

BMP 250/251

Mikrowellen-Backofen

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Tipps zum Energiesparen	6
Gerät kennen lernen	7
Display und Bedienelemente	7
Positionen Funktionswähler	7
Symbole	7
Farben und Darstellung	8
Zusätzliche Informationen i	8
Kühlgebläse	8
Zubehör	9
Vor dem ersten Gebrauch	9
Sprache einstellen	9
Uhrzeit-Format einstellen	10
Uhrzeit einstellen	10
Datumsformat einstellen	10
Datum einstellen	10
Erstinbetriebnahme beenden	10
Backofen aufheizen	10
Zubehör reinigen	10
Gerät aktivieren	11
Standby	11
Gerät aktivieren	11
Mikrowelle	11
Hinweise zum Geschirr	11
Mikrowellen-Leistung	11
Mikrowelle einstellen	12
Backofen	12
Heizart und Temperatur einstellen	12
Schnellaufheizen	13
Sicherheitsabschaltung	13
Flächengrill	13
Flächengrill einstellen	13
Kombinationsbetrieb	14
Kombinationsbetrieb einstellen	14
Folgebetrieb	15
Folgebetrieb einstellen	15
Garzeitende	16
Automatik-Programme	17
Programm einstellen	17
Individuelles Anpassen	17
Hinweise zu Automatik-Programme	18
Programmtabelle	19
Individuelle Rezepte	20
Rezept aufzeichnen	20
Namen eingeben	20
Rezept starten	21
Rezept löschen	21
Timer-Funktionen	21
Timer-Menü aufrufen	21
Kurzzeitwecker	21
Stoppuhr	22
Langzeit-Timer	23
Kindersicherung	23
Kindersicherung aktivieren	23
Kindersicherung deaktivieren	23
Grundeinstellungen	24
Reinigen	26
Reinigungsmittel	26
Störungen – was tun?	27
Stromausfall	28
Demo-Modus	28
Backofenlampe auswechseln	28
Technische Daten	29
Kundendienst	29
Tabellen und Tipps	30
Auftauen	30
Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	31
Speisen erhitzen	32
Speisen garen	33
Tipps zur Mikrowelle	33
Kuchen und Gebäck	34
Tipps zum Backen	35
Braten und Grillen	35
Tipps zum Braten und Grillen	37
Aufläufe, Gratins	37
Tiefkühl-Fertigprodukte	38
Prüfgerichte	38
Acrylamid in Lebensmitteln	39

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

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Explosionsgefahr!

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Tipps zum Energiesparen

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

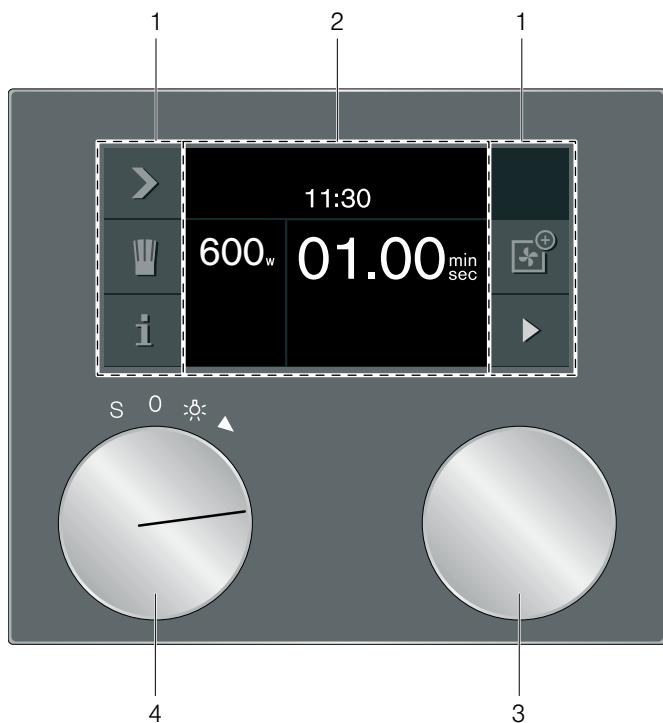
Gerät kennen lernen

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

Display und Bedienelemente

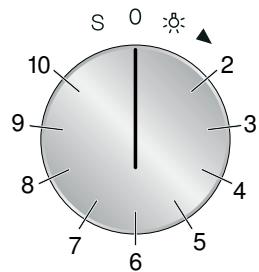
Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen. Je nach Gerätetyp sind geringfügige Abweichungen möglich.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.



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

Positionen Funktionswähler



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

Symbole

Symbol	Funktion
►	Start
■	Stop
■■	Pause/Ende
✗	Abbrechen
ⓧ	Löschen
✓	Bestätigen/Einstellungen speichern
➤	Auswahlpfeil
ⓘ	Zusätzliche Informationen aufrufen
ⓘ	Zusätzliche Tipps aufrufen
cook	Automatik Programme, individuelle Rezepte aufrufen
cook	Einstellungen bearbeiten
🔒	Kindersicherung
⌚	Timer-Menü aufrufen
⌚⌚	Langzeit-Timer aufrufen
rec	Menü aufzeichnen
➤A	Namen eingeben
0w	Mikrowelle, Gericht ruhen lassen
✗	Demo-Modus
^	Aufheizen mit Statusanzeige

»	Schnellaufheizen mit Statusanzeige
☒	Kurzzeitwecker
⌚	Stoppwatch
⚖	Gewicht
💻	Garergebnis
*	Auftauen
⌚	Garen, Kombigaren
Kombinationsbetrieb:	
➕	Backofen aufrufen
➕	Backofen entfernen
➕	Backofen hinzufügen
➕	Mikrowelle aufrufen
➕	Mikrowelle entfernen
➕	Mikrowelle hinzufügen

