

# SIEMENS

## Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**ⓓ Family Line 01805/2223** (EUR 0,12/Min.)

<http://www.hausgeraet.de/bsh>

---

## Gebrauchsanweisung



HB 884.70

de

---

5650 035 516

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>6</b>
Vor dem Anschluss .....	6
Sicherheitshinweise .....	6
Sicherheitshinweise zur Mikrowelle .....	7
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden .....	9
<b>Ihr neuer Herd</b> .....	<b>10</b>
Das Bedienfeld .....	10
Versenkbare Schalter .....	14
Schnellaufheizung .....	14
Kindersicherung .....	14
Sicherheitsabschaltung .....	15
Restwärme-Anzeige für den Backofen .....	15
Die Heizarten .....	16
Kühlgebläse .....	18
Backwagen und Zubehör .....	18
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>21</b>
Uhrzeit einstellen .....	21
Backofen reinigen .....	21
Zubehör reinigen .....	22
Grundeinstellungen .....	22
Grundeinstellungen ändern .....	23
<b>Die Mikrowelle</b> .....	<b>24</b>
Geschirr .....	24
Die Mikrowellenleistungen .....	25
So stellen Sie ein .....	26
Die Mikrowelle schaltet automatisch ein und aus ..	27

# Inhaltsverzeichnis

Tabellen .....	28
Tipps zur Mikrowelle .....	31
<b>Backofen einstellen .....</b>	<b>32</b>
So stellen Sie ein .....	32
Der Backofen soll automatisch ausschalten .....	33
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten .....	34
Beispiel .....	36
So stellen Sie den Backofen kombiniert mit Mikrowelle ein .....	37
<b>Kuchen und Gebäck .....</b>	<b>40</b>
Tipps zum Backen .....	42
<b>Fleisch, Geflügel, Fisch .....</b>	<b>45</b>
Fleisch .....	46
Geflügel .....	47
Fisch .....	48
Tipps zum Braten und Grillen .....	49
<b>Aufläufe, Gratins, Toast .....</b>	<b>50</b>
<b>Tiefkühl-Fertigprodukte .....</b>	<b>51</b>
<b>Besondere Gerichte .....</b>	<b>52</b>
<b>Auftauen .....</b>	<b>53</b>
<b>Dörren .....</b>	<b>53</b>
<b>Einkochen .....</b>	<b>54</b>
Vorbereiten .....	54
So stellen Sie ein .....	55
Einkochen von Obst .....	55
Einkochen von Gemüse .....	55
Gläser herausnehmen .....	56

# Inhaltsverzeichnis

Einkochen mit Mikrowelle .....	56
<b>Sanftgaren .....</b>	<b>56</b>
Geschirr .....	56
So gehen Sie vor .....	56
Hinweise zum Sanftgaren .....	57
Tabelle .....	57
Tipps zum Sanftgaren .....	58
<b>Die Programmautomatik .....</b>	<b>58</b>
So stellen Sie ein .....	58
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	60
Auftauprogramme .....	61
Garprogramme .....	62
Quick-Programme .....	63
Bratprogramme .....	64
Tipps zur Programmautomatik .....	68
<b>Memory .....</b>	<b>70</b>
Einstellung speichern .....	71
Einstellung programmieren .....	72
Memory starten .....	74
<b>Wecker .....</b>	<b>75</b>
So stellen Sie ein .....	75
<b>Pflege und Reinigung .....</b>	<b>76</b>
Gerät außen .....	76
Dichtungen .....	77
Zubehör .....	77
Automatische Selbstreinigung .....	78

# Inhaltsverzeichnis

---

Backofenreinigung von Hand .....	81
Wrasenfilter .....	82
<b>Eine Störung, was tun? .....</b>	<b>83</b>
Backofenlampe auswechseln .....	85
Türdichtung auswechseln .....	88
Lisenendichtung auswechseln .....	88
<b>Kundendienst .....</b>	<b>89</b>
<b>Umweltschutz .....</b>	<b>89</b>
Verpackung und Altgerät .....	89
So können Sie Energie sparen .....	90
<b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>	<b>90</b>
Was können Sie tun .....	91
<b>Prüfgerichte .....</b>	<b>92</b>
Prüfgerichte nach EN 60705 .....	93

---

# Worauf Sie achten müssen

---

## Vor dem Anschluss

- ❑ Montage und Anschluss dürfen nur nach beiliegender Anweisung und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt der Garantieanspruch.
- ❑ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.
- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie beide Anweisungen bei.

---

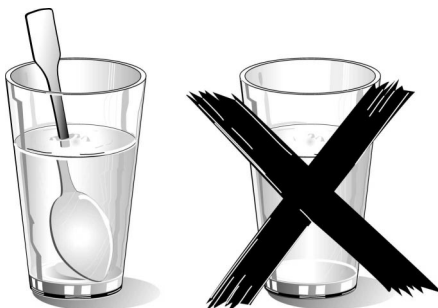
## Sicherheitshinweise

- ❑ 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, dürfen Sie den Backofen erst wieder benutzen, 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!

