

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>	<b>Kindersicherung</b> .....	<b>13</b>
Ursachen für Schäden .....	5	Kindersicherung einschalten .....	13
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>6</b>	Kindersicherung ausschalten .....	13
<b>Ihr neues Gerät</b> .....	<b>6</b>	Kindersicherung bei der Programmautomatik .....	13
Das Bedienfeld.....	6	<b>Grundeinstellungen ändern</b> .....	<b>13</b>
Tasten und Anzeige.....	6	Grundeinstellungen .....	13
Funktionswähler .....	6	<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>14</b>
Temperaturwähler .....	7	Reinigungsmittel.....	14
Kühlgebläse .....	7	<b>Störungstabelle</b> .....	<b>14</b>
Das Zubehör .....	7	Störungstabelle .....	15
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>8</b>	<b>Kundendienst</b> .....	<b>15</b>
Uhrzeit einstellen.....	8	E-Nummer und FD-Nummer .....	15
Backofen aufheizen.....	8	Technische Daten .....	15
Zubehör reinigen.....	8	<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>16</b>
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>8</b>	<b>Energie- und Umwelttipps</b> .....	<b>16</b>
Heizart und Temperatur einstellen.....	8	Energiesparen .....	16
Schnellaufheizung.....	8	Umweltgerecht entsorgen .....	16
Automatische Sicherheitsabschaltung.....	9	<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>16</b>
<b>Die Mikrowelle</b> .....	<b>9</b>	Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle .....	16
Hinweise zum Geschirr .....	9	Tipps zur Mikrowelle.....	19
Mikrowellen-Leistungen .....	9	Kuchen und Gebäck .....	19
Mikrowelle einstellen .....	9	Tipps zum Backen .....	20
<b>MikroKombi-Betrieb</b> .....	<b>10</b>	Braten und Grillen.....	21
Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen.....	10	Tipps zum Braten und Grillen.....	23
<b>Programmautomatik</b> .....	<b>10</b>	Aufläufe, Gratins, Toasts.....	23
Programm einstellen .....	10	Fertigprodukte, tiefgekühlt .....	24
Auftauprogramme .....	11	<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>25</b>
Garprogramme.....	11		
Kombigarprogramme.....	11		
<b>Zeitfunktionen einstellen</b> .....	<b>12</b>		
Wecker einstellen.....	12		
Dauer einstellen .....	12		
Uhrzeit einstellen.....	12		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) und Online-Shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751\*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

\*) Nur für Deutschland gültig.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

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

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

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

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäd-

den durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

### **Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowel-

len-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

### **Explosionsgefahr!**

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

### **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.

- Durch eine beschädigte Garraumbür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumbür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.

- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

### **Stromschlaggefahr!**

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

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

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

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

### **Verbrennungsgefahr!**

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

### **Verbrühungsgefahr!**

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

### **Verletzungsgefahr!**

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

### **Ursachen für Schäden**

#### **Achtung!**

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

- immer auf einen Gestell legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
- Übergewogene Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.

## Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

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

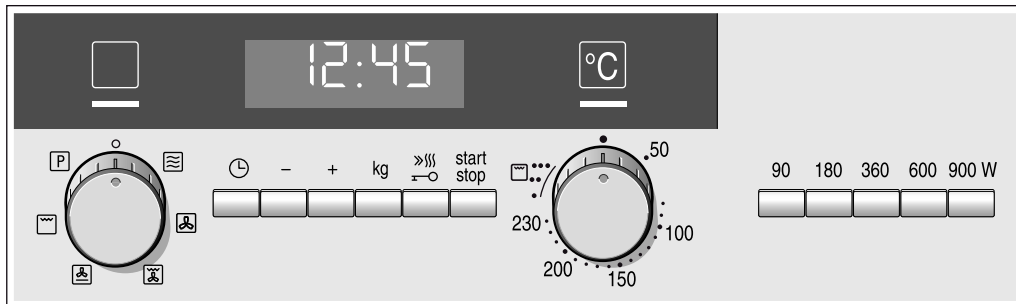
Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