Farben und Darstellung

Farben

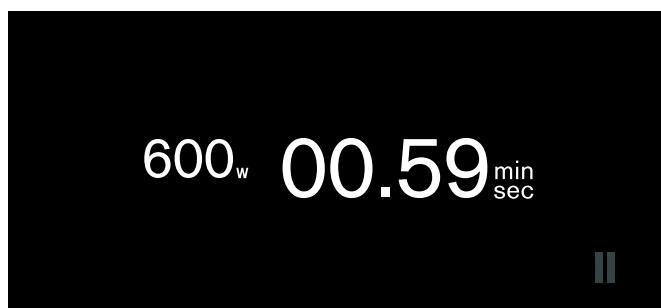
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

orange	Erste Einstellungen
	Hauptfunktionen
blau	Grundeinstellungen
weiß	einstellbare Werte

Darstellung

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

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



Zusätzliche Informationen i

Durch Berühren des Symbols **i** können Sie zusätzliche Informationen aufrufen.

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

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

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

Kühlgebläse

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

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

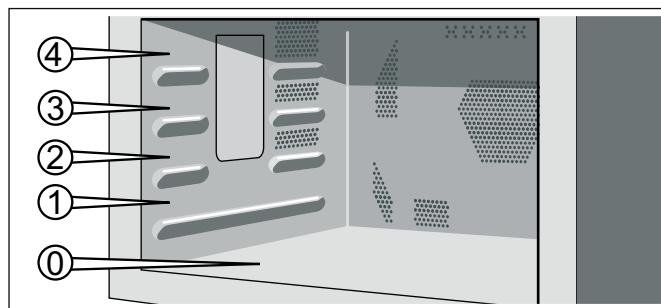
Achtung! Die Lüftungsschlüsse nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

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

Zubehör

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



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



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

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



Glaswanne

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

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



Siedestab/Glasstab

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

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

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

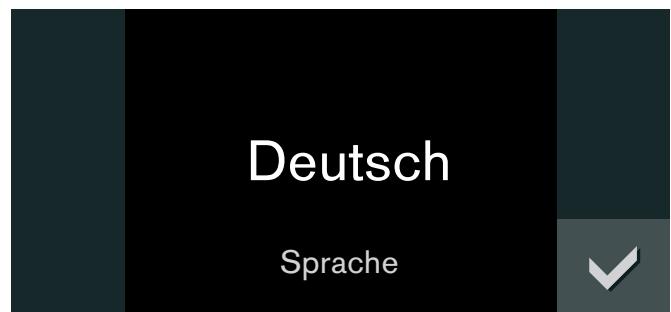
Hinweise

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

Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

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



Uhrzeit-Format einstellen

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

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



Uhrzeit einstellen

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit.

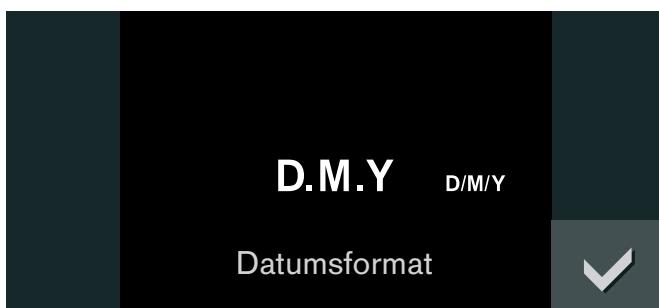
- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- 2 Mit  bestätigen.



Datumsformat einstellen

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

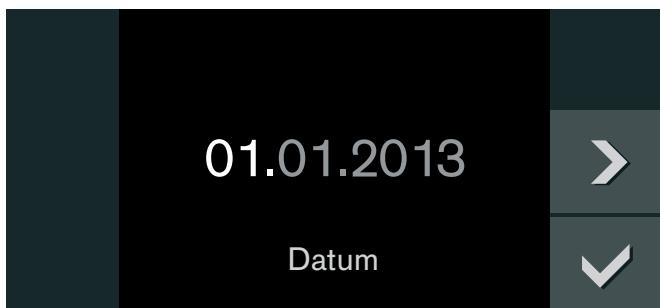
- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit  bestätigen.



Datum einstellen

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

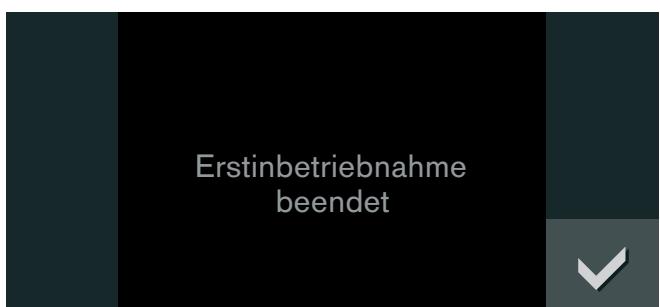
- 1 Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
- 2 Mit Symbol  zur Monatseinstellung wechseln.
- 3 Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
- 4 Mit Symbol  zur Jahreseinstellung wechseln.
- 5 Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
- 6 Mit  bestätigen.



Erstinbetriebnahme beenden

In der Anzeige erscheint "Erstinbetriebnahme beendet".

Mit  bestätigen.



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

Backofen aufheizen

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

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

Zubehör reinigen

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

Gerät aktivieren

Standby

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

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.



