

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellen-Kompaktbackofens nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Gebrauchsanleitung

EMWK 9700.0E

de

9000 489 965

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Vor dem Einbau	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5
Hinweise zur Mikrowelle	7
Ursachen für Schäden	10
Ihr neues Gerät	11
Bedienfeld	11
Tasten und Anzeige	12
Temperaturwähler	13
Funktionswähler	13
Garraum	14
Zubehör	14
Vor dem ersten Benutzen	16
Uhrzeit einstellen	16
Backofen aufheizen	16
Zubehör reinigen	16
Backofen einstellen	17
Heizart und Temperatur	17
Die Mikrowelle	18
Hinweise zum Geschirr	18
Mikrowellen-Leistungen	19
Mikrowelle einstellen	19
Mikrowellenkombi-Betrieb	20
Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen	21
1,2,3-Folgebetrieb	22
Folgebetrieb einstellen	22

Inhaltsverzeichnis

Programmautomatik	23
Einstellen	23
Auftauen und Garen mit der Programmautomatik .	25
Zeitfunktionen einstellen	30
Wecker	30
Dauer	31
Endezeit	33
Uhrzeit	35
Kindersicherung	36
Grundeinstellungen ändern	36
Automatische Abschaltung	38
Pflege und Reinigung	38
Reinigungsmittel	39
Reinigung der Glasscheiben	41
Reinigung der Glasabdeckung	44
Eine Störung, was tun?	46
Störungstabelle	46
Backofenlampe auswechseln	48
Türdichtung auswechseln	49
Kundendienst	50
Energie- und Umwelttipps	51
Energiesparen	51
Umweltgerecht entsorgen	51

Inhaltsverzeichnis

Für Sie in unserem Kochstudio getestet	52
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	52
Tipps zur Mikrowelle	59
Kuchen und Gebäck	59
Tipps zum Backen	62
Braten und Grillen	64
Tipps zum Braten und Grillen	71
Aufläufe, Gratins, Toasts	72
Fertigprodukte	73
Prüfgerichte	75
Acrylamid in Lebensmitteln	77

Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Garraumtür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

Heißes Zubehör

Verbrennungsgefahr!

Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.

Durchrostete Oberflächen

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes mit der Zeit durchrosten. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!

Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.

Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!

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.

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!
Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen.
Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem
Topflappen aus dem Garraum.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!
Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit
einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden
und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach
den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

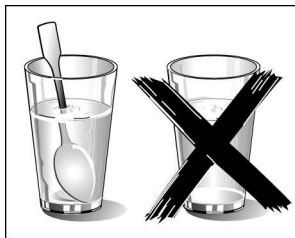
Verpackungen

Brandgefahr!
Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.
Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier
oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt
erwärmen.

Verbrennungsgefahr!
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die
Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben
auf der Verpackung.

Getränke

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



Explosionsgefahr!
Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

Babynahrung

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

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!
Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.
Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an.

Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!
Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

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

Speiseöl

Brandgefahr!
Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

Backblech, Alufolie oder Geschirr auf dem Garraumboden

Kein Backblech oder Geschirr auf den Garraumboden stellen. Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen.

Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Aluminiumschalen

Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.

Feuchte Lebensmittel

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.

Obstsft

Die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsft, der von der Universalpfanne tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

Auskühlen mit offener Gerätetür

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Dichtung

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.

Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel

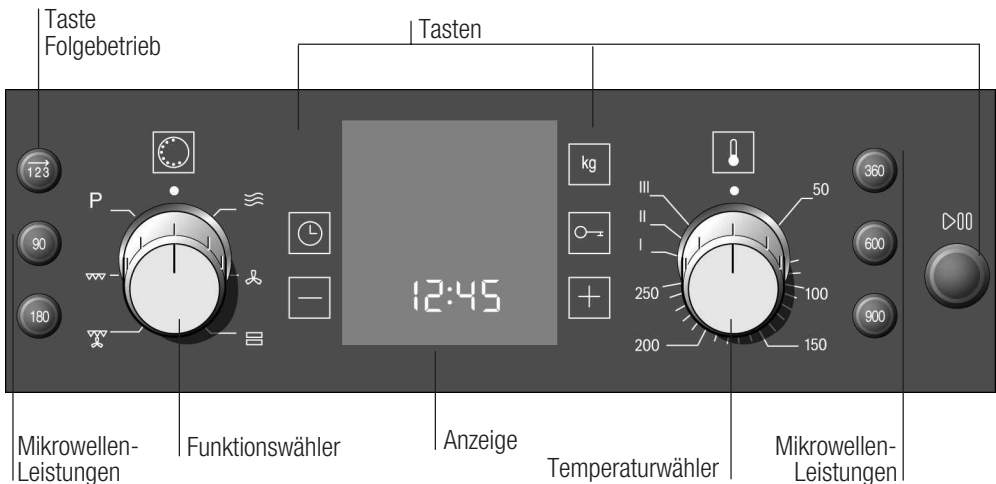
Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrtest (*siehe Hinweise zum Geschirr*).

Ihr neues Gerät

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

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.









Tasten


Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie müssen nicht fest drücken. Berühren Sie nur das jeweilige Symbol.

Ausnahme: Die Taste Folgebetrieb und die Tasten für die Mikrowellen-Leistungen sind normale Drucktasten.

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.


Taste	Verwendung
 123	Folgebetrieb anwählen
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen
kg Kilogramm	Kilogramm bei den Programmen wählen.
 Zeitfunktionen	Wecker  , Dauer  , Endezeit  und Uhrzeit  auswählen.
 Kindersicherung	Bedienfeld sperren und entsperren.
- Minus	Einstellwerte verringern.
+ Plus	Einstellwerte erhöhen.
 Start/Pause	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen

Welche Zeitfunktion in der Anzeige im Vordergrund steht, sehen Sie an den Klammern [] um das entsprechende Symbol. Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol  nur, wenn Sie ändern.

