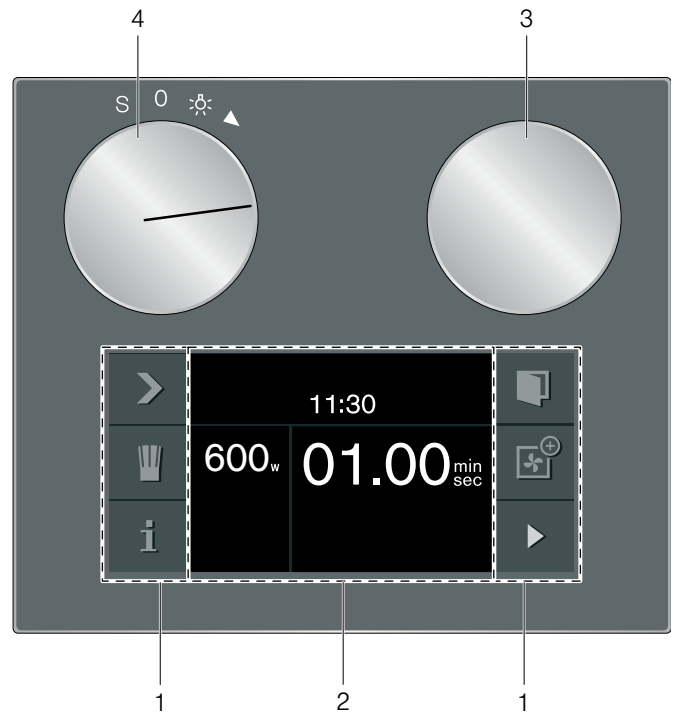
Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.

Bedienelement an der Geräteoberseite

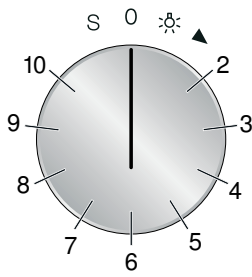


Bedienelement an der Geräteunterseite



| | | |
|---|-----------------|--|
| 1 | Bedienfeld | Diese Bereiche sind berührungsempfindlich. Berühren Sie ein Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen. |
| 2 | Display | Das Display zeigt z.B. aktuelle Einstellungen und Auswahlmöglichkeiten. |
| 3 | Drehwähler | Mit dem Drehwähler können Sie die Einstellungen in den unterschiedlichen Betriebsarten vornehmen. |
| 4 | Funktionswähler | Mit dem Funktionswähler können Sie die Mikrowellen-Leistung, Heizart, Grundeinstellungen oder das Licht auswählen. |

Positionen Funktionswähler



| Position | Funktion |
|----------|----------------------------|
| 0 | Nullstellung |
| ☀ | Licht |
| 2 | 1000 W Mikrowelle |
| 3 | 600 W Mikrowelle |
| 4 | 360 W Mikrowelle |
| 5 | 180 W Mikrowelle |
| 6 | 90 W Mikrowelle |
| 7 | ☙ Heißluft |
| 8 | ☙☙ Flächengrill + Heißluft |
| 9 | ☙☙☙ Flächengrill + Umluft |
| 10 | ☙☙☙☙ Flächengrill |
| S | Grundeinstellungen |

Symbole

| Symbol | Funktion |
|-----------------|--|
| ▶ | Start |
| ■ | Stop |
| | Pause/Ende |
| X | Abbrechen |
| C | Löschen |
| ✓ | Bestätigen/Einstellungen speichern |
| > | Auswahlpfeil |
| 🚪 | Gerätetür öffnen |
| i | Zusätzliche Informationen aufrufen |
| 💬 | Zusätzliche Tipps aufrufen |
| 📖 | Automatik Programme, individuelle Rezepte aufrufen |
| 🔧 | Einstellungen bearbeiten |
| 🔒 | Kindersicherung |
| 🕒 | Timer-Menü aufrufen |
| 🕒 | Langzeit-Timer aufrufen |
| rec | Menü aufzeichnen |
| >A ^A | Namen eingeben |
| 0 _w | Mikrowelle, Gericht ruhen lassen |
| ✂ | Demo-Modus |

| | |
|----------------------|------------------------------------|
| ⤴ | Aufheizen mit Statusanzeige |
| ⤵ | Schnellaufheizen mit Statusanzeige |
| ⌚ | Kurzzeitwecker |
| 🕒 | Stoppuhr |
| 📏 | Gewicht |
| 📊 | Garergebnis |
| * ⦿ | Auftauen |
| 🍲 | Garen, Kombigaren |
| Kombinationsbetrieb: | |
| 📺 | Backofen aufrufen |
| 📺 | Backofen entfernen |
| 📺 | Backofen hinzufügen |
| 📺 | Mikrowelle aufrufen |
| 📺 | Mikrowelle entfernen |
| 📺 | Mikrowelle hinzufügen |

Farben und Darstellung

Farben

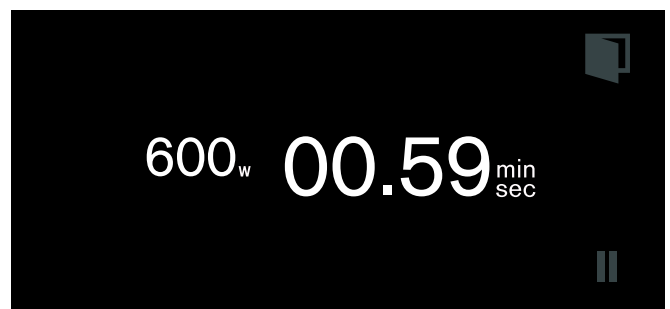
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

| | |
|--------|--|
| orange | Erste Einstellungen Hauptfunktionen |
| blau | Grundeinstellungen |
| weiß | einstellbare Werte |


Darstellung

Je nach Situation verändert sich die Darstellung von Symbolen, Werten und Anzeigen.

| | |
|---------------------------|---|
| Zoom | Werte und Symbole, die gerade ausgewählt sind, werden vergrößert dargestellt. |
| Reduzierte Displayanzeige | Nach kurzer Zeit wird die Displayanzeige reduziert und nur noch das Wichtigste angezeigt. Diese Funktion ist voreingestellt und kann in den Grundeinstellungen geändert werden. |




Automatische Türöffnung

Durch Berühren des Symbols  springt die Gerätetür auf und Sie können sie mit der seitlichen Griffmulde vollständig öffnen.

Bei aktivierter Kindersicherung oder bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür mit der seitlichen Griffmulde von Hand öffnen.

Zusätzliche Informationen

Durch Berühren des Symbols  können Sie zusätzliche Informationen aufrufen.

Vor dem Start erhalten Sie zum Beispiel Informationen zur eingestellten Heizart. So können Sie überprüfen, ob die aktuelle Einstellung für Ihr Gericht geeignet ist.

Während des Betriebs erhalten Sie zum Beispiel Informationen zur abgelaufenen und verbleibenden Zeit und/oder zur aktuellen Garraum-Temperatur.

Hinweis: Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind geringe Temperaturschwankungen normal.

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Betrieb ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

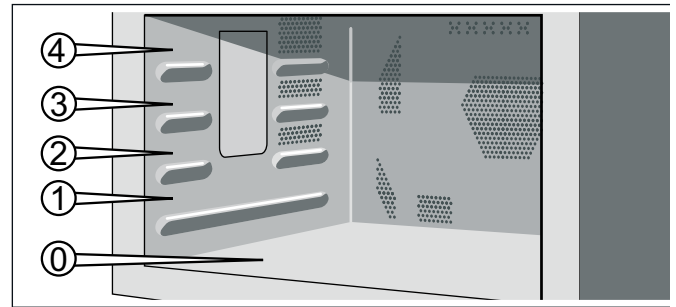
Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

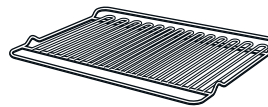
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht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

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in das Gerät geschoben werden.



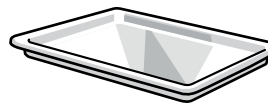
Hinweis: Geschirr können Sie auch auf den Backofenboden (Höhe 0) stellen.



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

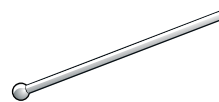
Hinweis: Sie können den Rost zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass er kippt. So lassen sich die Gerichte leichter entnehmen.



Glaswanne

Für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Glaswanne in Höhe 1 ein.

Die Glaswanne kann auch als Stellfläche bei Mikrowellen-Betrieb verwendet werden.



Siedestab/Glasstab

Für das Erhitzen von Flüssigkeiten in schmalen Gefäßen. Er dient dazu den Siedeverzug zu verhindern. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Siedestab/Löffel mit in das Gefäß.

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

BA 476 310 Griff, Edelstahl

BA 476 330 Griff, Aluminium

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display das Menü "Erste Einstellungen". Nun können Sie Ihr neues Gerät einstellen:

- Sprache
- Uhrzeit-Format
- Uhrzeit
- Datumsformat
- Datum

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

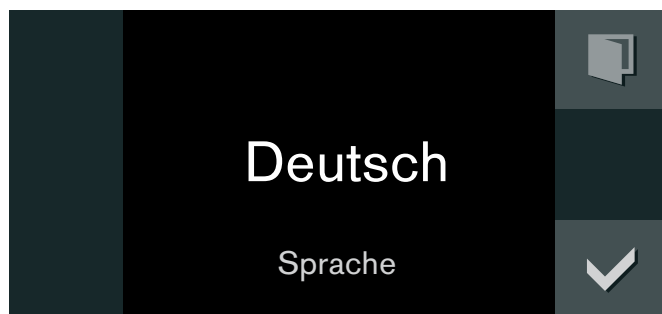
Hinweise

- Das Menü "Erste Einstellungen" erscheint nur beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war.
Nach dem Stromanschluss erscheint zunächst für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo, danach erscheint automatisch das Menü "Erste Einstellungen".
- Die Einstellungen können Sie jederzeit ändern (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).

Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

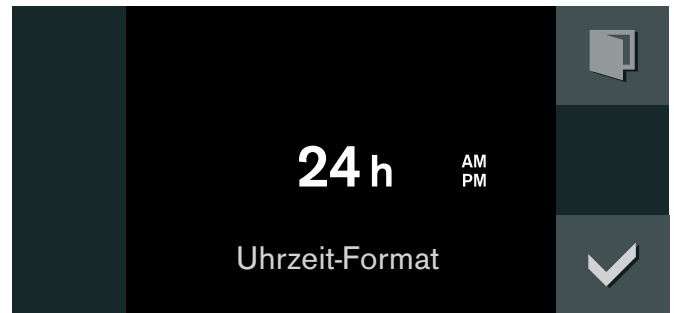
- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



Uhrzeit-Format einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Formate 24h und AM/PM. Vorgewählt ist das Format 24h.

- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



Uhrzeit einstellen

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit.

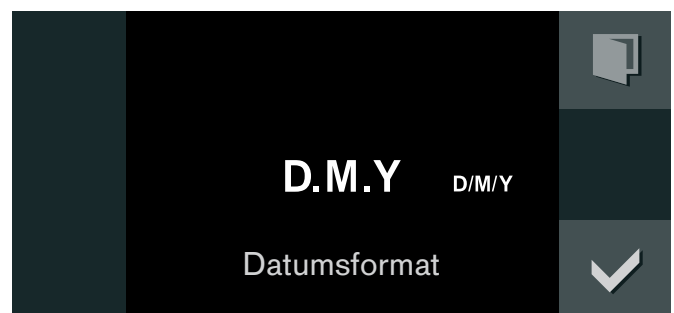
- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



Datumsformat einstellen

In der Anzeige erscheinen die drei möglichen Formate D.M.Y, D/M/Y und Y/M/D. Vorgewählt ist das Format D.M.Y.

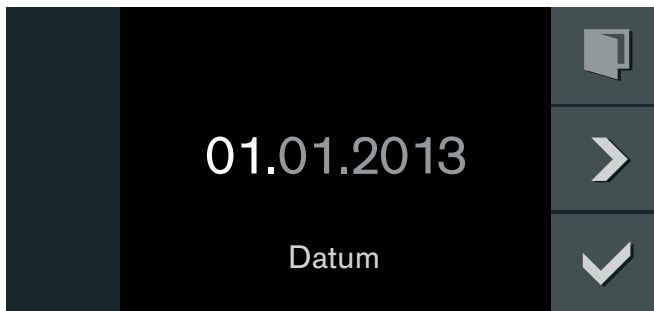
- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



Datum einstellen

In der Anzeige erscheint das voreingestellte Datum. Die Tageseinstellung ist bereits aktiv.

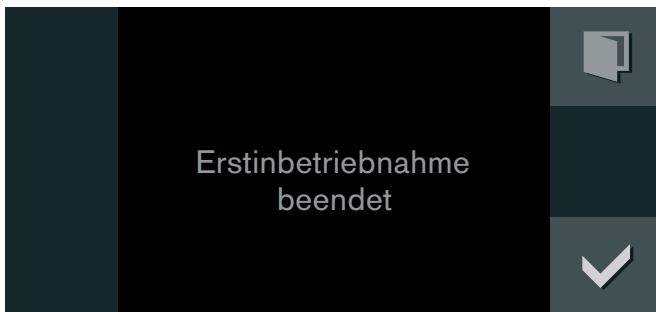
- 1 Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
- 2 Mit Symbol > zur Monatseinstellung wechseln.
- 3 Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
- 4 Mit Symbol > zur Jahreseinstellung wechseln.
- 5 Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
- 6 Mit ✓ bestätigen.



Erstinbetriebnahme beenden

In der Anzeige erscheint "Erstinbetriebnahme beendet".


Mit ✓ bestätigen.



Das Gerät geht in den Standby und die Standby-Anzeige erscheint. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Backofen aufheizen

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Flächengrill + Heißluft  mit 200°C. Wie Sie diese Heizart einstellen, erfahren Sie im Kapitel *Backofen*.

Zubehör reinigen

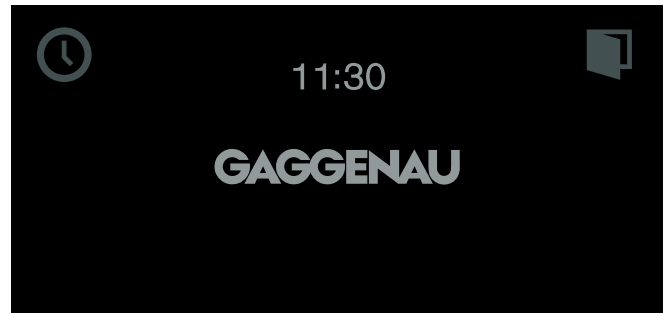
Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Gerät aktivieren

Standby

Das Gerät ist im Standby-Modus, wenn keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert ist.

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.



Hinweise

- Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Voreingestellt ist das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit. Wenn Sie die Anzeige ändern möchten, sehen Sie im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Anzeige über die Einstellung "Helligkeit" in den Grundeinstellungen angleichen.

Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

- den Funktionswähler drehen,
- ein Bedienfeld berühren,
- oder die Tür öffnen oder schließen.

Jetzt können Sie die gewünschte Funktion einstellen. Wie Sie Funktionen einstellen, lesen Sie in den entsprechenden Kapiteln nach.

Hinweise

- Die Standby-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie längere Zeit nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben.
- Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.

Mikrowelle

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

Hinweis: Im Kapitel *Tabellen und Tipps* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle.

Hinweise zum Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

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

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

Geschirrtest: Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest. Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test: Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistung

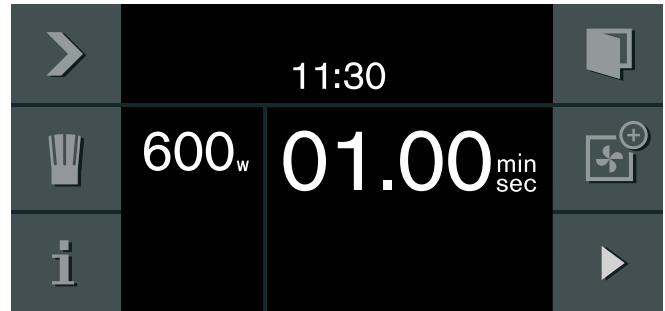
Folgende Leistungen können Sie einstellen:

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

Hinweis: Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 90 Minuten möglich.

Mikrowelle einstellen

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung einstellen.
- 2 Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
- 3 Mit ▶ starten.



Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie Symbol ✓ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet.

Wenn Sie die Backofentür zwischendurch öffnen, wird der Mikrowellenbetrieb angehalten. Nach dem Schließen der Tür Symbol ▶ berühren. Der Betrieb läuft weiter.

Sie können die Dauer jederzeit mit dem Drehwähler ändern.

Sie können die Leistung jederzeit mit dem Funktionswähler ändern. Starten Sie erneut mit ▶.

Sie können die bereits abgelaufene Dauer mit dem Symbol i aufrufen. Mit Symbol ✓ kehren Sie zur Standardanzeige zurück.

Pause:

Mit II können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▶ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten:

Um den Betrieb abubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Hinweis: Es ist normal, wenn das Gebläse auch bei geöffneter Tür weiter läuft.

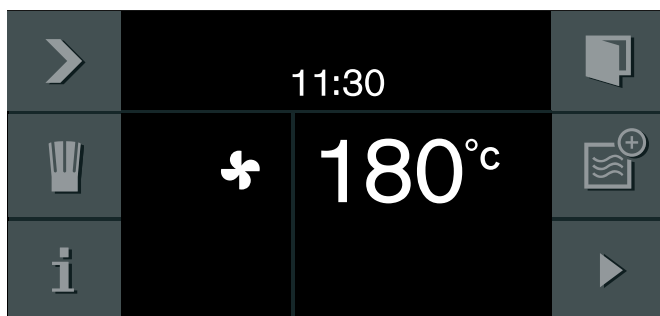
Backofen

Im Backofen-Modus können Sie die folgenden Heizarten einstellen:

| Heizart | Temperatur | Verwendung |
|---------------------------|------------|--|
| ☼ Heißluft | 40 °C | Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen |
| | 100-250 °C | Kuchen, Kleingebäck und Pizza auf der Glaswanne backen |
| ☼ Flächengrill + Heißluft | 100-250 °C | Fleischstücke braten |
| ☼ Flächengrill + Umluft | 100-250 °C | für Aufläufe, Überbackenes und ganzes Geflügel |

Heizart und Temperatur einstellen

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart z.B. Heißluft einstellen. In der Anzeige erscheint das Symbol für Heißluft ☼ und die Vorschlagstemperatur 180 °C.



- 2 Mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen. Wenn Sie wollen, können Sie jetzt die Garzeit für Ihr Gericht einstellen und das Garzeitende auf später verschieben. Siehe Kapitel *Folgebetrieb*.
- 3 Mit ▶ starten.

Im Display erscheint das Aufheizsymbol $\hat{=}$ (erst ab einer eingestellten Backofen-Temperatur von 100 °C). Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend an. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, das Aufheizsymbol $\hat{=}$ erlischt.

Bei aktivierter "Schnellaufheizen" Funktion erscheint das Symbol für "Schnellaufheizen" \gg .

Hinweis: Sie können in den Grundeinstellungen ein Aufheizsignal aktivieren oder deaktivieren. Es ertönt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Sie können die Temperatur jederzeit mit dem Drehwähler verändern.

Sie können die Heizart jederzeit mit dem Funktionswähler ändern. Starten Sie erneut mit ▶.

Pause:

Mit **||** können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▶ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten:

Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Aktuelle Temperatur abfragen:

Wenn Sie das Symbol **i** berühren, wird die aktuelle Backofen-Temperatur für einige Sekunden im Display angezeigt (ab 100 °C). Mit Symbol **✓** kehren Sie zur Standard-Anzeige zurück.

Hinweis: Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind je nach Heizart geringe Temperaturschwankungen normal.

Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 12 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Im Display erscheint eine Meldung.


Ausnahme:

Eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.


Bestätigen Sie die Meldung mit **✓** und drehen Sie den Funktionswähler auf **0**, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

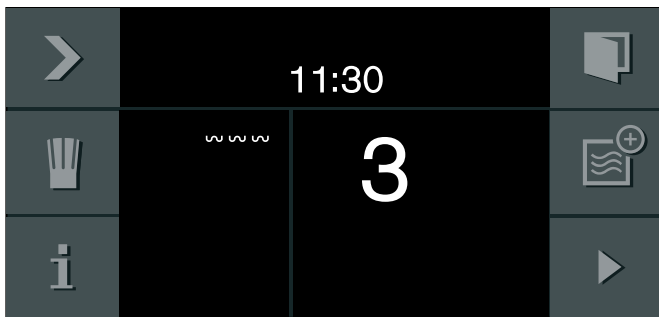
Flächengrill

Im Grill-Modus können Sie drei Grillstufen einstellen:

| Heizart | Grillstufe | Verwendung |
|---|-------------|---------------------------------|
|  | 1 (niedrig) | für Soufflés und hohe Aufläufe |
| | 2 (mittel) | für flache Aufläufe und Fisch |
| | 3 (hoch) | für Steaks, Würstchen und Toast |

Flächengrill einstellen

- 1 Mit dem Funktionswähler den Flächengrill einstellen. In der Anzeige erscheint das Symbol für den Flächengrill  und die Grillstufe 3.



