BM270/271
BM274/275

Mikrowellengerät

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Ursachen für Schäden 5

Ihr neues Gerät 6
Anzeige und Bedienelemente 6
Positionen Funktionswähler 6
Taste i 6
Symbole 7
Kühlgebläse 7

Zubehör 7

Erste Einstellungen nach dem Anschluss 8
Sprache einstellen 8
Zeitformat einstellen 8
Uhrzeit einstellen 8
Datum einstellen 8
Temperatureinheit einstellen °C oder °F 8
Menü verlassen und Einstellungen speichern 9

Vor dem ersten Benutzen 9
Backofen aufheizen 9
Zubehör reinigen 9

Gerät aktivieren 10
Stand-by 10
Gerät aktivieren 10

Mikrowelle 10
Hinweise zum Geschirr 10
Mikrowellen-Leistung 10
Mikrowelle einstellen 11

Folgebetrieb 11
Folgebetrieb einstellen 11

Backofen 12
Heizart und Temperatur einstellen 12

Grill 13
Grill einstellen 13

Garzeit 14
Garzeit einstellen 14

Garzeit-Ende 14
Garzeit-Ende verschieben 14

Kombinationsbetrieb 15
Kombinationsbetrieb einstellen 15

Programm-Automatik 16
Programm einstellen 16
Individuelles Anpassen 17
Hinweise zur Programm-Automatik 17
Programmtabelle 18

Timer 19
Timer-Menü aufrufen 19
Kurzzeit-Wecker 19
Kurzzeit-Wecker einstellen 19

Stoppuhr 20
Stoppuhr starten 20
Stoppuhr anhalten und wieder starten 20

Langzeit-Timer 21
Langzeit-Timer einstellen 21

Kindersicherung 22
Kindersicherung aktivieren 22
Kindersicherung deaktivieren 22

Grundeinstellungen 22
Tabelle Grundeinstellungen 23

Pflege und Reinigung 24
Reinigungsmittel 24

Störungen 25
Fehlermeldungen 25
Demo-Modus 25
Backofenlampe auswechseln 25

Technische Daten 26
Umweltschonende Entsorgung 26

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 27
Auftauen 27
Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen 28
Speisen erhitzen 29
Tipps zur Mikrowelle 30
Kuchen und Gebäck 30
Tipps zum Backen 31
Braten und Grillen 32
Tipps zum Braten und Grillen 34
Aufläufe, Gratins 34
Tiefkühl-Fertigprodukte 34
Prüfgerichte 35
Tipps zum Energiesparen 36
Acrylamid in Lebensmitteln 36

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 Pflege und Reinigung.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

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

Verletzungsgefahr!

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

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 Keramikbodenplatte 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. Das Email wird beschädigt.
  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.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Nie das Email-Backblech beim Betrieb mit Mikrowelle verwenden. Ein technischer Defekt ist die Folge.
- 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.

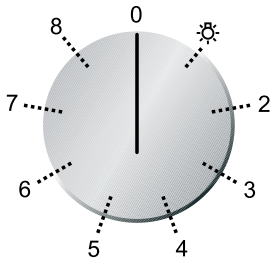
Ihr neues Gerät

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

Anzeige und Bedienelemente

Anzeige	Im oberen Drittel erscheint die Anzeigeleiste oder ein aufgerufenes Menü. Im unteren Teil werden die verschiedenen Einstellparameter angezeigt.
Tasten	Die Tasten links und rechts neben der Anzeige werden durch Berühren aktiviert. Je nach Einstellung sind die Tasten unterschiedlich belegt. Wie die Taste gerade belegt ist, zeigt das Symbol neben der Taste an.
Drehwähler (1)	Mit dem Drehwähler stellen Sie Temperatur, Grillstufe, Mikrowellenleistung und Automatikprogramme ein.
Funktionswähler (2)	Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart und die Grundeinstellungen ein. Drehen Sie den Funktionswähler eine Rastung nach rechts um das Licht einzuschalten.

Positionen Funktionswähler



Position	Funktion
0	Nullstellung
1	Licht / Grundeinstellungen
2	Mikrowelle
3	Kombinationsbetrieb
4	Backofen
5	Grill
6	Automatikprogramme Kombigaren
7	Automatikprogramme Garen
8	Automatikprogramme Auftauen

Taste i

Mit der Taste i können Sie zusätzliche Informationen aufrufen.

Vor dem Start erhalten Sie zum Beispiel Informationen zur eingestellten Betriebsart oder Mikrowellen-Leistung. So können Sie überprüfen, ob die aktuelle Einstellung für Ihr Gericht geeignet ist. Bei Automatikprogrammen erhalten Sie Informationen zum Geschirr und zur Position des Zubehörs im Garraum.

Während des Betriebs erhalten Sie zum Beispiel Informationen zur abgelaufenen und verbleibenden Zeit und zur aktuellen Garraum-Temperatur (ab 100 °C).

Wichtige Informationen zu Sicherheit und Betriebszustand werden gelegentlich automatisch eingeblendet. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder müssen mit ✓ oder ↩ bestätigt werden.

Symbole

Symbol	Funktion der Taste
>	Nach rechts
<	Nach links
^	Nach oben
v	Nach unten
↩	Eingestellte Werte übernehmen/starten
C	Löschen
+	Werte erhöhen
–	Werte verringern
◷	Timer-Menü aufrufen
🔧	Menü Grundeinstellungen aufrufen
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
	Kindersicherung aktivieren
	Kindersicherung aufheben
123	Folgebetrieb einstellen
▶	Start
⏸	Pause/Ende
✓	Bestätigen/Einstellungen speichern
⚠	Hinweis zum Wenden oder Umrühren
	Demo-Modus/Aufheizsymbol

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.

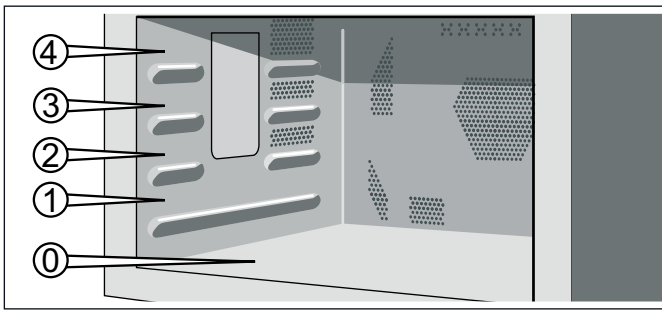
Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

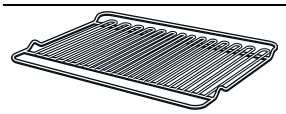
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht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

Zubehör

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

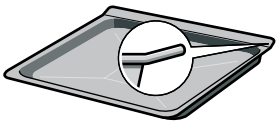


Hinweis: Geschirr können Sie auch auf den Backofenboden (Höhe 0) stellen.



Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

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



Email-Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.

Hinweis: Schieben Sie das Backblech mit der abgeschrägten Kante bis zum Anschlag in den Backofen.

Achtung! Das Email-Backblech ist für den Betrieb mit Mikrowellen ungeeignet.

Erste Einstellungen nach dem Anschluss

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, erscheint in der Anzeige das Menü “Erste Einstellungen“. Stellen Sie

- Sprache,
- Zeitformat,
- Uhrzeit,
- Datum,
- und die gewünschte Temperatureinheit ein.