Temperaturwähler




Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung	Bedeutung
● Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-250 Temperaturbereich	Die Temperatur im Backofen in °C.
I, II, III Grillstufen	Die Grillstufen für den Grill ☞. I = Stufe 1, schwach II = Stufe 2, mittel III = Stufe 3, stark

Bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet in der Anzeige das Symbol . Beim Grillen leuchtet das Symbol nicht.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
● Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
≡ Mikrowellenbetrieb	Zum Einstellen der Mikrowellen-Leistungen.
 Heißluft	Zum Backen von Rührkuchen in Formen auf einer Ebene.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen).
 Umluftgrillen	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
☞ Grill	Für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen).
P Programme	5 Auftauprogramme 15 Garprogramme Heizart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt.

Garraum

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

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


Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

Hinweise:

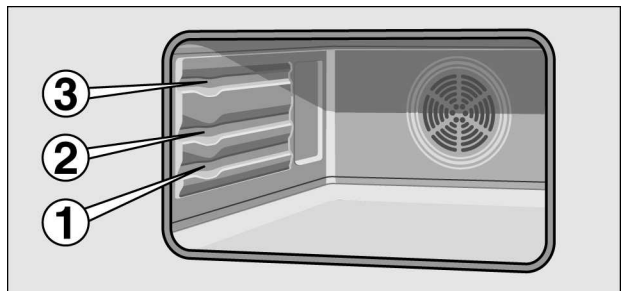
Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.

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.

Die Lampe im Garraum schaltet sich erst nach dem Drücken der Taste  ein.

Zubehör

Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

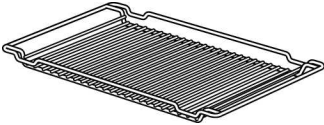
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.



Universalpfanne

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

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  verwendet werden.

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen
Artikel-Nr. 311134

Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.

Backofen-Grillreiniger-Gel
Artikel-Nr. 463582

Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.

Microfasertuch mit Wabenstruktur
Artikel-Nr. 460770

Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z.B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Türsicherung
Artikel-Nr. 612594

Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

Vor dem ersten Benutzen

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

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol \oplus und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste \oplus drücken.
In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.
2. Mit Taste $+$ oder $-$ die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze \equiv mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze \equiv einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
3. Taste \triangleright drücken.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

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

Backofen einstellen

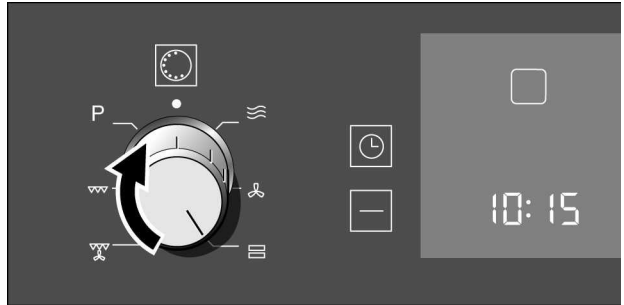
Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

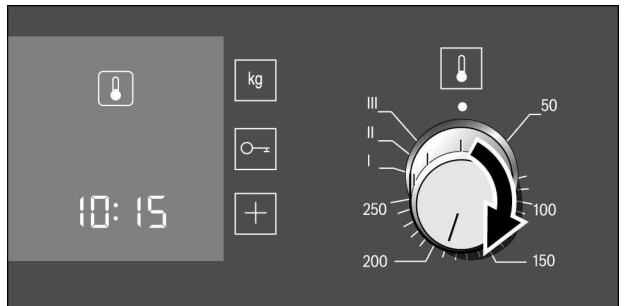
Heizart und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste ▷|| drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis

Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

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

Geschirrtest

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

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

Mikrowellen- Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

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
900 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.


Hinweis

Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

Mikrowelle einstellen


Beispiel: Mikrowellen-Leistung 600 W, Dauer 17 Minuten.

1. Den Funktionswähler auf \approx stellen.


2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Leistung 600 W leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste **+** oder **-** Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen und wieder starten.

Betrieb abbrechen

Taste  4 Sekunden lang gedrückt halten oder den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweise

Wenn Sie den Funktionswähler auf \approx stellen, leuchtet immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.


Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Mikrowellenkombi-Betrieb


Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. So können Sie z.B. Hackbraten zubereiten. Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, wird der Hackbraten schneller fertig.


Geeignete Heizarten

Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten.
Ausnahme: 900 Watt.

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Umluftgrill
-  Grill

Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen


Beispiel: Mikrowelle 360 W, 17 Minuten und Heißluft  190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart und dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Eine Vorschlagsdauer erscheint.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.


Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut  drücken, der Betrieb läuft weiter.


Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen. Taste  drücken.

Betrieb abbrechen

Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, oder den Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung zurück drehen.

1,2,3-Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten hintereinander einstellen und dann starten.

Geschirr

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

Stellen Sie für jeden Folgebetrieb eine Dauer ein.

1. Funktionswähler auf \approx stellen.
2. Taste $\vec{123}$ drücken.
Die $\vec{1}$ für den ersten Folgebetrieb erscheint in der Anzeige.
3. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
4. Taste $\vec{123}$ drücken.
Die $\vec{2}$ für den zweiten Folgebetrieb erscheint.
5. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
6. Taste $\vec{123}$ drücken.
Die $\vec{3}$ für den dritten Folgebetrieb erscheint.
7. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
8. Taste $\triangleright|||$ drücken.