- 2 Mit dem Drehwähler die Grillstufe einstellen. Wenn Sie wollen, können Sie jetzt die Garzeit für Ihr Gericht einstellen. Siehe Kapitel *Folgebetrieb*.
- 3 Mit ▶ starten.

Sie können die Grillstufe jederzeit mit dem Drehwähler verändern.

Sie können die Betriebsart jederzeit mit dem Funktionswähler ändern. Starten Sie erneut mit ▶.

Pause:

Mit **||** können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▶ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten:

Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Kombinationsbetrieb

Im Kombinationsbetrieb sind eine Backofen-Heizart oder der Flächengrill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden schneller gar und sind schön gebräunt.

Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten. Ausnahme: 1000 Watt.

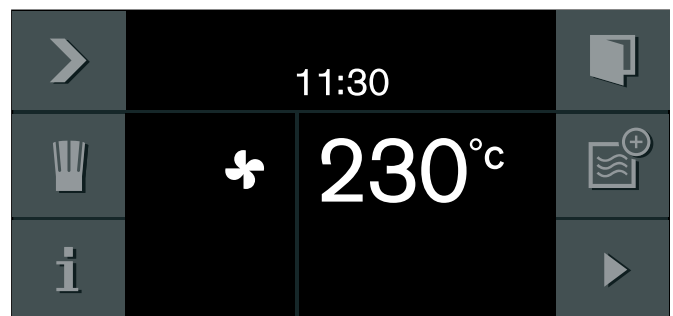
Sie können die gewählte Heizart auch mit dem Folgebetrieb der Mikrowelle kombinieren.



Kombinationsbetrieb einstellen


- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Backofen-Heizart oder Mikrowellen-Leistung einstellen.

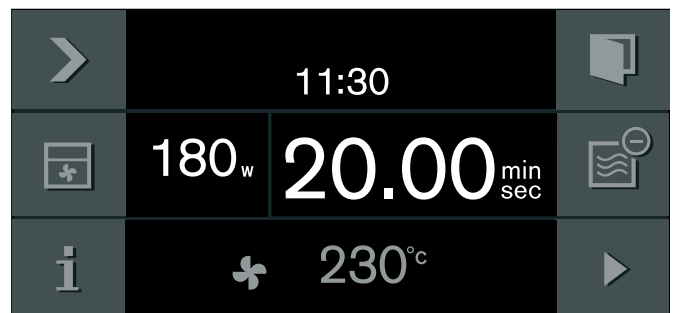
Hinweis: Sie können den Kombinationsbetrieb mit einer Backofen-Heizart oder Mikrowellen-Leistung beginnen. Im folgenden Beispiel wird mit einer Backofen-Heizart begonnen.

- 2 Mit dem Drehwähler die Backofen-Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Je nach Wahl der Betriebsart, erscheint im rechten Bedienfeld das Symbol  für Mikrowelle oder das Symbol  für Backofen. Damit können Sie die jeweils andere Betriebsart hinzufügen.

- 3 Mit Symbol  eine Mikrowellen-Leistung hinzufügen.
- 4 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung einstellen.
- 5 Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



- 6 Mit ▶ starten.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie Symbol ✓ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen. Der Kombinationsbetrieb ist beendet.

Einstellungen ändern

Sie können die Backofen-Heizart und Backofen-Temperatur, Grillstufe oder die Mikrowellen-Leistung und Dauer ändern. Die Änderungen können auch während des Betriebs erfolgen, dazu Symbol II berühren. Der Betrieb stoppt.

- 1 Betriebsart mit den Symbolen oder in den Fokus stellen.
- 2 Mit dem Funktionswähler die Backofen-Heizart oder die Mikrowellen-Leistung ändern.
- 3 Mit dem Drehwähler die Backofen-Temperatur, Grillstufe oder die Dauer der Mikrowellen-Leistung ändern.
- 4 Mit ▶ starten.

Einstellungen löschen

Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs löschen, dazu Symbol II berühren. Der Betrieb stoppt.

- 1 Betriebsart mit den Symbolen oder in den Fokus stellen.
- 2 Mit den Symbolen oder die Heizart löschen.
- 3 Mit ▶ starten.

Pause:

Mit II können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▶ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten:

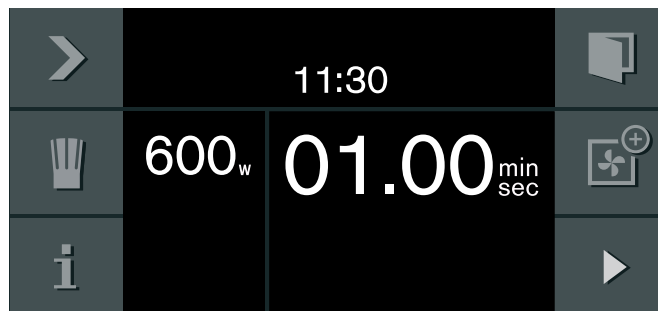
Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Folgebetrieb

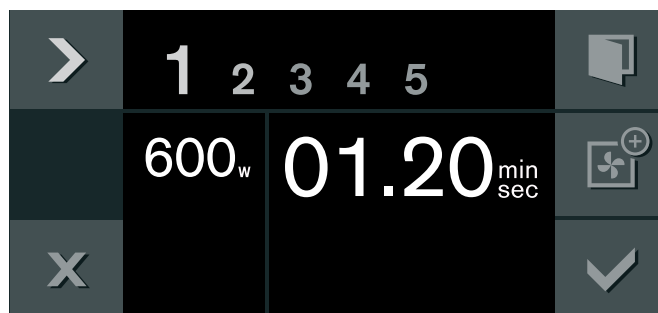
Beim Folgebetrieb können Sie bis zu fünf verschiedene Heizarten und Garzeiten einstellen, die nacheinander ablaufen.

Folgebetrieb einstellen

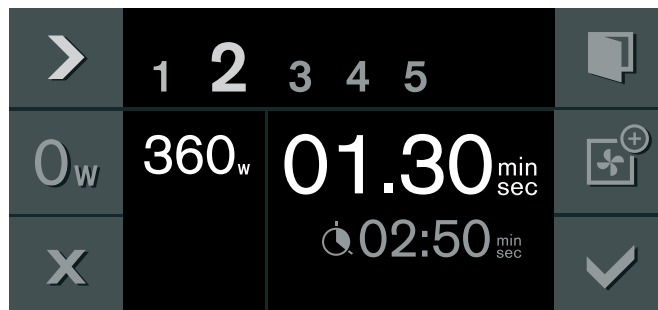
- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder Backofen-Heizart einstellen.



- 2 Symbol > berühren. Das Folgebetrieb-Menü erscheint.
- 3 Mit dem Drehwähler die Dauer, Temperatur oder Grillstufe einstellen.



- 4 Mit > die zweite Phase auswählen.
- 5 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder Backofen-Heizart einstellen. Mit dem Drehwähler die Dauer, Temperatur oder Grillstufe einstellen.



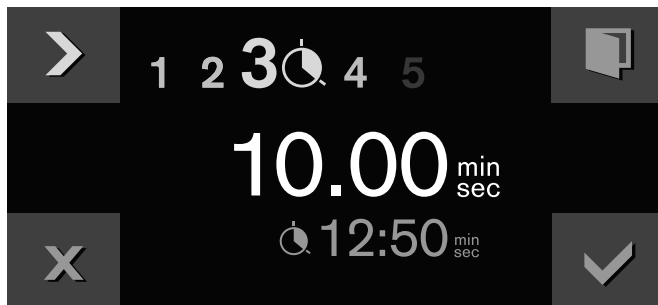
Hinweis: Zwischen zwei Mikrowellen-Leistungen können Sie eine Ausgleichszeit festlegen, damit sich die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilen kann. Dazu berühren Sie Symbol 0_w und stellen mit dem Drehwähler eine Dauer ein.

- 6 Mit > die dritte Phase auswählen.

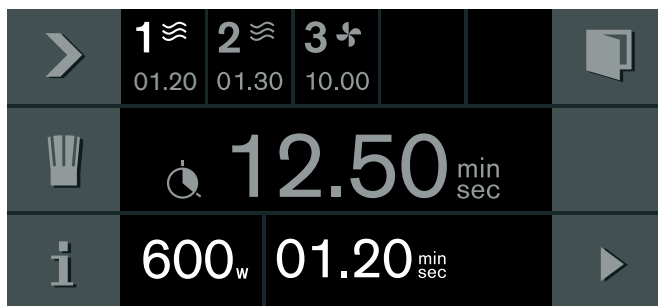
- 7 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder Backofen-Heizart einstellen. Mit dem Drehwähler die Dauer, Temperatur oder Grillstufe einstellen.



- 8 Mit > die Funktion "Garzeit" wählen.
9 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.



- 10 Mit ✓ bestätigen.
Das Hauptmenü des Folgebetriebs erscheint. Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.



- 11 Mit ▶ starten.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Es ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie Symbol ✓ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen. Der Folgebetrieb ist beendet.

Einstellungen der laufenden Phase ändern:
Symbol II berühren. Der Betrieb stoppt. Symbol > berühren und Einstellungen ändern. Mit Symbol ✓ das Menü verlassen. Mit ▶ starten.

Einstellungen löschen:
Symbol X berühren.

Pause:
Mit II können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▶ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten:

Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Hinweise

- Der Folgebetrieb kann mit dem Kombinationsbetrieb ergänzt werden.
- Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie nur einmal wählen.
- Die Backofen-Heizarten können nicht mit der Mikrowellen-Leistung 1000 Watt kombiniert werden.
- Die Reihenfolge der jeweiligen Einstellung ist beliebig. Sie können mit der Dauer, Mikrowellen-Leistung oder Backofen-Heizart beginnen.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Garzeitende

Im Backofen-Modus können Sie das Garzeitende auf später verschieben. In Verbindung mit der Mikrowelle ist diese Funktion nicht verfügbar.


Beispiel: Es ist 14:00 Uhr. Das Gericht benötigt 40 Minuten Garzeit. Es soll um 15:30 Uhr fertig sein.

Sie geben die Garzeit ein und verschieben das Garzeitende auf 15:30 Uhr. Die Elektronik errechnet die Startzeit. Das Gerät startet um 14:50 Uhr automatisch und schaltet um 15:30 Uhr aus.