---

## Sicherheitshinweise zur Mikrowelle

- ❑ Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Herdsicherungen im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.
- ❑ Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über eine lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ❑ Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden.
- ❑ Erhitzen Sie mit der Mikrowelle grundsätzlich nur Speisen und Getränke. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Z.B. können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen entzünden.
- ❑ **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 Lebensmittel wie Kräuter, Obst oder Pilze trocknen; oder Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, auftauen oder erwärmen, 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 ein-



stellen. 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 Mikrowellen-Geräte nur dann benutzen, wenn sie angeleert 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.
- 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 Emailschäden entstehen.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, dürfen Sie das Blech nicht überbelegen. Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf den Backwagen.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- Vor jeder Selbstreinigung müssen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernen. Es besteht Brandgefahr!
- Während der Selbstreinigung wird der Herd außen sehr heiß. Hängen Sie nichts Brennbares, wie z.B. Geschirrtücher, an den Backofentürgriff.

---

## So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

# Ihr neuer Herd


Detailabweichungen je nach Gerätetyp

## Das Bedienfeld

### Anzeigefeld für die Elektronik-Uhr

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet im Anzeigefeld das entsprechende Symbol zur Bestätigung.

Sie können Uhrzeit, Dauer, Ende, Wecker, Programm und Gewicht für die Programmautomatik ablesen.

Das Symbol Schlüssel  leuchtet, wenn der Herd gesperrt ist.

### Elektronik-Uhr

zum Einstellen von Uhrzeit, Wecker, Dauer und Ende.

 = Taste Dauer

 = Taste Ende

 = Taste Wecker

 = Taste Uhr

### Taste Schlüssel

Damit sperren Sie den gesamten Herd.

### Taste Uhr

drücken und mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

### Taste Gewicht

für die Programmautomatik.



### Klartext-Anzeige

Die Klartextanzeige ist in 19 Sprachen möglich.

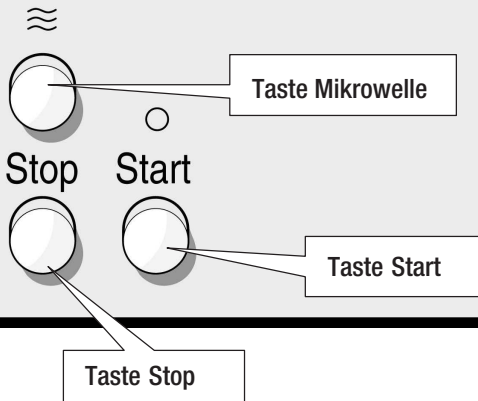
- Sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen.
- Sie zeigt die gewählte Heizart an.
- Sie zeigt die gewählte Mikrowellenleistung an.
- Sie zeigt die Gerichte zum jeweiligen Programm der Programmautomatik.
- Sie gibt Ihnen Hinweise bei Störungen.
- Sie können die Grundeinstellungen ablesen.

**deutsch**



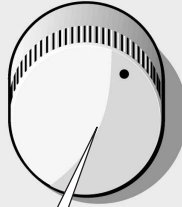
### Drehknopf mit Anzeigelampe.

Während die Anzeigelampe blinkt, können Sie die Einstellung verändern. Wenn sie erlischt, ist die Einstellung übernommen.












### Anzeigefeld für den Funktionswähler

Das Symbol für die gewählte Heizart leuchtet.



### Funktionswähler für den Backofen

-  = Backofenlampe
-  = Ober- und Unterhitze
-  = Intensivhitze
-  = Ober- und Unterhitze speziell
-  = 3D Heißluft
-  = Umluftgrillen
-  = Flachgrillen - kleine Fläche
-  = Flachgrillen - große Fläche
-  = Automatische Selbstreinigung

P = Damit wählen Sie die Programmautomatik, die Memory-Funktion oder das Ändern von Grundeinstellungen an.

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, schaltet die Backofenbeleuchtung ein.

Schalten Sie den Funktionswähler aus, wenn Sie den Backofen nicht mehr benutzen.

### Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Beim Grillen oder bei der Selbstreinigung erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

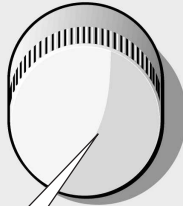
### Anzeige für den Temperaturwähler

In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein passender Temperaturvorschlag, beim Grillen Stufe 3 und bei der Selbstreinigung Stufe 0. Sie können den Vorschlagswert mit dem Temperaturwähler verändern.



Anzeige für die Schnellaufheizung

°C



Taste  
Schnellaufheizung

### Temperaturwähler für den Backofen

20-300 °C = Backofen-Temperatur

Flachgrillen, große und kleine Fläche

3 = stark

2 = mittel

1 = schwach

Selbstreinigung

3 = intensiv

2 = mittel

1 = leicht

Die Stufen 1,2 und 3 gelten für das Flachgrillen und die Automatische Selbstreinigung.