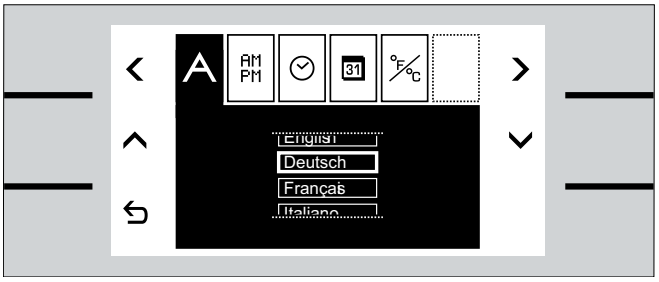
Hinweise

– Das Menü “Erste Einstellungen“ erscheint nur beim ersten Einschalten oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war.

– Im Kapitel “Grundeinstellungen“ können Sie nachlesen, wie Sie diese Einstellungen jederzeit wieder ändern können.

Sprache einstellen

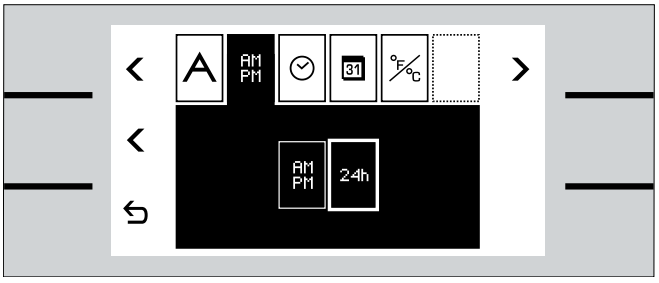
1 Die Funktion Sprache wird im Menü angezeigt. In der Anzeige erscheinen die möglichen Sprachen für die Textanzeige. Vorgewählt ist Deutsch.



2 Wenn Sie eine andere Sprache wählen möchten, stellen Sie mit den Tasten ∧ oder ∨ die gewünschte Sprache ein.

Zeitformat einstellen

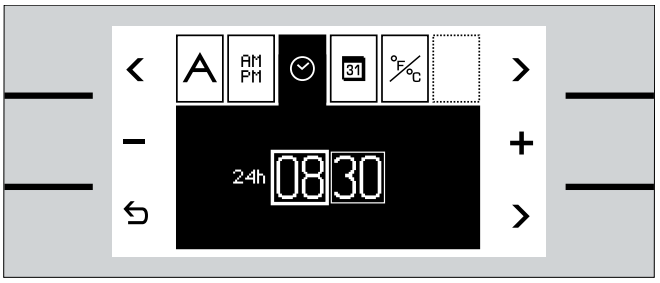
1 Mit der Menütaste › die Funktion Zeitformat wählen. In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Formate AM/PM und 24h. Vorgewählt ist das Format 24h.



2 Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste ‹ das Zeitformat ändern.

Uhrzeit einstellen

1 Mit der Menütaste › die Funktion Uhrzeit wählen.

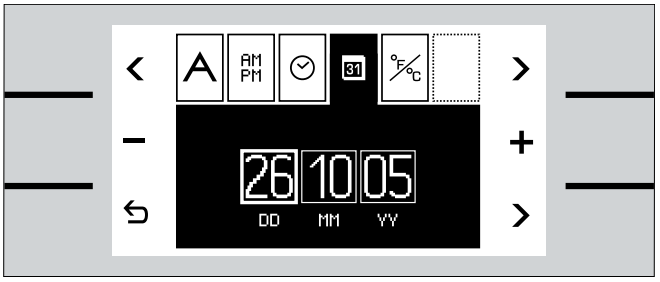


2 Mit den Tasten + / – die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Von Stunden zu Minuten wechseln Sie mit der Pfeiltaste › unten rechts.

Datum einstellen

1 Mit der Menütaste › die Funktion Datum wählen.



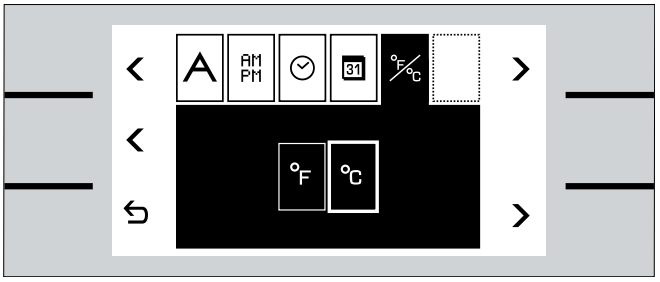
In der Anzeige erscheint die Datumsanzeige.

2 Mit den Tasten + / – Tag, Monat und Jahr einstellen.

Von Tag zu Monat wechseln Sie mit der Pfeiltaste › unten rechts.

Temperatureinheit einstellen °C oder °F

1 Mit der Menütaste › die Funktion Temperatureinheit wählen. °C ist vorgewählt.



2 Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste ‹ die Temperatureinheit ändern.

Menü verlassen und Einstellungen speichern

Taste ⮌ berühren. Das Menü wird geschlossen. Alle Einstellungen sind gespeichert.

Vor dem ersten Benutzen

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

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 Heißluftgrillen 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.

Stand-by

Das Gerät ist im Stand-by-Modus, wenn keine Betriebsart eingestellt ist, oder die Kindersicherung aktiviert ist.

Die Tasten sind im Stand-by-Modus nicht aktiv und die Anzeige ist nicht beleuchtet.

Hinweise

- Für den Stand-by-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.
- Der Kontrast der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Anzeige über die Einstellung “Kontrast“ in den Grundeinstellungen angleichen.

Gerät aktivieren

Um den Stand-by-Modus zu verlassen, können Sie entweder

- eine Taste berühren,
- die Tür öffnen oder schließen,
- oder den Funktionswähler drehen.

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

Hinweis: Die Stand-by-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie eine Minute nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben. Die Anzeige-Beleuchtung erlischt.

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 “Für Sie in unserem Kochstudio getestet” 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

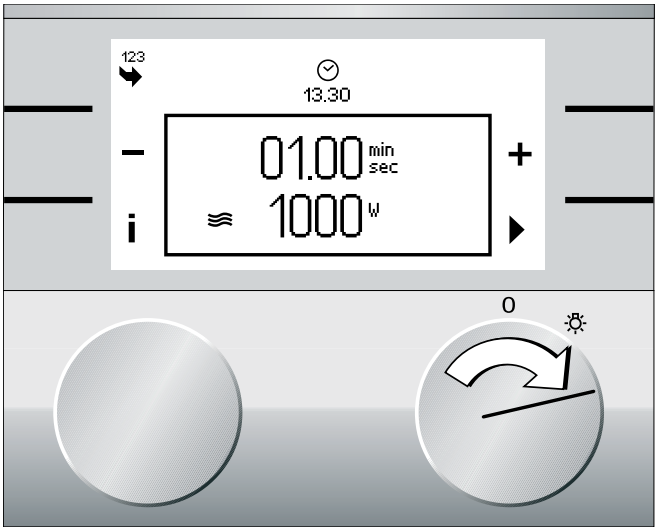
Folgende Leistungen können Sie einstellen:.

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 Funktionswähler zwei Rastungen nach rechts auf “Mikrowelle“ drehen.



Das Mikrowellen-Symbol erscheint in der Anzeige.

2 Mit dem linken Drehwähler die Mikrowellen-Leistung einstellen.

3 Mit **+** oder **−** die Dauer einstellen.

4 Mit Taste ▸ starten.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie die Taste ✓ berühren oder die Tür öffnen. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet.