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

## 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.

### Das Bedienfeld



### Tasten und Anzeige

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

Symbol	Funktion der Taste
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
- Minus	Einstellwerte verringern
+ Plus	Einstellwerte erhöhen
kg	Gewicht wählen
	Schnellaufheizung oder Kindersicherung wählen
	kurz drücken: Betrieb starten/anhalten lang drücken: Betrieb abbrechen
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen

### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
0	Nullstellung Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Mikrowelle Mikrowellenbetrieb wählen.
	Heißluft Zum Backen von Rührkuchen in Formen, Biskuit- und Quarktorte sowie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech.
	Umluftgrill Geflügel wird knusprig braun. Aufläufe und Überbackenes gelingen Ihnen damit am besten.
	Pizzastufe Für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen.
	Grill Wählen Sie zwischen den Stufen stark, mittel oder schwach. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.
	Programme 4 Auftauprogramme 11 Garprogramme Heizart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt.

## Hinweise

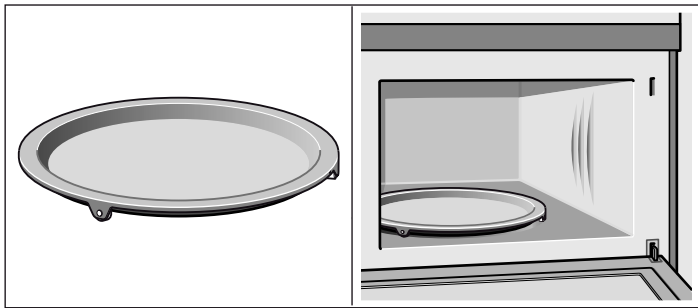
- Wenn Sie einstellen, leuchtet die Anzeigelampe über dem Funktionswähler.
- Nach dem Drücken der Taste **start stop** schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

## Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50, 100-230	Temperaturbereich	Die Temperatur im Backofen in °C.
●, ●●, ●●●	Grillstufen	● = Stufe 1, schwach ●● = Stufe 2, mittel ●●● = Stufe 3, stark

## Das Zubehör



### Drehteller

Als Stellfläche für die Roste. Speisen, die besonders viel Wärme von unten benötigen, können Sie direkt auf dem Drehteller zubereiten.

Der Drehteller dreht sich nach links oder rechts. Er ist schnittfest. Sie können Pizza direkt auf dem Drehteller in Stücke schneiden.

- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller.
- Belasten Sie den Drehteller max. mit 5 kg.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.

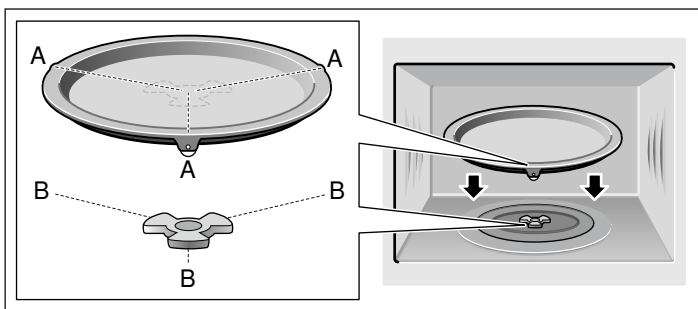
### Niedriger Rost

Für die Mikrowelle und zum Backen und Braten im Backofen.

### Hoher Rost

Zum Grillen von z. B. Steaks, Würstchen und Toast.

Als Stellfläche für flache Auflaufformen.



### Drehteller einsetzen

Setzen Sie den Drehteller mit den Rollen "A", wie im Bild, auf den Mitnehmer "B" in der Mitte des Garraumbodens.

Der Drehteller muss gerade auf dem Mitnehmer sitzen.

**Hinweis:** Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

## Kühlgebläse

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

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

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

### Hinweise

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

# 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 leuchten in der Anzeige drei Nullen und die Symbole ► ⌚. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste + oder - drücken.  
Vorschlagswert +: 12:00  
Vorschlagswert -: 23:59
2. Mit Taste + oder - die Uhrzeit einstellen.
3. Taste ⌚ drücken.  
Die Uhrzeit ist eingestellt.