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

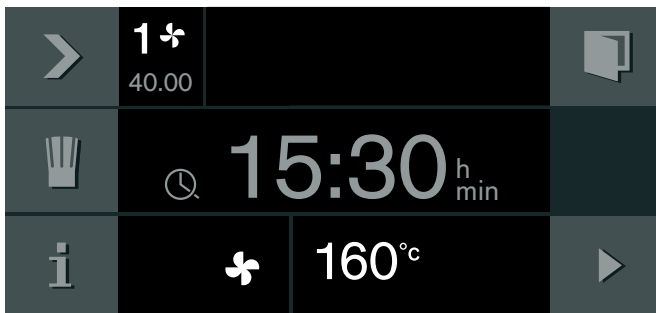
Garzeitende verschieben

Sie haben Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt.

- 1 Mit **>** die Funktion "Garzeitende"  wählen.
- 2 Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.



- 3 Mit **✓** bestätigen.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass ein Garzeitende eingestellt wurde. Mit **✓** bestätigen.




- 4 Mit **▶** starten.


Das Gerät geht in Warteposition. Es startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Es ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie das Symbol **✓** berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen. Der Folgebetrieb ist beendet.

Garzeit ändern:

Symbol **||** berühren. Mit **>** die Funktion "Garzeit"  wählen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen. Mit **✓** bestätigen. Mit **▶** starten.

Garzeitende ändern:

Symbol **||** berühren. Mit **>** die Funktion "Garzeitende"  wählen. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen. Mit **✓** bestätigen. Mit **▶** starten.

Einstellungen löschen:

Symbol **X** berühren.

Gesamten Vorgang abbrechen:


Funktionswähler auf 0 stellen.

Programm-Automatik

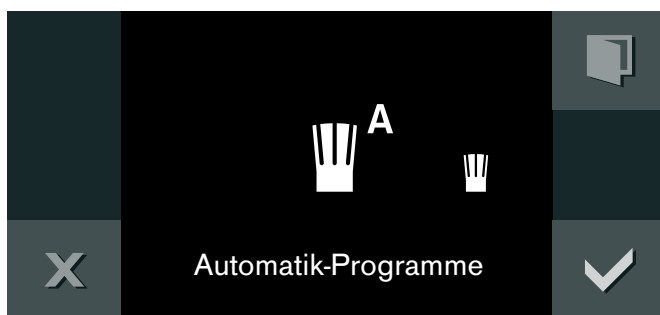
Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programm-Automatik. Sie können aus 15 Programmen auswählen.


Programm einstellen

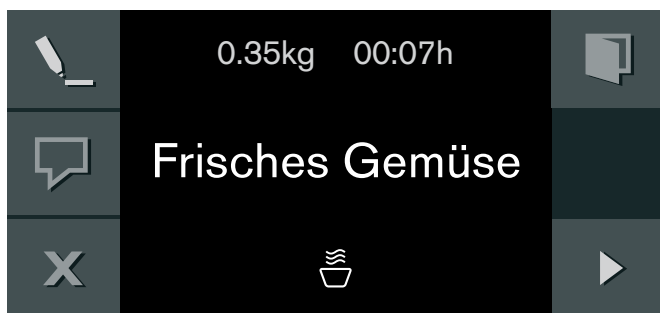
- 1 Mit dem Funktionswähler eine beliebige Betriebsart einstellen.




Hinweis: Der Funktionswähler darf nicht auf  oder **S** stehen.


- 2 Symbol "Kochmütze"  berühren, die Automatik-Programme werden angezeigt.



- 3 Mit  bestätigen.
In der Anzeige erscheint das erste Programm.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Programm auswählen, z. B. Garen:" Frisches Gemüse".





- 5 Mit  die Funktion Gewicht wählen.
- 6 Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.
- 7 Mit  bestätigen.
- 8 Mit  starten.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie Symbol  berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf **0** stellen. Das Programm ist beendet.


Ruhezeit:


Manche Gerichte müssen nach Programm-Ende zum Temperatenausgleich oder Nachgaren ruhen. Bitte warten Sie die Ruhezeit ab, bevor Sie das Gericht herausnehmen.

Tipps:



Mit  erhalten Sie Tipps zum Geschirr, Zubehör und Einschubhöhe. Mit  verlassen Sie diese Anzeige.

Hinweise:

Mit **i** erhalten Sie Hinweise für die Zubereitung. Mit  verlassen Sie diese Anzeige.

Bei manchen Gerichten erscheinen während der Zubereitung Hinweise in der Anzeige zum Wenden oder Umrühren. Folgen Sie den Hinweisen. Beim Öffnen der Gerätetür hält der Betrieb an. Nach dem Schließen der Gerätetür den Betrieb mit  fortsetzen. Wenn Sie das Gericht nicht wenden oder umrühren läuft das Programm trotzdem normal weiter bis zum Ende.

Pause:




Mit  können Sie den Betrieb anhalten. Mit  wird der Betrieb fortgesetzt.

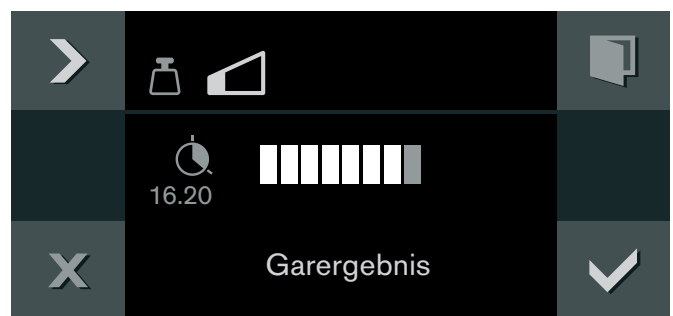
Ausschalten:



Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Individuelles Anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programms nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es vor dem Programmstart individuell anpassen. Stellen Sie ein, wie in den Punkten 1 bis 4 beschrieben.

- 1 Mit  die individuellen Einstellungen wählen.
- 2 Mit  die Funktion Garergebnis  wählen.
- 3 Mit dem Drehwähler das Garergebnis einstellen.
Nach links = Garergebnis schwächer.
Nach rechts = Garergebnis stärker.



- 4 Mit  bestätigen.
Die Anzeige wechselt zum Programm. Die Dauer verändert sich.
- 5 Mit  starten.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Hinweis: Diese Änderung gilt immer nur für den aktuellen Programmablauf. Beim nächsten Aufrufen gelten wieder die ursprünglichen Werte des Automatik-Programms.

Hinweise zu Automatik-Programme

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Backofen.

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.

Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen:

- Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18°C einfrieren und lagern.
- Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.
- Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatúrausgleich nachtauen lassen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Brot und Brötchen nur in der benötigten Menge auftauen. Sie werden schnell altbacken.
- Brötchen tiefgefroren in den Backofen geben. Geeignet sind nur fertig gebackene Brötchen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Gemüse:

- Frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser zugeben.
- Gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahneseife ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Backofenkartoffeln:

Gleich dicke Kartoffeln verwenden, gewaschen und trocken. Schale einstechen.

Reis:

- Keinen Natur- oder Kochbeutel-Reis verwenden.
- Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

Fisch:

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

Lammkeule:

Zuerst die Fettseite nach unten in das Geschirr legen. Die Lammkeule soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken. 50-100 ml Flüssigkeit zugeben.

Geflügel:

- Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr legen.
- Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in das Geschirr legen.

Pizza, gefroren:

Vorgebackene, gefrorene Pizza mit dünnem Boden verwenden.

Ruhezeiten:

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

| Gericht | Ruhezeit |
|----------------------------|---|
| Gemüse | ca. 5 Minuten |
| Kartoffeln | ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen |
| Reis | 5 bis 10 Minuten |
| Schweinebraten, Hackbraten | 10 Minuten |

Programmtabelle

| | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe |
|--------------------------|--|-----------------------|---|
| Auftauen | | | |
| Brot im Ganzen* | Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot | 0,20 - 1,50 | Flaches, offenes Geschirr Garraumboden |
| Brötchen | Weizenbrötchen, fertig gebacken | 0,05 - 0,60 | Rost Höhe 1 |
| Hackfleisch* | Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein | 0,20 - 1,00 | Flaches, offenes Geschirr Garraumboden |
| Geflügel im Ganzen* | Hähnchen, Ente | 0,70 - 2,00 | Flaches, offenes Geschirr Garraumboden |
| * Wendesignal beachten. | | | |
| Garen | | | |
| Frisches Gemüse* | Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini | 0,20 - 1,00 | geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Gefrorenes Gemüse* | Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat | 0,15 - 1,00 | geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Backofenkartoffeln | Festkochende, vorwiegend festkochende, oder mehligkochende Kartoffeln, ca. 6 cm dick | 0,20 - 2,00 | offenes Geschirr Garraumboden |
| Reis* | Reis, Langkornreis | 0,10 - 0,50 | Hohes, geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Frisches Fischfilet | Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander | 0,20 - 1,00 | geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| * Umrührsignal beachten. | | | |
| Kombigaren | | | |
| Tiefgekühlte Pizza | Pizza mit dünnem Boden, vorgebacken | 0,15 - 0,55 | Rost Höhe 3 |
| Tiefgekühlte Lasagne | Lasagne Bolognese | 0,40 - 1,05 | offenes Geschirr Garraumboden |
| Frisches Hähnchen* | Ganzes Hähnchen | 0,80 - 1,80 | geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Frische Hähnchenteile | Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen | 0,40 - 1,60 | geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Hackbraten | ca. 8 cm hoch | 0,80 - 1,50 | offenes Geschirr Garraumboden |
| Lammkeule* | Lammkeule oder Lammschulter ohne Knochen | 0,80 - 2,00 | offenes Geschirr Garraumboden |

* Wendesignal beachten.

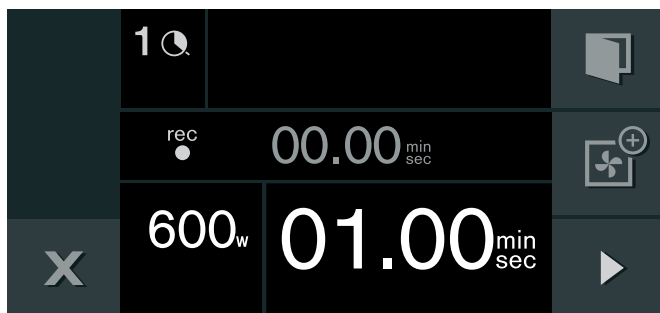
Individuelle Rezepte

Sie haben die Möglichkeit bis zu 50 individuelle Rezepte abzuspeichern. Sie können ein Rezept aufzeichnen. Diese Rezepte können Sie mit einem Namen versehen, damit Sie bei Bedarf schnell und bequem darauf zurückgreifen können.

Rezept aufzeichnen

Sie haben die Möglichkeit nacheinander bis zu 5 Phasen einzustellen und dabei aufzuzeichnen.