---

## Versenkbare Schalter






Der Temperaturwähler und der Drehknopf sind in jeder Stellung versenkbar, der Funktionswähler nur in Aus-Stellung.

Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Die Schalter können nach rechts oder links gedreht werden.

---

## Schnellaufheizung

Sie können die Schnellaufheizung bei folgenden Heizarten benutzen:

-  Ober- und Unterhitze
-  Intensivhitze
-  Ober- und Unterhitze spezial
-  3D-Heißluft
-  Umluftgrillen

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

Ist die Schnellaufheizung beendet, erlischt das Symbol und ein kurzes Signal ist zu hören. Sie können Ihr Gericht in den Backofen geben.

### Löschen

Drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol erlischt.


### Hinweise

- Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- Wenn die Temperatur im Backofen nur geringfügig niedriger ist, als die eingestellte Temperatur für die Schnellaufheizung, schaltet diese nicht ein. Das Symbol leuchtet nicht.



---

## Kindersicherung

### Herd sperren

Mit der Taste Schlüssel  sperren Sie den gesamten Herd.

Funktionswähler und Kochstellen-Schalter müssen ausgeschaltet sein.

Drücken Sie die Taste Schlüssel  bis das Symbol  in der Uhr-Anzeige leuchtet. Das dauert etwa sechs Sekunden (6s).

### Sperre aufheben

Drücken Sie die Taste Schlüssel , bis das Symbol in der Uhr-Anzeige erlischt.

## Hinweise

- ❑ Die Restwärme wird angezeigt, auch wenn Sie den Herd sperren. Wecker und Uhrzeit können Sie am gesperrten Herd einstellen.
- ❑ Wenn Sie den gesperrten Herd einstellen möchten, erinnert Sie die Klartext-Anzeige mit "Schlüsseltaste drücken (6s)" daran, dass Sie erst die Sperre aufheben müssen.

---

## Sicherheitsabschaltung

### Backofen

Wenn Sie die Einstellung am Backofen oder am Kochfeld mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv.

Backofen oder Kochstelle schalten aus. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur, der Grillstufe oder der Kochstufe.

Fünf Minuten bevor der Backofen abschaltet, erscheint in der Klartext-Anzeige "Sicherheitsabschaltung". Wenn er abschaltet, ertönt ein Signal. Der Text bleibt stehen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

### Kochfeld

Wenn die Kochstellen-Anzeige blinkt, wurde die Sicherheitsabschaltung wirksam. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

### Sicherheitsabschaltung aufheben

Die Sicherheitsabschaltung heben Sie auf, indem Sie eine Dauer eingeben. Wenn Sie z.B. Pflaumen dörren wollen, stellen Sie eine Dauer von 10 Stunden ein. Der Backofen schaltet nach 10 Stunden automatisch aus.

---

## Restwärme-Anzeige für den Backofen

Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, können Sie in der Anzeige für den Temperaturwähler die Restwärme im Backofen ablesen.

Sie wird in 5 Grad-Schritten angezeigt. Ist die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken, erlischt die Anzeige.

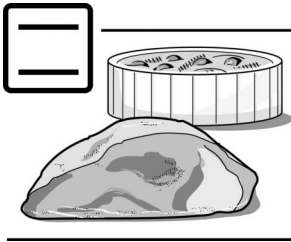
Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warm halten.

Bei Gerichten mit längeren Garzeiten schalten Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten vor Ende aus. Ihr Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart. Sie sparen Energie.

## Hinweise

- ❑ Die Restwärme-Anzeige können Sie auch ausschalten. Ändern Sie dazu die Grundeinstellung "Restwärme-Anzeige ja" auf "Restwärme-Anzeige nein" .
- ❑ Es kann sein, dass die Temperatur der Restwärme höher angezeigt wird, als die eingestellte Temperatur. Diese Schwankungen sind technisch bedingt.

## Die Heizarten



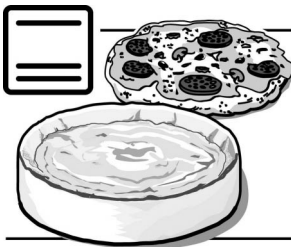
Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

### Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.

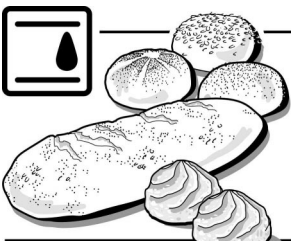
Mit Sanftgaren im Temperaturbereich von 70-120 °C gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig.



### Intensivhitze

Aufgrund der starken Hitze von unten erhalten Gebäcke wie z.B. Pizza einen besonders knusprigen Boden. Quarktorte und pikante Kuchen wie Quiche lorraine müssen Sie nicht mehr vorbacken.