**Hinweis:** Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

# 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 am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

## Heizart und Temperatur einstellen

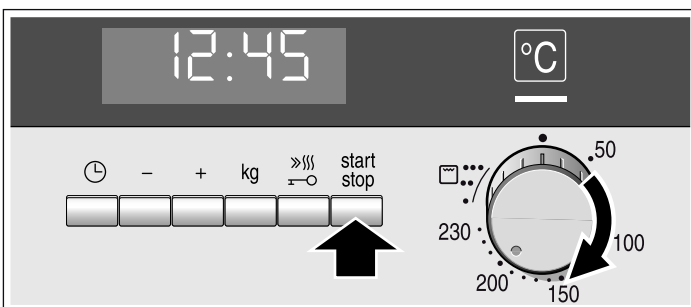
Beispiel im Bild: Heißluft ⌘ bei 200 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.

Der Backofen beginnt zu heizen.



## Backofentür öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken. Der Betrieb läuft weiter.

## Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft ⌘ mit 180 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Heißluft ⌘ einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 180 °C einstellen.
3. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.  
Der Backofen beginnt zu heizen.

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.

## Betrieb anhalten

Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken der Betrieb ist angehalten. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken, der Betrieb läuft weiter.

## Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Einstellungen ändern

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

## Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Für folgende Heizarten ist die Schnellaufheizung verfügbar:

- ⌘ Heißluft
- ⌘ Pizzastufe
- ⌘ Umluftgrill

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.  
In der Anzeige leuchtet das Symbol >>>>.
3. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.  
Der Backofen beginnt zu heizen.

## Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol >>>> in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

## Schnellaufheizung abbrechen

Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> kurz drücken. Das Symbol >>>> in der Anzeige erlischt.

## Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn das Gerät ohne eingestellte Dauer für längere Zeit in Betrieb ist. Wann sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von der eingestellten Betriebsart und Temperatur.

Beispiel: Wenn Sie den Backofen mit Heißluft bei 160 °C betreiben, schaltet er sich nach ca. 5 Stunden automatisch ab.

Im Anzeigefeld erscheint **E2**. Das Gerät schaltet ab. Drücken Sie zum Quittieren die Taste **start stop**.

## Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. allein 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 Silberdekoration 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!

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

### Geschirrtest

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

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowelleneeignet ist, machen Sie diesen Test:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.

2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

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

### Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- 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 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Den Funktionswähler auf  stellen.

2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.


Die Taste leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.

3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.

4. Taste **start stop** 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 öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste **start stop** 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 **start stop** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Hinweise

- Wenn Sie den Funktionswähler auf  stellen, leuchtet immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.


# MikroKombi-Betrieb

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt.

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


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

# 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 15 Programmen auswählen.

Stellen Sie die Lebensmittel immer in den kalten Garraum.

## Programm einstellen

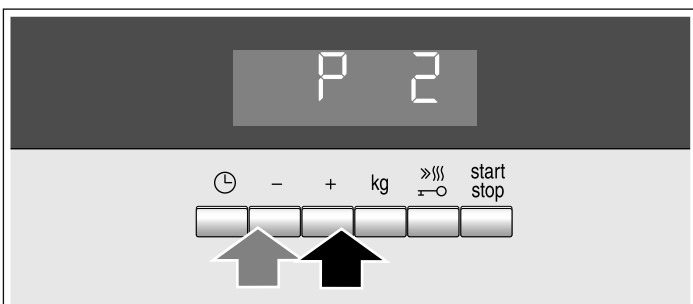
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein. Der Temperaturwähler muss auf der Nullstellung sein.

Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

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



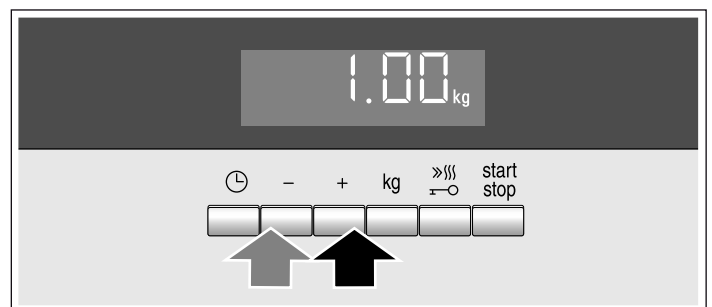
2. Mit Taste **+** oder **-** die Programmnummer wählen.