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder Backofen-Heizart einstellen. Symbol wird angezeigt.
- 2 Symbol berühren und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen.
- 3 Mit bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 5 Symbol berühren.
- 6 Mit dem Drehwähler die Mikrowellen-Dauer, Temperatur oder Grillstufe einstellen.



- 7 Mit starten.
Mikrowellen-Leistung: Die Dauer läuft sichtbar ab. Nach Ablauf der Dauer werden Sie gefragt, ob Sie die "Aktuelle Aufzeichnung fortsetzen?" möchten.

Hinweis: Mikrowellen-Phasen deren eingestellte Dauer komplett abgelaufen sind werden gespeichert; vorzeitig abgebrochene Phasen werden erst durch die Erstellung einer weiteren Phase gespeichert.

Backofen-Heizart: Die Garzeit wird aufgezeichnet. Zum Beenden dieser Phase Symbol berühren. Sie werden gefragt, ob Sie die "Aktuelle Aufzeichnung fortsetzen?" möchten.

Hinweis: Backofen-Phasen werden erst durch die Erstellung einer weiteren Phase (gleich welcher Art) gespeichert.

- 8 Mit Aufzeichnung fortsetzen.
- oder -
Mit Aufzeichnung beenden.

- 9 Weitere Phase aufzeichnen:
Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder Backofen-Heizart einstellen. Mit dem Drehwähler die Dauer, Temperatur oder Grillstufe einstellen. Es beginnt eine neue Phase.

- 10 Hat das Gericht das gewünschte Garergebnis erreicht, zum Beenden des Rezeptes das Symbol berühren.

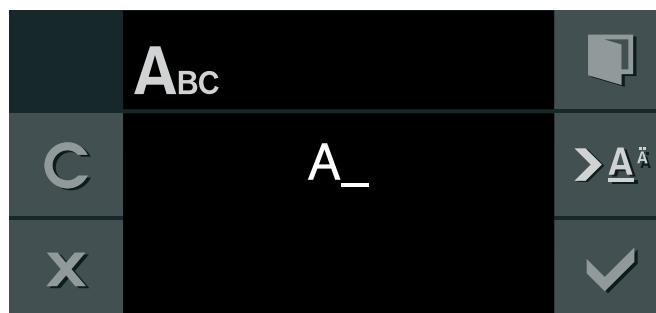
- 11 Unter "ABC" den Namen eingeben (siehe Kapitel *Name eingeben*).

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, wird das Aufzeichnen unterbrochen, solange die Tür geöffnet ist.
- Der Betrieb im Kombinationsbetrieb ist möglich (siehe Kapitel *Kombinationsbetrieb*).

Namen eingeben

- 1 Unter "ABC" den Namen des Rezepts eingeben.







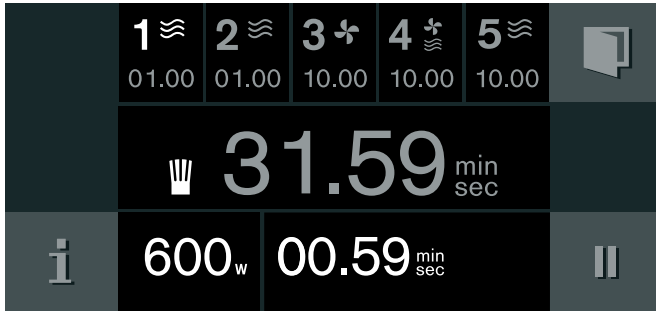
| | |
|------------|--|
| Drehwähler | Buchstaben auswählen Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben. |
| | kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen |
| | kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf normale Zeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen |
| | Buchstaben löschen |

- 2 Mit speichern.
- oder -
Mit abbrechen und das Menü verlassen.

Hinweis: Zur Eingabe des Namens stehen die lateinischen Schriftzeichen, bestimmte Sonderzeichen und Zahlen zur Verfügung.






Rezept starten

- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen.
Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen.
- 3 Mit  bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 5 Mit  starten.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab. Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.





Hinweis: Sie können bei einer Backofen-Heizart die Temperatur, Grillstufe und bei einer Mikrowellen-Leistung die Dauer am Drehwähler ändern, während das Rezept abläuft. Dies verändert nicht das gespeicherte Rezept.

Rezept löschen


- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen.
Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen.
- 3 Mit  bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 5 Mit  das Rezept löschen.
- 6 Mit  bestätigen.

Timer-Funktionen

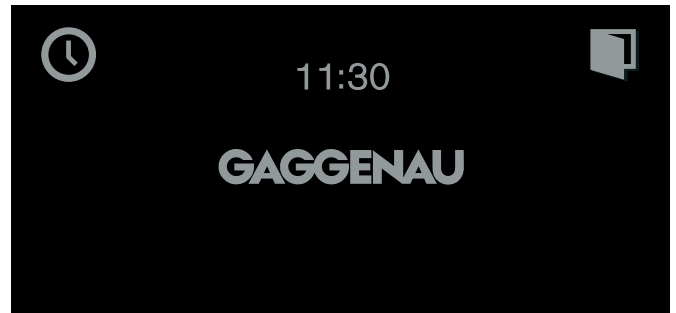
Im Timer-Menü stellen Sie ein:

-  Kurzzeitwecker
-  Stoppuhr

Timer-Menü aufrufen




Das Gerät muss aktiviert sein und der Funktionswähler auf **0** oder  stehen.

Symbol  berühren.



Das Timer-Menü erscheint.

Hinweise

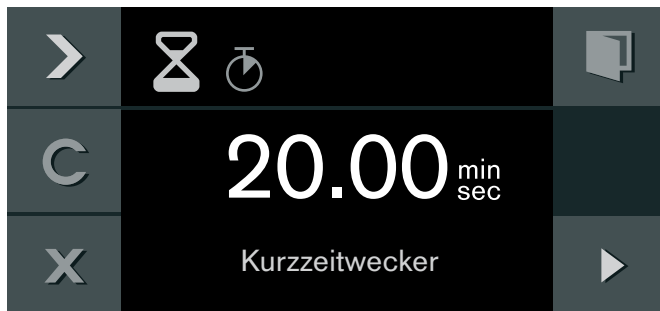
- Wenn Sie den Funktionswähler auf eine Heizart oder Grundeinstellungen **S** drehen, während der Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr läuft, erscheint ein Hinweis in der Anzeige. Bestätigen Sie den Hinweis mit Symbol , unterbrechen Sie den Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr. Das Gerät ist betriebsbereit.
Um den Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr fortzusetzen, drehen Sie den Funktionswähler zurück auf Nullstellung **0** oder Licht .
- Kurzzeitwecker und Stoppuhr können gleichzeitig betrieben werden.
In der Nullstellung **0** wird nur der Kurzzeitwecker angezeigt.
In der Stellung Licht  werden Kurzzeitwecker und Stoppuhr angezeigt.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker läuft nur, so lange keine andere Funktion eingestellt wird. Sie können maximal 90 Minuten eingeben.

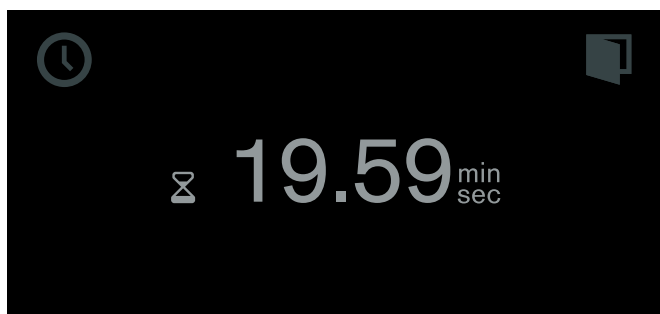
Kurzzeitwecker einstellen

- 1 Timer-Menü aufrufen.
Die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wird angezeigt.
- 2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Zeit einstellen.



- 3 Mit ▶ starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. Im Display werden das Symbol ⌚ und die ablaufende Zeit angezeigt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie das Symbol ✓ berühren.

Sie können alle Einstellungen jederzeit durch Berühren von Symbol X abbrechen. Dabei gehen die Einstellungen verloren.

Kurzzeitwecker anhalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit > die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und Symbol || berühren. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, Symbol ▶ berühren.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit > die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und Symbol C berühren.

Stoppuhr

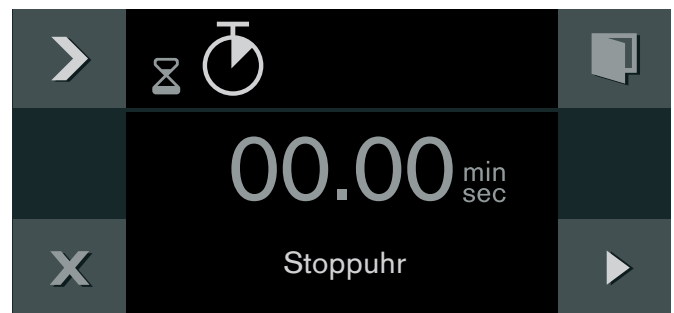
Die Stoppuhr läuft nur, so lange keine andere Funktion eingestellt wird.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

Sie hat eine Pausen-Funktion. Damit können Sie die Uhr zwischendurch anhalten.

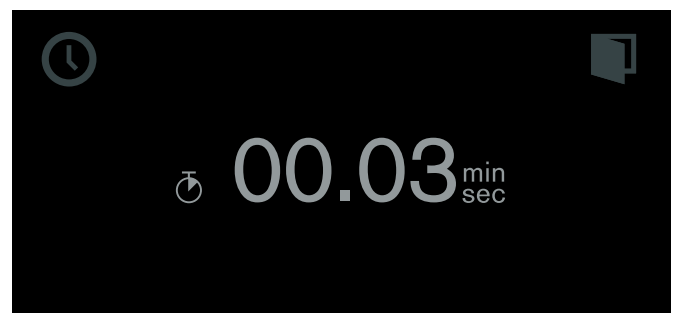
Stoppuhr starten

- 1 Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit > die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen.



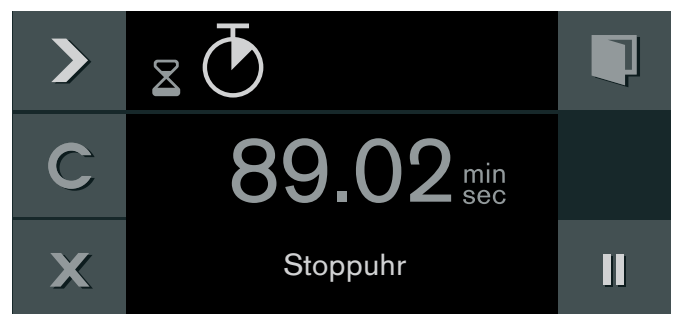
- 3 Mit ▶ starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. Im Display werden das Symbol ⌚ und die ablaufende Zeit angezeigt.