Der Betrieb startet. Der erste Schritt des Folgebetriebs erscheint in der Anzeige. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste \ominus löschen.

Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Taste $\vec{123}$ so oft drücken, bis die Nummer für den Folgebetrieb erscheint. Die Einstellung ändern.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür erneut $\triangleright|||$ drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten	Taste ▷00 kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut ▷00 drücken, der Betrieb läuft weiter.
Betrieb abbrechen	Taste ▷00 ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten oder den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
Dauer abfragen	Taste ⌚ einmal drücken.

Hinweis

Sie können auch eine Heizart mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst die Heizart ein.

Programmautomatik

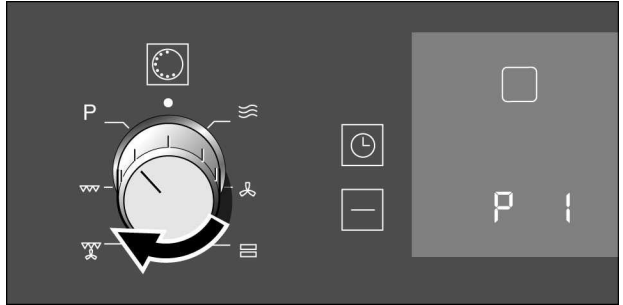
Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 20 Programmen auswählen.

Einstellen

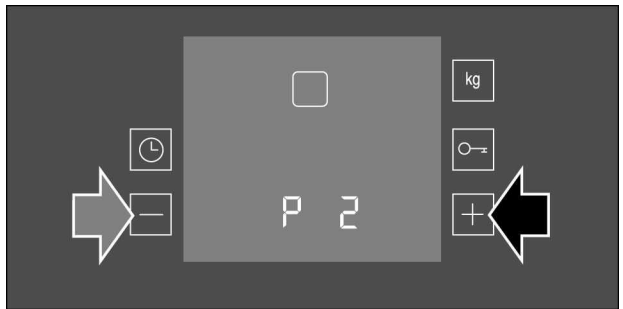
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein. Der Temperaturwähler muss auf der Nullstellung sein.

Beispiel im Bild: Hefekuchen (Programm 2) mit 1 Kilogramm Gewicht.

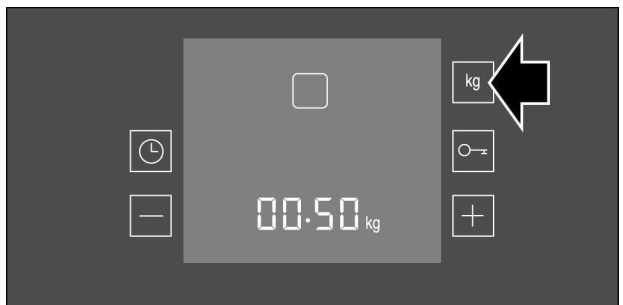
1. Den Funktionswähler auf Programmautomatik P stellen.
In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.



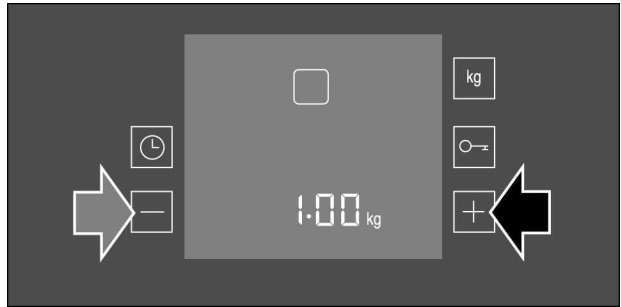
2. Mit Taste + oder - die Programmnummer wählen.



3. Taste kg drücken.
In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.



4. Mit Taste + oder – das Gewicht einstellen.



5. Taste ▷||| drücken.

Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab und das Symbol ⏸ steht in Klammern.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00.

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ⏸ löschen.

Programm ändern

Nach dem Start kann die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Programm abbrechen

Taste ▷||| ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer und Endezeit ändern

Bei der Programmautomatik können Sie Dauer und Endezeit nicht ändern.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

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

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

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.

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

Das Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ einfrieren und lagern.

Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller.

Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Garraumwände nicht berührt.

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

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.

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

Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden.

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

Bei ganzem Fisch die Schwanzflosse mit Alufolie, bei Fischfilet die Randbereiche und bei Fischkotelett die abstehenden Enden abdecken.

Progr.-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen				
1	Brot im Ganzen***	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
2	Kuchen, trocken*	Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
3	Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
4	Geflügel im Ganzen**	Hähnchen, Ente	0,70 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
5	Fisch im Ganzen**	Forelle, Dorsch, Kabeljau	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach ca. der Hälfte der Zeit

** Signal zum Wenden nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit

*** Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit

Garen

Gemüse

frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden.
2 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse zugeben.

gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes,
nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit
Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser
pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein
Wasser zugeben.

Lassen Sie das Gemüse nach Programmende noch
ca. 5 Minuten ruhen.

Kartoffeln

Salzkartoffeln: Schneiden Sie diese in gleich große
Stücke. Pro 100 g Kartoffeln zwei Esslöffel Wasser
und etwas Salz zugeben.

Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmende noch
ca. 5 Minuten ruhen. Gießen Sie das entstandene
Wasser vorher ab.

Reis

Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis.

Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das
Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.

Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum
Reis geben.

Lassen Sie das Getreide nach Programmende noch ca. 5 - 10 Minuten ruhen.

Fisch

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

Progr.-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Garen				
6	Gemüse, frisch*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
7	Gemüse, gefroren*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
8	Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende, oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
9	Reis, Langkornreis*		0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
10	frisches Fischfilet dünsten	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Kombigaren

Pizza

Vorgebackene, gefrorene Pizza verwenden.