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

Sie können die Dauer jederzeit mit **+** oder **−** ändern.

Sie können die Leistung jederzeit mit dem linken Drehwähler ändern. Starten Sie erneut mit ▸.

Sie können die bereits abgelaufene Garzeit mit der Taste **i** aufrufen. Mit ⮌ kehren Sie zur Standardanzeige zurück.

Pause: Mit der Taste **II** können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▸ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten: Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste **II** oder drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

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

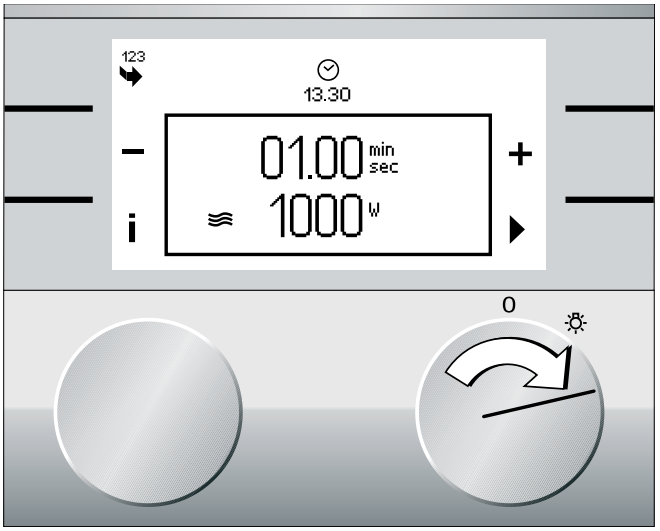
Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten einstellen, die nacheinander ablaufen.

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

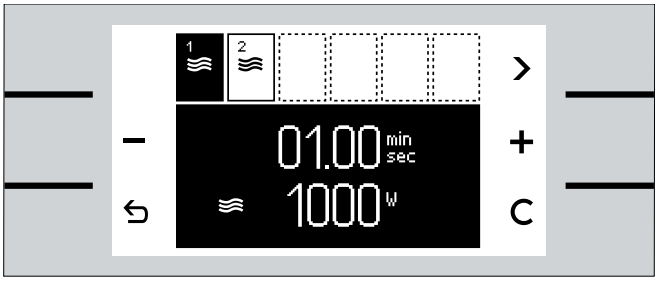
1 Funktionswähler zwei Rastungen nach rechts auf “Mikrowelle” drehen.



Das Mikrowellen-Symbol erscheint in der Anzeige.

2 Symbol 123 berühren.
Das Folgebetrieb-Menü erscheint.

3 Mikrowellen-Leistung und Dauer für die erste Phase einstellen.



4 Mit ❯ die zweite Phase auswählen.

5 Mikrowellen-Leistung und Dauer für die zweite Phase einstellen.

6 Mit ❯ die dritte Phase auswählen.

7 Mikrowellen-Leistung und Dauer für die dritte Phase einstellen.

8 Taste ⮌ berühren.
Das Hauptmenü des Folgebetriebs erscheint. Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.

9 Mit Taste ▸ starten.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Einstellungen ändern: Symbol II berühren. Der Betrieb stoppt. Symbol 123 berühren und Einstellungen ändern. Mit Symbol ⮌ das Menü verlassen. Mit ▸ starten.

Einstellungen löschen: Symbol C berühren. Die Zeit steht auf 00.00. Mit Symbol ⮌ das Menü verlassen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie die Taste ✓ berühren oder die Tür öffnen. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet.

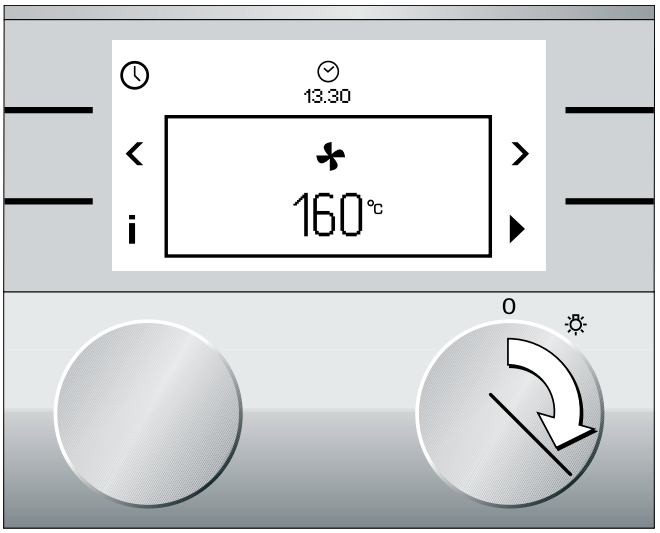
Backofen

Im Backofen-Modus können Sie die folgenden Heizarten einstellen:

Betriebsart		Temperatur	Verwendung
	Heißluft	40 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen
		100-250 °C	Kuchen, Kleingebäck und Pizza auf dem Backblech backen
	Umluft-Grillen	100-250 °C	für Aufläufe, Überbackenes und ganzes Geflügel
	Heißluft-Grillen	100-250 °C	Fleischstücke braten

Heizart und Temperatur einstellen

1 Funktionswähler vier Rastungen nach rechts auf “Backofen“ drehen.



In der Anzeige erscheint das Symbol für Heißluft und die Vorschlagstemperatur 160 °C.

2 Mit den Tasten ❮ und ❯ die gewünschte Heizart auswählen.

3 Mit dem linken Drehwähler die Temperatur einstellen.
Wenn Sie wollen, können Sie jetzt die Garzeit für Ihr Gericht einstellen und das Garzeit-Ende auf später verschieben. Siehe Kapitel “Garzeit“ und “Garzeit-Ende“.

4 Taste start ▸ berühren.

Das Aufheizsymbol erscheint, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Beim Nachheizen erscheint es wieder.

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 linken Drehwähler verändern.

Sie können die Heizart jederzeit mit ❮ und ❯ ändern. Starten Sie erneut mit ▸ .

Pause: Mit der Taste **II** können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▸ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten: Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste **II** oder drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Sicherheitsabschaltung: Zu Ihrem Schutz hat das Gerät eine Sicherheitsabschaltung. Je nach eingestellter Heizart und Temperatur schaltet das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch ab.

Aktuelle Temperatur abfragen: Wenn Sie die Taste Info **i** berühren, wird die aktuelle Backofen-Temperatur für einige Sekunden im Display angezeigt (ab 100 °C). Mit der Taste ⮌ kehren Sie zur Standard-Anzeige zurück.

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

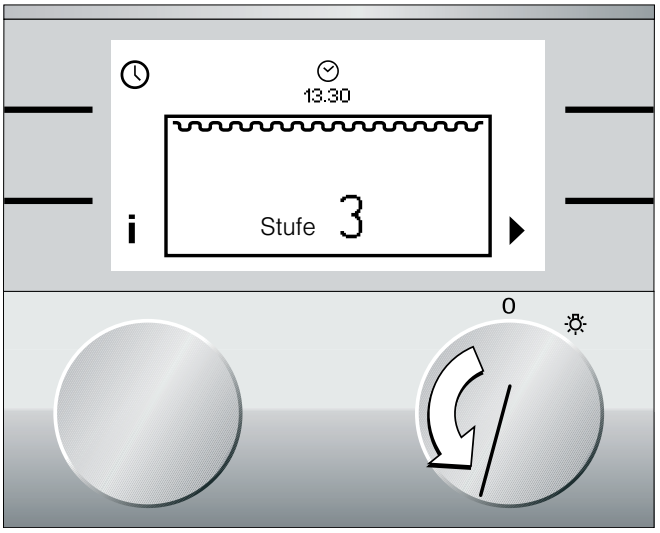
Grill

Im Grill-Modus können Sie drei Grillstufen einstellen:

Grillstufen		Verwendung
1	niedrig	für Soufflés und hohe Aufläufe
2	mittel	für flache Aufläufe und Fisch
3	hoch	für Steaks, Würstchen und Toast

Grill einstellen

1 Funktionswähler vier Rastungen nach links auf “Grill“ drehen.



In der Anzeige erscheint das Symbol für den Grill und die Grillstufe 3.

