

# Mikrowellengerät BM 241



---

# Inhaltsverzeichnis

---

---

<b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes</b> .....	<b>4</b>
Wichtige Sicherheitshinweise .....	4
Vor dem Einbau .....	4
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>4</b>
<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>5</b>
Sicherheitshinweise .....	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle .	6
<b>Das Bedienfeld</b> .....	<b>9</b>
Die Heizarten .....	10
Backofen und Zubehör .....	11
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>12</b>
Backofen aufheizen .....	12
Zubehör vorreinigen .....	12
Uhrzeit einstellen .....	12
<b>Die Mikrowelle</b> .....	<b>13</b>
Geschirr .....	13
So stellen Sie ein .....	14
Mehrere Mikrowellen-Leistungen hintereinander einstellen .....	15
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>16</b>
So stellen Sie ein .....	16
<b>Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen</b> .	<b>18</b>
So stellen Sie ein .....	18
<b>Memory</b> .....	<b>20</b>
Memory speichern .....	20
Memory starten .....	21
<b>Schnellaufheizung</b> .....	<b>22</b>
So stellen Sie ein .....	22
<b>Programm-Automatik</b> .....	<b>23</b>
So stellen Sie ein .....	23
Hinweise zur Programm-Automatik .....	24
Programmtabelle .....	26

---

<b>Tabellen und Tipps</b> .....	<b>27</b>
Tipps zur Mikrowelle .....	30
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	30
Tipps zum Braten und Grillen .....	32
Kuchen und Gebäck .....	32
Tipps zum Backen .....	33
Tipps zum Energiesparen .....	34
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>35</b>
<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>36</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>37</b>
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>38</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>39</b>
Technische Daten .....	39

---

## Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

---

### Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

### Vor dem Einbau

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

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

---

## Aufstellen und Anschließen

---

Das Gerät ist ein Einbaugerät.  
Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schrankes gedacht.

Das Gerät in einen 60 cm breiten Hochschrank einbauen (mindestens 85 cm über dem Fußboden). Die Lüftungsschlitze müssen frei bleiben.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

## Worauf Sie achten müssen

### Sicherheitshinweise

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

Beim kombinierten Betrieb dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen. Verbrennungsgefahr!

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie physisch, sensorisch oder mental nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

**⚠ Warnung:** Kinder und Mikrowelle

Kinder dürfen Gerichte mit Mikrowelle solo nur dann zubereiten, wenn Sie angeleitet wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können. Sie müssen die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird.

Beim kombinierten Betrieb dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen. Verbrennungsgefahr!

**⚠ Warnung:** Heißer Backofen

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

Nie die Backofentür öffnen, wenn Rauch im Backofen auftritt.

Verbrennungsgefahr!

Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

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

Kurzschlussgefahr!

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Gerät entzünden. Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

**⚠ Warnung:** Beschädigte Backofentür oder Türdichtung

Nie die Mikrowelle benutzen, wenn die Backofentür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie die Mikrowelle erst wieder, wenn das Gerät von einem Kundendienst-Techniker repariert wurde.

**⚠ Warnung:** Umgebung

Nie das Gerät großer Hitze oder Nässe aussetzen. Kurzschlussgefahr!

**⚠ Warnung:** Mangelhafte Reinigung

Das Gerät regelmäßig reinigen. Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und das Gerät mit der Zeit durchrosten. Mikrowellen-Energie entweicht!

Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Garraumtür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.

**⚠ Warnung:** Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen.

Rufen Sie den Kundendienst.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Stromschlag!

Nie eine defekte Anschlussleitung selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie eine defekte Garraumlampe selbst auswechseln. Rufen Sie den Kundendienst.

**⚠️ Warnung:** Drehteller

Das Gerät nie ohne eingesetzten Drehteller benutzen.

Speisen nie ohne Geschirr auf den Drehteller geben. Achten Sie darauf, dass keine übergekochte Flüssigkeit durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangt.

Den Drehteller vorsichtig herausnehmen. Der offenliegende Heizkörper ist noch einige Minuten sehr heiß.  
Verbrennungsgefahr!

Schalten Sie die Mikrowelle nie ohne Speisen im Gerät ein. Das Gerät könnte überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).

## **Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle**

**⚠️ Warnung:** Zubereitung von Lebensmitteln

Die Mikrowelle ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen entzünden.  
Brandgefahr!

**⚠️ Warnung:** Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden. Das Gerät kann beschädigt werden.  
Brandgefahr!  
Richten Sie sich nach den Angaben in der Gebrauchsanleitung.

**⚠️ Warnung:** Geschirr

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.  
Verletzungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Verbrennungsgefahr!  
Nehmen Sie Geschirr und Zubehör immer mit Topflappen aus dem Gerät.

**⚠ Warnung:** Verpackung

Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.  
Brandgefahr!

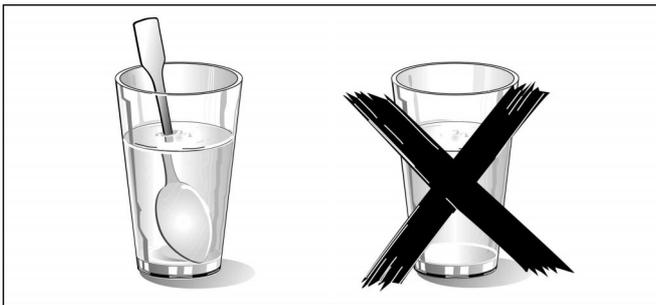
Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln, kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!  
Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung.  
Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

**⚠ Warnung:** Getränke

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 oder verspritzen.  
Verbrennungsgefahr!

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Nie Getränke oder andere Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.  
Explosionsgefahr!

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.  
Explosionsgefahr!

**⚠ Warnung:** Babynahrung

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

**⚠ Warnung:** Lebensmittel mit Schalen oder Häuten

Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen auch nachdem die Mikrowelle bereits ausgeschaltet hat. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.  
Verbrennungsgefahr!  
Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale bzw. Haut ein.

 **Warnung:** Lebensmittel trocknen

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.  
Brandgefahr!