Hinweise

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

Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

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

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

Hinweise

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

Mikrowelle

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

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

Hinweise zum Geschirr

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

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

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

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

Mikrowellen-Leistung

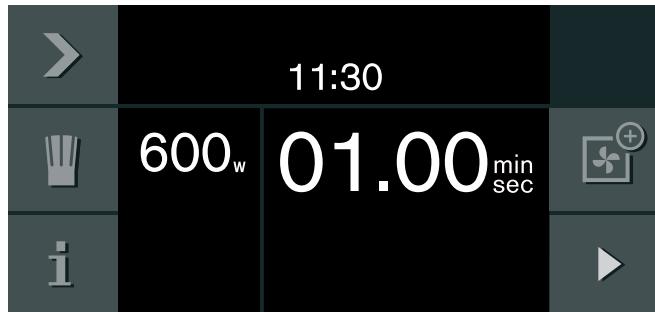
Folgende Leistungen können Sie einstellen:.

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

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

Mikrowelle einstellen

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



Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

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

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

Sie können die Dauer jederzeit mit dem Drehwähler ändern.

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

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

Pause:

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

Ausschalten:

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

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

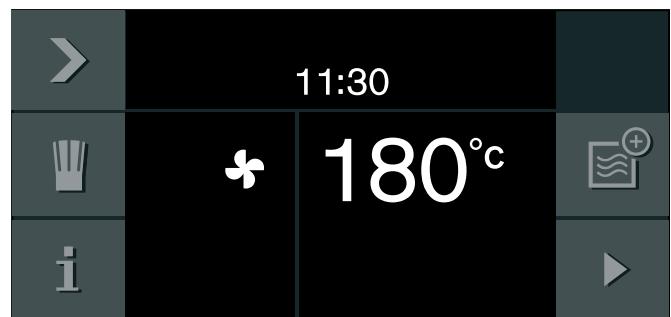
Backofen

Im Backofen-Modus können Sie die folgenden Heizarten einstellen:

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

Heizart und Temperatur einstellen

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



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

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

Bei aktivierter "Schnellaufheizen" Funktion erscheint das Symbol für "Schnellaufheizen" ▶▶.

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

Sie können die Temperatur jederzeit mit dem Drehwähler verändern.

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

Pause:

Mit **II** können Sie den Betrieb anhalten. Mit **►** wird der Betrieb fortgesetzt.

Ausschalten:

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

Aktuelle Temperatur abfragen:

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

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

Schnellaufheizen

Mit der Funktion "Schnellaufheizen" erreicht Ihr Gerät besonders schnell die gewünschte Temperatur.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das "Schnellaufheizen" beendet ist.

Sie müssen die Funktion "Schnellaufheizen" in den Grundeinstellungen aktivieren (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).

Sicherheitsabschaltung

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

Ausnahme:

Eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.

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

Flächengrill

Im Grill-Modus können Sie drei Grillstufen einstellen:

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

## Flächengrill einstellen

1 Mit dem Funktionswähler den Flächengrill einstellen.

In der Anzeige erscheint das Symbol für den Flächengrill **~~~~** und die Grillstufe 3.



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

3 Mit **►** starten.

Sie können die Grillstufe jederzeit mit dem Drehwähler verändern.

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

### Pause:

Mit **II** können Sie den Betrieb anhalten. Mit **►** wird der Betrieb fortgesetzt.

### Ausschalten:

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

## Kombinationsbetrieb

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

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

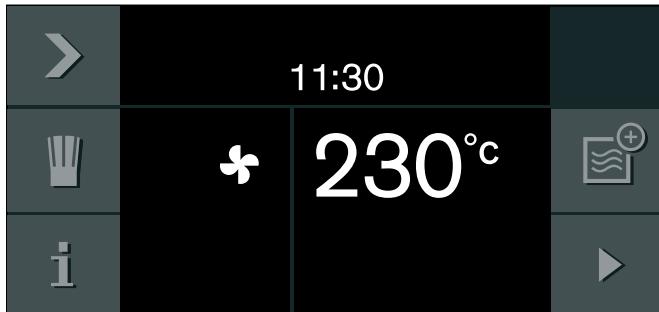
Sie können die gewählte Heizart auch mit dem Folgebetrieb der Mikrowelle kombinieren.

### Kombinationsbetrieb einstellen

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

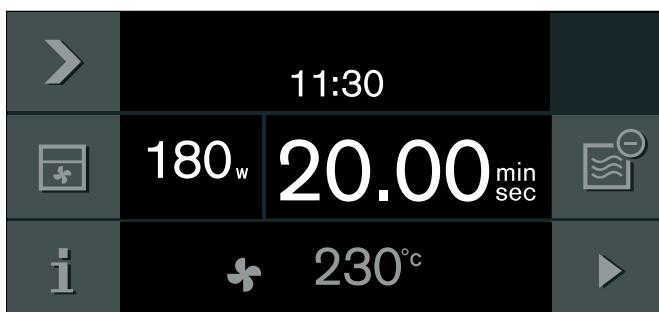
**Hinweis:** Sie können den Kombinationsbetrieb mit einer Backofen-Heizart oder Mikrowellen-Leistung beginnen. Im folgenden Beispiel wird mit einer Backofen-Heizart begonnen.