2 Mit dem linken Drehwähler die Grillstufe einstellen.
Wenn Sie wollen, können Sie jetzt die Garzeit für Ihr Gericht einstellen. Siehe Kapitel “Garzeit“.

3 Taste start ▸ berühren.

Sie können die Grillstufe jederzeit verändern.

Pause: Mit der Taste **II** können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▸ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten: Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste **II** oder drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Sicherheitsabschaltung: Zu Ihrem Schutz hat das Gerät eine Sicherheitsabschaltung. Es schaltet nach einer bestimmten Zeit automatisch ab.

Garzeit

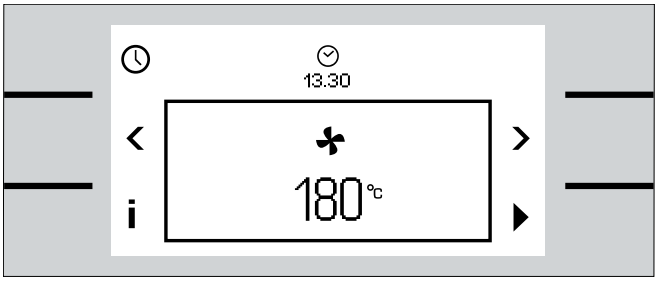
Wenn Sie die Garzeit für Ihr Gericht einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus.

Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 5 Stunden einstellen.

Garzeit einstellen

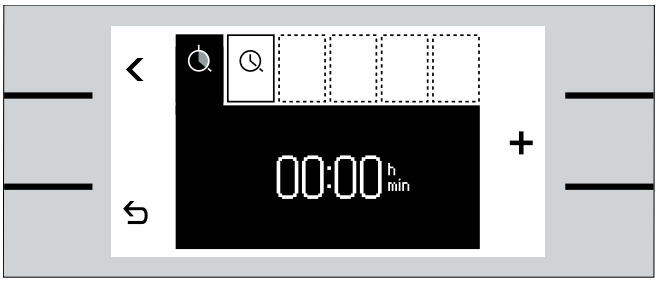
Sie haben Betriebsart und Grillstufe/Temperatur eingestellt und ihr Gericht in den Backofen gegeben.

1 Taste Timer ⏲ berühren.



Die Funktion Garzeit erscheint.

2 Mit den Tasten **+**/**−** die gewünschte Garzeit einstellen.



3 Taste ⮌ berühren.
Das Timer-Menü wird geschlossen.

4 Mit Taste ▶ starten.

Der Backofen startet.

Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät aus. Ein Signal ertönt. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie die Taste ✓ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler ausschalten.

Garzeit löschen: Timer-Menü aufrufen. Taste **C** berühren und mit ⮌ bestätigen.

Garzeit ändern: Timer-Menü aufrufen. Mit **+**/**−** ändern und mit ⮌ bestätigen.

Gesamten Vorgang abbrechen: Funktionswähler auf **0** stellen.

Garzeit-Ende

Im Backofen-Modus können Sie das Garzeit-Ende auf später verschieben. Im Grill-Modus 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 Garzeit-Ende auf 15:30 Uhr. Die Elektronik errechnet die Startzeit. Das Gerät startet um 14:50 Uhr automatisch und schaltet um 15:30 Uhr aus.

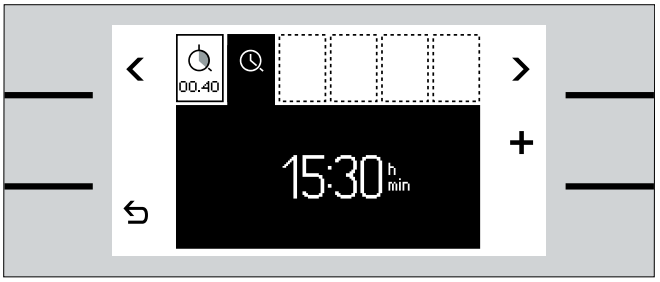
Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

Garzeit-Ende verschieben

Sie haben Betriebsart, Temperatur und Garzeit eingestellt.

1 Wenn erforderlich, die Taste Timer ⏲ berühren um das Timer-Menü aufzurufen.

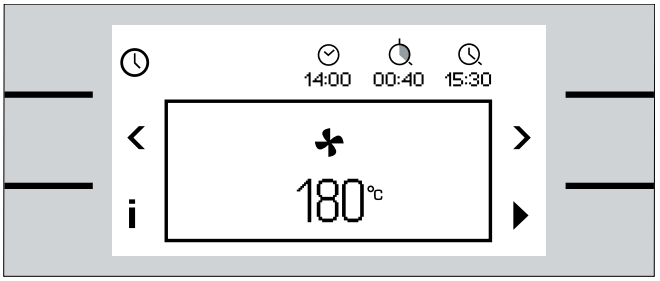
2 Mit ❯ die Funktion Garzeit-Ende ⏲ wählen.



3 Mit den Tasten **+**/**−** das gewünschte Garzeit-Ende einstellen.

4 Taste ⮌ berühren.
Das Timer-Menü wird geschlossen.

5 Mit Taste ▶ 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 und ein Signal ertönt. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie die Taste ✓ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf **0** stellen.

Garzeit-Ende löschen: Timer-Menü mit ⏲ aufrufen. Taste C berühren und mit ⮌ bestätigen. Garzeit und Garzeit-Ende werden gelöscht.

Garzeit-Ende ändern: Timer-Menü mit ⏲ aufrufen. Garzeit-Ende einstellen und mit ⮌ bestätigen. Mit Taste ▸ starten.

Gesamten Vorgang abbrechen: Funtionswähler auf **0** stellen.

Wenn das Symbol ◔ blinkt: Sie haben keine Garzeit eingestellt. Stellen Sie immer zuerst eine Garzeit ein.

Kombinationsbetrieb

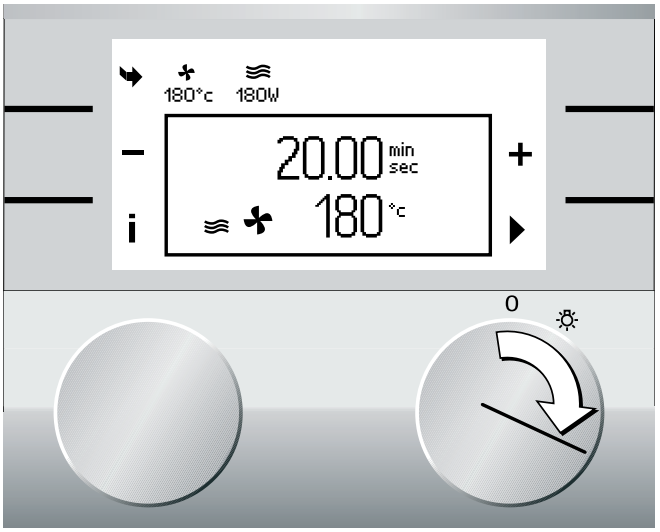
Im Kombinationsbetrieb sind eine Backofen-Heizart oder der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden schneller gar und sind schön gebräunt.