Geflügel

Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr.

Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in das Geschirr.

Putenbrust ohne Haut garen. Geben Sie 100-150 ml Flüssigkeit zur Putenbrust. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Lassen Sie die Putenbrust nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Fleisch

Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.

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

Geben Sie zum Hackbraten 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Lassen Sie den Braten nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.


Progr.-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Kombi-Garen				
11	Pizza, tiefgekühlt	Pizza mit dünnem Boden, vorgebacken	0,30 - 0,50	Universalpfanne Höhe 1
12	Lasagne Bolognese, tiefgekühlt		0,40 - 1,00	offenes Geschirr Rost, Höhe 1
13	Hähnchen, frisch***	Hähnchen im Ganzen	0,80 - 1,80	Hohes geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
14	Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 - 1,20	Hohes geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
15	Putenbrust, frisch*	Putenbrust ohne Haut	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
16	Rinderschmorbraten, frisch**		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
17	Roastbeef, frisch*	5-6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	offenes Geschirr Rost, Höhe 1
18	Schweinebraten, frisch***	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
19	Lammkeule, frisch*	Lammkeule ohne Knochen	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
20	Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach ca. der Hälfte der Zeit

** Signal zum Wenden nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit

*** Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit



Zeitfunktionen einstellen


Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Die Klammern [] zeigen Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden.

Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste **+** oder **-** ändern, wenn das Zeitsymbol in Klammern steht.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Garraum. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste  einmal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um .
2. Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit einstellen.
Vorschlagswert Taste **+** = 10 Minuten
Vorschlagswert Taste **-** = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 00:00. Mit Taste  den Wecker ausschalten.


Weckerzeit ändern






Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste **-** die Weckerzeit zurückstellen bis auf 00:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen



Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Der Wecker läuft im Vordergrund. Das Symbol  steht in Klammern und die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

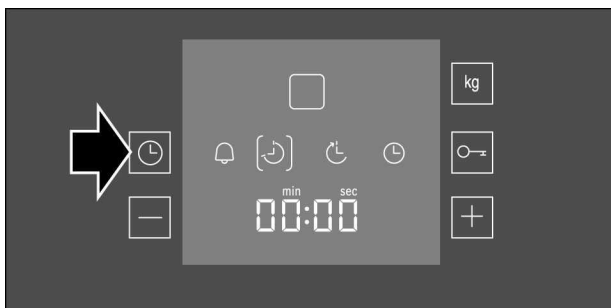
Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Dauer

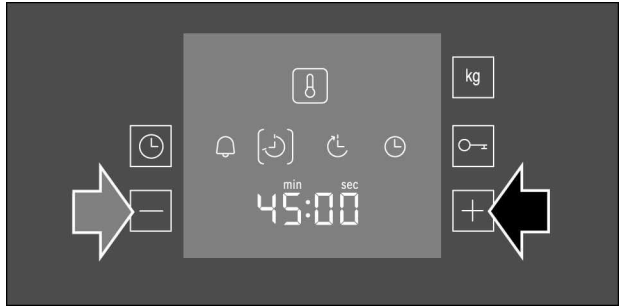
Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.
In der Anzeige steht 00:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um .



4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
 Vorschlagswert Taste **+** = 30 Minuten
 Vorschlagswert Taste **-** = 10 Minuten



5. Taste **▷||** drücken.
 Die Dauer läuft sichtbar In der Anzeige ab und das Symbol **[.▷]** leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00.

Taste **⌚** dreimal drücken. Mit Taste **+** oder **-** können Sie erneut eine Dauer einstellen.

Oder Taste **⌚** einmal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste **⌚**.

Dauer löschen






Mit Taste **-** die Dauer bis auf 00:00 zurückstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht.

Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste **⌚**.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.



Endezeit

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig.

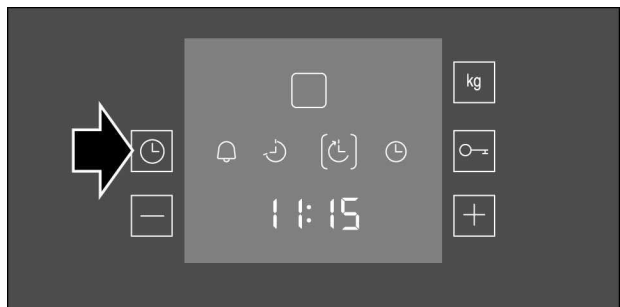
Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

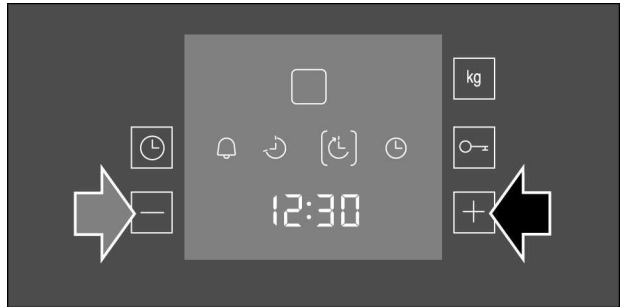
Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofenbetrieb soll um 12:30 enden.

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.
4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
5. Taste  drücken.

Die Klammern stehen um . Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.



6. Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit auf später verschieben.



7. Taste **▷||** drücken.

Der Backofen schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist, und das Symbol **▷||** steht in Klammern. Symbol **▷||** und **▷||** erlöschen.

Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol **▷||** steht in Klammern. Das Symbol **▷||** erlischt.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00.

Taste **▷||** dreimal drücken. Mit Taste **+** oder **-** können Sie erneut eine Dauer einstellen.

Oder Taste **▷||** einmal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Endezeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste **▷||** zweimal.






Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Endezeit löschen


Mit Taste **-** die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Backofen startet. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste **▷||** zweimal.


Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit



Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige das Symbol  und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.
2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste  viermal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um .
2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung


Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Es darf keine Dauer eingestellt sein und der Funktionswähler steht in der Nullstellung.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol .
Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erlischt das Symbol .
Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.


Kindersicherung bei der Programmautomatik

Wenn die Programmautomatik eingestellt ist, funktioniert die Kindersicherung nicht.

Grundeinstellungen ändern






Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Grundeinstellung	Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c0 Helligkeit der Display-Beleuchtung	–	Nacht	Mittel*	Tag
c1 Signal Dauer Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist	–	ca. 10 Sek.	ca. 2 Min.*	ca. 5 Min.

Grundeinstellung	Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c2 Uhrzeitanzeige Darstellung der Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist	nur bei Betrieb	immer*	–	–
c3 Betrieb fortsetzen Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird Weiter nach Tür schließen: aus *mit  Betrieb fortsetzen	aus*	automatisch	–	–
c4 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	–	ca. 2 Sek.	ca. 5 Sek.*	ca. 10 Sek.
c5 Betriebsspannung	220-230 V*	230-240 V	–	–
c6 Werkseinstellungen wiederherstellen Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen	nein*	ja	–	–

* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die aktuelle Grundeinstellung zur Signaldauer, z. B.  für die Auswahl 2.
2. Mit Taste **+** oder **–** die Grundeinstellung ändern.
3. Mit Taste  bestätigen.
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste  alle Ebenen durchgehen und mit Taste **+** oder **–** ändern.
4. Zum Schluss Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen an Ihrem Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die automatische Abschaltung aktiv. Der Backofen hört auf zu heizen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Automatische Abschaltung wird aktiv

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint F8. Der Backofen hört auf zu heizen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Automatische Abschaltung aufheben

Damit die automatische Abschaltung nicht unerwünscht aktiv wird, stellen Sie eine Dauer ein. Der Backofen heizt, bis die Dauer abgelaufen ist.

Pflege und Reinigung

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



Kurzschlussgefahr!
Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger.



Verbrennungsgefahr!
Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

Hinweise

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

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

Reinigungsmittel

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

- keine scharfen oder scheuernden 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,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich

Reinigungsmittel

Gerätefront

Heiße Spüllauge:
Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.

Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
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.
Backofen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	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.

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.

Wichtige Hinweise

Nie die selbstreinigende Fläche mit Backofenreiniger behandeln.
Wenn versehentlich Backofenreiniger auf Rückwand gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.

Nie die selbstreinigende Fläche mit einer Scheuerspirale behandeln.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

Reinigung der Glasscheiben

Zum Reinigen können Sie die Glasscheiben an der Backofentür abnehmen.

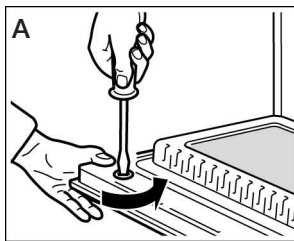


Verbrennungsgefahr!

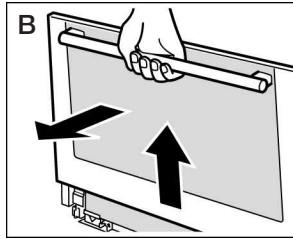
Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

Ausbau

1. Backofentür öffnen.
2. Die zwei Schrauben an der Tür mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) lösen. Dabei die Türscheibe mit einer Hand festhalten. (Bild A)



3. Tür schräg stellen und die Scheibe mit dem Türgriff nach oben herausziehen. (Bild B)



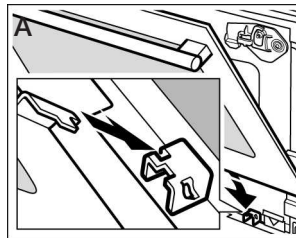
4. Tür schließen.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

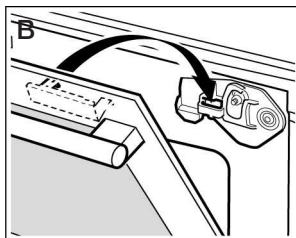
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet.

Einbau

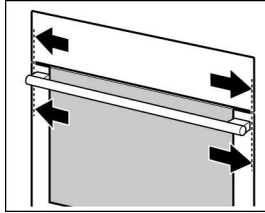
1. Die Türscheibe mit beiden Händen in die Führung einsetzen. (Bild A)



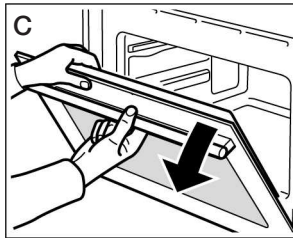
2. Die Türscheibe nach unten drücken etwas anheben und oben einhängen. (Bild B)



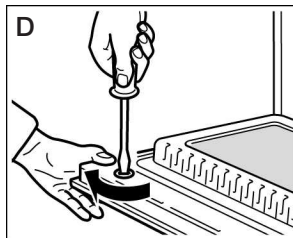
Achten Sie darauf, dass die Türscheibe bündig mit dem Bediefeld sitzt.