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 die Symbole  und  erscheinen.

### 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

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

## Dauer und Endezeit ändern

Bei der Programmautomatik können Sie Dauer und Endezeit nicht ändern.

## Auftauprogramme

Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

### Hinweise

#### ■ Lebensmittel vorbereiten

Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C eingefroren und gelagert wurden.

Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

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

#### ■ Geschirr

Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.

- Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenteilen (P03) ertönt das Signal zum Wenden zweimal.

#### ■ Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperatenausgleich noch 10 bis 30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen. Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
	<b>Auftauen</b>	
P 01	Hackfleisch	0,20 - 1,00
P 02	Fleischstücke	0,20 - 1,00
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	0,40 - 1,80
P 04	Brot	0,20 - 1,00

## Garprogramme

Mit den 3 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

### Hinweise

#### ■ Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

#### ■ Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen. Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.

### Reis (P05)

**Hinweis:** 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.

## Kartoffeln (P06)

### Hinweis: Salzkartoffeln:

Schneiden Sie diese in gleich große Stücke. Pro 100 g Kartoffeln 1 Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

## Gemüse (P07)

### Hinweise

- frisches Gemüse:

In gleich große Stücke schneiden. 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse zugeben.

#### ■ Ruhezeit

Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperatenausgleich sollte es noch 5-10 Minuten ruhen.

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
	<b>Garen</b>	
05	Reis	0,05 - 0,20
06	Kartoffel	0,15 - 1,00
07	Gemüse	0,15 - 1,00

## Kombigarprogramme

### Hinweise

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

#### ■ Geschirr

Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen hitzebeständiges Geschirr, das mikrowellengeeignet ist. Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.

### Lamm, medium (P12)

Geeignet ist Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen.

### Hackbraten (P13)

Das Programm ist geeignet für Hackbraten nicht höher als 7 cm.

### Fisch, ganz (P14)

Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in "Schwimmposition" in das Geschirr.

### Reiseintopf (P15)

Geben Sie nur das Reisgewicht ein. Geeignet sind Reiseintöpfe mit Gemüse, Fisch oder Geflügelfleisch. Verwenden Sie nur frische Zutaten. Verwenden Sie ein hohes Geschirr mit Deckel.






### Ruhezeit

Das Lebensmittel sollte nach Ablauf des Programmes noch ca. 5-10 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
	<b>Kombi-Garen</b>	
08	Auflauf, gefroren* (bis 3 cm hoch)	0,40 - ,1,20
09	Hähnchen, ganz*	0,50 - 2,00
10	Roastbeef medium*	0,50 - 1,50
11	Schweinenackenbraten	0,50 - 2,00
12	Lamm, medium	0,80 - 2,00
13	Hackbraten*	0,50 - 1,50
14	Fisch, ganz*	0,30 - 1,00
15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	0,05 - 0,20

\* Verwenden Sie Geschirr ohne Deckel

# 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. Der Pfeil  zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste  oder  ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil  steht.

## Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. 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, der Pfeil  steht vor .


### 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 0:00. 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 0:00. 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. Vor dem Symbol  steht der Pfeil  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einigen Sekunden in der Anzeige.

## Dauer einstellen



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.

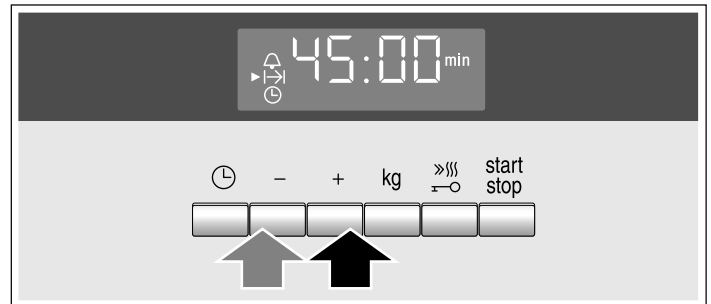
### 2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

### 3. Taste zweimal drücken.


In der Anzeige steht 20:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil  steht vor .




### 4. Mit Taste oder die Dauer einstellen.





### 5. Taste drücken.

Der Backofen startet. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar 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 0:00. Taste  drücken. Das Signal erlischt. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

## Dauer löschen


Mit Taste  die Dauer bis auf 0:00 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. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil .


Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige die Symbole  und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

### 1. Taste oder drücken.

Vorschlagswert : 12:00

Vorschlagswert : 23:59


### 2. Mit Taste oder die Uhrzeit einstellen.

### 3. Taste drücken. Die Uhrzeit ist eingestellt.

## Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste  zweimal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil ► steht vor dem Symbol .

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 Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit verändern können.

## Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
 1 Uhranzeige 1 = an	Uhranzeige 2 = aus	Anzeige der Uhrzeit
 2 Signalton-Dauer 2 = mittel = 2 Minuten	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 5 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
 3 Signalton-Lautstärke 2 = mittel	1 = leise 3 = laut	Lautstärke des Signals
 4 Wartezeit 2 = mittel = 5 Sekunden	1 = kurz = 2 Sekunden 3 = lang = 10 Sekunden	Wartezeit zwischen einzelnen Schritten, nach einer Einstellung


Voraussetzung: Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

1. Taste  einige Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint die erste Grundeinstellung.

2. Mit Taste + oder – die Grundeinstellung ändern.

3. Mit Taste  bestätigen.

In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste  alle Grundeinstellungen durchgehen und mit Taste + oder – ändern.

4. Zum Schluss Taste  einige Sekunden lang drücken.

Alle Einstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

# 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.

## **Stromschlaggefahr!**

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

## **Verbrennungsgefahr!**

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

## **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.

### **Hinweise**

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

### **Reinigungsmittel**

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

- keine scharfen oder scheuernden 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.

Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

<b>Bereich</b>	<b>Reinigungsmittel</b>
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Gerätefront mit 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. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Reinigungshilfe für den Garraum	Tasse mit Spülmittelwasser: Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben. Einen Löffel mit in das Gefäß stellen, um Siedeverzug zu vermeiden. Das Wasser 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung erhitzen. Gerät ausschalten und das Gefäß weitere 5 Minuten im geschlossenen Garraum stehen lassen. Anschließend mit einem weichen Tuch den Garraum auswischen und gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.
Roste	Heiße Spüllauge: Mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler 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.

# Störungstabelle

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.

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

## **Stromschlaggefahr!**

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

## Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert.
Gerät funktioniert nicht. Im Anzeigefeld erscheint $\rightarrow\text{O}$ .	Kindersicherung ist aktiv.	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung).
Im Anzeigefeld steht $0:00$ und $\ominus$ .	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen.	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Zu niedrige Leistungsstufe für Mikrowelle eingestellt.	Höhere Leistungsstufe wählen.
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Für doppelte Menge fast doppelte Zeit einstellen.
Speisen in der Mikrowelle werden langsamer heiß als bisher.	Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Drehteller kratzt oder schleift.	Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs.	Roller unten am Drehteller und die Vertiefung im Backofenboden gut reinigen.
Eine bestimmte Betriebsart oder Leistungsstufe lässt sich nicht einstellen.	Einstellung für Temperatur, Leistungsstufe oder Kombination ist für diese Betriebsart nicht möglich.	Mögliche Einstellungen wählen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 1$ .	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 2$ .	Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Beliebige Taste berühren oder Drehwähler drehen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 3$ .	Backofenfunktion ist gestört.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 4$ .	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 11$ .	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Bedienfeld trocknen lassen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 17$ .	Schnellaufheizung fehlgeschlagen.	Kundendienst rufen.
Gerät lässt sich einstellen, heizt aber nicht. Der Doppelpunkt blinkt.	Demoschaltung wurde aktiviert.	Stromzufuhr für das Gerät unterbrechen und wieder herstellen. Taste $\rightarrow\text{O}$ so lange drücken, bis das Symbol $\rightarrow\text{O}$ im Display erscheint und der Doppelpunkt aufhört zu blinken. Innerhalb von 4 Sekunden mit Taste $\rightarrow\text{O}$ bestätigen.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. 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 Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**CH** 0848 840 040

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

### Technische Daten

Stromversorgung	220-230 V, 50 Hz
Mikrowellenleistung	900 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	16 A

VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

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

## Acrylamid in Lebensmitteln

### Welche Speisen sind betroffen?

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

mes 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 Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C. 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.