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

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

Kombinationsbetrieb einstellen

1 Funktionswähler drei Rastungen nach rechts auf “Kombinationsbetrieb“ drehen.



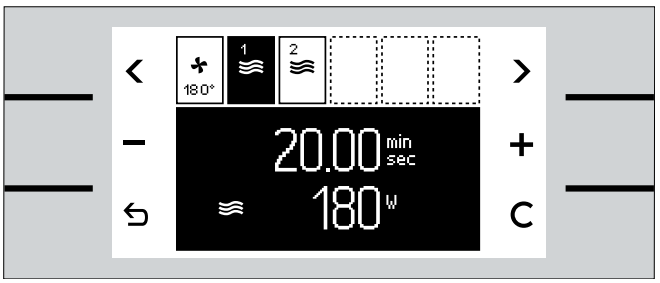
Die Symbole für Mikrowelle ≋ und Heißluft ✣ erscheinen in der Anzeige.

2 Taste ➥ berühren.

3 Mit den mittleren Tasten ❮ oder ❯ die Heizart auswählen.

4 Mit dem linken Drehwähler die Backofen-Temperatur oder Grillstufe einstellen.

5 Die obere Taste ❯ berühren.



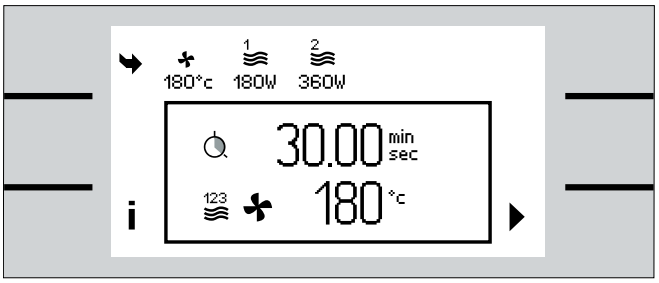
Das Menü für die Mikrowellen-Einstellung ist ausgewählt.

6 Mit + und − die Dauer einstellen.

7 Mit dem linken Drehwähler die Mikrowellen-Leistung (90 - 600 W) einstellen.
Sie können jetzt mit der oberen Taste › zwei weitere Mikrowellen-Phasen auswählen und wie oben beschrieben einstellen. Die Phasen laufen parallel zum Backofenbetrieb nacheinander ab.

8 Taste ↩ berühren
Das Hauptmenü des Kombinationsbetriebs erscheint. Die gewählten Einstellungen erscheinen in der Anzeige.

9 Mit Taste ▸ starten.



Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie die Taste ✓ berühren oder die Tür öffnen. Der Kombinationsbetrieb ist beendet.

Einstellungen ändern: Während des Betriebs können Sie jederzeit die Backofen-Temperatur ändern. Andere Einstellungen ändern: Symbol ⏸ berühren. Der Betrieb stoppt. Symbol ↩ berühren und Einstellungen ändern. Mit Symbol ↩ das Menü verlassen. Mit ▸ starten.

Einstellungen löschen: Symbol ⏸ berühren. Der Betrieb stoppt. Symbol ↩ berühren. Einstellungen mit **C** löschen. Mit Symbol ↩ das Menü verlassen.

Pause: Mit der Taste ⏸ können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▸ wird der Betrieb fortgesetzt.

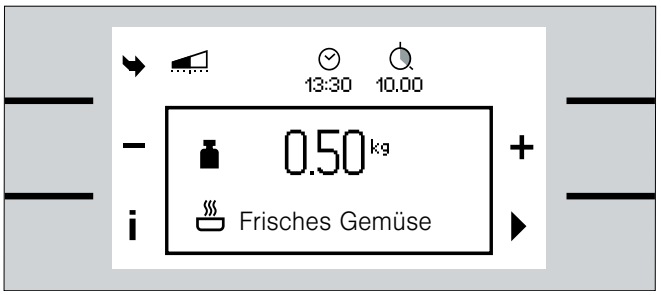
Ausschalten: Um den Betrieb abzubrechen und alle Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste ⏸ oder drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

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 Funktionswähler eine Rastung (Auftauen), zwei Rastungen (Garen) oder drei Rastungen (Kombigaren) nach links drehen.



In der Anzeige erscheint das erste Programm. Auftauen: Brot im Ganzen, Kombigaren: Tiefgekühlte Pizza, Garen: Frisches Gemüse

2 Mit dem linken Drehwähler das gewünschte Programm auswählen.

3 Mit den Tasten + und − das Gewicht einstellen.

4 Mit Taste ▸ starten.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Gericht wenden: Bei manchen Gerichten erscheinen in der Anzeige Hinweise zum Wenden oder Umrühren. Folgen Sie den Hinweisen. Mit ▸ wird das Programm fortgesetzt. Wenn Sie das Gericht nicht wenden oder umrühren, erscheint das Symbol ⚠, das Programm läuft aber normal weiter bis zum Ende.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie die Taste ✓ berühren oder die Tür öffnen.

Abkühlen: Manche Gerichte müssen nach Programm-Ende zum Temperaturausgleich ruhen. Bitte warten Sie die Ruhezeit ab, bevor Sie das Gericht herausnehmen.

Pause: Mit der Taste ⏸ können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▸ wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten: Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste ⏸ oder drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Individuelles Anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal ändern. Stellen Sie ein wie in den Punkten 1 bis 3 beschrieben. Taste ➥ berühren und mit ❮ und ❯ den Strich verschieben. Nach links = Garergebnis schwächer. Nach rechts = Garergebnis stärker. Mit Taste ▸ starten. Die Dauer verändert sich. Die geänderte Einstellung ist gespeichert und bleibt erhalten.

Hinweise zur Programm-Automatik

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 oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Backofen.

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:

- Lebensmitel 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 Temperaturausgleich nachtauen lassen.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- 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.

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 Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Salzkartoffeln:

In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g Kartoffeln einen Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

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.

Fleisch:

Der Braten 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.
- Hänchenteile mit der Fleischseite nach unten in das Geschirr legen.

Pizza, gefroren:

Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette 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
Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Geflügel im Ganzen*	Hähnchen, Ente	0,60 - 2,00	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fischfilet*	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	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	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende, oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes 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
Schweinebraten*	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
* Wendesignal beachten.			

Timer

Im Timer-Menü stellen Sie ein:

Kurzzeit-Wecker

Stoppuhr

Hinweis: Wenn Sie den Funktionswähler drehen, während der Kurzzeit-Wecker oder die Stoppuhr läuft, erscheint ein Hinweis in der Anzeige. Mit ↩ unterbrechen Sie den Kurzzeit-Wecker oder die Stoppuhr. Das Gerät ist betriebsbereit. Um den Kurzzeit-Wecker oder die Stoppuhr fortzusetzen, drehen Sie den Funktionswähler zurück auf die Nullstellung.

Timer-Menü aufrufen

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

Berühren Sie eine beliebige Taste. Die Anzeige ist aktiviert. Das Symbol Timer ◷ wird angezeigt.