3. Tür ganz öffnen, dabei die Scheiben mit einer Hand festhalten. (Bild C)



4. Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) handfest zudrehen, Tür schließen. (Bild D)



Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

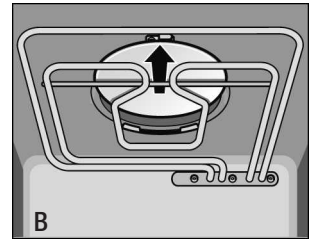
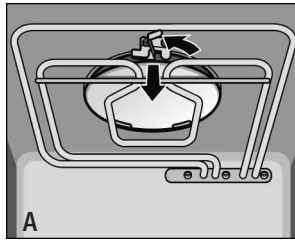
Reinigung der Glasabdeckung

Ausbau

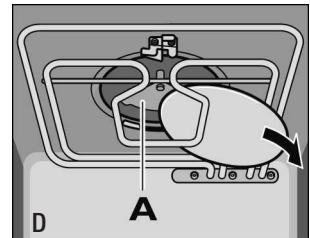
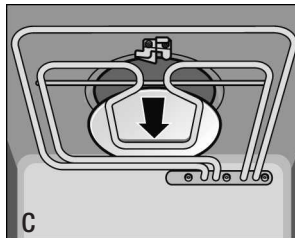
Zum Reinigen können Sie die Glasabdeckung an der Backofendecke herausnehmen.

Achtung! Der Backofen muss kalt sein.

1. Geschirrtuch in den Backofen legen.
2. Die Klammer an der Backofendecke nach vorn ziehen. (Bild A)
Die Glasabdeckung vorn mit dem Daumen der anderen Hand nach unten drücken.
Die Klammer loslassen.
3. Die Abdeckung mit beiden Händen nach vorn schieben und auf dem Grillheizkörper ablegen. (Bild B)



4. Wieder etwas nach hinten schieben. (Bild C)
5. Seitlich nach unten kippen und herausnehmen. (Bild D)



Nie die Mikrowellen-Antenne (A) berühren oder reinigen!

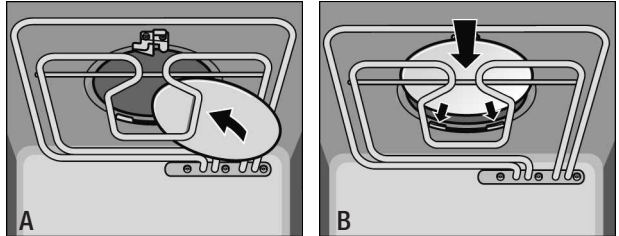
Bei leichter Verschmutzung:

Die Glasabdeckung mit heißer Spüllauge abwaschen.

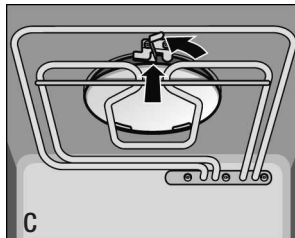
Bei starker Verschmutzung:
Die Glasabdeckung wie die Emailflächen im Backofen
reinigen.

Einbau

1. Die Abdeckung mit der glatten Seite nach unten einschieben und auf dem Grillheizkörper ablegen. (Bild A)
2. Mit beiden Händen nach hinten in die zwei Haken schieben. (Bild B)



3. Die Klammer nach vorn ziehen und die Glasabdeckung nach oben drücken. Klammer loslassen. (Bild C)



Geschirrtuch aus dem Backofen entfernen.




**Nie das Gerät ohne Mikrowellen-Glasabdeckung
in Betrieb nehmen!**




Eine Störung, was tun?

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


Störungstabelle

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Anzeige leuchtet ☹ und vier Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Der Backofen ist im Demonstrationsmodus.	Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 20 Sekunden wieder einschalten. Jetzt innerhalb von ca. 2 Minuten die Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken, bis der Doppelpunkt durchgehend leuchtet.
In der Anzeige erscheint F8.	Die automatische Abschaltung wurde aktiv.	Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist.
	Die Mikrowelle wurde nicht gestartet.	Taste  drücken.
Das Gerät heizt nicht auf die eingestellte Temperatur auf.	Taste  wurde nicht gedrückt.	Taste  drücken.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich.
Beim Mikrowellen-Betrieb werden die Speisen langsamer heiß als bisher.	Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Höhere Leistung wählen.
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **E** erscheint, drücken Sie die Taste . Stellen Sie anschließend die Uhrzeit neu ein.

Wenn die Fehlermeldung wieder erscheint, rufen Sie den Kundendienst.

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Im Uhrendisplay erscheint die Fehlermeldung "E101" oder E104".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst. Der Mikrowellen-Betrieb solo ist möglich.

Fehlermeldung

Im Uhrendisplay erscheint die Fehlermeldung "E010", "E310", "E009" oder "E309".

Mögliche Ursache

Technischer Defekt.

Abhilfe/Hinweise

Rufen Sie den Kundendienst.



Stromschlaggefahr!

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

Backofenlampe auswechseln

Sie können die Backofenlampe auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 12 V, 20 W erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.



Stromschlaggefahr!

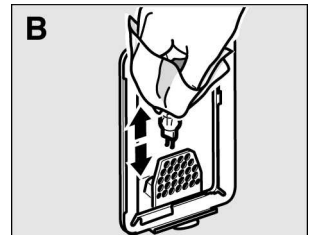
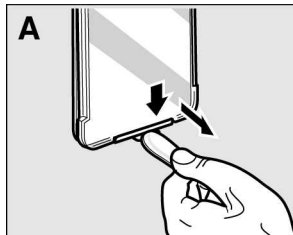
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist.

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

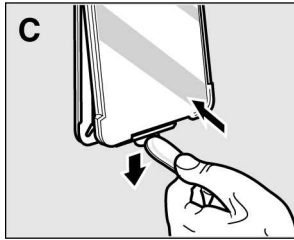
Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

So gehen Sie vor

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen. Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild A)
4. Lampe herausziehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)



5. Glasabdeckung wieder anbringen. (Bild C)



6. Geschirrtuch herausnehmen. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

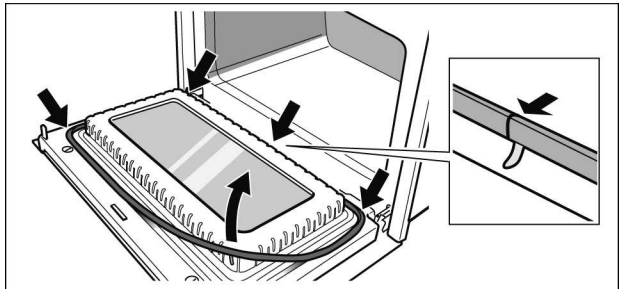
Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.



Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie das Gerät benutzen, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät erst nach Reparatur wieder benutzen.

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 5 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Dichtung an der Backofentür einhängen.



Hinweis: Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie im Backofen.

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.

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.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

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

Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

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

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.

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

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

Schieben Sie den Rost oder die Glaspfanne in Höhe 1 ein. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

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

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 Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

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

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

Auftauen	Gewicht	Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10- 15 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1,5 kg	180 W, 25 Min.+ 90 W, 25-30 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	1 kg	180 W, 13 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 13-18 Min.	zwischen durch wenden
	1,2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Gans	4,5 kg	180 W, 30 Min. + 90 W, 60-80 Min.	alle 20 Minuten wenden, Auftauflüssigkeit entfernen
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischen durch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 8-13 Min.	zwischen durch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8-13 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischen durch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Butter, antauen	125 g	90 W, 7-9 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3-5 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 3 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

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

Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

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

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

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

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

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertigericht	300-400 g	600 W, 11-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 18-23 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-12 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 13-18 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

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



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

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

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

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

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-3 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	300 ml	900 W, 3-4 Min.	
	500 ml	900 W, 4-5 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ½-1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen; nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren; unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-1½ Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse 2 Tassen 4 Tassen	175 g	900 W, 1½-2 Min.	–
	à 175 g	900 W, 2-4 Min.	
	à 175 g	900 W, 4-6 Min.	
Fleischscheiben oder - stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 7-10 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

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

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

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

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

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	900 W, 3-5 Min.	Popcorn-Tüte auf einen hitzebeständigen Glasteller, z. B. Pyrex, auf den Rost stellen; Popcorn nach ca. 1,5 Minuten schütteln; Herstellerangaben auf der Verpackung beachten
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 8-13 Min.	–
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 6-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-11 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 12-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 5-8 Min.	zwischendurch mit dem Schneebeesen 2-3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	–

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten 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

Zu den Tabellen

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.











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




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

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.













Backformen



Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	1		160-180	90 W	30-40
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)	Kranz-/Kastenform	1		150-170	–	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	–	25-35
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	1		160-180	90 W	30-40
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform	1		150-160	–	20-25
Biskuittorte, 6 Eier, vorheizen	dunkle Springform	1		170-180	–	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform**	1		170-190	–	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	2		160-170	180 W	30-40
Schweizer Wähe	dunkle Springform	1		190-200	–	40-50
Gugelhupf	Gugelhupf-form	1		160-180	90 W	30-40








Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Nusskuchen	dunkle Springform	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, dünner Boden, wenig Belag, vorheizen	rundes Pizzablech	1		220-240	–	15-20
Pikante Kuchen	dunkle Springform**	1		180-190	–	50-60





* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** auf die Universalpfanne stellen.

Kuchen auf der Universalpfanne	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		160-180	–	25-35
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		160-180	90 W	30-40
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	–	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	–	45-55
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		160-180	–	25-35
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		160-180	–	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		190-200	–	40-50
Biskuitrolle, vorheizen	Universalpfanne	2		170-190	–	10-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		160-180	–	40-50
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		150-170	–	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		140-150	–	65-75
Strudel, süß	Universalpfanne	1		190-210	180 W	30-40

Kuchen auf der Universalpfanne	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza	Universalpfanne	1		210-230	–	25-35
Flammkuchen, vorheizen	Universalpfanne	2		240-250	–	15-20

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	2		150-170	20-30
Makronen	Universalpfanne	2		120-140	35-45
Baiser	Universalpfanne	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		160-180	35-45
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2		200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	2		170-190	25-25
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2		200-220	20-30

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*	Universalpfanne	2		250 + 170	10 40-50
Fladenbrot*	Universalpfanne	2		220-240	15-20
Brötchen*	Universalpfanne	2		200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß*	Universalpfanne	2		190-210	15-25

* Den Garraum vorheizen.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.

Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

Geflügel: Wenden Sie die Fleischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Hinweise 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.







Rindfleisch

Wenden Sie Rinderschmorbraten nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.





Wenden Sie Steaks nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg geschlossen Geschirr, Rost	1		190-210	–	120-140

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	–	140-160
Rinderschmorbraten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	–	160-180
Rinderfilet, medium, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	30-40
Rinderfilet, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		230-240	90 W	45-55
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		240-250	180 W	30-40
Steak, medium, 3 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3		III	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Kalbfleisch

Wenden Sie Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-220	90 W	60-70
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	90 W	70-80
Kalbsbraten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	90 W	80-100
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	–	120-130








Schweinefleisch

Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.