Stoppuhr anhalten und wieder starten

- 1 Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit > die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen.
- 3 Symbol || berühren.



Die Zeit stoppt. Das Symbol wechselt wieder zu Start ▶.

- 4 Mit ▶ starten.

Die Zeit läuft weiter. Wenn 90 Minuten erreicht sind, pulsiert die Anzeige und es ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie das Symbol ✓ berühren. Das Symbol ⌚ in der Anzeige erlischt. Der Vorgang ist beendet.

Stoppuhr ausschalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit > die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen und Symbol C berühren.

Langzeit-Timer

Mit dieser Funktion hält das Gerät mit der Heizart Heißluft eine Temperatur von 85°C.




Sie können bis zu 74 Stunden lang Speisen warm halten, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

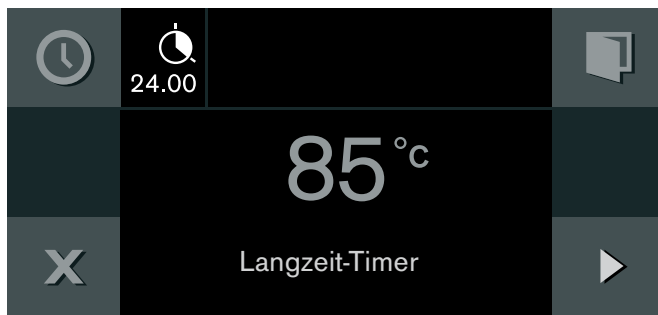
Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.




Hinweise


- Den Langzeit-Timer müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).
- Der Langzeit-Timer ist nicht anwählbar, wenn der Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr aktiviert sind.

Langzeit-Timer einstellen

- 1 Funktionswähler auf  stellen.
- 2 Symbol  berühren.
Der Vorschlagswert 24h bei 85°C erscheint in der Anzeige.
- 3 Symbol  berühren.



- 4 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit  einstellen.
- 5 Mit  bestätigen.
- 6 Mit  starten.

Das Gerät startet. In der Anzeige erscheinen  und die Temperatur.

Backofen- und Anzeige-Beleuchtung sind ausgeschaltet. Das Bedienfeld ist gesperrt, beim Berühren ist kein Tastenton zu hören.

Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr. Drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Ausschalten:

Um den Vorgang abubrechen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich bedienen, hat es eine Kindersicherung.


Hinweise

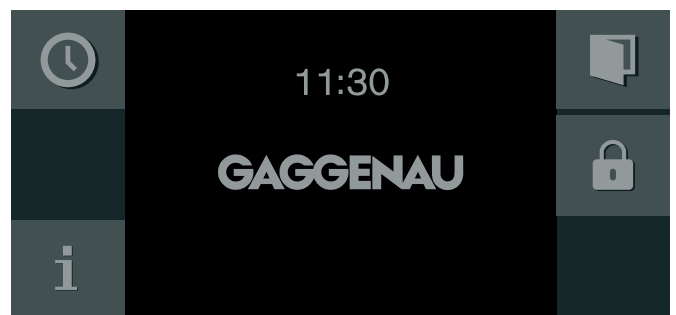
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.


Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung:


Der Funktionswähler steht auf 0.

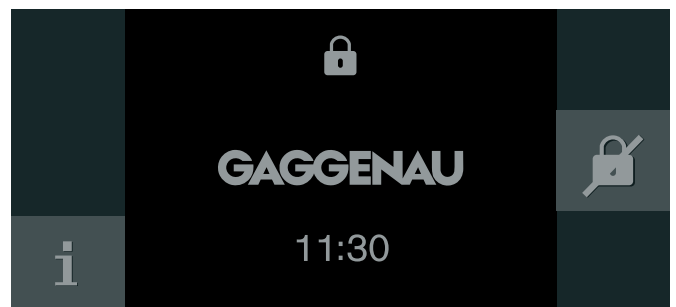
Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol  wird oben im Display angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren


Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.


















Die Kindersicherung ist deaktiviert. Sie können das Gerät wie gewohnt einstellen.







Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

- 1 Funktionswähler auf **S** drehen. Sie befinden sich im Menü "Grundeinstellungen".
- 2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung auswählen.
- 3 Symbol  berühren.

- 4 Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
 - 5 Mit  speichern oder mit  abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
 - 6 Den Funktionswähler auf **0** drehen, um das Grundeinstellungen-Menü zu verlassen.
- Die Änderungen sind gespeichert.

| | Grundeinstellung | Mögliche Einstellungen | Erklärung |
|---|-------------------------|--|---|
|  | Helligkeit | Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8 | Display-Helligkeit einstellen |
|  | Standby-Anzeige | An* / Aus - Uhr - Uhr + GAGGENAU-Logo* - Datum - Datum + GAGGENAU-Logo - Uhr + Datum - Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo | Erscheinungsbild der Standby-Anzeige. Aus: Keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby Verbrauch Ihres Gerätes. An: Mehrere Anzeigen einstellbar, "An" mit  bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird angezeigt. |
|  | Displayanzeige | Reduziert* / Standard | Bei Einstellung <i>Reduziert</i> wird im Display nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste angezeigt. |
|  | Touchfeld-Farbe | Grau* / Weiß | Farbe der Symbole auf den Touchfeldern auswählen |
|  | Touchfeld-Tonart | Ton 1* / Ton 2 / Aus | Signalton beim Berühren eines Touchfelds auswählen |
|  | Touchfeld-Tonlautstärke | Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8 | Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen |
|  | Signal-Lautstärke | Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8 | Lautstärke des Signaltons einstellen |
|  | Aufheizzeit/-signal | Aufheizen mit Signal* Schnell-Aufheizen mit Signal Aufheizen ohne Signal Schnell-Aufheizen ohne Signal | Der Signalton ertönt, wenn beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht wird. Beim Schnellaufheizen wird die gewünschte Temperatur besonders schnell erreicht. |
|  | Uhrzeit-Format | 24 h* / AM/PM | Anzeige der Uhrzeit im 24- oder 12-Stunden-Format |
|  | Uhrzeit | Aktuelle Uhrzeit | Uhrzeit einstellen |
|  | Zeitumstellung | Manuell* / Automatisch | Automatische Umstellung der Uhrzeit bei Wechsel Sommer- / Winterzeit. Wenn automatisch: Einstellung von Monat, Tag, Woche wann Zeit umgestellt werden soll. Jeweils für Sommer- u. Winterzeit einzustellen. |
|  | Datumsformat | D.M.Y* D/M/Y Y/M/D | Datumsformat einstellen |

| | | | |
|--|--------------------|--|---|
|  | Datum | Aktuelles Datum | Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol >. |
|  | Sprache | Deutsch* / Französisch / Italienisch / Spanisch / Portugiesisch / Niederländisch / Dänisch / Schwedisch / Norwegisch / Finnisch / Griechisch / Türkisch / Russisch / Polnisch / Tschechisch / Slowenisch / Slowakisch / Arabisch / Hebräisch / Japanisch / Koreanisch / Thai / Chinesisch / Englisch US / Englisch | Sprache für die Textanzeige wählen |
|  | Werkseinstellungen | Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit ✗ abbrechen. |
|  | Demo-Modus | An / Aus* | Nur für Präsentationszwecke. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, alle anderen Funktionen sind verfügbar. Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich. |
|  | Langzeit-Timer | Verfügbar / Nicht verfügbar* | Verfügbar: Langzeit-Timer kann eingestellt werden; siehe Kapitel <i>Langzeit-Timer</i> . |
|  | Kindersicherung | Verfügbar / Nicht verfügbar* | Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden (siehe Kapitel <i>Kindersicherung</i>). |
| * Werkseinstellung | | | |

Reinigen

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

Hinweis: Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Immer einen Siedestab/Löffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Verbrennungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

| Bereich | Reinigungsmittel |
|--|--|
| Gerätefront | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |
| Display | Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen. |
| Edelstahl | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. |
| Aluminium | Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen. |
| Garraum (außer Edelstahl) | Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen. |
| Garraum aus Edelstahl | Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen. |
| Stark verschmutzter Garraum aus Edelstahl oder Email | Backofenreiniger-Gel (Bestellnummer 463582 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Bitte beachten: <ul style="list-style-type: none">● Darf nicht auf Dichtungen an Tür und Lampe gelangen!● Höchstens 12 Stunden einwirken lassen!● Nicht auf warmen Flächen anwenden!● Gründlich mit Wasser nachspülen!● Herstellerangaben beachten. |
| Glasabdeckung Garraumlampe | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen. |
| Türscheiben | Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen. |
| Türdichtung Nicht entfernen! | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |
| Zubehör | Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen. |

Glasabdeckung reinigen

Im Backofen an der linken Seitenwand befindet sich die Glasabdeckung der Backofenlampe. Lösen Sie die Schraube an der Abdeckung. Dann können Sie das Glas mit Spüllauge reinigen.

Verbrennungsgefahr!

Die Glasabdeckung der Backofenlampe wird heiß. Glasabdeckung nur mit temperaturbeständigen Handschuhen anfassen.

Selbstreinigende Fläche im Garraum

Die Rückwand im Backofen ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens. Rückstände von Gewürzen und Ähnlichem können Sie mit einem trockenen Lappen oder einer weichen Bürste entfernen.

Störungen – was tun?

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.



Hinweise

- Nie die selbstreinigende Fläche mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die Rückwand gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.
- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die selbstreinigende Fläche mit einer Scheuerspirale behandeln.
- Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen: Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Stromschlaggefahr!

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

| Störung | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|---|---|
| Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display | 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 |
| | Fehlbedienung | Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten |
| Gerät lässt sich nicht starten | Gerätetür ist nicht ganz geschlossen | Gerätetür schließen |
| Die Speisen werden langsamer heiß als bisher | Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt | Höhere Leistung wählen |
| | Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben | Doppelte Menge - fast doppelte Zeit |
| | Die Speisen waren kälter als sonst | Speisen zwischendurch umrühren oder wenden |
| Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht. Im Display erscheint  | Kindersicherung aktiviert | Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel <i>Kindersicherung</i>) |
| Gerät heizt nicht auf, im Display erscheint  | Geräte ist im Demo-Modus | Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren |
| Fehlermeldung "Exxx" | | Bei einer Fehlermeldung den Funktionswähler auf 0 drehen; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln. |


Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter.

War der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb, erscheint im Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Demo-Modus

Falls im Display das Symbol  erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf.

Das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).