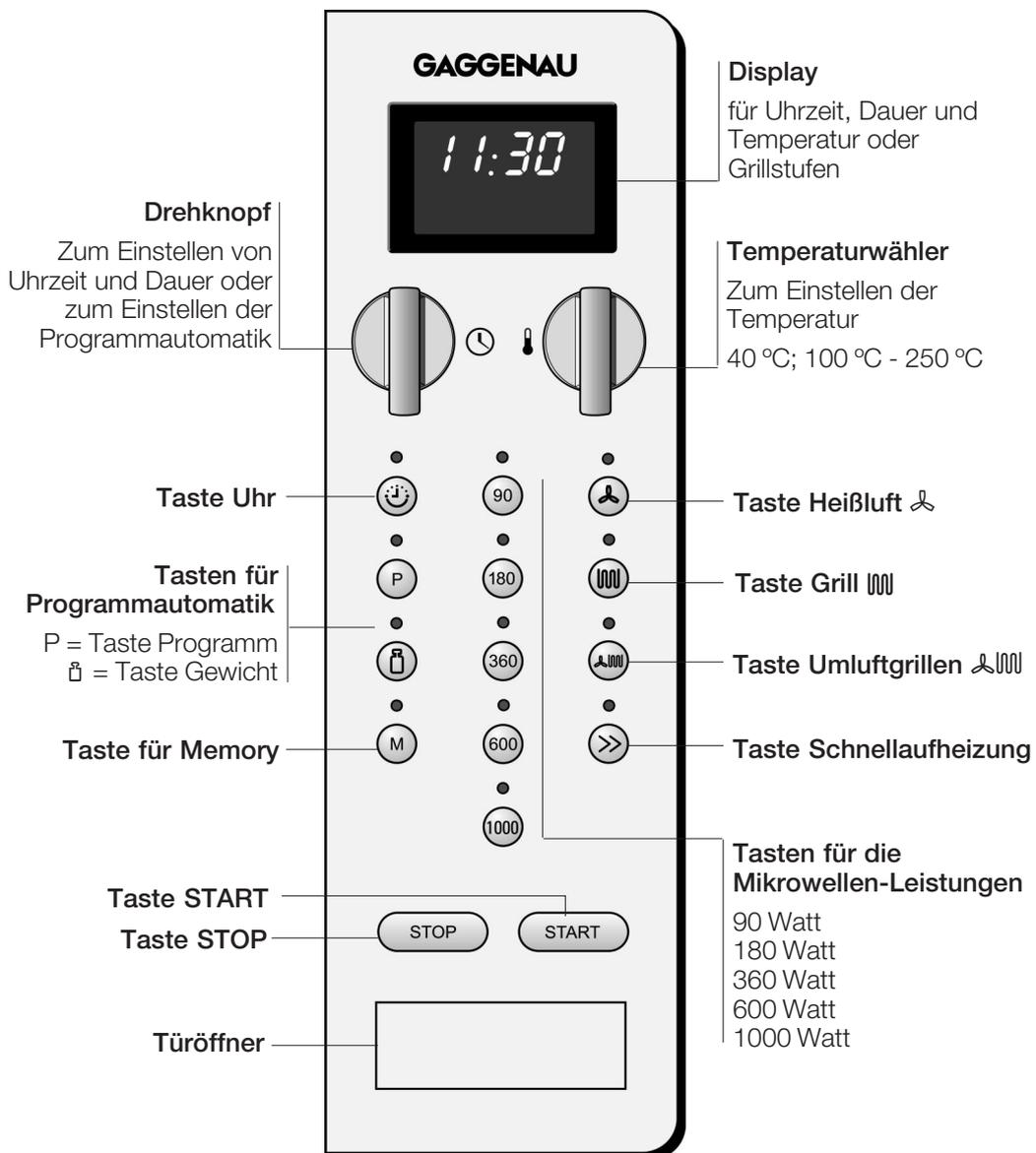
 **Warnung:** Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen.  
Brandgefahr!

 **Warnung:** Speiseöl

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.  
Brandgefahr!

## Das Bedienfeld



## Die Heizarten

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

### Mikrowellen

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

---

#### Mikrowellen-Leistungen

---

90W	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

---

	<b>Heißluft</b>	für Rührkuchen in Formen
	<b>Grillen</b>	zum Grillen von mehreren Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts
	<b>Umluftgrillen</b>	zum Grillen von großen Fleischstücken

---

### Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart

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

## Backofen und Zubehör

### Drehteller

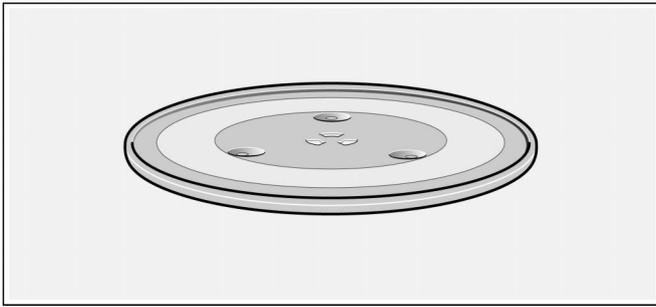
als Stellfläche für die Roste.

Er kann sich nach links oder rechts drehen.

Benutzen Sie den Backofen nie ohne Drehteller.

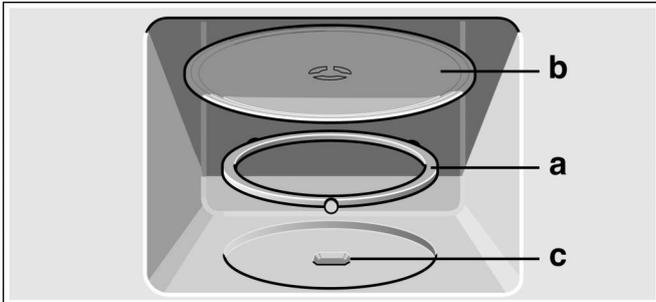
Achten Sie darauf, dass der Drehteller richtig sitzt.

Er muss sich bei allen Heizarten drehen. Dies ist nötig, um ein gutes Garergebnis zu erzielen.



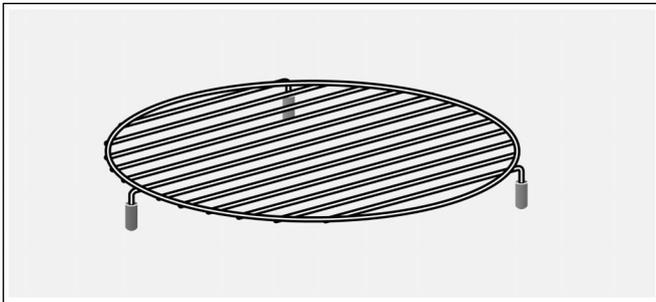
### So setzen Sie den Drehteller ein

- 1 Den Rollenring **a** in die Vertiefung im Backofen legen.
- 2 Den Drehteller **b** in den Antrieb **c** in der Mitte des Backofen-Bodens einrasten lassen.



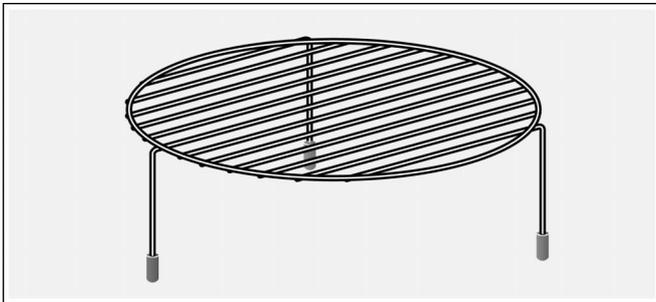
### Niedriger Rost

für den kombinierten Betrieb mit Mikrowelle sowie zum Backen und Braten. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.



