

Mit diesem Mikrowellenkombigerät wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was es alles kann und wie Sie es bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß mit Ihrem neuen Mikrowellenkombigerät.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer: **Family Line 01805/2223**

Gebrauchsanweisung



HF 870..

801 030 DE

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz	4
Hinweise zur Entsorgung	4
So können Sie Energie sparen	4
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	5
Aufstellen und Anschließen	5
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zur Mikrowelle	7
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	9
Das Bedienfeld	10
Schnellaufheizung	11
Sicherheitsabschaltung	11
Kindersicherung	12
Die Heizarten	12
Backofen und Zubehör	14
Vor der ersten Benutzung	15
Uhrzeit einstellen	15
Backofen aufheizen	16
Die Mikrowelle	17
Geschirr	18
Die Mikrowellenleistungen	19
So stellen Sie ein	19
Tabellen	20
Auftauen	20
Speisen mit Mikrowelle zubereiten	21
Tipps zur Mikrowelle	24

Inhaltsverzeichnis

Backofen ohne Mikrowelle	26
So stellen Sie den Backofen ein	26
... wenn der Backofen automatisch ausschalten soll	27
Backofen und Mikrowelle kombiniert	28
So stellen Sie ein	28
Fleisch, Geflügel, Fisch	31
Kuchen und Gebäck	37
Aufläufe, Gratins, Toast	40
Tiefkühl-Fertigprodukte	41
Besondere Gerichte	42
Programmautomatik	45
So stellen Sie ein	45
Auftauprogramme	46
Garprogramme	47
Kombi-Garprogramme	48
Memory	49
Gericht programmieren	49
Memory starten	50
Der Wecker	51
Pflege und Reinigung	52
Gerät außen	52
Zubehör	53
Backofen	53
Eine Störung, was tun?	54
Kundendienst	56

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung: Das Gerät ist defekt!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

So können Sie Energie sparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertigbaren nutzen.
- Setzen Sie die Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart ein. Es geht schneller und Sie sparen Energie.

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchsanweisung bei.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

Aufstellen und Anschließen

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Unterlage (mindestens 85 cm über dem Fußboden). Die Lüftungsschlitze an Rückseite und Unterseite müssen frei bleiben. Zwischen Oberkante des Mikrowellengerätes und einem darüber angebrachten Küchenmöbel ist ein Mindestabstand von 10 cm erforderlich.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

- ❑ Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- ❑ Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Worauf Sie achten müssen

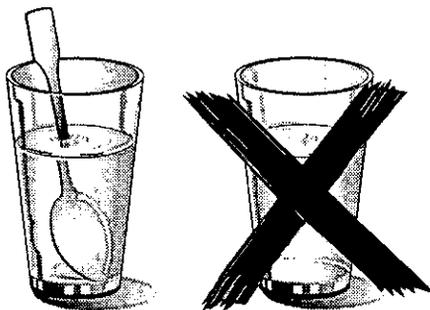
Sicherheitshinweise

- ❑ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!
- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden. Kurzschluss, Stromschlag!
- ❑ Ist die Backofentür oder die Türdichtung beschädigt, benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn er von einem Kundendienst-Techniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten.
- ❑ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Verbrennungsgefahr!

- Ist das Gerät defekt, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Lebensmitteln.

Sicherheitshinweise zur Mikrowelle

- Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden.
- Verbrennungsgefahr!**
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit 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 heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.



- Babynahrung:**
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

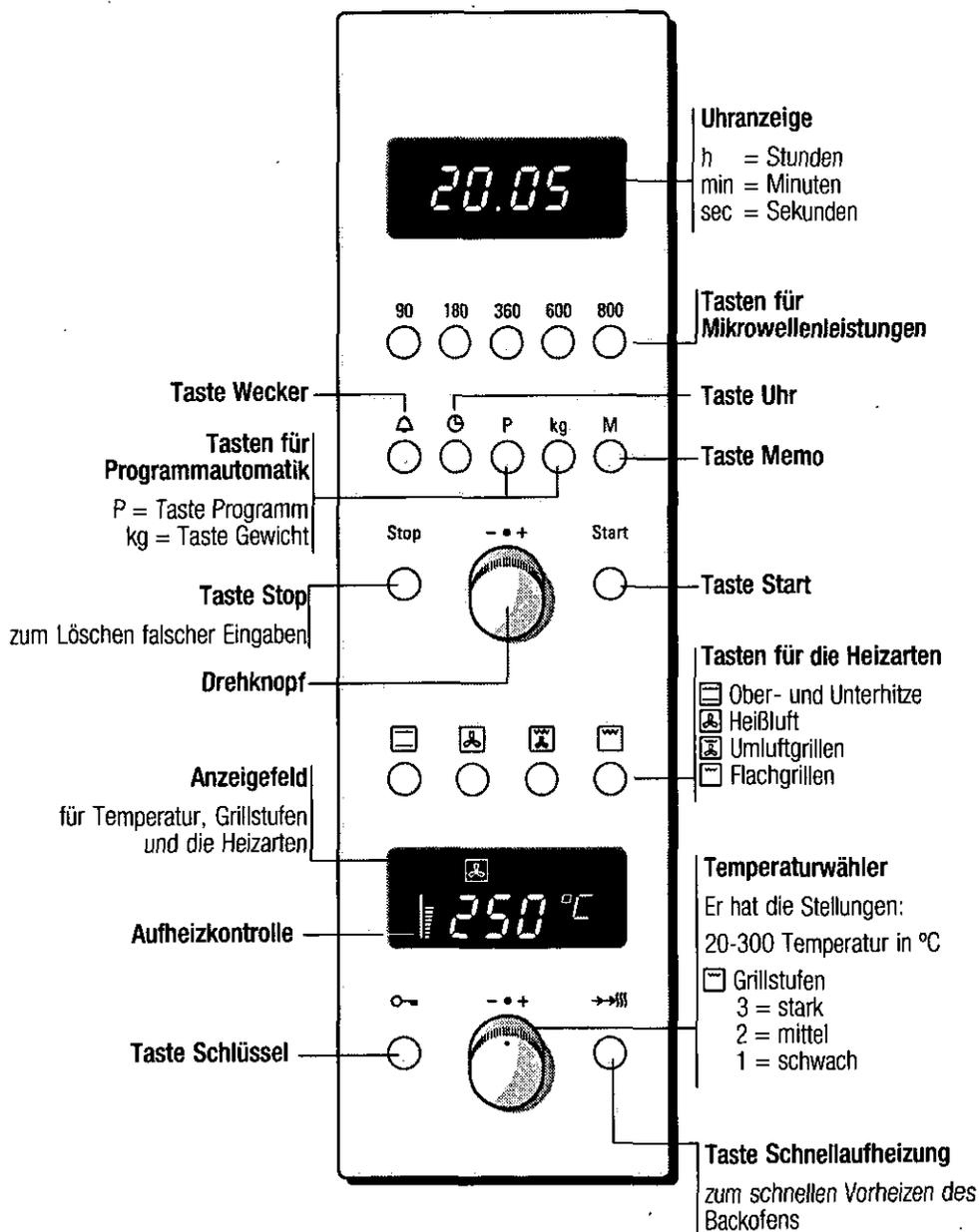
- ❑ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ❑ Wenn Sie Rauch im Backofen beobachten, dürfen Sie die Backofentür nicht öffnen. Schalten Sie das Gerät und die Herdsicherung im Sicherungskasten aus.
- ❑ Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- ❑ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfeln, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- ❑ Wenn Sie Kräuter, Obst, Brot oder Pilze trocknen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- ❑ Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowellen. Es könnte sich entzünden.
- ❑ Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- ❑ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.

- Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Garraum ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- Kinder dürfen Mikrowellengeräte nur dann benutzen, wenn sie angeleitet wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanweisung hingewiesen wird.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Backofen nehmen.
- Schützen Sie das Mikrowellenkombigerät vor großer Hitze und vor Nässe.