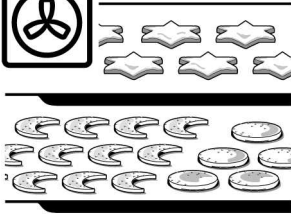
Auch für das Backen in Formen aus Weißblech, Glas oder Porzellan, die die Wärme reflektieren oder schlecht leiten ist Intensivhitze die ideale Heizart.



### Ober- und Unterhitze spezial

Die Hitze kommt auch hier gleichmäßig von oben und unten auf das Gebäck. Die Feuchtigkeit, die dem Gebäck beim Backen entzogen wird, bleibt als Wasserdampf im Backofen. Das Gebäck trocknet nicht aus. Hefeg Gebäck wie Brot, Brötchen oder Hefezopf gelingen so besonders gut. Auch für Brandteiggebäck wie Windbeutel ist diese Heizart bestens geeignet.

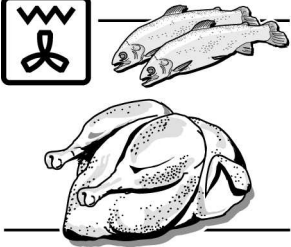




### 3D-Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme von Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper. Mit 3D Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen, Plätzchen und Blätterteig sogar auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen, sowie Blätterteiggebäck gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze.

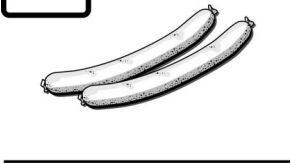
Zum Einkochen und Dörren sowie zum Auftauen im Bereich 20-60 °C ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



### 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.

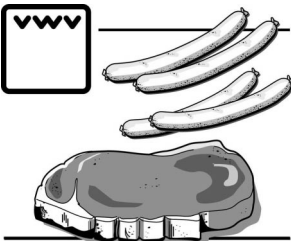
Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



### Flachgrillen - kleine Fläche

Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



### Flachgrillen - große Fläche

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

## Mikrowellen

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

### Mikrowellen-Leistungstufen:

- 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.
- PAUSE zum Einstellen von Ruhezeiten.

### 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.

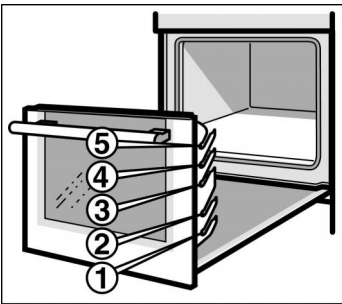
---

## Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, läuft das Gebläse. Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

---

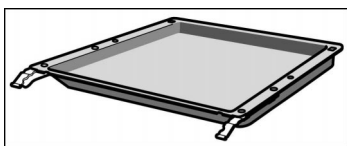
## Backwagen und Zubehör



Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen eingehängt werden. Es wird links und rechts in die Haken eingehängt.

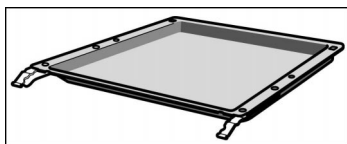
## Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Bitte geben Sie die HZ-Nummer an.



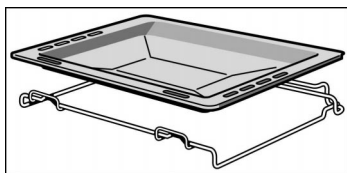
### Universalpfanne HZ 342071

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



### Email-Backblech HZ 341071

für Kuchen und Plätzchen.

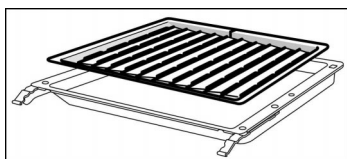


### Träger mit Backblech HZ 341670

für Kuchen und Plätzchen. Verwenden Sie das Backblech beim Backen auf 2 Ebenen in Höhe 1, und beim Backen auf 3 Ebenen in Höhe 3.

Das Blech kann links und rechts herausgezogen werden.

Das Blech mit der Abschrägung zum Backwagen auf den Träger legen.

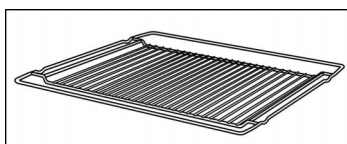


### Grillblech HZ 325071

zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden.

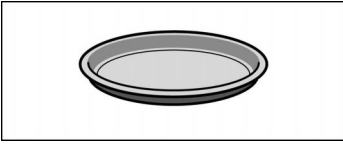
Grillen auf dem Grillblech: Gleiche Einschubhöhe wie für den Rost verwenden.

Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.



### Rost HZ 344001

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

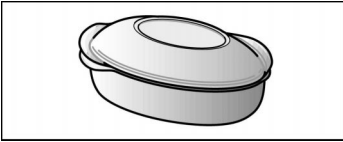


### **Pizzablech HZ 317000**

ideal z.B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost. Orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.