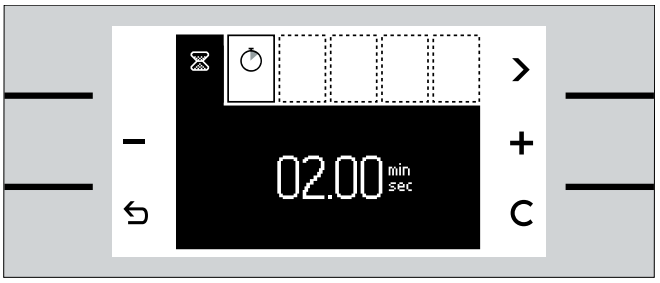
Berühren Sie die Taste neben dem Symbol ◷. Das Timer-Menü erscheint.

Kurzzeit-Wecker

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

Kurzzeit-Wecker einstellen

1 Timer-Menü aufrufen.

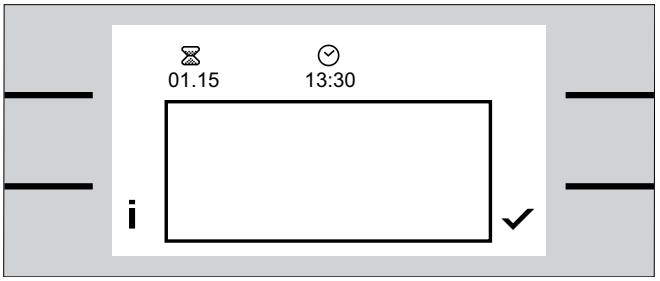


Die Funktion Kurzzeit-Wecker wird angezeigt.

2 Mit **+** oder **–** die gewünschte Zeit einstellen.

3 Taste ↩ berühren.

Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. In der Anzeigeleiste werden das Symbol und die ablaufende Zeit angezeigt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie die Taste ✓ berühren.

Um den Kurzzeitwecker vorzeitig auszuschalten, rufen Sie das Timer-Menü auf, wählen die Funktion Kurzzeitwecker und berühren **C**.

Stoppuhr

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

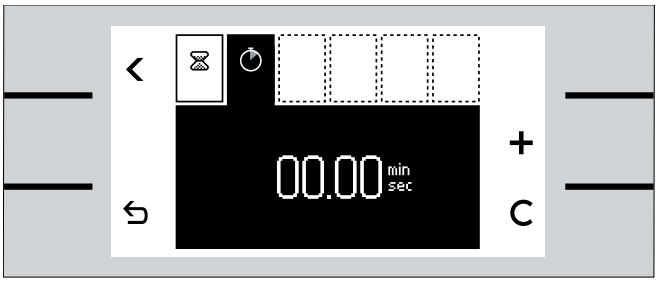
Sie hat eine Pausen-Funktion. Damit können Sie die Uhr zwischendurch anhalten.

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

Stoppuhr starten

1 Timer-Menü aufrufen.

2 Mit ❯ die Funktion Stoppuhr ⏱ wählen.



3 Mit Taste ▶ starten.

4 Taste ⮌ berühren.

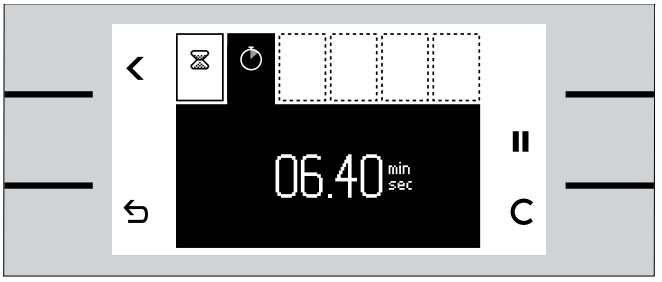
Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. In der Azeigeleiste werden das Symbol ⏱ und die ablaufende Zeit angezeigt.

Stoppuhr anhalten und wieder starten

1 Timer-Menü aufrufen.

2 Mit ❯ die Funktion Stoppuhr ⏱ wählen.

3 Taste Pause ⏸ berühren.



Die Zeit stoppt. Die Taste wechselt wieder zu Start ▶.

4 Mit Taste ▶ wieder starten.

Die Zeit läuft weiter. Wenn 90 Minuten erreicht sind, erscheint in der Anzeige 00:00 Minuten. Das Symbol ⏱ in der Anzeigeleiste erlischt. Der Vorgang ist beendet.

Um die Stoppuhr auszuschalten, rufen Sie das Timer-Menü auf, wählen die Funktion Stoppuhr ⏱ und berühren die Taste **C**.

Langzeit-Timer

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

Sie können 24 bis 74 Stunden lang Speisen warm halten, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

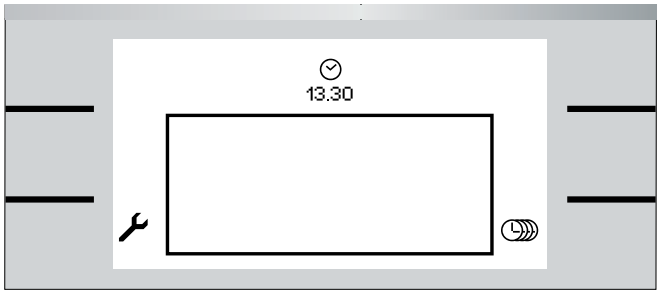
Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

Voraussetzung: Die Taste Langzeit-Timer ist verfügbar. Dazu müssen Sie in den Grundeinstellungen einmal die Taste aktivieren. Siehe Kapitel “Grundeinstellungen“.

Langzeit-Timer einstellen

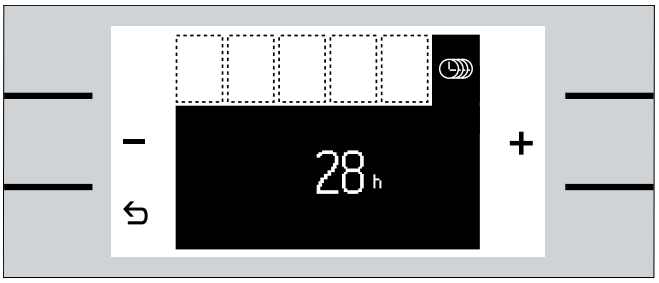
1 Funktionswähler eine Rastung nach rechts auf die Position Licht drehen.

2 Taste berühren.



Der Vorschlagswert 28h erscheint in der Anzeige.

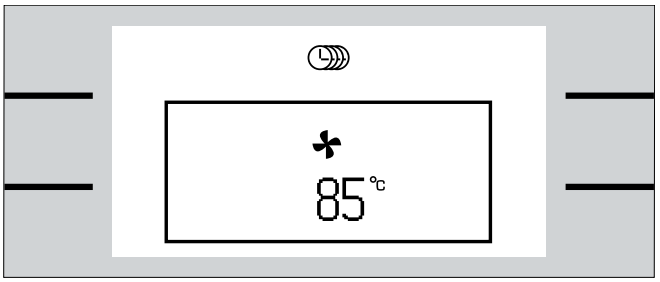
3 Mit + oder − die gewünschte Dauer einstellen.



4 Taste berühren

5 Mit Taste starten.

Der Backofen startet. In der Anzeige erscheinen Betriebsart und Temperatur.



Backofen- und Anzeige-Beleuchtung sind ausgeschaltet. Die Tasten sind gesperrt, beim Berühren der Tasten ist kein Tastenton zu hören.

Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr. Die Anzeige ist leer. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Ausschalten: Um den Vorgang abzubrechen, drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Kindersicherung

Ihr Backofen hat eine Kindersicherung. Der Backofen kann nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

Voraussetzung: Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf “verfügbar“ stellen. Siehe Kapitel “Grundeinstellungen“.

Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist ausgeschaltet.

1 Eine beliebige Taste berühren.

Neben der mittleren linken Taste erscheint das Symbol.

2 Taste mindestens 6 Sekunden lang berühren. Die Kindersicherung ist aktiv, das Bedienfeld gesperrt.

Die Stand-by-Anzeige erscheint. In der Anzeigeleiste wird das Symbol angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren

1 Eine beliebige Taste berühren.

Neben der mittleren linken Taste erscheint das Symbol.

2 Taste mindestens 6 Sekunden lang berühren.

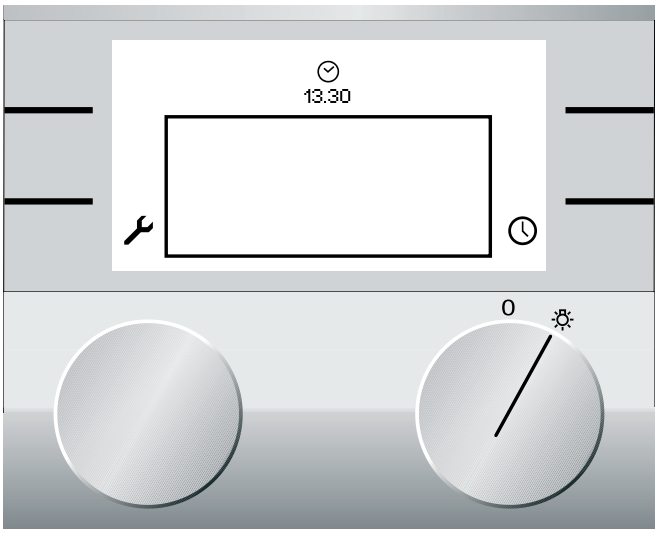
Die Kindersicherung ist aufgehoben. Sie können das Gerät wie gewohnt einstellen.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen.

So passen Sie die Einstellungen an Ihre Gewohnheiten an:

1 Funktionswähler eine Rastung nach rechts auf “Licht“ drehen.

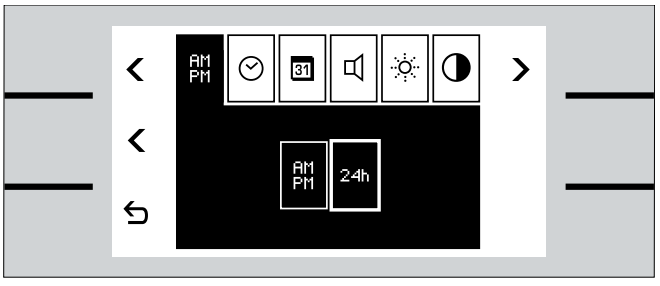


2 Mit der Taste das Menü “Grundeinstellungen“ aufrufen.

3 Mit den oberen Tasten ❮ oder ❯ den gewünschten Menüpunkt auswählen.

4 Mit den mittleren Tasten (❮ / ❯; + / − ; ^ / v) die Einstellung ändern.
Bei Datum und Uhrzeit wechseln Sie zwischen den Zahlenfeldern mit der Taste ❯ unten rechts. Sie können mehrere Einstellungen nacheinander ändern, ohne das Menü zu verlassen.

5 Mit das Menü verlassen.



Alle Einstellungen sind gespeichert.

Hinweis: In der Menüleiste sind sechs Funktionen gleichzeitig zu sehen. Berühren Sie die Menütasten ❮ oder ❯ bis der gewünschte Menüpunkt in der Anzeige erscheint.

Wenn Sie 60 Sekunden lang keine Taste berühren, erscheint automatisch die Stand-by-Anzeige. Alle Einstellungen sind gespeichert.

Tabelle Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

	Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
	Zeitformat	AM/PM-Format (12 h) 24-h-Format	Anzeige der Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Format.
	Uhrzeit		Uhrzeit einstellen. Wechsel zwischen den Zahlenfeldern mit der Pfeiltaste unten rechts.
	Datum		Datum einstellen. Wechsel zwischen den Zahlenfeldern mit der Pfeiltaste unten rechts.
	Lautstärke		Diese Einstellung betrifft nur die Signaltöne.
	Helligkeit		Ändern der Anzeige-Helligkeit in 8 Stufen.
	Kontrast		Ändern des Kontrastes in 8 Stufen.
	Stand-by-Anzeige	Logo und Uhr Uhr und Datum Uhr Datum	Erscheinungsbild der Anzeige im Stand-by-Modus. Die Auswahl wird kurz angezeigt.
	Langzeit-Timer	verfügbar / nicht verfügbar	Ein: Langzeit-Timer kann eingestellt werden; siehe Kapitel “Langzeit-Timer“.
	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen		Um auf Werkseinstellungen zurückzusetzen: Symbol auswählen, Menü mit verlassen.
	Demo-Modus	Ein / Aus	Die Einstellung “kein Demo-Modus“ muss aktiviert sein und darf nicht verändert werden. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht. Einstellung nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich.
	Temperatureinheit	Fahrenheit Celsius	
	Datumsformat	Tag.Monat.Jahr Tag/Monat/Jahr Monat/Tag/Jahr	
	Aufheizen	Schnellaufheizen mit Signalton Aufheizen mit Signalton Schnellaufheizen ohne Signalton Aufheizen ohne Signalton	Der Signalton ertönt, wenn beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht wird. Beim Schnellaufheizen wird die gewünschte Temperatur besonders schnell erreicht.
	Sprache		Sprache für die Textanzeige mit oder wählen.
	Tastenton	Ton 1 (Piep) Ton 2 (Klick) Tastenton aus	Diese Einstellung betrifft nur den Tastenton. Der Signalton kann nicht verändert werden.
	Kindersicherung	verfügbar / nicht verfügbar	

Pflege und Reinigung

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

⚠ Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät mit geschlossener Tür auskühlen lassen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungmittel
- 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.
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.
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.
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.

Hinweise

- Nie die selbstreinigende Fläche mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf 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.

Störungen

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen zunächst die Sicherung im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an, Sie finden diese Nummern auf dem Typenschild am Gerät.

Nur autorisierte Fachleute dürfen Reparaturen durchführen, um die elektrische Sicherheit zu gewährleisten.

⚠ **Warnung!**

Durch unsachgemäße Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Das Gerät bei jeder Wartungsmaßnahme allpolig vom Stromnetz trennen (Haussicherung oder den Stromschalter im Sicherungskasten ausschalten).

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, können keine Garantieleistungen geltend gemacht werden.

Fehlermeldungen

Falls eine Störung auftritt, erscheint in der Anzeige eine Fehlermeldung.

Berühren Sie die Taste neben dem Symbol **i**, um Informationen zur Fehlermeldung zu erhalten.

Wenn Sie den Kundendienst rufen, geben Sie bitte die Fehlermeldung und den Gerätetyp an. Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild.

Demo-Modus

Falls in der Stand-by-Anzeige das Symbol ⊘ erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf.

Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten im Menü Grundeinstellungen.