### Hoher Rost

zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast. Stellen Sie den Rost in die Universalpfanne auf den Drehteller.



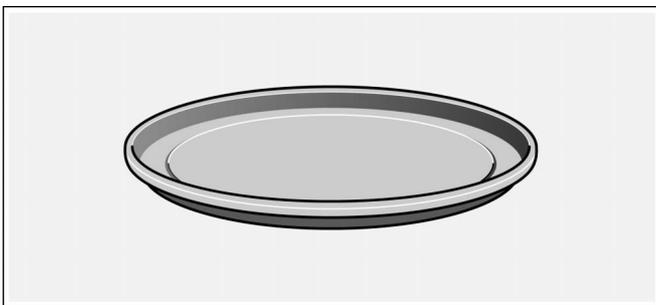
### Universalpfanne

Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Lebensmittel direkt auf dem Rost grillen.

Stellen Sie den Rost in die Universalpfanne auf den Drehteller.

Beim Backen dient die Universalpfanne als Backblech. Stellen Sie die Universalpfanne auf den niedrigen Rost.

- Kühlgebläse  
Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.
- Hinweis  
An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.



---

## Vor der ersten Benutzung

---

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen".

### Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen leeren Backofen 20 Minuten lang auf.

- 1 Drehteller richtig einsetzen.
- 2 Taste Heißluft  drücken.
- 3 Mit dem Drehknopf 20 Minuten einstellen.
- 4 Mit dem Temperaturwähler 250 °C einstellen.
- 5 Taste START drücken.

Nach 20 Minuten ertönt ein Signal.  
Taste STOP drücken oder Backofentür öffnen. Das Signal verstummt.

Wegen des entstehenden Geruches lüften Sie am besten die Küche.

### Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

### Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten im Display drei Nullen. Nach kurzer Zeit erscheint 12:00.

#### Stellen Sie die Uhrzeit ein

- 1 Taste Uhr  drücken.
  - 2 Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.
  - 3 Taste Uhr  drücken.
- Ändern der Uhrzeit z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr  drücken und einstellen, wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

- Ausblenden der Uhrzeit

Taste STOP drücken.  
Das Display ist dunkel.

- Wiedereinstellen der Uhrzeit

Taste Uhr  drücken.

Im Display erscheint 12:00. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

---

## Die Mikrowelle

---

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

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

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Drehteller.

- 1 Taste Mikrowellen-Leistung 1000 Watt drücken.
- 2 Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
- 3 Taste START drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

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

### Geschirr

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

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

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

Achtung! 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.

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

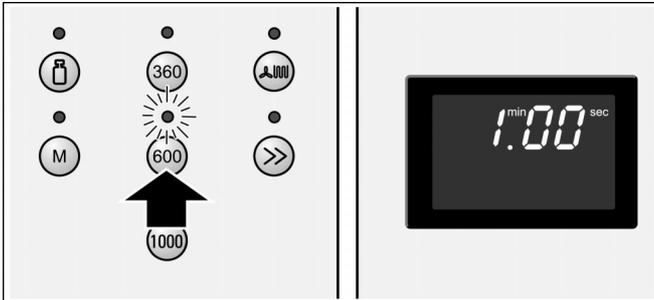
Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:  
Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist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

## So stellen Sie ein

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

Beispiel:

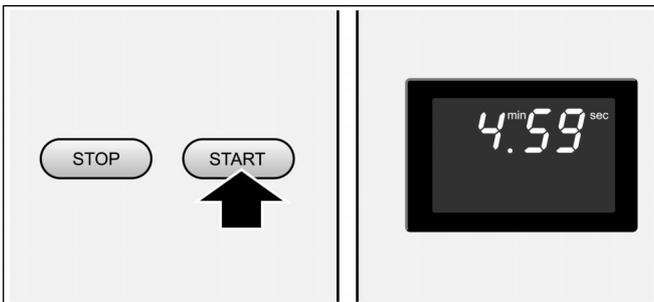
Mikrowellen-Leistung 600 W, 5 Minuten



- 1 Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.  
Im Display erscheint 1 Minute als Vorschlagswert.



- 2 Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



- 3 Taste START drücken.  
Die Dauer läuft sichtbar im Display ab.

Die Dauer ist abgelaufen.  
Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Die Uhrzeit erscheint wieder, wenn Sie die Taste STOP drücken oder die Backofentür öffnen.

- Dauer ändern  
Die Dauer können Sie jederzeit verändern.
- Anhalten  
Backofentür öffnen. Die Mikrowelle unterbricht. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste START. Der Betrieb läuft weiter.
- Einstellung löschen  
Taste STOP zweimal drücken oder Backofentür öffnen und Taste STOP einmal drücken.
- Sie können zuerst die Mikrowellen-Leistung und dann die Dauer einstellen oder umgekehrt.

## Mehrere Mikrowellen-Leistungen hintereinander einstellen

Sie können bis zu drei Mikrowellen-Leistungen und  
-Zeiten für Ihr Gericht einstellen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Stellen  
Sie dann die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer ein  
und evtl. eine dritte.

Drücken Sie zum Schluss die Taste START.

Im Display erscheint die Gesamtdauer. Sie läuft  
rückwärts ab. Die aktive Mikrowellen-Leistung leuchtet.

- Hinweise

Sie können eine Mikrowellen-Leistung auch zweimal  
wählen: z.B. 600 W - 360 W - 600 W.

Die Leistung 1000 W können Sie nur einmal wählen.

Nach dem Start können Sie die Dauer nicht mehr  
ändern.

## Backofen einstellen

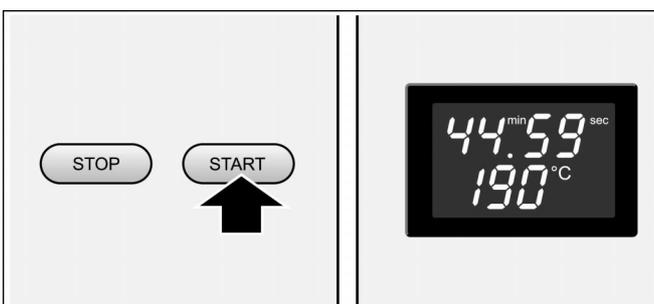
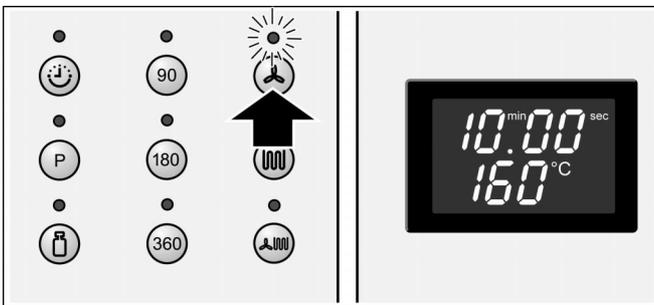
Den Backofen stellen Sie ein, indem Sie eine Heizart und eine Temperatur bzw. Grillstufe wählen. Mit dem Drehknopf können Sie zusätzlich eine Dauer für Ihr Gericht einstellen.