## **Sonderzubehör**

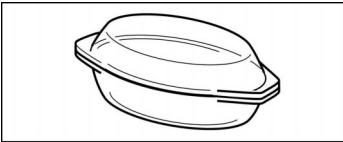
Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.



### **Metallbräter HZ 26000**

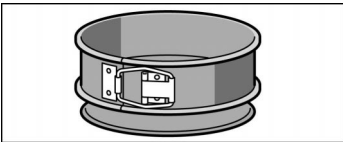
er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist für die Kochsensorik, aber auch für die Bratautomatik geeignet.

Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.



### **Glasbräter HZ 915000**

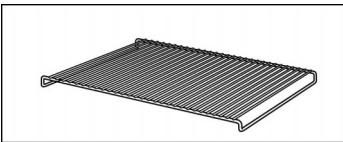
für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.



### **Auslaufsichere Backform HZ 26001**

für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber.

Die Backform ist innen antihaft-beschichtet.



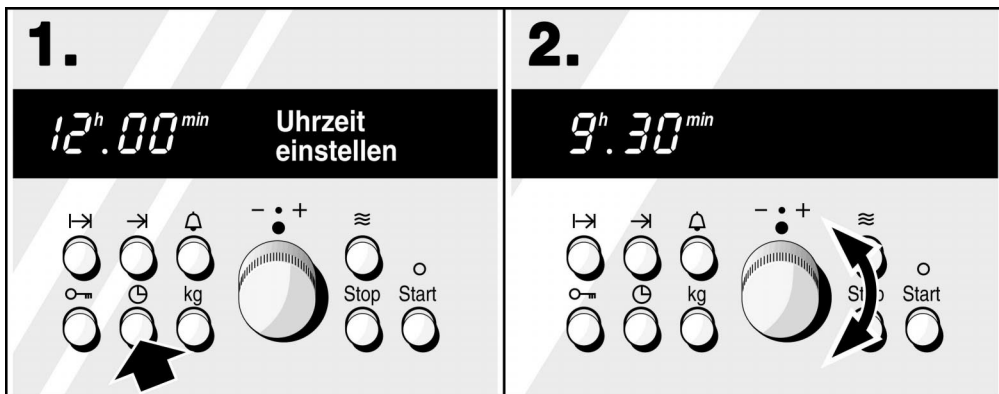
### **Rost HZ 324001**

für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.

# Vor der ersten Benutzung

## Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. In der Klartext-Anzeige erscheint "Uhrzeit einstellen".



1. Taste Uhr drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit aktualisieren.

## Ändern der Uhrzeit (z.B. von Sommer- auf Winterzeit)

Verändern Sie die Zeit, wie in Punkt **1** und **2** beschrieben.

Solange eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist, können Sie die Uhrzeit nicht verändern.

## Hinweise

- Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn Sie den Wecker, eine Dauer, ein Ende oder die Bratautomatik eingestellt haben. Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, drücken Sie die Taste Uhr . Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Backofen reinigen

Vor der ersten Benutzung reinigen Sie bitte den Backofen mit Spüllauge. Ein Aufheizen des Backofens ist nicht notwendig.

## Zubehör reinigen

Vor der ersten Benutzung reinigen Sie bitte das Zubehör gründlich mit Spüllauge.

## Grundeinstellungen

Ihr Herd hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie haben die Möglichkeit diese Einstellungen individuell zu verändern.

Grundeinstellung	Änderungs-Möglichkeiten
Sprache für Klartextanzeige ist deutsch "deutsch"	Sie können 19 verschiedene Sprachen für die Klartext-Anzeige wählen.
Die Uhrzeit wird ständig angezeigt. "Uhrzeit" "ständig"	Die Uhrzeit wird nur angezeigt, wenn der Herd eingeschaltet ist "Uhrzeit" "nur bei Betrieb"
Die Restwärme im Backofen wird angezeigt. "Restwärmeanzeige" "ja"	Die Restwärme im Backofen wird nicht angezeigt. "Restwärmeanzeige" "nein"
Nach Ablauf einer Dauer oder einer Weckerzeit ist 10 Sekunden lang ein Signalton zu hören. "Summer" "kurz"	Sie können die Dauer des Signaltons verändern. "Summer" "mittel" = 2 Minuten "Summer" "lang" = 5 Minuten
Zwischen den einzelnen Einstell-Schritten gibt es eine Wartezeit, bis die Werte übernommen werden. Diese Wartezeit beträgt 10 Sekunden. "Einstelldauer" "lang"	Sie können die Wartezeit verändern. "Einstelldauer" "kurz" = 5 Sekunden "Einstelldauer" "mittel" = 7,5 Sekunden
Das Kühlgebläse läuft nach, bis die Temperatur im Backofen auf 80 °C abgesunken ist. "Kühlgebläse" "Nachlauf lang"	Sie können die Nachlaufzeit verändern. "Kühlgebläse" "Nachlauf kurz" = 140 °C "Kühlgebläse" "Nachlauf mittel" = 110 °C

## Grundeinstellungen ändern

Sehen Sie zuerst auf der Seite vorher nach, welche Grundeinstellungen Sie ändern wollen.