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



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

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



- 6 Mit  starten.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

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

### Einstellungen ändern

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

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

### Einstellungen löschen

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

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

### Pause:

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

### Ausschalten:

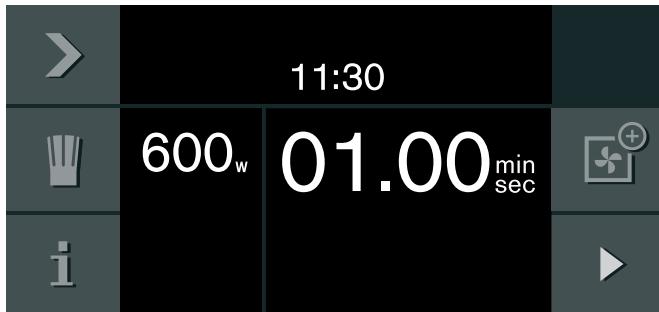
Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

## Folgebetrieb

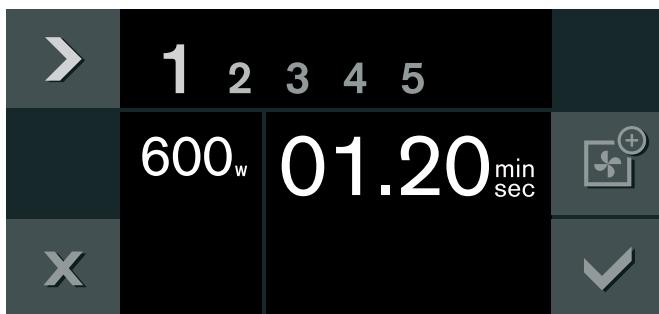
Beim Folgebetrieb können Sie bis zu fünf verschiedene Heizarten und Garzeiten einstellen, die nacheinander ablaufen.

### Folgebetrieb einstellen

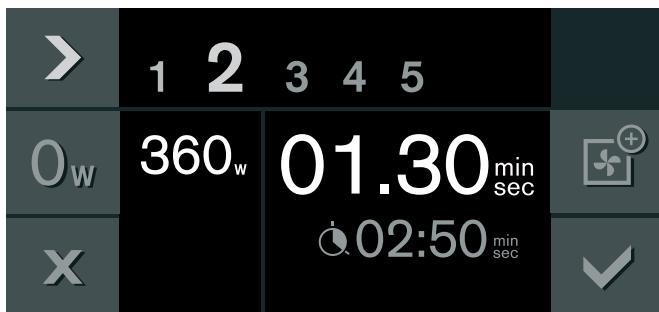
- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder Backofen-Heizart einstellen.



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



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



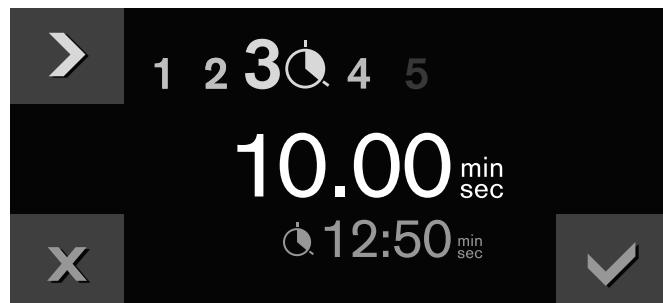
**Hinweis:** Zwischen zwei Mikrowellen-Leistungen können Sie eine Ausgleichszeit festlegen, damit sich die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilen kann. Dazu berühren Sie Symbol 0w und stellen mit dem Drehwähler eine Dauer ein.

- 6 Mit > die dritte Phase auswählen.

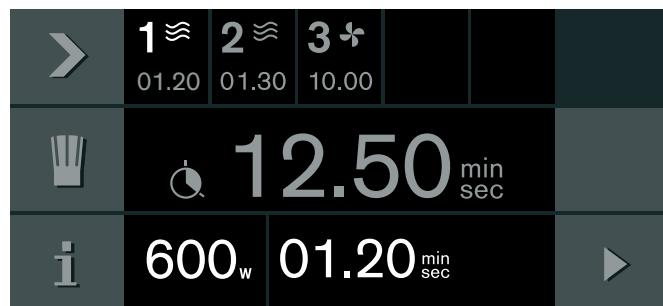
- 7 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder Backofen-Heizart einstellen. Mit dem Drehwähler die Dauer, Temperatur oder Grillstufe einstellen.



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



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



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

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

#### Einstellungen der laufenden Phase ändern:

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

#### Einstellungen löschen:

Symbol X berühren.

#### Pause:

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

## Ausschalten:

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

## Hinweise

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

## Garzeitende

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

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

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

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

## Garzeitende verschieben

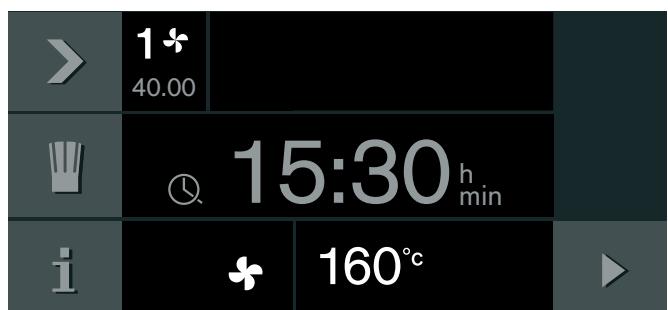
Sie haben Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt.

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



- 3 Mit  bestätigen.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass ein Garzeitende eingestellt wurde. Mit  bestätigen.



- 4 Mit **>** starten.

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

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

### Garzeit ändern:

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

### Garzeitende ändern:

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

### Einstellungen löschen:

Symbol **X** berühren.