Backofenlampe auswechseln

Die Backofenlampe können Sie auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 60 W, 240 V erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

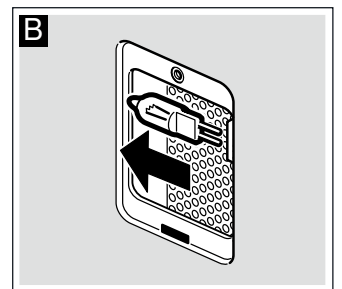
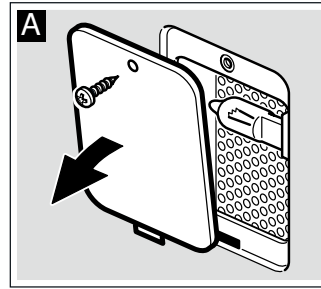
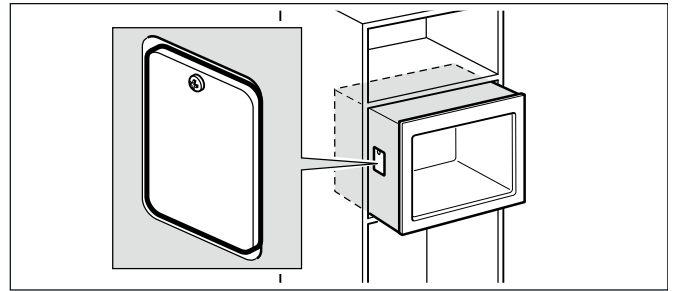
Hinweis: Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

So gehen Sie vor

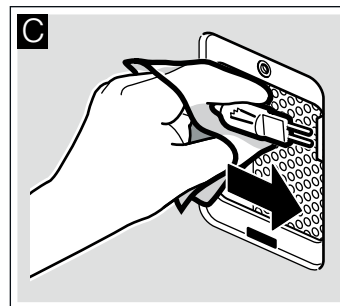
Hinweis: Zum Auswechseln der Garraumlampe müssen Sie das Gerät ausbauen. Montageanleitung beachten.

- 1 Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
- 2 Gerätetür öffnen.
Die Befestigungsschrauben rechts und links am Backofen lösen. Montageanleitung beachten.
- 3 Gerät vorsichtig herausheben.

- 4 Die Schraube an der Lampenabdeckung auf der linken Seitenwand aussen lösen und die Abdeckung abnehmen. (Bild A) Die Halogenlampe herausziehen. (Bild B)



- 5 Die neue Halogenlampe einsetzen (Bild C)



- 6 Die Lampenabdeckung anschrauben.
Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
- 7 Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

Glasabdeckung auswechseln

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

Technische Daten

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Stromversorgung | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Max. Gesamt-Anschlusswert | 3100 W |
| Mikrowellen-Leistung | 1000 W (IEC 60705) |
| Max. Grill Ausgangsleistung | 2000 W |
| Heißluft Ausgangsleistung | 1950 W |
| Mikrowellen-Frequenz | 2450 MHz |
| Absicherung | 16 A |
| <hr/> | |
| Abmessung (H/B/T) | |
| - Gerät | 455 x 590 x 580 mm |
| - Garraum | 236 x 445 x 348 mm |
| <hr/> | |
| VDE-geprüft | ja |
| CE-Zeichen | ja |

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

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

Kundendienst

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

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

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 Kundendienst-technikers 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 550 555

D 01801 11 22 11
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

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

Tabellen und Tipps

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

Hinweise

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

Verbrühungsgefahr!

Beim Herausziehen der Glaswanne kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Glaswanne vorsichtig aus dem Garraum herausziehen.

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

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

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

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Für den Mikrowellen-Solobetrieb gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Sie können das Geschirr in die Mitte des Rostes oder auf den Garraumboden stellen. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Backofenboden.

Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Gerätewände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Die Speisen zwischendurch 1-2 Mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

| Gericht | Menge | Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|--|--------|---|--|
| Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen) | 800 g | 180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. | Mehrals wenden. |
| | 1000 g | 180 W, 15 Min. + 90 W, 25 - 35 Min. | |
| | 1500 g | 180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min. | |
| Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb | 200 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. | Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen. |
| | 500 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. | |
| Hackfleisch, gemischt | 200 g | 90 W, 15 Min. | Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen. |
| | 500 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. | |
| Geflügel bzw. Geflügelteile | 600 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. | Zwischendurch wenden. Auftauflüssigkeit entfernen. |
| | 1200 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min. | |
| Ente | 2000 g | 180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min. | Mehrals wenden. Auftauflüssigkeit entfernen. |
| Gans | 4500 g | 180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min. | Alle 20 Minuten wenden. Auftauflüssigkeit entfernen. |

| Gericht | Menge | Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|--|-----------------|--|---|
| Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben | 400 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. | Aufgetaute Teile voneinander trennen. |
| Fisch im Ganzen | 300 g 600 g | 180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. | Zwischendurch wenden. |
| Gemüse, z. B. Erbsen | 300 g 600 g | 180 W, 10 - 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min. | Zwischendurch vorsichtig umrühren. |
| Obst, z. B. Himbeeren | 300 g 500 g | 180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. | Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen. |
| Butter, antauen | 125 g 250 g | 90 W, 6 - 8 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min. | Verpackung vollständig entfernen. |
| Brot, ganz | 500 g 1000 g | 180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. | Zwischendurch wenden. |
| Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen | 500 g 750 g | 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. | Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme. |
| Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen | 500 g 750 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. | Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine. |

Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

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

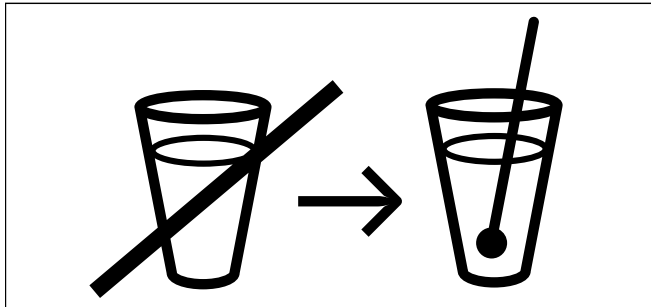
Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

| Gericht | Menge | Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|--|-----------------|---|---|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten) | 300 - 400 g | 600 W, 11 - 15 Min. | abgedeckt |
| Suppen | 400 - 500 g | 600 W, 8 - 13 Min. | geschlossenes Geschirr |
| Eintöpfe | 500 g 1000 g | 600 W, 10 - 15 Min. 600 W, 20 - 25 Min. | geschlossenes Geschirr |
| Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch | 500 g 1000 g | 600 W, 12 - 17 Min. 600 W, 25 - 30 Min. | geschlossenes Geschirr |
| Fisch, z. B. Filetstücke | 400 g 800 g | 600 W, 10 - 15 Min. 600 W, 20 - 25 Min. | abgedeckt |
| Beilagen, z. B. Reis, Nudeln | 250 g 500 g | 600 W, 2 - 5 Min. 600 W, 8 - 10 Min. | geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben |
| Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren | 300 g 600 g | 600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 14 - 17 Min. | geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben |
| Rahmspinat | 450 g | 600 W, 11 - 16 Min. | ohne Zusatz von Wasser garen |

Speisen erhitzen

⚠ Verbrühungsgefahr!

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



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

Hinweise

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

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

| Speisen erhitzen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|--|-----------|--|---|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten) | 350-500 g | 600 W, 4-8 Min. | abgedeckt |
| Getränke | 150 ml | 1000 W, 1-2 Min. | Immer einen Siedestab/Löffel in das Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren. |
| | 300 ml | 1000 W, 2-3 Min. | |
| | 500 ml | 1000 W, 4-5 Min. | |
| Babykost, z. B. Milchfläschchen | 50 ml | 360 W, ½-1 Min. | Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren! |
| | 100 ml | 360 W, ½-1½ Min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 Min. | |
| Suppe 1 Tasse | à 175 g | 600 W, 2-3 Min. | - |
| Suppe 2 Tassen | à 175 g | 600 W, 3-4 Min. | - |
| Suppe 4 Tassen | à 175 g | 600 W, 6-8 Min. | - |
| Fleisch oder Fleischstücke in Soße | 500 g | 600 W, 8-11 Min. | abgedeckt |
| Eintopf | 400 g | 600 W, 6-8 Min. | geschlossenes Geschirr |
| | 800 g | 600 W, 8-11 Min. | |
| Gemüse, 1 Portion | 150 g | 600 W, 2-3 Min. | etwas Flüssigkeit zugeben |
| Gemüse, 2 Portionen | 300 g | 600 W, 3-5 Min. | |

Speisen garen

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.

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

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

| Gericht | Menge | Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|----------------|---|---|
| Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien | 1200 g | 600 W, 25 - 30 Min. | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Fischfilet, frisch | 400 g | 600 W, 7 - 12 Min. | |
| Gemüse, frisch | 250 g 500 g | 600 W, 6 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min. | Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben, umrühren. |
| Beilagen, Kartoffeln | 250 g | 600 W, 8 - 10 Min. | Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben, umrühren. |
| | 500 g | 600 W, 12 - 15 Min. | |
| | 750 g | 600 W, 15 - 22 Min. | |
| Reis | 125 g | 600 W, 4 - 6 Min. + 180 W 12 - 15 Min. | Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben. |
| | 250 g | 600 W, 6 - 8 Min. + 180 W 15 - 18 Min. | |
| Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) | 500 ml | 600 W, 6 - 8 Min. | Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren. |
| Obst, Kompott | 500 g | 600 W, 9 - 12 Min.. | Zwischendurch umrühren. |

Tipps zur Mikrowelle

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

Kuchen und Gebäck

Backformen: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, verwenden Sie Backformen aus Glas, Keramik oder Kunststoff. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie solche Backformen verwenden, bräunen die Kuchen weniger.