Wenden Sie das Nackensteak nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		220-240	180 W	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter), ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	–	150
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter), ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	–	180
Schweinefilet, ca. 500 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	20-25
Schweinebraten, mager, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	50-60
Schweinebraten, mager, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	70-80
Schweinebraten, mager, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W, 10 Min. + 90 W, 75-85 Min.	85-95

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1	–	–	360 W	45-50
Nackensteak, 2 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3	☼☼	II	–	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

Lamm- und Wildfleisch

Wenden Sie Lamm und Wild nach der Hälfte der Zeit.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1	☼☼	190-210	–	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	☼☼☼	180-200	–	90-100
Rehrücken mit Knochen, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	☼☼☼	210-220	–	40-50
Rehkeule ohne Knochen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	☼☼☼	180-190	–	105-120
Wildschweinbraten ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	☼☼☼	200-220	–	90-100
Hirschbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	☼☼☼	200-220	–	90-100
Kaninchen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	☼☼☼	200-220	90 W	25-35

Sonstiges

Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

Wenden Sie die Würstchen nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

	Zubehör	Höhe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe
Hack- braten, ca. 1 kg Fleisch	offenes Geschirr, Rost	1	600 W, 10 Min. + 180 W, 40-50 Min.	–	☞	170-190
Würst- chen zum Grillen, 4-6 Stück Stück à ca. 150 g	Universalpfanne + Rost	1 3	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10	☞	III

Geflügel

Legen Sie ganze Hähnchen, Hähnchenbrust und Babypute mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.

Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.

Wenden Sie Ente und Gans nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.














Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach unten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.

Wenden Sie Putenrollbraten nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	☞	230-250	360 W	25-35
Poularde, ganz	geschlossenes Geschirr, Rost	1	☞	200-220	360 W 180 W	30 15-25

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	360 W	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	360 W	30-35
Hähnchenteile, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	360 W	35-40
Hähnchenbrust ca. 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W	25-30
Ente, ganz, 1,5-1,7 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	60-80
Entenbrust, 2 Stück à 300-400 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		III	90 W	18-22
Gans, ganz, 3-3,5 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	80-90
Gänsebrust, 2 Stück à 500 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		210-230	90 W	20-25
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	Rost + Universalpfanne*	2 1		170-190	180 W	30-40
Babypute, ganz, ca. 3 kg	Universalpfanne	1		170-180	180 W	60-70
Putenrollbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	180 W	60-70
Putenbrust, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	–	80-90
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	360 W	45-50

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben.

Fisch

Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig auf den Rost.

Garen Sie ganzen, gedünsteten Fisch in der Schwimmposition.

	Zubehör	Höhe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe
Fisch ganz, z. B. Forelle ca. 300 g, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 8-12	☐☐☐	II
Fischkotelett, z. B. Lachs 3 cm dick, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3	–	1. Seite: ca. 10-12 2. Seite: ca. 8-12	☐☐☐	III
ganze Fische 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 10-15	☐☐☐	II
ganze Fische ca. 1 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	600 W	10-15	–	–
ganze Fische ca. 1,5 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	600 W 360 W	10-15 5-10	–	–
ganze Fische ca. 2 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	600 W 360 W	15-20 10-15	–	–
Fischfilet, z. B. Seelachs, ca. 800 g, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	600 W	9-14	–	–

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

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.

Wie 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 zu.

Der Braten ist nicht durch.

Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowelleneigneten Geschirr auf den Rost.

Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.

Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe Auflaufform.









Geben Sie Soufflé in Portionsformen oder in eine hohe Auflaufform. Garraum vorheizen.

Überbackene Toasts:

4 Stück nebeneinander in die Mitte der Universalpfanne legen.

12 Stück gleichmäßig auf der Universalpfanne verteilen.

Toastbrotsscheiben vortoasten.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	offenes Geschirr, Rost	1		160-180	–	40-50
Soufflé in Portionsformen	Rost	1		200-210	–	12-17
Nudelaufwurf, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	2		180-200	600 W	20-30
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	600 W	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Universalpfanne	2		III	–	8-13
Toast überbacken, 12 Stück	Universalpfanne	2		III	–	9-14


Fertigprodukte















Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Pommes Frites, Krokette und Rösti nicht übereinander legen.

Wenden Sie Fischstäbchen, Hähnchen Sticks, Nuggets und Gemüseburger nach der Hälfte der Zeit.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	1		210-230	–	20-25

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Universalpfanne	1		210-230	–	15-20
Pizza-Baguette	Universalpfanne	2		180-190	–	15-20
Pommes Frites	Universalpfanne	1		220-230	–	20-25
Kroketten	Universalpfanne	1		200-220	–	25-35
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	2		200-220	–	25-35
Brötchen, Baguette	Rost	2		200-220	–	15-20
Brezeln, Teiglinge	Universalpfanne*	2		190-210	–	20-25
Aufbackbrötchen oder -baguette	Rost	2		140-150	–	12-15
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		190-210	180 W	10-15
Hähnchen Sticks, Nuggets	Universalpfanne	2		190-210	360 W	15-20
Gemüseburger	Universalpfanne	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Universalpfanne	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rost	2		200-210	180 W	18-23

* Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier. Das Backpapier muss für diese Temperaturen geeignet sein.

Prüfgerichte

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

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




Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen. Nach ca. 10 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	360 W, 10 Min. + 180 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Rost, Höhe 1 stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	600 W, 20-25 Min.		170-190	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Kuchen	180 W, 15-20 Min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Hähnchen*	360 W, 30-25 Min.		200-220	Nach 15 Minuten wenden.








* Schieben Sie den Rost auf Höhe 2 und die Universalpfanne auf Höhe 1 ein.

Backen



Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gedeckter Apfelkuchen:

Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	2		160-180	20-30
	Universalpfanne	2		150-170	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	2		150-170	25-35
	Universalpfanne	2		140-160	25-35
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		170-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	2		170-190	45-55
Gedeckter Apfelkuchen	2 Springformen Ø 20 cm + Universalpfanne	1		180-200	70-90

Grillen

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen*	Rost	3		III	1-2
Beefburger 12 Stück**	Rost +	3		III	30
	Universalpfanne	1			

* 5 Minuten vorheizen.

** Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (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 Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.

Plätzchen

Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C.
Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

Backofen-Pommes frites

Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.