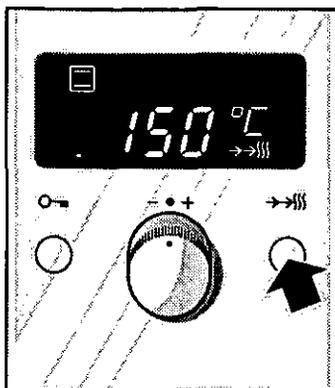
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschiäden entstehen.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Glaspfanne.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Das Bedienfeld



Schnellaufheizung



Sie können die Schnellaufheizung bei folgenden Heizarten benutzen:

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Umluftgrillen

Stellen Sie wie gewohnt ein und drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol für die Schnellaufheizung leuchtet.

Drücken Sie die Taste Start.

Wenn die Schnellaufheizung beendet ist, erlischt das Symbol und ein kurzes Signal ist zu hören. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und schließen Sie die Backofentür. Der eingestellte Betrieb läuft ab. Auch eine eingestellte Mikrowelle und Dauer laufen erst jetzt ab.

Löschen

Drücken Sie die Taste Schnellaufheizung oder öffnen Sie die Backofentür. Das Symbol erlischt.

Hinweis

Die Schnellaufheizung funktioniert erst ab 100 °C.

Sicherheitsabschaltung

Wenn Sie die Einstellung am Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv. Das Gerät schaltet ab.

Wenn es abschaltet, ertönt ein Signal. Drücken Sie die Taste Stop. Sie können neu einstellen.

Wenn die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Sicherheitsabschaltung aufheben

Wenn Ihr Gericht sehr lange braucht, können Sie die Sicherheitsabschaltung aufheben. Geben Sie dazu eine Dauer ein. Der Backofen schaltet automatisch aus.

Kindersicherung

Mit der Taste Schlüssel  sperren Sie das Gerät.

Wecker und Uhrzeit können Sie immer einstellen.

Sperren:

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

Halten Sie die Taste Schlüssel  6 Sekunden lang gedrückt bis das Symbol  im unteren Anzeigefeld erscheint.

Sperre aufheben:

Halten Sie die Taste Schlüssel  6 Sekunden lang gedrückt bis das Symbol  im unteren Anzeigefeld erlischt.

Die Heizarten

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

Mikrowellen

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

Mikrowellenleistungsstufen:

800 W zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

600 W zum Erhitzen und Garen von Speisen.

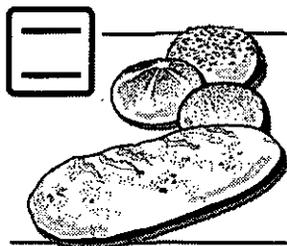
360 W zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.

180 W zum Auftauen und Weitergaren.

90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen.

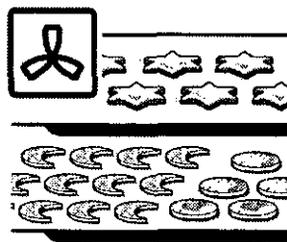
Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart.

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



Ober- und Unterhitze

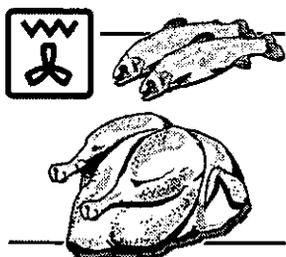
Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Brot, Biskuit- oder Quarktorte sowie saftige Obstkuchen auf **einer Ebene** gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Heißluft

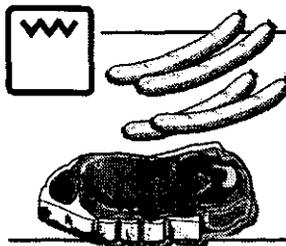
Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie auf **zwei Ebenen** gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen und Windbeutel gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten.

Die Backofentemperatur wählen Sie um 20 bis 30 °C niedriger als bei Ober- und Unterhitze.



Umluftgrillen

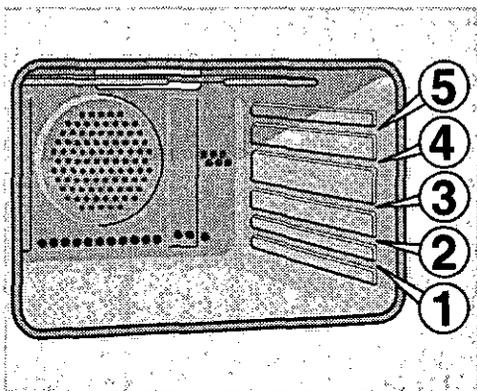
Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze.



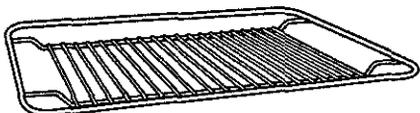
Flachgrillen

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

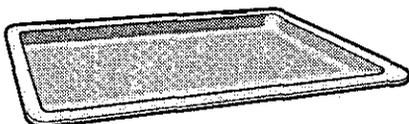
Backofen und Zubehör



Sie haben fünf verschiedene Höhen für das Zubehör.

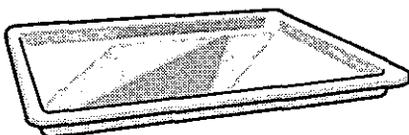


Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  verwendet werden.

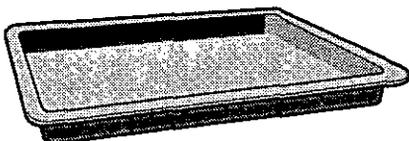


Alu-Backblech HZ 8055 für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag einschieben.

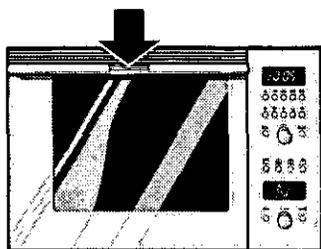


Glaspfanne HZ 8056 für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie wird auch als Spritzschutz verwendet, wenn Fleisch direkt auf dem Rost gegrillt wird. Dazu schieben Sie die Glaspfanne in Höhe 1 ein.



Universalpfanne HZ 67615 (Sonderzubehör) für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie wird auch als Spritzschutz verwendet, wenn Fleisch direkt auf dem Rost gegrillt wird. Dazu schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

Zubehör können Sie beim Fachhändler nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.



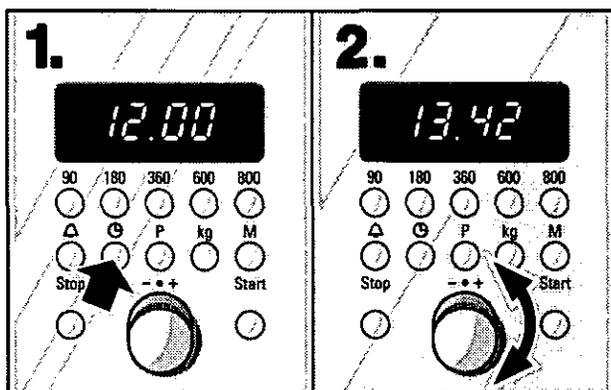
Zum Öffnen der Backofentür fassen Sie den Türgriff im markierten Griffbereich (Pfeil) an.

Vor der ersten Benutzung

Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Uhranzeige drei Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach ca. 10 Sekunden wird die Uhrzeit übernommen, sie läuft sichtbar in der Anzeige ab. Möchten Sie nicht solange warten, drücken Sie nochmal die Taste ⌚. Die Uhrzeit wird sofort übernommen.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Ändern der Uhrzeit
z. B. von Sommerzeit auf
Winterzeit

Ausblenden der Uhrzeit

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.
Drücken Sie in den nächsten 10 Sekunden die Taste Stop. Die Uhrzeit läuft jetzt im Hintergrund.
Wollen Sie die Uhrzeit sehen, drücken Sie die Taste Uhr . Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit ändern:

Taste Uhr  zweimal drücken.

Die Uhrzeit läuft wieder im Vordergrund:

Taste Uhr  dreimal drücken.

Backofen aufheizen

Heizen Sie den Backofen 60 Minuten lang auf, damit der Neugeruch beseitigt wird.

- Taste  drücken.
- Temperaturwähler auf 250 °C drehen.
- Taste Start drücken.