### Gesamten Vorgang abbrechen:

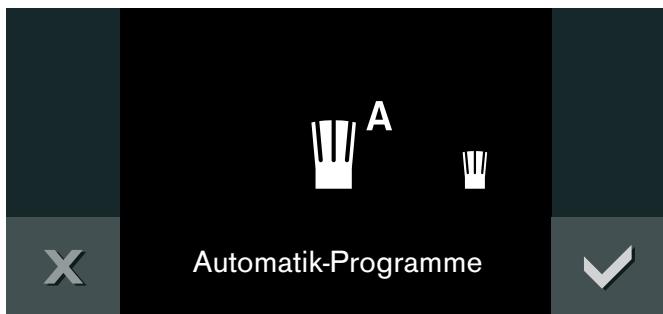
Funktionswähler auf **0** stellen.

## Automatik-Programme

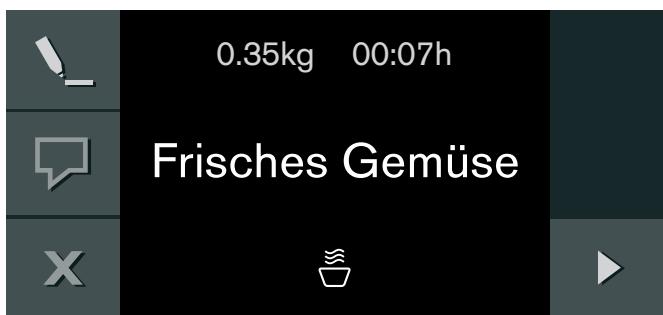
Mit den Automatik-Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Automatik-Programm. Sie können aus 15 Programmen auswählen.

### Programm einstellen

- 1 Mit dem Funktionswähler eine beliebige Betriebsart einstellen.  
**Hinweis:** Der Funktionswähler darf nicht auf **Ø** oder **S** stehen.
- 2 Symbol "Kochmütze"  berühren, die Automatik-Programme werden angezeigt.



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



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

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

#### Ruhezeit:

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

#### Tipps:

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

#### Hinweise:

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

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

#### Pause:

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

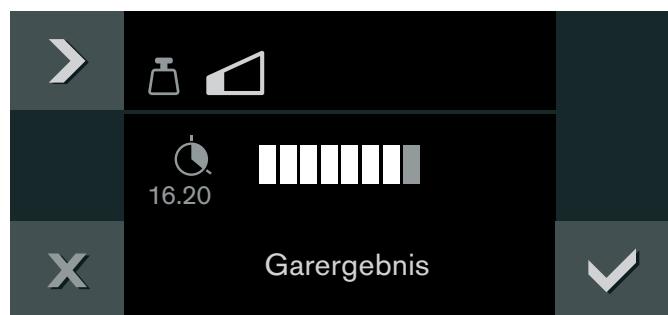
#### Ausschalten:

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

### Individuelles Anpassen

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

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



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

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

## Hinweise zu Automatik-Programme

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Backofen.

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

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

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

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

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

### Auftauen:

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

### Gemüse:

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

### Backofenkartoffeln:

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

### Reis:

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

### Fisch:

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

### Lammkeule:

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

### Geflügel:

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

### Pizza, gefroren:

Vorgebackene, gefrorene Pizza mit dünnem Boden verwenden.

### Ruhezeiten:

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

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

## Programmtabelle

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

* Wendesignal beachten.

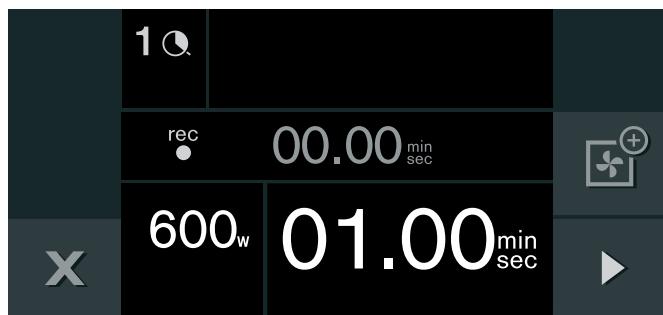
## Individuelle Rezepte

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

### Rezept aufzeichnen

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

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



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

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

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

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

- 8 Mit **✓** Aufzeichnung fortsetzen.  
- oder -  
Mit **X** Aufzeichnung beenden.

### 9 Weitere Phase aufzeichnen:

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

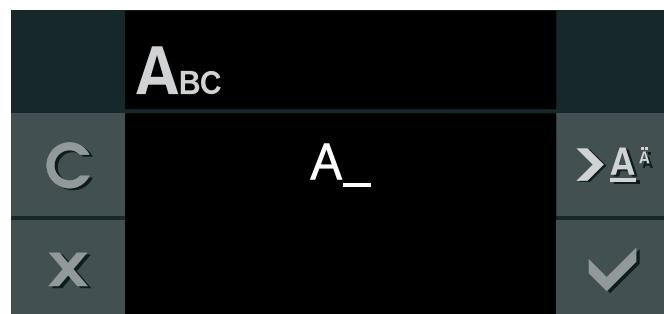
- 10 Hat das Gericht das gewünschte Garergebnis erreicht, zum Beenden des Rezeptes das Symbol **X** berühren.
- 11 Unter "ABC" den Namen eingeben (siehe Kapitel *Name eingeben*).