Heizart	Vorschlagstemperatur/Stufe	Vorschlagszeit
Heißluft 	160 °C	10 Minuten
Grill 	3	10 Minuten
Umluftgrillen 	180 °C	10 Minuten

### So stellen Sie ein

Beispiel:  
Heißluft  190 °C, Dauer 45 Minuten

- 1 Taste für die gewünschte Heizart drücken  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.  
Die Vorschlagswerte erscheinen im Display.
- 2 Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen
- 3 Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen
- 4 Taste START drücken  
Die Dauer läuft sichtbar im Display ab.



Wenn das Gericht fertig ist, Taste STOP drücken oder die Backofentür öffnen. Die Anzeige erlischt.

- **Einstellung ändern**  
Dauer, Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.
- **Anhalten**  
Backofentür öffnen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste START. Der Betrieb läuft weiter.
- **Einstellung löschen**  
Taste STOP zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste STOP einmal drücken.  
Die Anzeige erlischt.
- **Hinweis**  
Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Heizart und Temperatur einstellen.

## Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

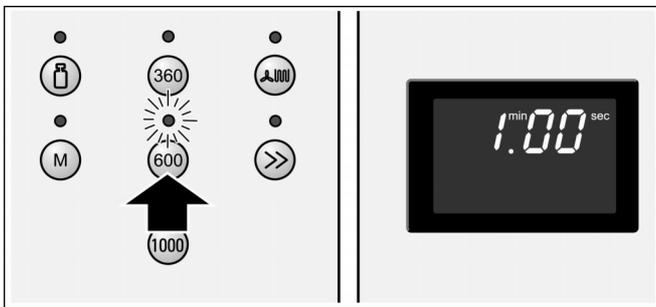
Die Leistung 1000 W können Sie mit keiner Heizart kombinieren. Bei dieser Einstellung arbeitet das Gerät automatisch mit der Leistung 600 W.

Sie können bis zu drei Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten einstellen, aber nur eine Heizart und Temperatur. Sie können eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten einstellen.

### So stellen Sie ein

Beispiel:

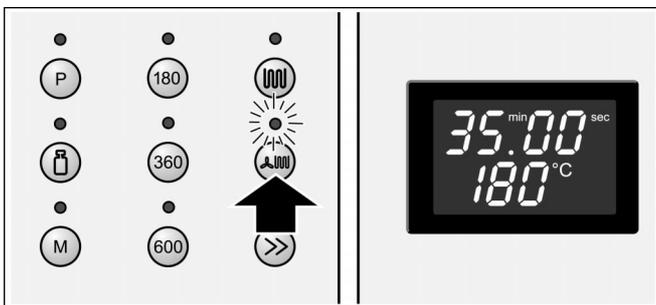
Mikrowellen-Leistung 600 W, Umluftgrillen  200 °C, 35 Minuten.



- 1 Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.



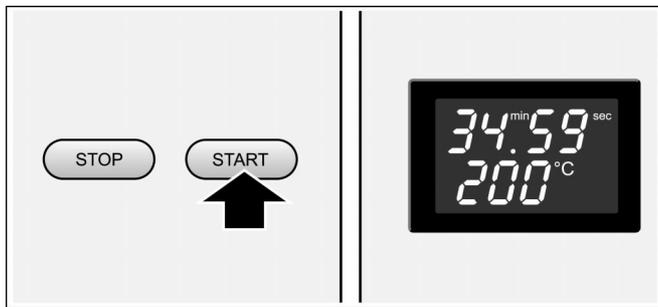
- 2 Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



- 3 Taste für die gewünschte Heizart drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.



- 4 Mit dem Temperaturwähler die Temperatur verändern.



- 5 Taste START drücken.  
Die Dauer läuft sichtbar im Display ab.

Die Dauer ist abgelaufen  
Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Öffnen Sie die Backofentür oder drücken Sie die Taste STOP.

- Einstellung ändern  
Die Temperatur, Grillstufe oder Dauer können Sie jederzeit verändern.
- Anhalten  
Backofentür öffnen. Die Mikrowelle unterbricht. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste START. Der Betrieb läuft weiter.  
Wenn Sie vergessen, die Taste Start zu drücken, hören Sie nach drei Sekunden ein Signal.
- Einstellung löschen  
Taste STOP zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste STOP einmal drücken.
- Hinweis  
Sie können auch zuerst die Heizart und Temperatur und dann die Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.

## Memory

Mit Memory können Sie Ihr eigenes Programm zusammenstellen. Sie können die Einstellung speichern und jederzeit wieder abrufen.

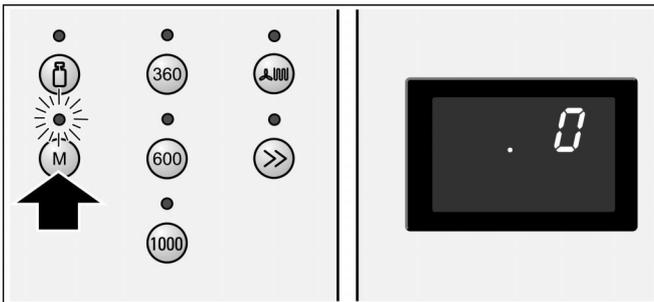
Mehrere Mikrowellen-Leistungen können Sie nicht hintereinander speichern.

### Memory speichern

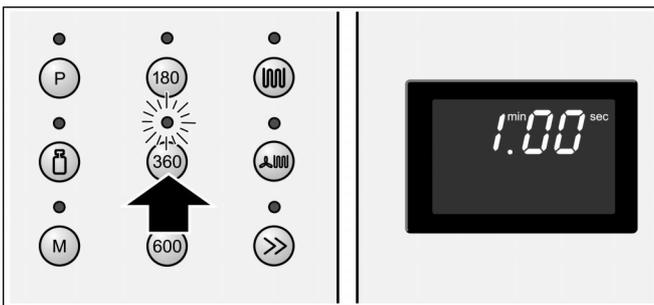
Beispiel:

360 W, 7 Minuten, Heißluft , 220 °C.

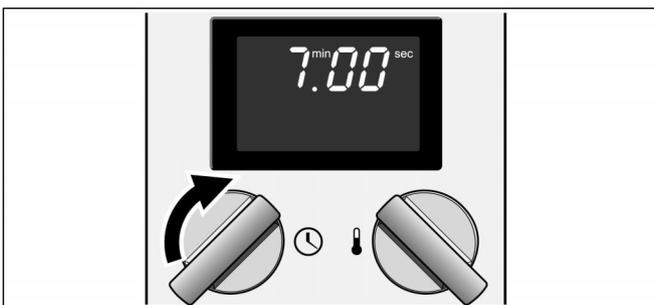
- 1 Taste Memory "M" drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.