Im unteren Anzeigefeld erscheint 250 °C.

Mikrowelle nicht zuschalten.

Nach 60 Minuten zweimal die Taste Stop drücken.
Der Backofen ist ausgeschaltet.

Wegen des entstehenden Geruches lüften Sie am besten dabei die Küche.

Die Mikrowelle

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

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

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Schieben Sie den Rost in Höhe 2 ein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser in die Mitte des Rostes.

- 1.** Taste Mikrowellenleistung 800 Watt drücken.
- 2.** Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
- 3.** Taste Start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken.

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

Geschirr

Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Offene flache Metallschalen, z.B. aus Aluminium dürfen Sie verwenden. Achten Sie darauf, dass Metall nicht zu nahe an die Backofenwand kommt. Es können Funken überspringen. Bei Backofenzubehör aus Metall entstehen keine Funken, wenn Sie es so verwenden, wie in den Tabellen angegeben. Stellen Sie das Geschirr grundsätzlich auf den Rost. Sollten zwischen Backformen aus Metall und Rost doch Funken überspringen, wischen Sie den Boden der Backform feucht ab.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch. Hat Ihr Geschirr ein Gold- oder Silberdekor, so benutzen Sie es nur, wenn der Geschirrhersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Geschirrtest:

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist der folgende Geschirrtest:

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

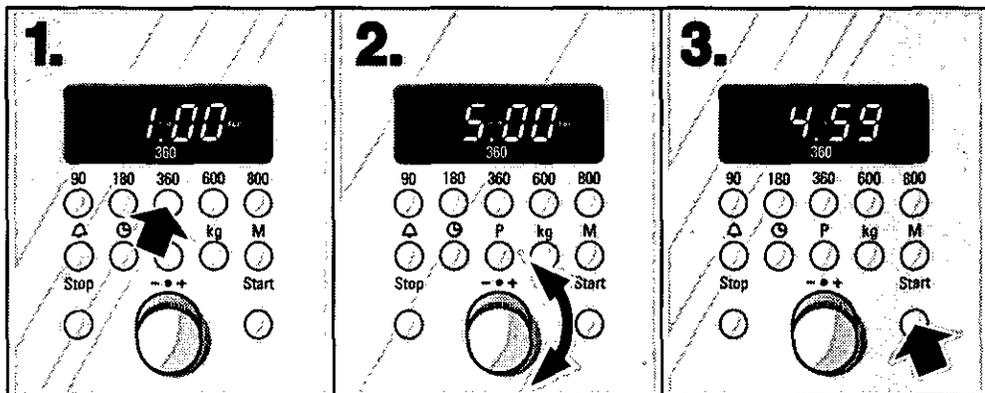
Stellen Sie das Geschirr leer für 30 Sekunden bis 1 Minute bei 800 W in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Die Mikrowellenleistungen

- 800 Watt zum Erhitzen von Flüssigkeiten
- 600 Watt zum Erhitzen und Garen von Speisen
- 360 Watt zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
- 180 Watt zum Auftauen und Weitergaren
- 90 Watt zum Auftauen empfindlicher Speisen

- Die Mikrowellenleistung 800 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten hintereinander eingeben.

So stellen Sie ein



1. Taste für die benötigte Mikrowellenleistung drücken. Die Vorschlagszeit 1 Minute erscheint.

2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen. Sie können jetzt weitere Mikrowellenleistungen und -zeiten eingeben wie in 1. und 2. beschrieben.

3. Taste Start drücken.

Die Mikrowelle läuft ab.

Schnellstart

- Taste für die benötigte Mikrowellenleistung drücken.
1 Minute erscheint.
Jeder Druck auf die Taste erhöht die Dauer um 1 Minute.
- Taste Start drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und in der Uhranzeige erscheint 0.00.
Drücken Sie die Taste Stop.

Korrektur

Wenn nur eine Mikrowellenleistung eingestellt ist, kann die Dauer jederzeit geändert werden. Sind mehrere Mikrowellenleistungen und -zeiten eingestellt, kann die Dauer nur vor dem Start geändert werden.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Hinweise

Wenn Sie die Backofentür öffnen, ist der Mikrowellenbetrieb unterbrochen. Nach dem Schließen läuft die Mikrowelle weiter.

Tabellen

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

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität 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 immer auf den Rost in Höhe 1.

Auftauen

Tiefgefrorene Lebensmittel werden in eine möglichst flache Schale oder auf einen Teller gelegt.

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

Wenden Sie die Lebensmittel nach der halben Auftauzeit. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch ca. 10 Minuten ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Drücken Sie immer nach dem Einstellen die Taste Start.

Auftauen, Glaspfanne Höhe 1	Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
1 Hähnchen	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.
2 Hähnchen	je 1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.
1 Ente	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 20-30 Min.
Fleisch (kompakte Stücke)	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 25-35 Min.
	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 25-35 Min.
2 Steaks	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.
Fisch	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.
Butter	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3-5 Min.
Brot	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 8-12 Min.
Brötchen	4 Stück	90 W, 3-5 Min.
Kuchen	500 g	180 W, 7-11 Min.
Beeren/Steinobst	250 g	180 W, 6-8 Min.

Sahne- und Cremetorten werden ohne Mikrowelle aufgetaut. Die Torte in Höhe 1 einschieben.

Taste Heißluft  drücken und mit dem Temperatürwähler 20 °C einstellen. Taste Start drücken.

Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Decken Sie die Speisen immer zu.

Fertiggerichte aus der Aluminiumverpackung nehmen und in einem mikrowellengeeigneten Geschirr zubereiten. So erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Wenn Sie verschiedene Speisen zugleich erhitzen, können sie sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Die Speisen zwischendurch umrühren oder wenden. Dadurch erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperaturengleich ruhen.

Drücken Sie nach dem Einstellen immer die Taste Start.

Speisen mit Mikrowelle zubereiten, Rost Höhe 1		Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
Gemüse			
etwas Flüssigkeit zugeben			
Champignons, frisch	garen	250 g	600 W, 6-8 Min.
Lauch/Porree, frisch	garen	500 g	600 W, 5-7 Min.
Paprika, frisch	garen	500 g	600 W, 8-10 Min.
Mischgemüse, tiefgekühlt	garen	450 g	600 W, 10-12 Min.
Gemüse, Kühlschranktemperatur	erwärmen	150 g	600 W, 2-3 Min.
Beilagen			
Kartoffeln, etwas Flüssigkeit zugeben	kochen	250 g 500 g	600 W, 6-8 Min. 600 W, 8 Min. + 180 W, 6-8 Min.
Reis, doppelte Menge Flüssigkeit zugeben	garen	125 g 250 g	600 W, 5 Min. + 180 W, 15-17 Min. 600 W, 8 Min. + 180 W, 15-17 Min.
Beilagen, Kühlschranktemperatur	erwärmen	250 g	600 W, 2-3 Min.
Getreideschrot*, dreifache Menge Flüssigkeit zugeben	garen	100 g	600 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.
Körner*, z. B. Weizen, Dinkel, Grünkern, Hafer, Gerste. Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben	garen	100 g	600 W, 5 Min. + 90 W, 20-25 Min.
* Körner und Getreideschrot benötigen je nach Getreideart eine Quellzeit bis zu 30 Minuten.			
Suppen und Soßen			
Eintopf, tiefgekühlt	erwärmen	500 g	600 W, 13-17 Min.
Eintopf, Kühlschranktemperatur	erwärmen	500 g	600 W, 5-7 Min.
Brühe, tiefgekühlt	erwärmen	400 g	800 W, 7-10 Min.