Die Grundeinstellungen erscheinen der Reihe nach in der Klartext-Anzeige. Wenn Sie eine Einstellung nicht verändern wollen, warten Sie bis die nächste Grundeinstellung in der Anzeige erscheint. Schneller geht es, wenn Sie die Taste "kg" drücken.

So ändern Sie die Grundeinstellungen:



**1.** Funktionswähler auf "P" stellen.

**2.** Gleich darauf die Tasten Dauer  $H \rightarrow I$  und Wecker  $\triangle$  gleichzeitig drücken, bis in der Klartext-Anzeige "deutsch" erscheint.

**3.** Mit dem Drehknopf die gewünschte Sprache wählen.

Nach einigen Sekunden erscheint die nächste Grundeinstellung "Uhrzeit ständig". Ändern Sie mit dem Drehknopf die Einstellung auf "Uhrzeit nur bei Betrieb" oder warten Sie, bis die nächste Grundeinstellung erscheint. Mit dem Drehknopf können Sie alle Grundeinstellungen ändern.

### Korrektur

Schalten Sie den Funktionswähler aus und beginnen Sie von vorn.

---

# 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.

Wenn der Herd gesperrt ist, drücken Sie die Taste Schlüssel.

1. Taste Mikrowelle drücken - der Vorschlagswert 600 W erscheint.
2. Drehknopf nach rechts drehen - 800 W erscheint.
3. Taste Dauer I→II drücken - der Vorschlagswert 1 Minute erscheint.
4. Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
5. Taste Start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

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 kön-



nen 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

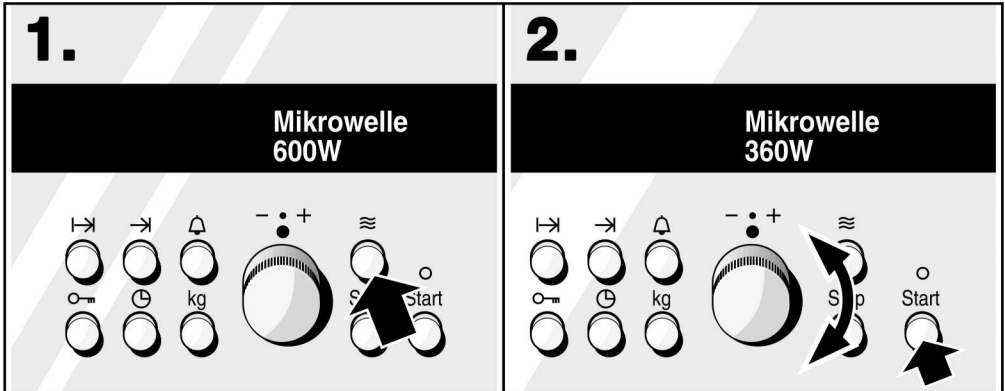
180 Watt zum Auftauen und Weitergaren

90 Watt zum Auftauen empfindlicher Speisen

PAUSE zum Einstellen von Ruhezeiten

- 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. Die Leistung 800 Watt kann nur alleine eingestellt werden.
- Mit Mikrowelle PAUSE können Sie eine Ruhezeit einstellen. Während dieser Zeit ist die Mikrowelle nicht in Betrieb.

# So stellen Sie ein



**1.** Taste Mikrowelle drücken.  
Der Vorschlagswert erscheint. Wenn Sie eine andere Leistung wollen...

**2.** ... stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Mikrowellenleistung ein.  
Wenn Sie nach rechts drehen erscheint 800 W, nach links die kleineren Leistungen.



**3.** Taste Dauer I→ drücken.

**4.** Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.  
Sie können jetzt weitere Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen (Punkt 1-4).

**5.** Taste Start drücken.  
Die gesamte Dauer läuft ab.

## Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig mit der Taste Stop löschen oder die Backofentür öffnen.  
In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit" oder "Auftauen fertig". Drücken Sie die Taste Stop.  
Die Uhrzeit erscheint wieder.