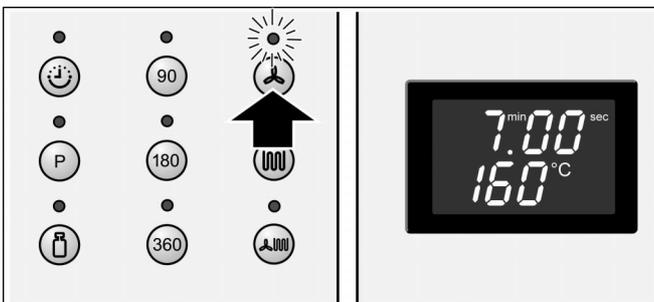
- 2 Taste für die gewünschte Mikowellen-Leistung drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.



- 3 Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



- 4 Taste für die gewünschte Heizart drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.





5 Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

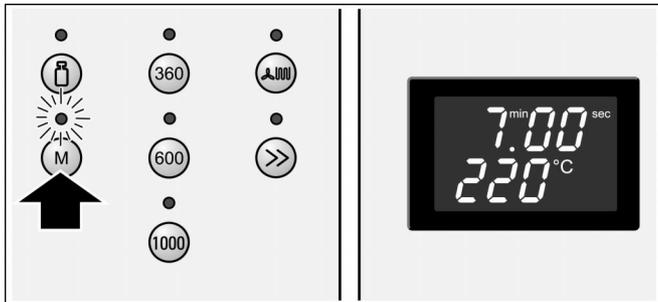
6 Taste Memory "M" drücken.  
Die Einstellung ist gespeichert. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Memory können Sie auch speichern und gleichzeitig starten. Drücken Sie dazu nicht Memory "M" sondern die Taste START.

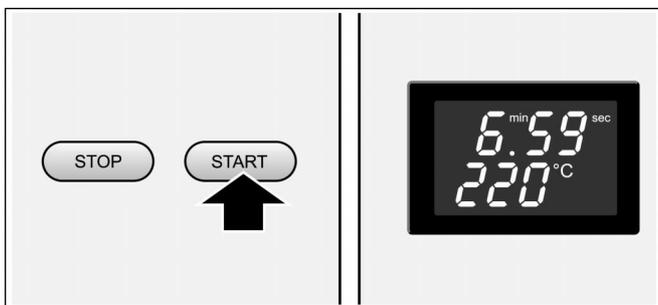
- Memory neu belegen  
Taste Memory "M" drücken. Die alten Einstellungen erscheinen. Stellen Sie neu ein.

## Memory starten

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



1 Taste Memory "M" drücken.  
Die Einstellungen erscheinen.



2 Taste START drücken.  
Die Dauer läuft sichtbar im Display ab.

Die Dauer ist abgelaufen.  
Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Öffnen Sie die Backofentür oder drücken Sie die Taste STOP.

- Anhalten  
Backofentür öffnen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste START. Der Betrieb läuft weiter.
- Einstellung löschen  
Taste STOP zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste STOP einmal drücken.

---

## Schnellaufheizung

---

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

Die Schnellaufheizung funktioniert nur mit Heißluft .

### So stellen Sie ein

- 1 Taste Schnellaufheizung  drücken.  
160 °C erscheint als Vorschlagswert.
- 2 Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- 3 Taste START drücken.

Die Schnellaufheizung ist beendet  
Sie hören ein kurzes Signal. Die Anzeigelampe über der Taste Heißluft  blinkt. Stellen Sie mit dem Drehknopf eine Dauer ein. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und drücken die Taste START.

- Schnellaufheizung abbrechen  
Taste STOP zweimal drücken.
- Anhalten  
Taste STOP drücken. Damit die Schnellaufheizung weiterläuft, wieder Taste START drücken.
- Hinweis  
Nach dem Aufheizen wird die Temperatur maximal 30 Minuten gehalten. Erfolgt während dieser Zeit keine weitere Eingabe (Dauer und START), ertönt nach 30 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet automatisch aus.

## Programm-Automatik

Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und viele Speisen schnell und problemlos zubereiten.

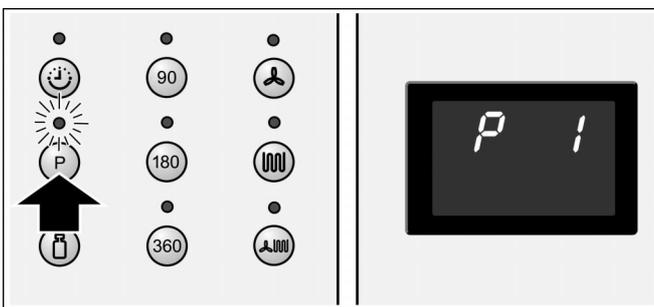
Für die Programm-Automatik gibt es 20 Programme.

Für jedes Programm finden Sie die geeigneten Lebensmittel und den Gewichtsbereich dazu in den Tabellen. Sie können jedes Gewicht innerhalb des Gewichtsbereiches einstellen.

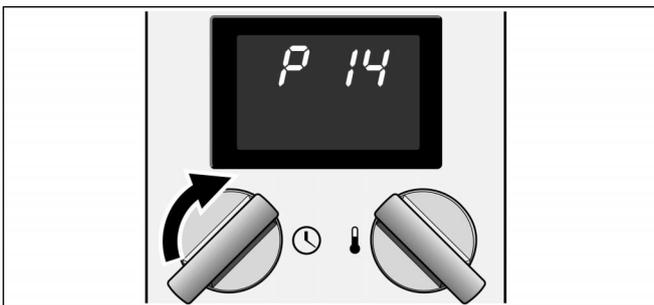
Beispiel: Hähnchen im Ganzen, frisch 1500 g  
Programm-Nr.14

### So stellen Sie ein

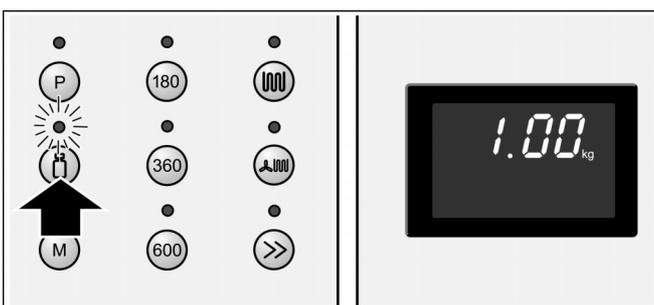
- 1 Taste P drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.  
Im Display erscheint P1.