Speisen mit Mikrowelle zubereiten, Rost Höhe 1		Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
Hackfleischsoße, tiefgekühlt	erwärmen	300 g	600 W, 8-11 Min.
Hackfleischsoße, Kühlschranktemperatur	erwärmen	600 g	600 W, 13-16 Min.
Tellergerichte			
Tellergericht, tiefgekühlt	erwärmen	350-400 g	600 W, 6 Min. + 360 W, 5-10 Min.
Tellergericht, Kühlschranktemperatur	erwärmen	350-400 g	600 W, 6-10 Min.
Fertiggericht, sterilisiert	erwärmen	350-400 g	600 W, 4-6 Min.
Süßspeisen			
Pudding	garen	500 g	600 W, 6-8 Min.
Kompott	garen	250 g 500 g	600 W, 5-7 Min. 600 W, 8-11 Min.
Babykost			
offen erwärmen, umrühren und Temperatur prüfen!			
im Glas	erwärmen	200 g	360 W, 2 Min. - 2 Min. 30 Sek.
Milchfläschchen	erwärmen	200 ml	800 W, 30 - 45 Sek.
Rost auf dem Boden einschieben, Fläschchen auf einen Teller stellen und Löffel ins Fläschchen geben.			
Sonstiges			
Butter, Kühlschranktemperatur	streichfähig machen	250 g	90 W, 1-3 Min.
Honig, kristallisiert	schmelzen	200 g	180 W, 1-2 Min.
Kuchenglasur (aus der Verpackung nehmen)	schmelzen	150 g	600 W, 4-5 Min.
Butter, Kühlschranktemperatur	schmelzen	50 g	180 W, 4-5 Min.
Getränke			
Löffel ins Gefäß geben			
Kaffee, Tee, Milch je nach gewünschter Temperatur	erwärmen	150 ml 300 ml 500 ml 1 l	800 W, 1-2 Min. 800 W, 2-3 Min. 800 W, 3-4 Min. 800 W, 7-8 Min.

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.

Die Speise ist zu trocken geworden.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.

Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.

Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit

halbe Menge = halbe Zeit

Stellen Sie eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung als angegeben. Größere Mengen brauchen länger. Beachten Sie die Höhe der Speise, hohe Speisen brauchen länger.

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

Wählen Sie eine kleinere Mikrowellenleistung. Schalten Sie Heißluft  ohne Temperatur zu. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals.

Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten
Eiermilch	Rost	1	360 W ca. 16 Min. + 180 W ca. 17 Min.
Biskuit	Rost	1	600 W ca. 7 Min.
Hackbraten	Rost	1	360 W ca. 34 Min

Auftauen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten
Fleisch	Rost	2	180 W 6 Min. + 90 W ca. 10 Min

Garen mit Mikrowelle kombiniert

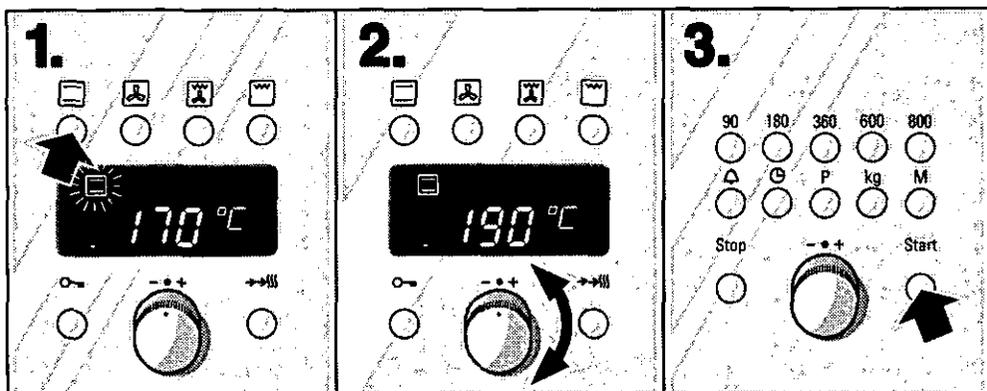
Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten
Kartoffelgratin	Rost	1		160	600 W ca. 30 Min.
Kuchen	Rost	2		180	90 W ca. 15 Min.
Hähnchen*	Rost und Glaspfanne	2 1		230	360 W ca. 30 Min

* Hähnchen nach der Hälfte der Zeit wenden.

Backofen ohne Mikrowelle

So stellen Sie den Backofen ein

Den Backofen stellen Sie mit den Tasten für die Heizarten und dem Temperaturwähler ein. Sie können in beliebiger Reihenfolge einstellen.



1. Taste für die gewünschte Heizart drücken.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Taste Start drücken.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen mit der Taste Stop aus.

Korrektur

Sie können die Temperatur oder Grillstufe jederzeit ändern. Um die Heizart zu ändern, müssen Sie den Betrieb anhalten.

Anhalten

Drücken Sie die Taste Stop. Das Symbol für die Heizart blinkt. Auch wenn Sie die Backofentür öffnen, wird der Betrieb angehalten.

Löschen

Drücken Sie zweimal die Taste Stop.

Hinweise

Sie können auch zuerst die Temperatur und dann die Heizart einstellen.

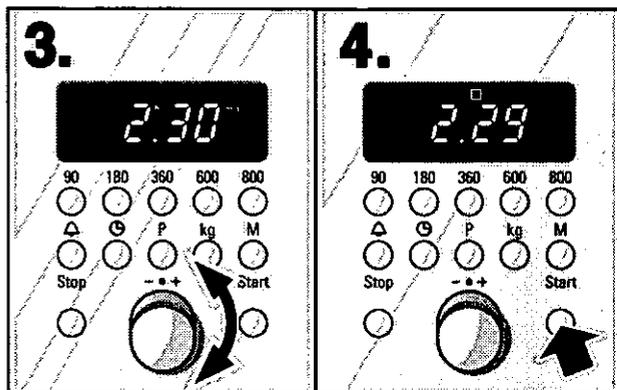
Mit dem Temperaturwähler können Sie je nach Heizart 20 °C, 30 °C dann in Grad-Schritten bis 250 °C, bei Ober- und Unterhitze  bis 300 °C einstellen.

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg an. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn das letzte Feld gefüllt ist.

Die Aufheizkontrolle reagiert nicht, wenn Sie den Grill eingestellt haben.

... wenn der Backofen automatisch ausschalten soll

Damit der Backofen automatisch ausschaltet, müssen Sie noch eine Dauer eingeben. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.



3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.

4. Taste Start drücken. In der Uhranzeige erscheint das Symbol für den automatischen Backofenbetrieb.

Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Drücken Sie die Taste Stop.

Korrektur

Temperatur, Grillstufe und Dauer können Sie jederzeit ändern. Um die Heizart zu ändern, müssen Sie den Betrieb anhalten. Drücken Sie dazu die Taste Stop.

Löschen

Drücken Sie zweimal die Taste Stop.

Hinweise

- Sie können in beliebiger Reihenfolge einstellen, z. B. zuerst die Dauer, dann die Temperatur und danach die Heizart.

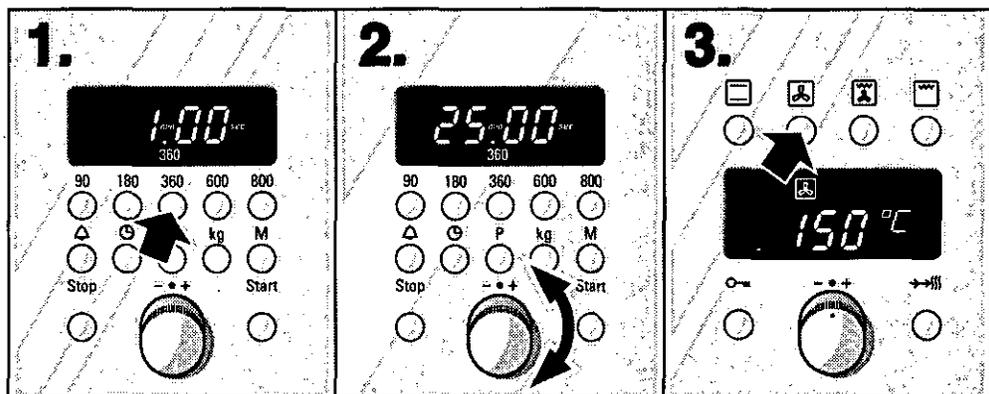
Backofen und Mikrowelle kombiniert

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Sie können zuerst die Mikrowelle und dann den Backofen einstellen oder umgekehrt.

Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig aus.

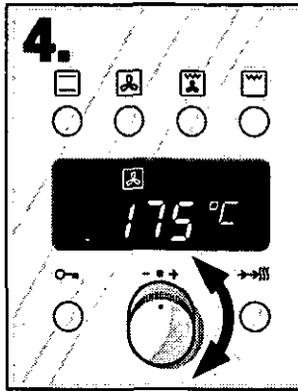
So stellen Sie ein



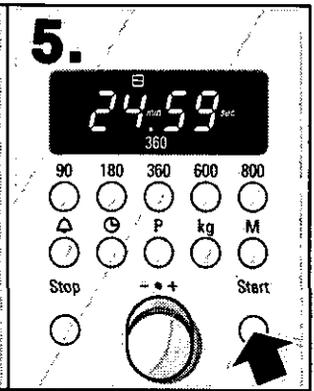
1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen. Sie können jetzt weitere Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

3. Taste für die gewünschte Heizart drücken



4. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

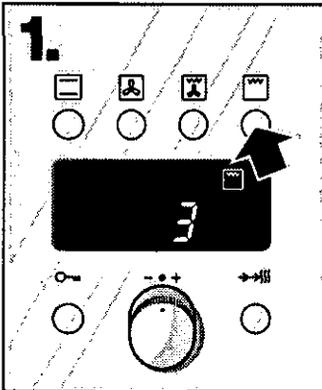


5. Taste Start drücken. In der Uhranzeige erscheint das Symbol für den kombinierten Betrieb.

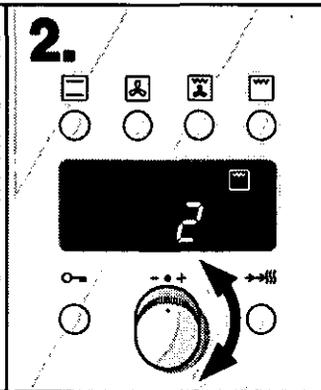
Mikrowelle und Backofen schalten nach 25 Minuten automatisch aus. Ein Signal ertönt. Drücken Sie die Taste Stop.

Die Mikrowelle wird für eine bestimmte Zeit zum Backofen zugeschaltet.

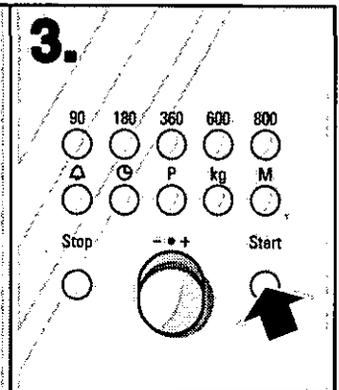
Der Backofen und die Mikrowelle werden extra gestartet. Die Mikrowelle schaltet nach der eingestellten Dauer aus. Der Backofen wird ohne Dauer eingestellt und von Hand ausgeschaltet.



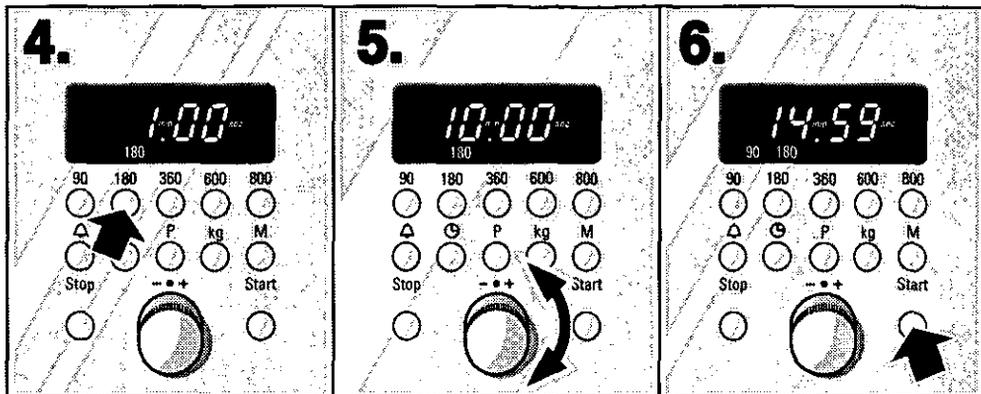
1. Taste für die gewünschte Heizart drücken.



2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste Start drücken



4. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.

5. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen. Sie können jetzt weitere Mikrowellenleistungen und -zeiten eingeben. (z. B. 90 W, 5 Minuten)

6. Taste Start drücken.

Die Mikrowelle schaltet nach 15 Minuten ab. Ein Signal ertönt.

Schalten Sie den Backofen nach der gewünschten Zeit mit dem Temperaturwähler aus.

Ändern der Dauer

- Wenn Sie mehrere Mikrowellenleistungen und -zeiten eingestellt haben, können Sie die Dauer nur vor dem Start ändern. Danach müssen Sie die Eingabe löschen und neu einstellen.
- Wenn Sie nur eine Mikrowellenleistung und -zeit eingestellt haben, können Sie die Dauer jederzeit ändern.

Löschen

Drücken Sie zweimal die Taste Stop. Alle Einstellungen werden gelöscht.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Auch die Glaspfanne ist für große Braten gut geeignet. Andere Bratformen aus Metall können Sie nur zum Braten ohne Mikrowellen benutzen.

Wenn Sie Fleisch direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich als Spritzschutz die Glaspfanne ein.

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

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Hinweise zum Braten

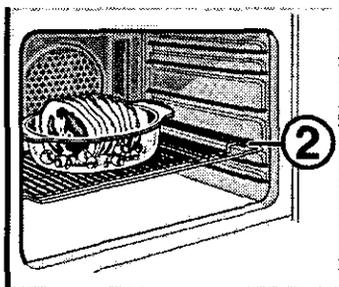
Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Die Angaben auf den folgenden Seiten gelten für das Braten im hohen, offenen Geschirr. Der Braten wird dabei knusprig und braun.

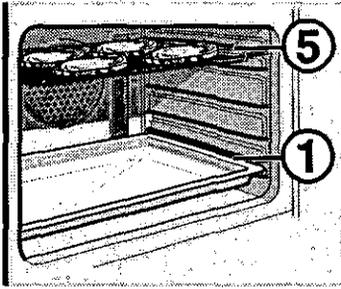
Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Im geschlossenen Geschirr wird der Braten saftiger und der Backofen bleibt sauber. Sie müssen aber die Temperatur 10 bis 20 °C höher einstellen.



Hinweise zum Grillen



Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es rechts oder links von der Rostmitte unter den Grill legen.

Schieben Sie zusätzlich die Glasplatte in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  eingeschoben werden. Dadurch können Sie den Abstand zum Grillheizkörper verändern. Wenden Sie Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit, die in den Tabellen angegeben ist.

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

Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

Tiefgefrorenes Fleisch muss vollständig aufgetaut sein.

Drücken Sie nach dem Einstellen immer die Taste Start.