## 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. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

## 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.

Stellen Sie das Geschirr in die Mitte des niedrigen Rostes. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

## Auftauen

### Hinweise

- 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 bis 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 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung 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, 10-20 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min.+ 90 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 25-30 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
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.	-
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	360 W, 1Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	

## Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

### Hinweise

- 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 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

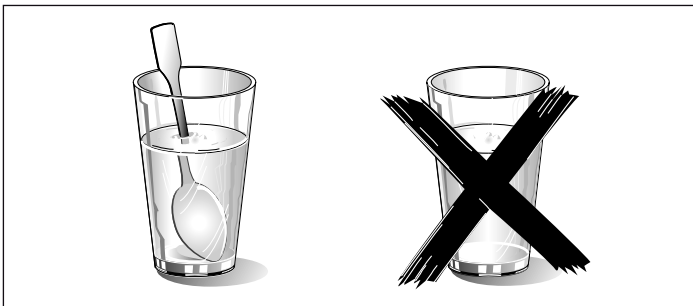
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	300-400 g	600 W, 10-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-10 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, 15-20 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, 18-20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 15-20 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

### Speisen erhitzen

#### Verbrühungsgefahr!

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



### Achtung!

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

### Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturengleichung 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, 5-10 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-2 Min.	<b>Achtung!</b> Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren
	300 ml	900 W, 2-3 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. 1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraum stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-2 Min.	
	200 ml	360 W, 2-3 Min.	
Suppe			-
1 Tasse	175 g	900 W, 2-3 Min.	
2 Tassen	à 175 g	900 W, 4-5 Min.	
4 Tassen	à 175 g	900 W, 5-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-10 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 10-15 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	



## Speisen garen

### Hinweise

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

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 30-35 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 5-10 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 11-14 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 10-12 Min. + 180 W, 20-25 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 7-9 Min.	zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

## Popcorn für die Mikrowelle

### Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.

- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

### Verbrühungsgefahr!

- Popcorntüte vorsichtig öffnen, heißer Dampf kann entweichen.
- Nie die volle Mikrowellen-Leistung einstellen.

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	Geschirr, Rost	600 W, 3-5 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

### Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.



















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

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

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








## Backformen





**Hinweis:** Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Kuchen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/ Kastenform		170-180	90	40-50
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Kranz-/ Kastenform		150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform		160-180	-	30-40
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform		170-180	90	35-45
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform		160-170	-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier	dunkle Springform		170-180	-	35-45
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform		170-190	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform		170-190	180	35-45
Schweizer Wähe**	dunkle Springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Gugelhupfform		170-180	-	40-50
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech		220-230	-	15-25
Pikante Kuchen**	dunkle Springform		200-220	-	50-60
Nusskuchen	dunkle Springform		170-180	90	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	rundes Pizzablech		160-180	-	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag	rundes Pizzablech		170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		170-190	-	35-45
Stollen mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		160-180	-	60-70
Strudel, süß	rundes Pizzablech		190-210	180	35-45

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

\*\* Form direkt auf den Drehteller stellen.

Kleingebäck	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	rundes Pizzablech		150-170	25-35
Makronen	rundes Pizzablech		110-130	35-45
Baiser	rundes Pizzablech		100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost		160-180	35-40
Brandteiggebäck	rundes Pizzablech		200-220	35-45
Blätterteiggebäck	rundes Pizzablech		190-200	35-45
Hefeteiggebäck	rundes Pizzablech		200-220	25-35

Brot und Brötchen	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	rundes Pizzablech		210-230	50-60
Fladenbrot*	rundes Pizzablech		220-230	25-35
Brötchen	rundes Pizzablech		210-230	25-35
Brötchen aus Hefeteig, süß	rundes Pizzablech		200-220	15-25

\* Form direkt auf den Drehteller stellen.

## 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 Zubehörtel 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, mikrowelleneignete 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

#### Hinweise

- 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



#### Hinweise



- 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.

### Rindfleisch

#### Hinweise



- 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.

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	-	120-143
Rinderfilet, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		180-200	90	30-40

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dick	hoher Rost		3	-	jede Seite: 10-15

### Kalbfleisch

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






Kalbfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	-	110-130
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	-	120-130

### Schweinefleisch

#### Hinweise

■ 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.



Schweinefleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g*	geschlossenes Geschirr		220-230	180	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg*	offenes Geschirr		190-210	-	130-150
Schweinefilet, ca. 500 g*	geschlossenes Geschirr		220-230	90	25-30
Schweinebraten mager, ca. 1 kg*	geschlossenes Geschirr		210-230	90	60-80
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg*	offenes Geschirr	-	-	360	45-45
Nackensteak 2 cm dick**			3	-	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

\* niedriger Rost

\*\* hoher Rost

### Lamm

**Hinweis:** Wenden Sie Lammkeule nach der Hälfte der Zeit.



Lammfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	-	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		190-210	-	90-95

### Sonstiges

#### Hinweise

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

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

Sonstiges	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hackbraten, ca. 1 kg*	offenes Geschirr		180-200	600 W + 180 W	-
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück Stück à ca. 150 g**	-		3	-	jede Seite: 10-15

\* niedriger Rost

\*\* hoher Rost

## Geflügel

### Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen und Hähnchenbrust mit der Brustseite nach unten. Nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach 30 Minuten wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.

- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.
- Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.

Geflügel	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistungen in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr		220-230	360	35-45
Poularde, ganz, ca. 1,6 kg	geschlossenes Geschirr		220-230	360 180	30 20-30
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr		180-200	360	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr		210-230	360	20-30
Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, 2 Stück, ca. 350-450 g	offenes Geschirr		190-210	180	30-40
Entenbrust mit Haut, 2 Stück je 300-400 g	offenes Geschirr		3	90	20-30
Gänsebrust, 2 Stück je 500 g	offenes Geschirr		210-230	90	25-30
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		210-230	180	30-40
Putenbrust, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	-	90-100
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	180	50-60

## Fisch

### Hinweise

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

- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

Fisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Fischkotelett, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	hoher Rost		3	20-25
Fisch ganz, 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	hoher Rost		3	20-30

## 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

### Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform

- Stellen Sie den Auflauf auf den niedrigen Rost.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Überbackene Toasts: Toastscheiben vortoasten.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		140-160	360	25-35

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	offenes Geschirr		150-170	600	20-25
Lasagne, frisch	offenes Geschirr		200-220	360	25-35
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr		180-200	600	25-30
Toast überbacken, 4 Stück*			3	-	8-10

\* hoher Rost

## Fertigprodukte, tiefgekühlt

### Hinweise

■ Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.

Fertigprodukte	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza mit dickem Boden	Drehteller		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza-Baguette*	Drehteller		-	600	2
			220-230	-	13-18
Pommes Frites	Drehteller		220-230	-	8-13
Kroketten*	Drehteller		210-220	-	13-18
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Drehteller		200-220	-	25-30
Aufbackbrötchen oder -baguette	niedriger Rost		170-180	-	13-18
Fischstäbchen	Drehteller		210-230	-	10-20
Hähnchen Sticks, Nuggets	Drehteller		200-220	-	15-20
Strudel	Drehteller		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	niedriger Rost		220-230	600	12-17

\* Garraum 5 Minuten vorheizen, dann das Lebensmittel auf den heißen Drehteller legen.

\*\* Lebensmittel in ein passendes, hitzebeständiges Geschirr geben.

# Prüfgerichte

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

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)




## 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 niedrigen Rost stellen. Nach ca. 13 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.



## Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch	600 W, 10-13 Min. + 180 W, 25-30 Min.	Pyrexform 24 x 19 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Biskuit	600 W, 9-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hackbraten	600 W, 18-23 Min.	Pyrexform 28 cm auf den niedrigen Rost stellen.



## Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweis
Kartoffelgratin	600 W, 25-30 Min.		210-220	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 15-20 Min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	360 W, 35-40 Min.		200-220	Nach 2/3 der Zeit wenden.

**Backen** **Hinweis:** Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm, niedriger Rost		160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Springform Ø 20 cm niedriger Rost		190-210	50-60

## Grillen

Gericht	Zubehör	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen	hoher Rost		3	4-5
Beefburger 9 Stück	hoher Rost		3	30-35