Backofenlampe auswechseln

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

⚠ **Stromschlaggefahr!**

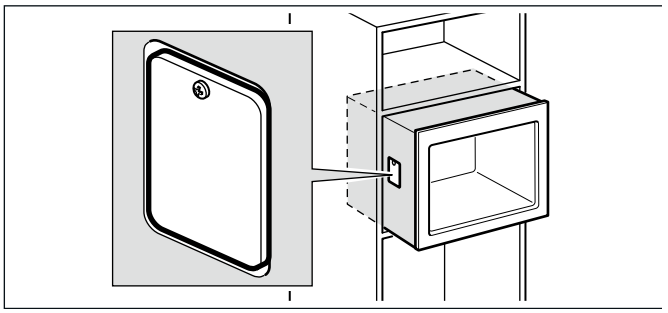
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

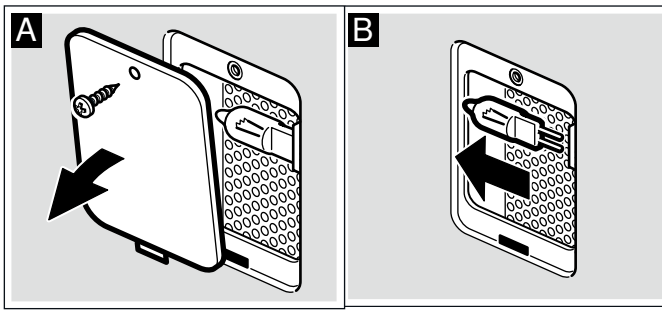
Hinweis: Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

So gehen Sie vor

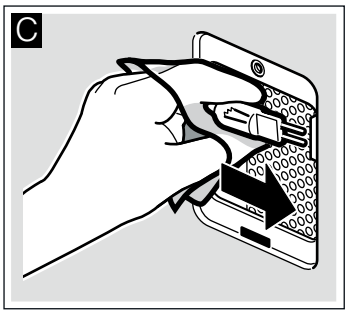
Hinweis: Zum Auswechseln der Garraumlampe müssen Sie das Gerät ausbauen. Montageanleitung beachten.

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 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

Abmessung (H/B/T)	
- Gerät	455 x 590 x 580 mm
- Garraum	244 x 445 x 350 mm

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.

Umweltschonende Entsorgung

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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

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

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Beim Herausziehen des Email-Backbleches kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Email-Backblech 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 Backofenboden 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.

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.	Mehrmals 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.
	1200 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Ente	2000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Mehrmals wenden.
Gans	4500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Alle 20 Minuten wenden. Auslaufflüssigkeit 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	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch wenden.
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren.
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
Butter, antauen	125 g	90 W, 6 - 8 Min.	Verpackung vollständig entfernen.
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	
Brot, ganz	500 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch wenden.
	1000 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
	750 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelantine.
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	

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 zwischen 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.

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

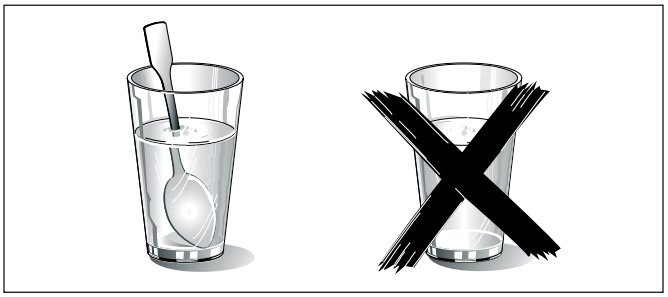
Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

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	600 W, 10 - 15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1000 g	600 W, 20 - 25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 Min.	geschlossenes Geschirr
	1000 g	600 W, 25 - 30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 -15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 20 - 25 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2 - 5 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8 - 10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g	600 W, 8 - 10 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14 - 17 Min.	
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. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



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

Hinweise

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

Speisen erhitzen	**Gewicht**	**Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten**	**Hinweise**
Menü, Tellergericht, Fertiggericht 2-3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	abgedeckt
Getränke	150 ml	1000 W, 1-2 Min.	Löffel ins Glas 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.	

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	600 W, 6 - 10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben.
	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Beilagen, z. B. Kartoffeln, Reis	250 g	600 W, 8 - 10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben, umrühren. Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
	500 g	600 W, 12 - 15 Min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 Min.	
	125 g	600 W, 4 - 6 Min. + 180 W 12 - 15 Min.	
	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..	

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge 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)	Backblech	2	✣	160-170	30-40

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kuchen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Kuchen mit saftigem Belag, z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Backblech	2	✣	150-160	50-60
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2	✣	160-170	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2	✣	170-180	60-70
Pizza	Backblech	2	✣	200-210	25-35
Hefebrot 1 kg**	Backblech	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	Springformoder 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	Backblech	2	✣	150-170	20-35
Baiser	Backblech	2	✣	100	90-120
Makronen	Backblech	2	✣	110	35-45
Blätterteig	Backblech	2	✣	170-180	35-45
Brötchen, z. B. Roggenbrötchen	Backblech	2	✣	180-190	35-45

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 Prüfrost 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. 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, mikrowellengeeignete 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 auf dem Garraumboden.
Roastbeef, rosa	ca. 1000g	180 W, 30-40 Min.	0		180-200	Offenes Geschirr. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch ohne Schwarte, z. B. Nacken	ca. 750 g	360 W, 35-45 Min.	0		170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch mit Schwarte*, z. B. Schulter	ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	0		170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen. Nicht wenden.

Gericht	Menge	Mikrowellen-leistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Hinweise
Schweinelende	ca. 500-600 g	180 W, 35-40 Min.	0		180-190	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten	ca. 750 g	360 W, 30-35 Min.	0		200-210	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen, ganz	ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 Min.	0		230-250	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. 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 auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Entenbrust Entenbrust, 2 Stück	ca. 500 g à 250-300g	180 W, 15-20 Min.	0		3	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Gänsebrust, Gänsekeulen	700-900 g	180 W, 30-40 Min.	0		2	Hohes offenes Geschirr auf dem Garraumboden. 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
Fischkotelett*	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	1+3**		3	1. Seite: ca. 10 - 12
					3	2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz,* z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 300 g	1+3**		2	1. Seite: ca. 10 - 15
					2	2. Seite: ca. 10 - 15
Toastbrot	12 Scheiben	-	3		3	1. Seite: ca. 3 - 5
					3	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 das Backblech 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 Auflaufform 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten, z. B. Nudelauflauf	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten, z. B. Kartoffelgratin	ca. 1100 g	flache Auflaufform	0	600 W	25-35		170-180

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Backblech	2		180-200	40-50
Pommes Frites	Backblech	2		180-200	25-35
Pizza	Rost	2		180-200	10-20
Pizza-Baguette	Rost	2		160-190	15-20
Kroketten	Backblech	2		180-200	25-35
Rösti	Backblech	2		180-200	25-35

Prüfgerichte

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

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

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 7 Min. +90 W, 8-12 Min. oder Programm 2, 500 g	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.	Pyrexformauf 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	Backblech	2		160-170	30-35
Small Cakes*	Backblech	2		160-170	25-30
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		170-180	45-50
Hefeblechkuchen	Backblech	2		150-160	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	Dauer, Minuten
Toast bräunen	Rost	3	3	4-5
Beefburger 12 Stück*	Rost und Backblech	3 1	3	30-35

* Nach ½ der Zeit wenden.

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 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

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt 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 dem Blech verteilen.
Backofen-Pommes frites	Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

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

9000695827 de (920220)

GAGGENAU