### Hinweise

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

### Namen eingeben

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



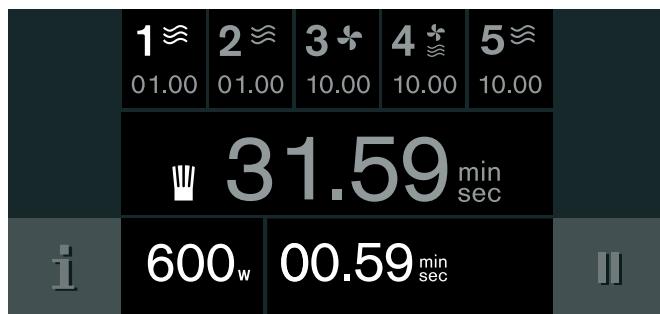
Drehwähler	Buchstaben auswählen Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.
►A ^ü	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
►Ä	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf normale Zeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
C	Buchstaben löschen

- 2 Mit **✓** speichern.  
- oder -  
Mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

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

## Rezept starten

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



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

## Rezept löschen

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

## Timer-Funktionen

Im Timer-Menü stellen Sie ein:

Kurzzeitwecker

Stoppuhr

## Timer-Menü aufrufen

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

Symbol  berühren.



Das Timer-Menü erscheint.

### Hinweise

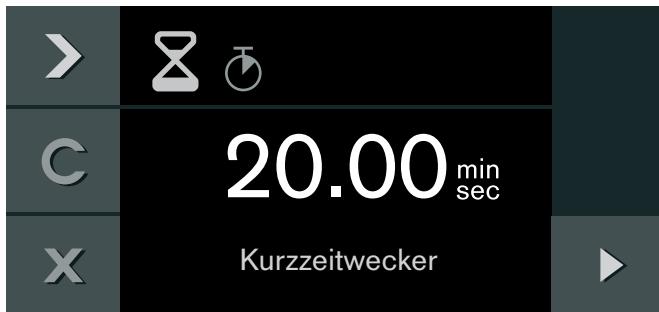
- Wenn Sie den Funktionswähler auf eine Heizart oder Grundeinstellungen **S** drehen, während der Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr läuft, erscheint ein Hinweis in der Anzeige. Bestätigen Sie den Hinweis mit Symbol , unterbrechen Sie den Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr. Das Gerät ist betriebsbereit.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

## Kurzzeitwecker

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

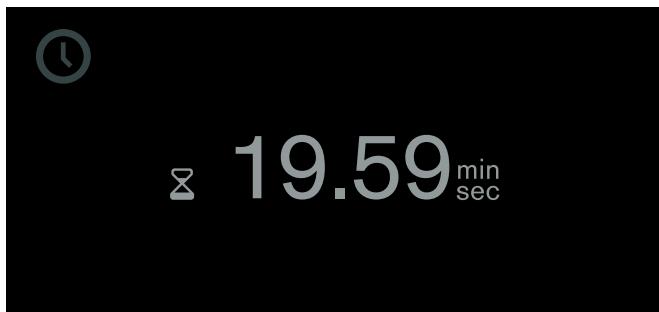
## Kurzzeitwecker einstellen

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



- 3 Mit  starten.

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



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

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

### Kurzzeitwecker anhalten:

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

### Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:

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

## Stoppuhr

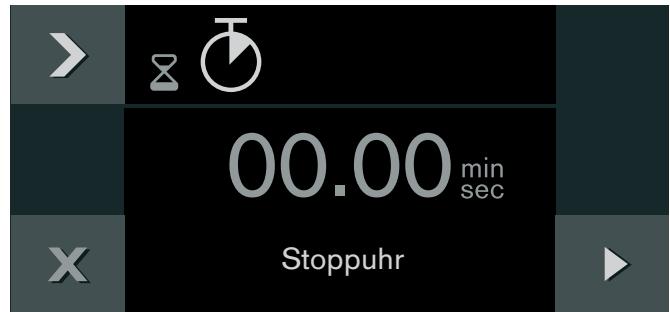
Die Stoppuhr läuft nur, so lange keine andere Funktion eingestellt wird.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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

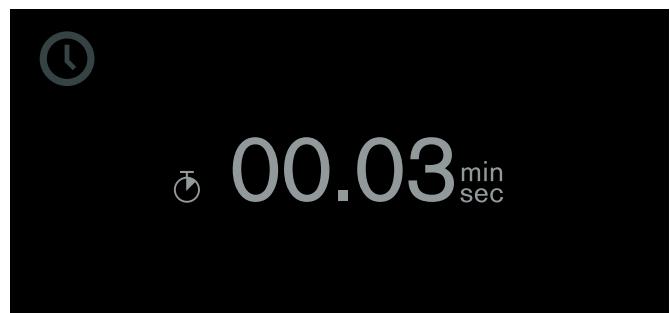
## Stoppuhr starten

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



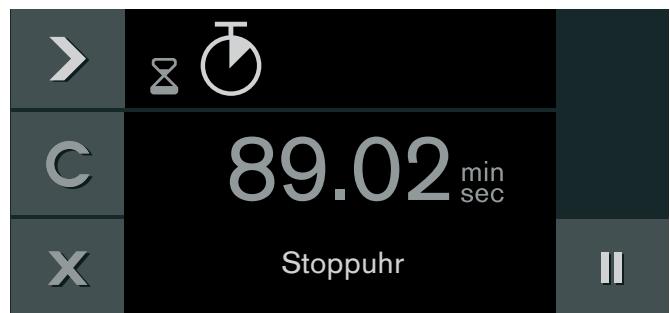
- 3 Mit  starten.

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



## Stoppuhr anhalten und wieder starten

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



Die Zeit stoppt. Das Symbol wechselt wieder zu Start .

- 4 Mit  starten.