Fleisch		Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Min.
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	1		200-210	360 W, 10 + 180 W, 40-50	50-60
	1,5 kg		1		190-200	360 W, 10 + 180 W, 55-65	65-75
	2 kg		1		180-190	360 W, 20 + 180 W, 65-75	85-95

Fleisch		Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Min.
Rinderlende	1 kg	offen	1		210-230	–	75-85
	1,5 kg		1		200-220	–	95-105
	2 kg		1		190-210	–	115-125
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	1		200-210	180 W, 20 + 90 W, 10-15	30-35
Steaks, durchgegart Steaks, rosa		Rost	5		Stufe 3	–	22-25
		Rost	5		Stufe 3	–	18-20
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	1		190-200	90 W, 65-75	65-75
	1,5 kg		1		180-190	180 W, 35 + 90 W, 60-70	95-105
	2 kg		1		170-180	180 W, 40 + 90 W, 65-75	100-110
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1		190-210	–	110-120
	1,5 kg		1		180-200	–	140-150
	2 kg		1		170-190	–	160-170
Kasseler mit Knochen	1 kg	offen	2	–	–	360 W, 35-45	35-45
Hackbraten	750 g	offen	1		Stufe 1	600 W, 20-30	20-30
Würstchen	ca. 750 g	Rost und Glaspfanne	4		Stufe 3	–	15-20
Kalbsbraten	1 kg	offen	1		170-180	180 W, 25 + 90 W, 25-35	50-60
	2 kg		1		160-170	180 W, 45 + 90 W, 35-45	80-90
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		190-200	180 W, 10 + 90 W, 40-50	50-60

* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Nach dem Garen in Alufolie wickeln und im Backofen 10 Minuten ruhen lassen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vollständig aufgetaut sein.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Glaspfanne auf Höhe 2 ein.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

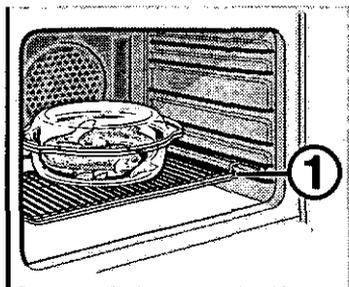
Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

Geflügel			Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamt- dauer Min.
2 Hähnchenhälften	je 400 g	Rost und Glaspfanne	3	☐	Stufe 1	360 W, 20-30	20-30
Hähnchenteile	500g	Rost und Glaspfanne	3	☐	Stufe 2	360 W, 15-20	15-20
1 ganzes Hähnchen	1 kg	offen	2	☒	230-240	360 W, 25-35	25-30
2 ganze Hähnchen	je 1 kg		2	☒	230-240	360 W, 30-40	35-40
Ente	1,7 kg	offen	1	☒	220-230	180 W, 15 + 90 W, 35-45	50-60
Gans	3 kg	Rost und Glaspfanne	1	☒	200-210	180 W, 20 + 90 W, 50-60	70-80

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Drücken Sie nach dem Einstellen immer die Taste **Start**.



Fisch		Höhe	Heizart	Temp. °C, Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamt- dauer Min.	
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost und	3	<input type="checkbox"/>	Stufe 3	180 W, 12-15	12-15
	1 kg	Glaspfanne	2	<input type="checkbox"/>	Stufe 2	360 W, 25-30	25-30
Forellen, blau	300 g	geschlossen	1	-	-	600 W, 6-8	6-8
Fisch, tiefgekühlt	400 g	geschlossen	2	-	-	600 W, 12-15	12-15
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts		Rost und	4	<input type="checkbox"/>	Stufe 3	180 W, 15-20	15-20
		Glaspfanne	3				

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

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 ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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.

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Sie haben die Mikrowelle zugeschaltet. 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.

Schalten Sie beim nächsten Mal von Anfang an die Mikrowelle zu. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Auch wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, benutzen Sie am besten dunkle Backformen aus Metall. Backformen aus Glas, Keramik oder Kunststoff müssen bis 300 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie solche Backformen verwenden, bräunen die Kuchen weniger.

Sie können alle Heizarten mit der schnellen Mikrowelle kombinieren.

Für das Backen auf zwei Ebenen ist der kombinierte Betrieb nicht geeignet.

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

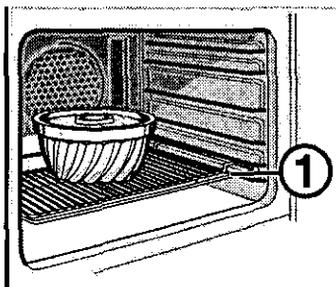
Tabellen

In den Tabellen finden Sie für jedes Gericht die passende Heizart.

Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wollen Sie doch vorherheizen, verwenden Sie die Schnellaufheizung. Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten.

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.



Drücken Sie nach dem Einstellen immer die Taste Start.

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Min.
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/	1		150-170	-	50-65
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Kastenform	2		140-160	-	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	2		160-180	-	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	-	25-35
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	2		170-190	-	25-35
Nusskuchen	Springform	2		170-180	90 W, 25-35	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-190	360 W, 35-45	35-45
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform/ Napfform	2		160-180	90 W, 30-40	30-40
		1		160-180	90 W, 30-40	30-40
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform oder Quicheform	1		170-180	180 W, 30-40	30-40

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	2		140-160	30-40
	2 Bleche	1+4		130-150	40-50
mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	1 Blech*	2		160-180	40-50
	2 Bleche	1+4		150-170	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	1		190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	1		180-200	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	2		170-190	60-70
Pizza	1 Blech	1		170-190	30-40
Hefebrot 1000 g Teig** (vorheizen)	1 Blech	2		170-190	60-70

* Bei sehr saftigem Obstkuchen die Glaspfanne verwenden.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kuchen auf dem Blech	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowelle, W, Dauer, Min.
Rührteig mit Obst	Glaspfanne	3		160-180	90 W, 20- 30

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	1 Blech	3		170-190	10-25
	2 Bleche	1+4		140-160	20-30
Spritzgebäck	1 Blech	2		160-180	25-35
	1 Blech	2		140-150	25-35
	2 Bleche	1+4		130-150	35-50
Baiser	1 Blech	2		80-90	120-150
Windbeutel	1 Blech	2		170-190	35-45
Makronen	1 Blech	2		120-140	30-40
	2 Bleche	2+4		100-120	35-45
Blätterteig	1 Blech	1		170-190	25-35
	2 Bleche	1+4		150-170	35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	2		200-220	25-30
Fladenbrot (vorheizen)	Glaspfanne	2		300	10-15
Flammkuchen (vorheizen)	Glaspfanne	2		300	12-17

Hinweis: Ein zusätzliches Aluminium-Backblech bekommen Sie bei Ihrem Fachhändler als Sonderzubehör.

Aufläufe, Gratings, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Drücken Sie nach dem Einstellen immer die Taste Start.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C, Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Min.
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180-190	180 W, 25-30	25-30
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufbau)	Auflaufform	1		Stufe 1	360 W, 20-30	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform/ Glaspfanne	1		160-170	600 W, 25-30	25-30
Strudel, süß	Auflaufform/ Glaspfanne	1		190-200	360 W, 20-30	20-30
Toast bräunen 9 Stück	Rost	5		Stufe 3	-	5-6
Toast überbacken 9 Stück	Rost	4		Stufe 3	-	5-8

* 1 kg rohe Kartoffeln

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefkühlgerichte aus der Aluverpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben, z. B. einen Suppenteller, eine Auflaufform aus Glas oder Keramik.

Drücken Sie nach dem Einstellen immer die Taste Start

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer, Min.	
Strudel mit Obstfüllung	Backblech	1		190-200	180 W, 15-20	15-20
Pommes frites	Backblech	3		220-230	-	20-25
Pizza	Glaspfanne	1		180-190	180 W, 15-20	15-20
Pizza-Baguette	Glaspfanne	2		180-190	90 W, 15-20	15-20

Besondere Gerichte

Drücken Sie nach dem Einstellen immer die Taste Start.

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer
Jogurt aus 1 Liter Milch (vorheizen)	Tassen auf Rost	1		60 38-40	5 Min. 6-8 Std.
Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 35 °C abkühlen. 1-2 EL Jogurt einrühren und in Tassen umfüllen. Backofen 5 Minuten auf 60 °C vorheizen. Die Tassen abgedeckt auf den Rost in Höhe 1 stellen und wie angegeben zubereiten.					
Hefeteig gehen lassen	Schüssel auf Rost	1		40	6 Min.
Teig im abgeschalteten Gerät 20-30 Min. gehen lassen					
Früchte dörren, z. B. Äpfel	Backblech	1		80	3-4 Std.
Backbleche mit Backpapier auslegen, getrocknetes Obst sofort vom Backpapier lösen.					
Tafelspitz 1,5 kg, in Brühe (vorheizen)	Kochtopf	1		200 90	10 Min. 3-5 Std.
Wasser zum Kochen bringen, Tafelspitz einlegen und in den vorgeheizten Backofen stellen. 3 bis 5 Stunden bei 90 °C ziehen lassen.					
Fisch im Ganzen 1,5 kg (vorheizen)	Glaspfanne	2		250 95	15 Min. 50-60 Min.
Vorheizen bis die Lampe erlischt. 15 Minuten anbraten, dann fertig garen.					