## Korrektur

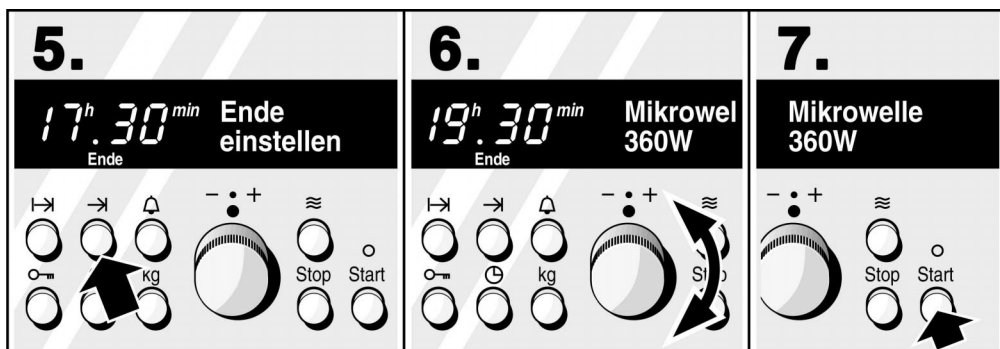
Taste Stop zweimal drücken und neu einstellen.

## Die Mikrowelle schaltet automatisch ein und aus

Wenn Sie für längere Zeit weggehen, können Sie die Mikrowelle so einstellen, dass sie automatisch ein- und ausschaltet. Sie geben die Dauer und den Endezeitpunkt ein. Die Elektronik rechnet aus, wann die Mikrowelle startet.

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

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** bis **4** beschrieben.



**5.** Taste Ende →I drücken.

**6.** Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

**7.** Taste Start drücken. Die Mikrowelle schaltet zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig mit der Taste Stop löschen oder die Backofentür öffnen. In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit". Drücken Sie die Taste Stop. Die Uhrzeit erscheint wieder.

### Korrektur

Die Korrektur der Endezeit ist nur vor dem Start möglich. Drücken Sie die Taste Ende →I und verändern Sie die Endezeit.

### Hinweise

- Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, ist der Mikrowellenbetrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut die Taste Start drücken. Falls Sie dies vergessen, erinnert Sie nach einigen Sekunden ein kurzes Signal und der Text "Start drücken" an die Taste Start.

- ❑ Wenn die Anzeigelampe über der Taste Start blinkt, können Sie die Einstellung nicht mehr ändern. Möchten Sie es doch, drücken Sie die Taste Stop und stellen Sie neu ein.
- ❑ Ist eine Weckerzeit eingestellt, können Sie Dauer oder Ende abfragen, indem Sie die Taste Ende →| oder die Taste Dauer |→| drücken. Die Zeit erscheint für einige Sekunden in der Uhranzeige.

## 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 2.

Viele Gerichte müssen Sie zwischendurch umrühren oder wenden. Wenn Sie dazu die Backofentür öffnen, schaltet sich die Mikrowelle sofort aus. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start.

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

Auftauen im offenen flachen Geschirr	Menge	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Minuten
Geflügel	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	25-30
	2 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 20-30 Min.	45-55

<b>Auftauen im offenen flachen Geschirr</b>	<b>Menge</b>	<b>Mikrowelle, W Dauer, Min.</b>	<b>Gesamtdauer Minuten</b>
Fleisch (kompakte Stücke)	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20-30 Min.	30-40
Hackfleisch	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 9-11 Min.	19-21
Fleischscheiben (z.B. Steak)	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5-10 Min.	15-20
Fisch	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	15-20
Butter, Quark	250 g	90 W, 10-13	10-13
Sahne	200 g	90 W, 6-8	6-8
Brot	1 kg	180 W, 12-15	12-15
Brötchen	4 Stück	180 W, 1-2	1-2
Kuchen, trocken	500 g	180 W, 7-10	7-10
Kuchen, saftig	500 g	180 W, 10-15	10-15
Obst	250 g	180 W, 6-9	6-9
Gemüse	300 g	180 W, 8-10	8-10

Sahne- und Buttercremetorten tauen Sie am besten ohne Temperatur mit der Heizart 3D Heißluft  auf. Stellen Sie die Torten auf den Rost in Höhe 2.

<b>Auftauen und Erhitzen oder Garen im geschlossenen Geschirr</b>	<b>Menge</b>	<b>Mikrowelle, W</b>	<b>Gesamtdauer Minuten</b>
Menü, Tellergerichte	350 g	600 W	7-9
Suppe, Eintopf	500 g	600 W	11-15
Fisch	400 g	600 W	10-12
Fleisch in Soße	500 g	600 W	12-16
Gemüse	300 g	600 W	10-12
Reis, Nudeln	250 g	600 W	3-5
Aufläufe	500 g	600 W	8-10