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

### Stoppuhr ausschalten:

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

## Langzeit-Timer

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

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

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

### Hinweise

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

### Langzeit-Timer einstellen

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



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

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

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

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

### Ausschalten:

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

## Kindersicherung

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

### Hinweise

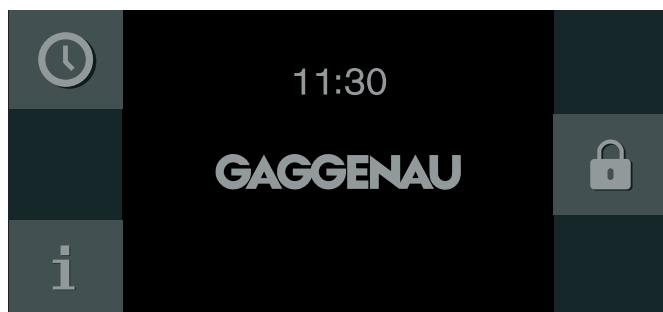
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).
- Kommt es bei aktiverter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

### Kindersicherung aktivieren

#### Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf 0.

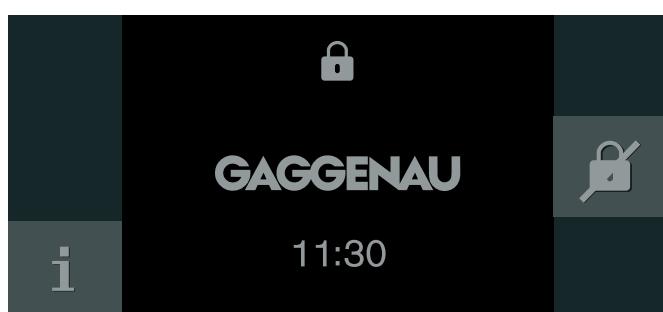
Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



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

### Kindersicherung deaktivieren

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



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

## Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

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

4 **Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.**

- 5 **Mit  speichern oder mit  abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.**
- 6 **Den Funktionswähler auf 0 drehen, um das Grundeinstellungen-Menü zu verlassen.**

Die Änderungen sind gespeichert.

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

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

* Werkseinstellung

## Reinigen

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

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

### **⚠️ Verbrennungsgefahr!**

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

### **⚠️ Stromschlaggefahr!**

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

### **⚠️ Verletzungsgefahr!**

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

## Reinigungsmittel

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

### Verwenden Sie

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Aluminium	Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
Garraum (außer Edelstahl)	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen.
Garraum aus Edelstahl	Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, rauhe Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Stark verschmutzter Garraum aus Edelstahl oder Email	Backofenreiniger-Gel (Bestellnummer 463582 beim Kundendienst oder im Online-Shop). <b>Bitte beachten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Darf nicht auf Dichtungen an Tür und Lampe gelangen!</li><li>Höchstens 12 Stunden einwirken lassen!</li><li>Nicht auf warmen Flächen anwenden!</li><li>Gründlich mit Wasser nachspülen!</li><li>Herstellerangaben beachten.</li></ul>
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 die Rückwand gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.
- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die selbstreinigende Fläche mit einer Scheuerspirale behandeln.
- Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

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

## Störungen – was tun?

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

### ⚠️ Stromschlaggefahr!

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

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

## Stromausfall

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

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

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

## Demo-Modus

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

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

## Backofenlampe auswechseln

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

### **Stromschlaggefahr!**

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

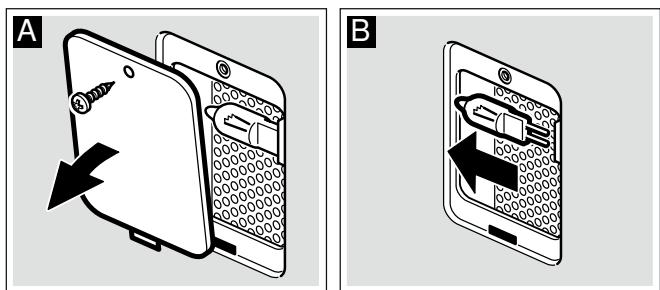
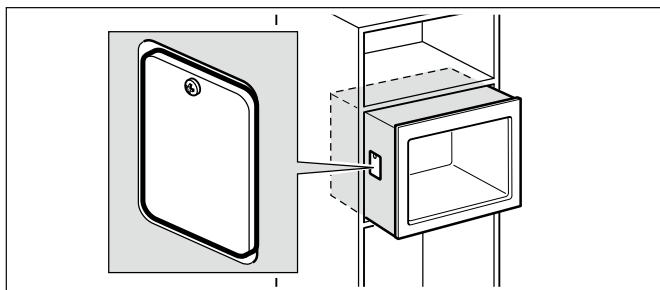
**Hinweis:** Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

### So gehen Sie vor

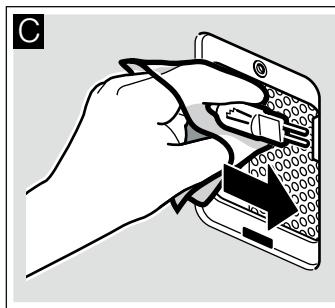
**Hinweis:** Zum Auswechseln der Garraumlampe müssen Sie das Gerät ausbauen. Montageanleitung beachten.

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

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



- 5 Die neue Halogenlampe einsetzen (Bild C)



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

## Glasabdeckung auswechseln

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

## Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50/60 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	3100 W
Mikrowellen-Leistung	1000 W (IEC 60705)
Max. Grill Ausgangsleistung	2000 W
Heißluft Ausgangsleistung	1950 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	16 A

### Abmessung (H/B/T)

- Gerät	455 x 590 x 559 mm
- Garraum	236 x 445 x 348 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.