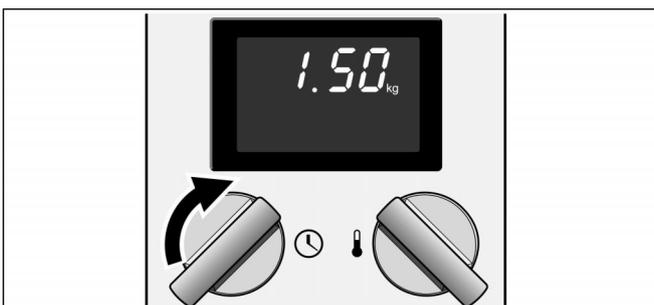
- 2 Mit dem Drehknopf das gewünschte Programm einstellen.

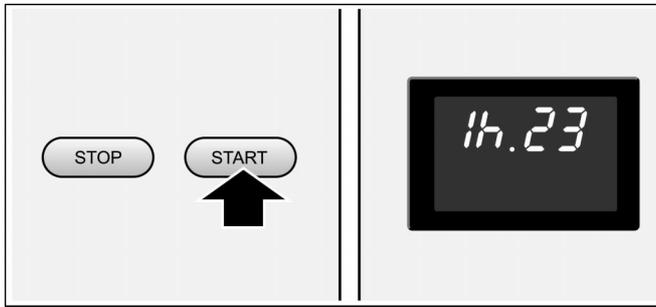


- 3 Taste Gewicht  $\text{kg}$  drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.  
Der Vorschlagswert für das Gewicht erscheint im Display.



- 4 Mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht einstellen.





- 5 Taste START drücken.  
Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen  
Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.  
Drücken Sie die Taste STOP oder öffnen Sie die Backofentür.

- Anhalten  
Backofentür öffnen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste START. Der Betrieb läuft weiter.
- Ändern  
Drücken Sie zweimal die Taste STOP und stellen Sie neu ein.
- Löschen  
Drücken Sie zweimal die Taste STOP.
- Hinweise  
Die Dauer kann nicht verändert werden.

Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Backofentür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste START.

Wenn Sie während des Automatikbetriebes die Taste Programm P oder Taste Gewicht  $\text{⏏}$  drücken, erscheint für 3 Sekunden die gewählte Programm-Nummer bzw. das Gewicht.

## Hinweise zur Programm-Automatik

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

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

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

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Backofen.

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. Starten Sie danach den Backofen wieder.

- 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.

Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Darauf achten, dass Alufolie die Innenwände nicht berührt.

Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 10 bis 90 Minuten zum Temperatenausgleich nachtauen lassen.

Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Rind-, Lamm- oder Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr legen.

Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.

Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.

Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.

- Gemüse

Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g zwei Esslöffel Wasser zugeben.

Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahneseiße ist ungeeignet. Ein bis zwei Esslöffel Wasser pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

- Kartoffeln

Salzkartoffeln: In gleichgroße Stücke schneiden. Pro 100 g Kartoffeln zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

- Reis

Reis schäumt beim Garen stark. Verwenden Sie deshalb ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Reis-Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.

Keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

- Fisch

Fisch im Ganzen, Fischfilet frisch: Ein bis drei Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

- Hähnchen

Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr legen.

Hähnchenteile mit der Fleischseite nach oben in das Geschirr legen.

- Fleisch

Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.

Lammkeule und Schweinebraten: Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken. Geben Sie 50 ml Flüssigkeit zum Braten. Geben Sie nach dem Wenden ggf. nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.

- Auflauf gefroren

Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den niedrigen Rost.

- 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 Vorher nochmal umrühren.
Hähnchen	5 bis 10 Minuten.
Roastbeef, Lammkeule, Schweinebraten	10 Minuten

## Programmtabelle

Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr/Zubehör	Signal zum Wenden bzw. Umrühren
P1 Fleisch, gefroren	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein, Hähnchen	0,20 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel	nach der Hälfte der Zeit
P2 Brot gefroren	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot, Kuchen trocken	0,20 - 1,00	Niedriger Rost	nach der Hälfte der Zeit
P3 Beeren, gefroren	Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren	0,20 - 0,70	Flaches Geschirr ohne Deckel	–
P4 Tellergericht erwärmen	nur vorgegarte Lebensmittel	0,20 - 0,50	Teller mit Deckel	
P5 Eintopf erwärmen	nur vorgegarte Lebensmittel	0,30 - 1,00	Geschirr mit Deckel	nach der Hälfte der Zeit
P6 Lasagne, gefroren		0,40 - 0,80	Niedriger Rost Geschirr ohne Deckel	–
P7 TK-Pizza, dünner Boden, vorgebacken		0,30 - 0,50	Hoher Rost Universalpfanne	–
P8 TK-Pizza, dicker Boden, vorgebacken		0,40 - 0,50	Hoher Rost Universalpfanne	–
P9 TK-Pommes frites, dick	geeignet für den Backofen	0,20 - 0,46	Hoher Rost Universalpfanne	nach zwei Drittel der Zeit
P10 Gemüse, frisch	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel	nach der Hälfte der Zeit
P11 Gemüse, gefroren	Blumenkohl, Spinat Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl	0,15 - 1,00	Geschirr mit Deckel	nach der Hälfte der Zeit
P12 Salzkartoffeln / Pellkartoffeln	vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel	nach der Hälfte der Zeit
P13 Reis		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel	je nach Gewicht, nach ca. 2 bis 12 Minuten
P14 Hähnchen im Ganzen, frisch		0,80 - 2,00	Hohes Geschirr, niedriger Rost	nach zwei Drittel der Zeit
P15 Hähnchenteile, frisch		0,10 - 1,50	Universalpfanne, hoher Rost	je nach Gewicht, nach 5 bis 20 Minuten
P16 Schweinebraten, frisch	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten	0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost	nach der Hälfte der Zeit
P17 Roastbeef medium, frisch	Roastbeef, 5-6 cm hoch	0,80 - 1,80	Geschirr ohne Deckel, niedriger Rost	nach der Hälfte der Zeit
P18 Lammkeule rosa, frisch	Lammkeule ohne Knochen	1,00 - 2,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost	nach der Hälfte der Zeit
P19 Fisch im Ganzen, frisch	Forelle, Makrele, Zander	0,20 - 1,00	Hohes Geschirr mit Deckel, niedriger Rost	–
P20 Fischfilet, frisch	vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Hohes Geschirr mit Deckel	–

## Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Mikrowellen-Leistung, Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, und welches Zubehör Sie verwenden sollen. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

- Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

- Auftauen

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

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 Backofenwände 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 10-90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen	Menge	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	500 g 750 g 1000 g	180 W, 5 - 8 Min. + 90 W, 20 - 25 Min. 180 W, 10 - 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min. 180 W, 15 - 17 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	Mehrmals wenden.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 7 - 9 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	500 g 1000 g	180 W, 5 - 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 12 - 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Zwischendurch wenden.
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	90 W, 15 - 20 Min.	Zwischendurch wenden. Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 - 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 - 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch wenden.
Gemüse, z.B. Erbsen	300 g 600 g	180 W, 8 - 13 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren.
Obst z.B. Himbeeren	250 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 6 - 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter, antauen	125 g 250 g	90 W, 4 - 8 Min. 180 W, 1 - 2 Min. + 90 W, 4 - 7 Min.	Verpackung entfernen.
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 3 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Zwischendurch mehrmals wenden.
Kuchen, trocken z.B. Rührkuchen	500 g 1000 g	90 W, 9 - 12 Min. 180 W, 4 - 7 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.

- Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

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

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

<b>Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen</b>	<b>Menge</b>	<b>Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 Min.	abgedeckt
Suppen	400 - 500 g	600 W, 8 - 15 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 - 18 Min. 600 W, 25 - 30 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch z.B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 - 14 Min.	abgedeckt
Beilagen z.B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 4 - 6 Min. 600 W, 7 - 10 Min.	geschlossenes Geschirr, etwas Flüssigkeit zugeben
Gemüse z.B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 7 - 12 Min. 600 W, 13 - 18 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 Eßlöffel Wasser zugeben
Aufläufe z.B. Lasagne	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	offenes Geschirr

- Speisen erhitzen

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

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

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

Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.

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

<b>Speisen erhitzen</b>	<b>Menge</b>	<b>Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350 - 500 g	600 W, 3 - 8 Min.	abgedeckt
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2½ Min. 1000 W, 2½ - 3½ Min. 1000 W, 4 - 5 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.

Speisen erhitzen	Menge	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise	
Babykost z.B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 Min. 360 W, 1 - 1½ Min. 360 W, 1 - 2 Min.	⚠ Milchfläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Drehteller stellen. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln oder umrühren. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!	
Suppe	1 Tasse 2 Tassen 4 Tassen	à 175 g à 175 g à 175 g	1000 W, 1½ - 2 Min. 1000 W, 2 - 4 Min. 1000 W, 4 - 6 Min.	
Fleiszscheiben oder -stücke in Soße	500 g	600 W, 6 - 9 Min.	abgedeckt	
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 Min. 600 W, 7 - 10 Min.	geschlossenes Geschirr	
Gemüse	1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 6 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
Beilagen z.B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W 2 - 3 Min. 600 W 3 - 6 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben	

- 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 Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Speisen garen	Menge	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 9 - 11 Min.	1-2 Eßlöffel Wasser oder Zitronensaft zugeben.
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min.	Gemüse in gleichgroße Stücke schneiden. Pro 100 g Gemüse 1-2 Eßlöffel Wasser zugeben.
Beilagen z.B. Kartoffeln	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 Min. 600 W, 12 - 15 Min.	Kartoffeln in gleichgroße Stücke schneiden. 1-2 Eßlöffel Wasser pro 100 g zugeben, umrühren.
z.B. Reis	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 Min. + 180 W, 12 - 15 Min. 600 W, 7 - 9 Min. + 180 W, 15 - 20 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben und ein hohes Gefäß verwenden.
Süßspeisen z.B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W 5 - 8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 - 3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W 9 - 12 Min.	

## Tipps zur Mikrowelle

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

## Fleisch, Geflügel, Fisch

- Zu den Tabellen

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

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

- Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall können Sie nur zum Braten ohne Mikrowellen benutzen.

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

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

- Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Bratform. Stellen Sie das Lebensmittel in einem geeigneten Gefäß auf den niedrigen Rost.

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

Geben Sie zu Fleisch 40-50 ml Flüssigkeit, zu Schmorbraten 120-150 ml, je nach Größe. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

<b>Braten</b>	<b>Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Hinweise</b>
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	–, 80 - 90 Min.		200 - 220	Niedriger Rost, Geschirr mit Deckel. Einmal wenden
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 35 - 45 Min.		200 - 210	Niedriger Rost, Geschirr mit Deckel. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch ohne Schwarte ca. 1000 g, z.B. Nacken	180 W, 60 - 70 Min.		220 - 240	Niedriger Rost, Geschirr mit Deckel. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Hackbraten ca. 750 g	600 W, 20 - 30 Min.		230 - 250	Niedriger Rost, Geschirr ohne Deckel. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.

<b>Braten</b>	<b>Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Hinweise</b>
Hähnchen, ganz ca. 1000 - 1200 g	360 W, 30 - 40 Min.		200 - 220	Niedriger Rost, Geschirr ohne Deckel. Mit der Brustseite nach unten legen. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.
Hähnchenteile z.B. Hähnchenhälften ca. 800 g	360 W, 25 - 35 Min.		210 - 230	Niedriger Rost, Geschirr ohne Deckel. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Lammkeule ohne Knochen ca. 1500 g	180 W, 25 Min. + 90 W 50 - 60 Min.		200 - 230	Niedriger Rost, Geschirr mit Deckel. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.

- Hinweise zum Grillen  
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.

Benutzen Sie zum Grillen den hohen Rost. Stellen Sie den Rost in die Universalpfanne.

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. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

Grillstufe 1, schwach  
Grillstufe 2, mittel  
Grillstufe 3, stark

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

<b>Grillen</b>	<b>Menge</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Heizart</b>	<b>Grillstufe</b>	<b>Dauer in Minuten</b>
Steaks, rosa 2 - 3 cm dick	2 - 4 Stück	à 200 - 250 g		3	1. Seite: ca. 17 - 22 Min. 2. Seite: ca. 10 - 15 Min.
Nackensteaks 2 - 3 cm dick	2 - 4 Stück	à 120 - 150 g		3	1. Seite: ca. 15 - 20 Min. 2. Seite: ca. 10 - 15 Min.
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g		3	1. Seite: ca. 10 - 15 Min. 2. Seite: ca. 8 - 12 Min.
Fischkotelett*	2 - 4 Stück	à ca. 150 g		3	1. Seite: ca. 10 - 15 Min. 2. Seite: ca. 8 - 12 Min.
Toast** überbacken	4 Scheiben	–		3	ca. 6 - 10 Min.

\* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

\*\* Toastbrotsscheiben vortoasten.

## Tipps zum Braten und Grillen

<b>Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.</b>	Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
<b>Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.</b>	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.
<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
<b>Sie haben die Mikrowelle zugeschaltet. Der Braten ist nicht durch.</b>	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.  Schalten Sie beim nächsten Mal von Anfang an die Mikrowelle zu. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

## Kuchen und Gebäck

- Zu den 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 niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

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

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des niedrigen Rostes.

- Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

- Aufläufe

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

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.

Backen süß	Geschirr	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Aufläufe süß (z.B. Quark-Auflauf mit Obst)	ca. 1500 g flache Auflaufform 4 - 5 cm	180 W, 30- 40 Min.		170 - 190
Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig*	Springform	360 W, 35 - 45 Min.		160 - 180
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Napfform oder Springform	90 W, 35 - 45 Min.		170 - 190
Rührkuchen einfach	Napf-, Kranz- oder Kastenform	90 W, 35 - 45 Min.		170 - 180
Rührkuchen, fein (z.B. Sandkuchen)**	Napf-, Kranz- oder Kastenform	-, 70 - 80 Min.		150 - 160

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

\*\* Mit Schnellaufheizung 10 Minuten vorheizen.

Backen süß	Geschirr	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	–, 25 - 35 Min.		160 - 170
Biskuittorte (Wasserbiskuit)**	Springform	–, 35 - 45 Min.		150 - 170
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	–, 25 - 35 Min.		170 - 190
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	–, 65 - 75 Min.		170 - 180

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

\*\* Mit Schnellaufheizung 10 Minuten vorheizen.

Backen pikant	Geschirr	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Pikante Kuchen (z.B. Quiche/ Zwiebelkuchen)	Springform oder Quicheform	180 W, 30 - 40 Min.		190 - 210
Auflauf pikant, aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelauflauf)	ca. 1000 g flache Auflaufform 4 - 5 cm	360 W, 25 - 30 Min.		160 - 180
Auflauf pikant, aus rohen Zutaten (z.B. Kartoffelgratin)	ca. 1100 g flache Auflaufform	600 W, 25 - 35 Min.		180 - 190
Pizza	Universalpfanne	–, 35 - 45 Min.		190 - 210
Hefebrot* 1 kg	Universalpfanne	–, 60 - 75 Min.		180 - 200

\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck	Geschirr	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Plätzchen	Universalpfanne	20 - 25 Min.		160 - 180
Baiser	Universalpfanne	80 - 90 Min.		100
Blätterteig	Universalpfanne	30 - 40 Min.		180 - 200

## Tipps zum Backen

<b>Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.</b>	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen
<b>So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.</b>	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.
<b>Der Kuchen fällt zusammen.</b>	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
<b>Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.</b>	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
<b>Der Kuchen wird zu dunkel.</b>	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

<b>Der Kuchen ist zu trocken.</b>	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
<b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).</b>	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
<b>Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.</b>	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.
<b>Zwischen Form und Rost entstehen Funken.</b>	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. Die Backdauer verlängert sich dann.
<b>Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.</b>	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.

## Tipps zum Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanung so angegeben ist.

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

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen.

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

---

## Acrylamid in Lebensmitteln

---

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

### Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (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 mit Heißluft  max. 180 °C. Plätzchen Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Pommes frites	Mit Heißluft  bei max. 170 °C. Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit sie nicht austrocknen.

---

## Prüfgerichte

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

### Nach Norm DIN 60705

Auftauen mit Mikrowelle	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 9 Min. + 90 W, 10 - 12 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Garen mit Mikrowelle	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch	360 W, 35 - 40 Min.	Pyrexform auf den auf den Drehteller stellen.
Biskuit	600 W, 7 - 9 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den auf den Drehteller stellen.
Hackbraten	600 W, 23 - 28 Min.	Pyrexform auf den auf den Drehteller stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweis
Kartoffelgratin	600 W, 25 - 35 Min.		180 - 190	Pyrexform auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 15 - 20 Min.		180 - 200	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	360 W, 30 - 35 Min.		200 - 220	Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach 15 Minuten wenden.

### Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Die Tabellenwerte gelten für das Einstellen in den kalten Backofen.

Backen	Geschirr und Hinweise	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost		160 - 180	20 - 25
Small Cakes	Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost		150 - 170	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform auf dem niedrigen Rost		150 - 170	35 - 45
Hefebleichkuchen	Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost		160 - 180	45 - 55
Gedeckter Apfelkuchen	Weißblech-Springform Ø 20 cm auf dem niedrigen Rost		180 - 200	65 - 85

Grillen	Geschirr	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen	hoher Rost	3	4 - 7
Beefburger 7 Stück*	hoher Rost Universalpfanne	3	30

\* Nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.

---

## Pflege und Reinigung

---

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Metallschaber sind für die Reinigung des Glases an der Gerätetür nicht geeignet. Die Oberfläche kann beschädigt werden und das Glas zerstören. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

- Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

- Edelstahlfront

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

- Aluminiumfront

Verwenden Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

- Backofen

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Wischen Sie den abgekühlten Backofen nach dem Garen feucht aus. Spritzer und Verkrustungen lassen sich leicht lösen und brennen beim nächsten Mal nicht fester ein.

Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie milde Reinigungsmittel.

Trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch gut nach, damit keine Korrosion entstehen kann.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

- Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung.

- Zubehör

Weichen Sie Zubehör sofort nach dem Gebrauch ein. Dann können Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Die Roste können Sie auch mit Edelstahlreinigern oder im Geschirrspüler reinigen.

- Drehteller

Reinigen Sie den Drehteller und den Rollenring mit Spülmittel. Die Vertiefung im Backofen wischen Sie mit einem feuchten Tuch aus. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere läuft. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.

- Türdichtung

Halten Sie die Türdichtungsflächen immer sauber, damit die Gerätetür gut schließt.

Verwenden Sie heiße Spüllauge. Die Türdichtungsflächen mit einem Spülschwamm säubern, nicht scheuern.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernde Reiniger oder Metallschaber um das Glas der Gerätetür zu reinigen. Das könnte die Oberfläche zerkratzen und zu einer Zertrümmern des Glases führen.

## Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursachen	Hinweise / Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
Im Display leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Im Display steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich gedreht.	Drücken Sie die Taste STOP.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste START nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste START oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste STOP.
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste START wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste START.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge – doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich.

**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.**

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

---

## Kundendienst

---

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

---

E-Nr.	FD-Nr.
<hr/> <b>Kundendienst</b> 	

---

## Technische Daten

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	2980 W
Mikrowellen-Leistung:	1000 W (gem. IEC 60705)
Heißluft:	1400 W
Umluftgrill:	1500 W
Frequenz:	2450 MHz

### Abmessungen (H x B x T)

– Gerät	34,4 x 53,0 x 50,8 cm
– Garraum	25,0 x 35,0 x 36,0 cm

Gewicht:	24 kg
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 Haushaltsumgebung geeignet ist.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 MÜNCHEN  
GERMANY

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000 151 010 • G0170987 • de

**GAGGENAU**