Im Bereich 30 bis 60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

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.

Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.

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 Prüffrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, so dass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.

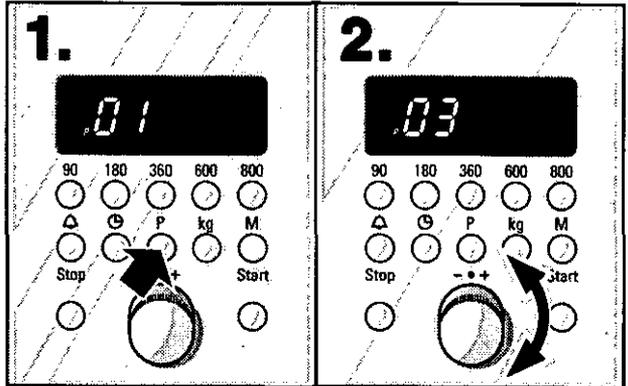
Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Glaspfanne.

Sie haben auf 2 Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.

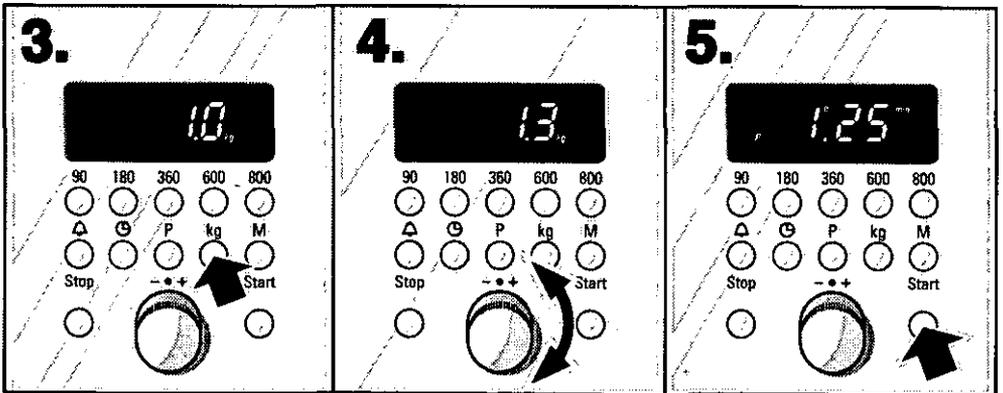
Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie das untere Blech 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie es früher ein.

Programmautomatik

So stellen Sie ein



1. Taste Programm drücken. 2. Mit dem Drehknopf das gewünschte Programm auswählen.



3. Taste kg drücken. 4. Mit dem Drehknopf das Lebensmittel-Gewicht einstellen. 5. Taste Start drücken. Die Dauer für das eingestellte Programm erscheint.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Drücken Sie die Taste Stop.

Korrektur

Das Programm löschen und neu einstellen.

Löschen

Zweimal die Taste Stop drücken.

Hinweis

- Das eingestellte Programm oder das Gewicht können Sie mit der Taste Programm oder der Taste Gewicht abfragen.

Wendesignal

Manche Bratenstücke müssen zwischendurch gewendet werden. Dazu piepst ein Signal alle 10 Sekunden einmal. Wenn Sie die Backofentür öffnen erlischt das Signal.

Auftauprogramme

Mit Hilfe der Mikrowelle werden tiefgefrorene Lebensmittel schnell aufgetaut.

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik.

Verwenden Sie ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller.

Legen Sie das Lebensmittel auf den Teller und breiten Sie es möglichst flach aus. Stellen Sie den Teller offen auf die Glaspfanne in Höhe 1.

Geflügel legen Sie mit der Brust nach oben auf den Teller.

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

Nach einer bestimmten Zeit ertönt ein kurzes Wendesignal. Sie können jetzt das Lebensmittel wenden.

Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10-20 Minuten nachtauen.

Drücken Sie nach dem Einstellen immer die Taste Start.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Schweinefleisch ohne Knochen	1	0,5-1,5 kg
Rindfleisch ohne Knochen	2	0,5-1,5 kg
Hähnchen	3	0,4-1,6 kg
Rinderhack	4	0,3-1,0 kg

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Trockene Kuchen	5	0,3-1,5 kg
Brot	6	0,2-1,5 kg

Das Einstellen von Werten außerhalb des angegebenen Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Garprogramme

Mit Hilfe der Mikrowelle werden Ihre Gerichte schnell und problemlos gegart.

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Schieben Sie den Rost oder die Glaspfanne in Höhe 1 ein.

Verwenden Sie ein mikrowellengeeignetes Geschirr mit Deckel, z.B. aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan. Das Geschirr sollte so groß sein, dass das Gericht möglichst flach ausgebreitet werden kann. Für Reis sollten Sie ein hohes Gefäß benutzen, da Getreide beim Garen stark schäumt.

Kartoffeln oder frisches Gemüse sollten Sie in Stücke schneiden und pro 100 g ca. 1 EL Wasser zugeben. Tiefkühlgemüse mit Sahneseife ist ungeeignet.

Wiegen Sie das Lebensmittel ab und geben Sie es in das Geschirr. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik.

Wenn Sie nach zwei Drittel der Zeit umrühren, wird das Ergebnis zusätzlich verbessert.

Programm 11 und 12 eignen sich hauptsächlich für Fischfilet. Der Fisch sollte möglichst flach in die Form geschichtet werden.

Wenn das Lebensmittel gegart ist, lassen Sie es noch 2 bis 3 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Reis*	7	0,2-1,0 kg
Kartoffeln	8	0,2-1,0 kg
Gemüse, frisch	9	0,2-1,0 kg
Gemüse, tiefgekühlt	10	0,2-1,0 kg

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Fisch, frisch	11	0,2-1,0 kg
Fisch, tiefgekühlt	12	0,2-0,8 kg

* Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben und das Gesamtgewicht einstellen.

Kombi-Garprogramme

Verwenden Sie ein hohes Geschirr, das hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist, z.B. hitzebeständiges Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. zwei Drittel bedecken. Der Rost wird in Höhe 1 eingeschoben.

Fleisch

Geben Sie zu kleinen Bratenstücken und Lamm etwas Flüssigkeit. Der Braten wird dadurch zart und saftig. Der Backofen bleibt sauberer.

Nach einer bestimmten Zeit ertönt ein kurzes Signal. Sie können den Braten wenden.

Nach der Garzeit sollte der Braten noch 5-10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen.

Roastbeef wickeln Sie dazu in Alufolie. Nach 5 Minuten wenden. Es eignet sich übrigens in erster Linie zum Kaltaufschneiden.

Geflügel

Geflügel garen Sie am besten direkt auf dem Rost.

Damit der Bratensaft aufgefangen wird, schieben Sie die Glaspfanne in Höhe 1 ein.

Hähnchen bekommen eine besonders schöne knusprige Haut, wenn sie mit Butter oder Salzwasser bestrichen werden.

Wenn Sie mehrere Hähnchen gleichzeitig zubereiten möchten sollten sie etwa gleich groß sein. Stellen Sie das Gewicht des größten Hähnchens ein.

Das Geflügel können Sie nach dem Garen sofort servieren.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Hackbraten (max. 6 cm hoch)	13	0,7-1,5 kg
Schweinebraten ohne Kruste	14	0,5-2,5 kg
Roastbeef (max. 6 cm hoch)	15	1,0-2,0 kg
Lammbraten ohne Knochen	16	0,5-2,0 kg

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Kalbsbraten	17	0,5-2,0 kg
Hähnchen	18	0,8-2,5 kg
Baguette (Tiefkühlkost)	19	0,1-0,5 kg
Schlemmerfilet (Tiefkühlkost)	20	0,2-0,8 kg

Das Einstellen von Werten außerhalb des angegebenen Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Memory

Mit Memory können Sie Heizarten, Temperaturen und Garzeiten für zwei Gerichte abspeichern und jederzeit wieder aufrufen.