## Kundendienst

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

### Kundendienst ☎

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

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

CH 0848 840 040

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

## Tabellen und Tipps

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

### Hinweise

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

### Verbrühungsgefahr!

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

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

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

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

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-Solo-Betrieb gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

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

### Auftauen

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

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

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

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

**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fisch	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Filet, Fischkotelett, Scheiben			
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
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	und aufgetaute Teile voneinander trennen.
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.
	750 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
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 und 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 Temperaturausgleich ruhen.

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

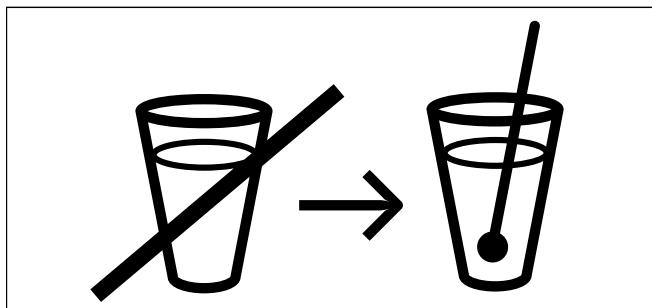
**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 Min.	abgedeckt
Suppen	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	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. Beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Siedestab/Löffel in das Gefäß geben. So vermeiden Sie Siedeverzug.



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

### Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im 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.

**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

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

## Speisen garen

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

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

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

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

**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

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

## Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete 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 gleichmäßige 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-/ Kas-tenform	1	✿	160-170	60-80
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen		1		150-160	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1	✿	160-170	35-45
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	1	✿	160-170	35-45
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1	✿	170-180	45-50
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Glaswanne	2	✿	160-170	35-50
Kuchen mit saftigem Belag, z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Glaswanne	2	✿	155-165	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	Glaswanne	2	✿	160-170	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Glaswanne	2	✿	170-180	60-70
Pizza	Glaswanne	2	✿	200-210	30-40
Hefebrot 1 kg**	Glaswanne	2	✿	180-190	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kuchen	Geschirr	Höhe	Mikrowellen- Leistung, Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Nusskuchen	Springform	1	90 W	30-35	✿	170-180
Obst- oder Quarktorte aus Mürbteig*	Springform	2	360 W	40-50	✿	150-160
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Napfform oder Springform	1	90 W	30-45	✿	170-190
Pikante Kuchen, z. B. Quiche/Zwiebelkuchen	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	Glaswanne	2	✿	150-170	20-35
Baiser	Glaswanne	2	✿	110	90-120
Makronen	Glaswanne	2	✿	110	35-45
Blätterteig	Glaswanne	2	✿	180-200	35-45
Brötchen, z. B. Roggenbrötchen	Glaswanne	2	✿	180-200	25-45

## Tipps zum Backen

<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 trüpfeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
<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 Semmelbröseln 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>Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.</b>	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.
<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 oder verwenden Sie die Glaswanne als Stellfläche. Die Backdauer verlängert sich dann.

## Braten und Grillen

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

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

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

**Geschirr:** Sie können jedes hitzebeständige, 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.
Roastbeef, rosa	ca. 1000g	180 W, 30-40 Min.	0	☰	180-200	Offenes Geschirr. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Schweinefleisch ohne Schwarte, z. B. Nacken	ca. 750 g	360 W, 35-45 Min.	0	☰	170-180	Offenes Geschirr.
Schweinefleisch mit Schwarte*, z. B. Schulter	ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	0	☰	170-180	Offenes Geschirr. Nicht wenden.
Schweinelende	ca. 500-600 g	180 W, 35-40 Min.	0	☰	180-190	Offenes Geschirr.
Hackbraten	ca. 750 g	360 W, 30-35 Min.	0	✖	200-210	Offenes Geschirr.
Hähnchen, ganz	ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 Min.	0	☰	230-250	Geschlossenes Geschirr. Mit der Brustseite nach oben legen. Nicht wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	360 W, 20-30 Min.	0	☰	230-250	Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Ente	ca. 1500-1700 g	180 W, 70-80 Min.	0	☰	220-240	Geschlossenes Geschirr. Nicht wenden.
Entenbrust	ca. 500 g	180 W, 15-20 Min.	0	~~~~	3	Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust, 2 Stück	à 250-300g					
Gänsebrust, Gänsekeulen	700-900 g	180 W, 30-40 Min.	0	~~~~	2	Hohes offenes Geschirr. Nicht wenden.
Fisch, überbacken	ca. 500 g	600 W, 10-15 Min.	0	~~~~	3	Offenes Geschirr. Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.

* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

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

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

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

*** Toastbrotscheiben vortoasten

Gericht	Menge	Gewicht	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
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 die Glaswanne auf Höhe 1 ein.

*** Toastbrotscheiben vortoasten

## Tipps zum Braten und Grillen

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

## Aufläufe, Gratins

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

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

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

## Tiefkühl-Fertigprodukte

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*	Glaswanne	2	↖	200-220	40-50
Pommes Frites	Glaswanne	2	↖↖	210-230	20-30
Pizza	Rost	2	↖↖	180-200	10-20
Pizza-Baguette	Rost	2	↖↖	160-190	15-20
Kroketten	Glaswanne	2	↖↖	200-220	20-30
Rösti	Glaswanne	2	↖↖	200-220	20-30

* Backofen 5 Minuten vorheizen.

## Prüfgerichte

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

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

### Auftauen mit Mikrowelle

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

### Garen mit Mikrowelle

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

### Garen mit Mikrowelle kombiniert

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

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

## Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

* Backofen 5 Minuten vorheizen.

## Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

* Nach 1/2 der Zeit wenden.

## Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

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

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

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000809482 de (02 921220)