Tabellen: Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

| Kuchen | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|--|-------------------------|------|---------|---------------|------------------|
| Rührkuchen, einfach | Napf-/Kranz-/Kastenform | 1 | ☛ | 160-170 | 60-80 |
| Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen | | 1 | | 150-160 | 60-70 |
| Tortenboden mit Rand aus Mürbteig | Springform | 1 | ☛ | 160-170 | 35-45 |
| Tortenboden aus Rührteig | Obstbodenform | 1 | ☛ | 160-170 | 35-45 |
| Biskuittorte (Wasserbiskuit) | Springform | 1 | ☛ | 170-180 | 45-50 |
| Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig) | Glaswanne | 2 | ☛ | 160-170 | 35-50 |
| Kuchen mit saftigem Belag, z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel | Glaswanne | 2 | ☛ | 155-165 | 55-65 |
| Hefezopf mit 500 g Mehl | Glaswanne | 2 | ☛ | 160-170 | 30-40 |
| Stollen mit 500 g Mehl | Glaswanne | 2 | ☛ | 170-180 | 60-70 |
| Pizza | Glaswanne | 2 | ☛ | 200-210 | 30-40 |
| Hefebrot 1 kg** | Glaswanne | 2 | ☛ | 180-190 | 50-60 |

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

| Kuchen | Geschirr | Höhe | Mikrowellen-Leistung, Watt | Dauer in Minuten | Heizart | Temperatur °C |
|--|----------------------------|------|----------------------------|------------------|---------|---------------|
| Nusskuchen | Springform | 1 | 90 W | 30-35 | ☛ | 170-180 |
| Obst- oder Quarktorte aus Mürbteig* | Springform | 2 | 360 W | 40-50 | ☛ | 150-160 |
| Obstkuchen, fein aus Rührteig | Napfform oder Springform | 1 | 90 W | 30-45 | ☛ | 170-190 |
| Pikante Kuchen, z. B. Quiche/Zwiebelkuchen | Springform oder Quicheform | 2 | 90 W | 50-70 | ☛ | 160-180 |

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

| Kleingebäck | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|--------------------------------|-----------|------|---------|---------------|------------------|
| Plätzchen | Glaswanne | 2 | ☛ | 150-170 | 20-35 |
| Baiser | Glaswanne | 2 | ☛ | 110 | 90-120 |
| Makronen | Glaswanne | 2 | ☛ | 110 | 35-45 |
| Blätterteig | Glaswanne | 2 | ☛ | 180-200 | 35-45 |
| Brötchen, z. B. Roggenbrötchen | Glaswanne | 2 | ☛ | 180-200 | 25-45 |

Tipps zum Backen

| | |
|--|---|
| Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen. | Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen. |
| So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist. | Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig. |
| Der Kuchen fällt zusammen. | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept. |
| Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. | Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer. |
| Der Kuchen wird zu dunkel. | Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit. |
| Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen). | Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten. |
| Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen. | Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein. |
| Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt. | Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden. |
| Zwischen Form und Rost entstehen Funken. | Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Backofen. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter oder verwenden Sie die Glaswanne als Stellfläche. Die Backdauer verlängert sich dann. |

Braten und Grillen

Tabellen: Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

Geschirr: Sie können jedes hitzebeständige, mikrowelleneignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet.

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

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

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

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

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

Hinweis zum Grillen: Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.

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

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













Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus

hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.




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

Hinweise zum Dünsten: Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel.

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

| Gericht | Menge | Mikrowellen-leistung Watt, Dauer in Minuten | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Hinweise |
|---|-------------------------|---|------|---|---------------------------|---|
| Rinderschmorbraten | ca. 1000 g | 180 W, 80-90 Min. | 0 |  | 160-170 | Geschlossenes Geschirr. |
| Roastbeef, rosa | ca. 1000g | 180 W, 30-40 Min. | 0 |  | 180-200 | Offenes Geschirr. Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Schweinefleisch ohne Schwarte, z. B. Nacken | ca. 750 g | 360 W, 35-45 Min. | 0 |  | 170-180 | Offenes Geschirr. |
| Schweinefleisch mit Schwarte*, z. B. Schulter | ca. 1000 g | 180 W, 80-90 Min. | 0 |  | 170-180 | Offenes Geschirr. Nicht wenden. |
| Schweinelende | ca. 500-600 g | 180 W, 35-40 Min. | 0 |  | 180-190 | Offenes Geschirr. |
| Hackbraten | ca. 750 g | 360 W, 30-35 Min. | 0 |  | 200-210 | Offenes Geschirr. |
| Hähnchen, ganz | ca. 1000-1200 g | 360 W, 30-40 Min. | 0 |  | 230-250 | Geschlossenes Geschirr. Mit der Brustseite nach oben legen. Nicht wenden. |
| Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel | ca. 800 g | 360 W, 20-30 Min. | 0 |  | 230-250 | Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden. |
| Ente | ca. 1500-1700 g | 180 W, 70-80 Min. | 0 |  | 220-240 | Geschlossenes Geschirr. Nicht wenden. |
| Entenbrust Entenbrust, 2 Stück | ca. 500 g à 250-300g | 180 W, 15-20 Min. | 0 |  | 3 | Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden. |
| Gänsebrust, Gänse- keulen | 700-900 g | 180 W, 30-40 Min. | 0 |  | 2 | Hohes offenes Geschirr. Nicht wenden. |
| Fisch, überbacken | ca. 500 g | 600 W, 10-15 Min. | 0 |  | 3 | Offenes Geschirr. Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen. |

* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

| Gericht | Menge | Gewicht | Höhe | Heizart | Grillstufe | Dauer in Minuten |
|-----------------------------|-------------|-------------|-------|---|------------|-----------------------|
| Steaks, 2 - 3 cm dick | 2 - 3 Stück | à ca. 200 g | 1+3** |  | 3 | 1. Seite: ca. 10 - 15 |
| | | | | | 3 | 2. Seite: ca. 5 - 10 |
| Nackensteaks, 2 - 3 cm dick | 2 - 3 Stück | à ca. 120 g | 1+3** |  | 2 | 1. Seite: ca. 15 - 20 |
| | | | | | 2 | 2. Seite: ca. 10 - 15 |
| Grillwürste | 4 - 6 Stück | à ca. 150 g | 1+3** |  | 3 | 1. Seite: ca. 10 - 15 |
| | | | | | 3 | 2. Seite: ca. 5 - 10 |

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

** Schieben Sie den Rost auf Höhe 3 und die Glaswanne auf Höhe 1 ein.

*** Toastbrotsscheiben vortoasten

| Gericht | Menge | Gewicht | Höhe | Heizart | Grillstufe | Dauer in Minuten |
|------------------------------|-----------------|-------------|-------|---------|------------|--|
| Fischkotelett* | 2 - 3 Stück | à ca. 150 g | 1+3** | ~~~~~ | 3 3 | 1. Seite: ca. 10 - 12 2. Seite: ca. 8 - 12 |
| Fisch, ganz,* z. B. Forellen | 2 - 3 Stück | à ca. 300 g | 1+3** | ~~~~~ | 2 2 | 1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15 |
| Toastbrot | 12 Scheiben | - | 3 | ~~~~~ | 3 3 | 1. Seite: ca. 3 - 5 2. Seite: ca. 2 - 3 |
| Toast überbacken | 2-4 Scheiben*** | - | 1+3** | ~~~~~ | 3 | Je nach Belag: 8-10 |

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

** Schieben Sie den Rost auf Höhe 3 und die Glaswanne auf Höhe 1 ein.

*** Toastbrotscheiben vortoasten

Tipps zum Braten und Grillen

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

Aufläufe, Gratins

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.







Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Backofen noch 5 Minuten nachgaren.

| Gericht | Menge | Geschirr | Höhe | Mikrowelle Watt | Dauer in Minuten | Heizart | Temperatur °C |
|---|------------|-----------------------------|------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Aufläufe, süß, z. B. Quarkauflauf mit Obst | ca. 1500 g | flache Auflauf- form 4-5 cm | 0 | 180 W | 25-35 | ~~~~~ ☼ | 130-150 |
| Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten, z. B. Nudelauf | ca. 1000 g | flache Auflauf- form 4-5 cm | 0 | 600 W | 20-30 | ~~~~~ ☼ | 160-190 |
| Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten, z. B. Kartoffelgratin | ca. 1100 g | flache Auflauf- form | 0 | 600 W | 25-35 | ~~~~~ ☼ | 170-180 |

Tiefkühl-Fertigprodukte

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

| Gericht | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|--------------------------|-----------|------|---|---------------|------------------|
| Strudel mit Obstfüllung* | Glaswanne | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Pommes Frites | Glaswanne | 2 |  | 210-230 | 20-30 |
| Pizza | Rost | 2 |  | 180-200 | 10-20 |
| Pizza-Baguette | Rost | 2 |  | 160-190 | 15-20 |
| Kroketten | Glaswanne | 2 |  | 200-220 | 20-30 |
| Rösti | Glaswanne | 2 |  | 200-220 | 20-30 |

* Backofen 5 Minuten vorheizen.

Prüfgerichte

Nach Norm EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 und EN 60350

Qualität und Funktion von Mikrowellen-Kombinationsgeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.




Auftauen mit Mikrowelle

| Gericht | Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|----------------|---|--|
| Fleisch, 500 g | 180 W, 7 Min. +90 W, 8-12 Min. oder Programm "Hackfleisch" auftauen | Pyrexform ø 22 cm auf den Backofenboden stellen. |

Garen mit Mikrowelle

| Gericht | Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|-------------------|--|--|
| Eiermilch, 1000 g | 600 W, 11-12 Min. + 180W, 15-20 Min. | Pyrexform auf den Backofenboden stellen. |
| Biskuit, 475 g | 600 W, 8-10 Min. | Pyrexform ø 22 cm auf den Backofenboden stellen. |
| Hackbraten, 900 g | 600 W, 25-30 Min. | Pyrexform auf den Backofenboden stellen. |

Garen mit Mikrowelle kombiniert

| Gericht | Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Hinweise |
|-----------------|--|---|---------------------------|--|
| Kartoffelgratin | 360 W, 30-35 Min. |  | 1 | Pyrexform ø 22 cm auf den Backofenboden stellen. |
| Kuchen | 180 W, 20-25 Min. |  | 190-200 | Pyrexform ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen. |
| Hähnchen | 360 W, 30-35 Min. |  | 240 | Hähnchen mit der Brustseite nach unten in ein hohes Geschirr ohne Deckel auf den Backofenboden stellen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. |

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht | Geschirr und Hinweise | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|-----------------------|--|------|---------|---------------|--------------------|
| Spritzgebäck | Glaswanne | 2 | ☼ | 160-170 | 30-35 |
| Small Cakes* | Glaswanne | 2 | ☼ | 160-170 | 25-30 |
| Wasserbiskuit | Springform auf dem Rost | 1 | ☼ | 170-180 | 45-50 |
| Hefebleckkuchen | Glaswanne | 2 | ☼ | 160-180 | 50-60 |
| Gedeckter Apfelkuchen | dunkle Springform ø20 cm direkt auf dem Rost | 2 | ☼ | 170-190 | 80-100 |

* Backofen 5 Minuten vorheizen.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht | Zubehör | Höhe | Grill ^{www} | Dauer, Minuten |
|----------------------|--------------------|------|----------------------|----------------|
| Toast bräunen | Rost | 3 | 3 | 4-5 |
| Beefburger 12 Stück* | Rost und Glaswanne | 3+1 | 3 | 30-35 |

* Nach ½ der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

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

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

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000809662 de (02 92 1220)