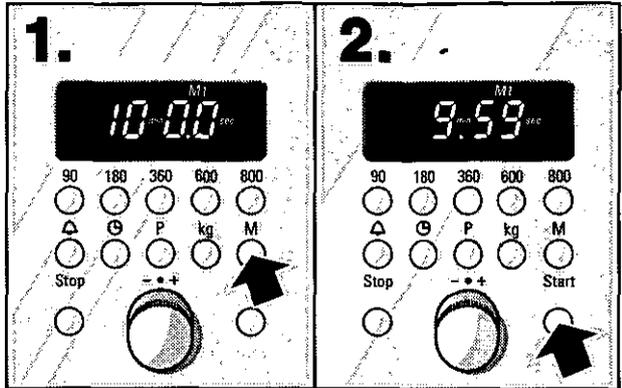
Gericht programmieren

1. Taste Memo kurz drücken M1 erscheint.
Wenn Sie die Taste nochmals kurz drücken, erscheint in der Anzeige M2.
2. Taste Memo drücken und gedrückt halten bis M1 bzw. M2 in der Anzeige blinkt.

Jetzt können Sie z. B. für Ihren Lieblingsskuchen die Einstellungen programmieren.

Wenn Sie fertig sind, speichern Sie mit der Taste Memo die Einstellungen.

Memory starten



1. Drücken Sie kurz die Taste Memo. M1 erscheint. Wenn Sie die Taste nochmals kurz drücken, erscheint M2.

2. Drücken Sie die Taste Start. Der von Ihnen programmierte Memo-Betrieb läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Anzeige steht 0.00. Drücken Sie die Taste Stop.

Ändern

Die Memo-Einstellungen können nicht geändert werden. Wenn Sie eine andere Memo-Einstellung programmieren wollen, belegen Sie den Speicherplatz M1 bzw. M2 mit neuen Einstellungen.

Löschen

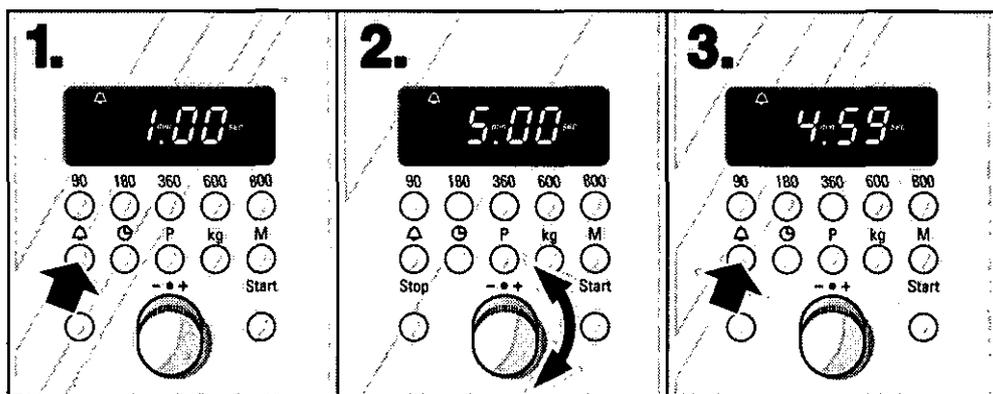
Wenn Sie neu programmieren werden die alten Einstellungen überschrieben.

Der Wecker

Der Wecker hat einen besonderen Signalton. So können Sie hören, ob der Wecker oder z. B. eine eingestellte Dauer abgelaufen ist.

Sie können Brötchen mit der Mikrowelle auftauen und zugleich den Wecker für die Frühstücksei einstellen. In der Anzeige läuft die Mikrowelle ab.

So stellen Sie ein



1. Taste Wecker  drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.

3. Taste Wecker  drücken. Der Wecker startet.

Wenn keine Dauer eingestellt ist, läuft die Weckerzeit sichtbar ab.

Wenn eine Dauer eingestellt ist, läuft die Weckerzeit im Hintergrund ab. Das Weckersymbol steht in der Uhranzeige.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und das Weckersymbol blinkt. Mit der Taste  löschen Sie das Signal.

Hinweise

- Sie können Stunden Minuten und Sekunden einstellen.
- Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in größeren Schritten einstellen.

Korrigieren

- Wenn Sie die Backofentür öffnen, wird die Weckerzeit nicht unterbrochen.
- Sie können eine Zeit bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.
- Die Weckerzeit ist in der Anzeige sichtbar:
Taste Wecker Δ drücken.
Mit dem Drehknopf die Zeit verändern. Wieder Taste Wecker Δ drücken.
- Die Weckerzeit läuft im Hintergrund:
Taste Wecker Δ drücken.
Die Zeit erscheint. Gleich darauf wie oben beschrieben die Zeit verändern.

Löschen

- Taste Wecker Δ und Taste Stop drücken.
- Die Weckerzeit läuft im Hintergrund:
Taste Wecker Δ drücken.
Die Weckerzeit wird sichtbar.
Taste Wecker Δ und Taste Stop drücken.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Lüftungsgitter

Es kann bei geöffneter Tür abgezogen und gereinigt werden. Wenn Sie ein Tischgerät haben, können Sie das Lüftungsgitter nur bei weißen Geräten abziehen. Beim Einsetzen des Gitters muss die Kerbe nach oben zeigen.

Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Dann können Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Den Rost können Sie mit Edelstahlreinigern säubern. Die Glaspfanne kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Backofen

Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie Folgendes beachten:

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur für die Emailflächen des Backofens benutzen.

Bei sehr saftigem Obstkuchen das Blech nicht überbelegen. Verwenden Sie lieber die tiefere Glaspfanne. Obstsaft, der vom Backblech tropft, kann auch mit Backofenreiniger nicht mehr entfernt werden.

Der Grillheizkörper ist fest eingebaut. Er kann nicht herausgenommen werden.

Reinigung der Emailflächen

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofen mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Sind die Emailflächen stark verschmutzt, verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

- Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.
- Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.

Hinweise

Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebraunt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rauh sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

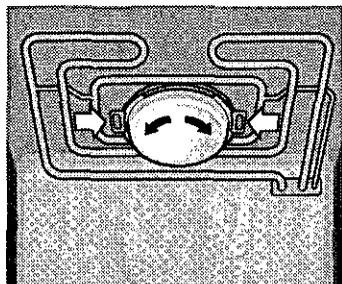
Reinigung der Türdichtungsflächen

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

Reinigung der Türdichtung

Die Dichtung können Sie abnehmen und in heißer Spüllauge reinigen (nicht im Geschirrspüler).

Reinigung der Glasabdeckung an der Backofendecke



Die Glasabdeckung aus der Rastung drehen (siehe Bild, weiße Pfeile) und herausnehmen.

Bei leichter Verschmutzung:

Waschen Sie die Glasabdeckung mit heißer Spüllauge ab.

Bei starker Verschmutzung:

Reinigen Sie die Glasabdeckung wie die übrigen Emailflächen im Backofen.

Beim Wiedereinsetzen die Abdeckung drehen, bis sie richtig eingerastet ist.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
In der Anzeige steht eine Dauer, eine Temperatur und/oder ein Symbol blinkt.	Ein Drehknopf oder eine Taste wurden versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste Start oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste Stop.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsf lächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist.
	Die Mikrowelle wurde nicht gestartet	Taste Start drücken.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Zu kleine Mikrowellenleistung 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.
Die Mikrowelle schaltet nicht ab		Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung Er1 oder Er4.	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Die Mikrowelle funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.
In der Uhranzeige erscheint die Fehlermeldung "Er3".	Die Elektronik ist überhitzt	Das Kühlgebläse läuft. Nach dem Abkühlen wird Er3 gelöscht und der Backofen heizt weiter.
In der Temperaturanzeige erscheint Er5	Fehler in der Elektronik.	Nur die Mikrowelle funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst



U526699

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

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

**E-Nummer und
FD-Nummer**

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

Kundendienst ☐