<b>Garen im geschlossenen Geschirr</b>	<b>Menge</b>	<b>Mikrowelle, W Dauer, Min.</b>	<b>Gesamtdauer Minuten</b>
Kasseler mit Knochen	1 kg	360 W, 40-45	40-45
Hackbraten	1 kg	600 W, 18-20	18-20
Fischfilet	400 g	600 W, 10–12	10-12
Fisch im Ganzen (z.B. Forelle)	500 g	600 W, 10-15	10-15
Gemüse, z.B. Spinat, Zucchini, Champignons, Paprika	250 g	600 W, 4-6	4-6
z.B. Möhren, Lauch, Bohnen	250 g	600 W, 7-9	7-9
z.B. Blumenkohl, Brokkoli	250 g	600 W, 5-7	5-7
Kartoffeln	500 g	600 W, 8 Min. + 360 W, 5-7 Min.	13-15
Reis (doppelte Menge Flüssigkeit zugeben)	125 g	600 W, 7 Min. + 180 W, 10-12 Min.	17-19
Getreideschrot	100 g	600 W, 7 Min. + 90 W, 12-15 Min.	19-22
Pudding	500 g	600 W, 6-8	6-8
Kompott	500 g	600 W, 10-15	10-15

<b>Schmelzen im offenen Geschirr</b>	<b>Menge</b>	<b>Mikrowelle, W</b>	<b>Gesamtdauer Minuten</b>
Butter, Kühlschranktemperatur	100 g	180 W	4-5
Honig	200 g	180 W	1-2
Kuchenglasur*	150 g	600 W	4-6
Gelatine, eingeweicht	6 Blatt	600 W	5-10 Sekunden

\* zerkleinern und in ein Porzellangefäß umfüllen.

<b>Anwärmen im offenen Geschirr</b>	<b>Menge</b>	<b>Mikrowelle, W</b>	<b>Gesamtdauer Minuten</b>
Babykost			
Milchfläschchen	200 ml	800 W	½-¾
Gläschen	200 g	360 W	1-2
Butter, Kühlschranktemperatur	250 g	90 W	1-3

Anwärmen im offenen Geschirr	Menge	Mikrowelle, W	Gesamtdauer Minuten
Käse, Kühlschranktemperatur	200 g	90 W	1-3

## Hinweise

Wenn Ihr Gericht fertig ist, sollte es noch eine Weile stehen. Während dieser Ruhezeit kann sich die Wärme in den Lebensmitteln noch gleichmäßiger verteilen. Mit Mikrowelle PAUSE können Sie diese Ruhezeit auch einstellen.

Beispiel: Tellergericht erwärmen

1. 600 W, 3 Minuten und

2. PAUSE, 3 Minuten einstellen.

Das Signal ertönt nach 6 Minuten. Sie können das Gericht sofort essen.

**Übrigens:** An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Wischen Sie das Wasser bitte nach dem Garen auf.

Wenn Sie die Mikrowelle eingeschaltet haben, hören Sie ab und zu ein leises Schaltgeräusch. Dies ist technisch bedingt.

## 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 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.**

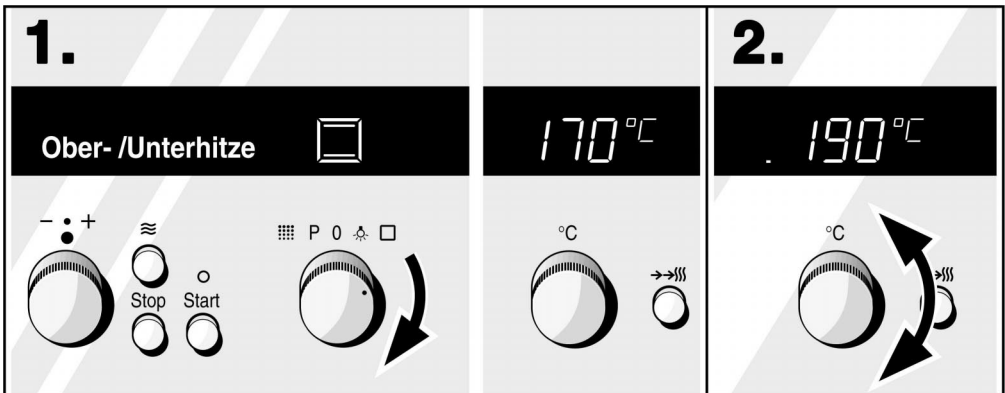
Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

# Backofen einstellen

Stellen Sie die Heizart und dann die Temperatur oder Grillstufe ein. Das ist alles. Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen aus.

Ihr Backofen kann aber auch automatisch nach einer eingestellten Dauer ausschalten. Und wenn Sie weg müssen, können Sie den Backofen so einstellen, dass er selbst ein- und ausschaltet.

## So stellen Sie ein



**1.** Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.  
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Vorschlagstemperatur. Wenn Sie diesen Wert nicht ändern, startet der Backofen nach einigen Sekunden.

**2.** Mit dem Temperaturwähler die vorgeschlagene Temperatur oder Grillstufe ändern.  
Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

**Wenn das Gericht fertig ist** schalten Sie den Funktionswähler aus.

**Korrektur** Sie können die Temperatur oder Grillstufe jederzeit ändern.

**Hinweise**

- Mit dem Temperaturwähler können Sie im Bereich 30-100 °C in 1-Grad-Schritten, ab 100-300 °C in 5-Grad-Schritten einstellen.

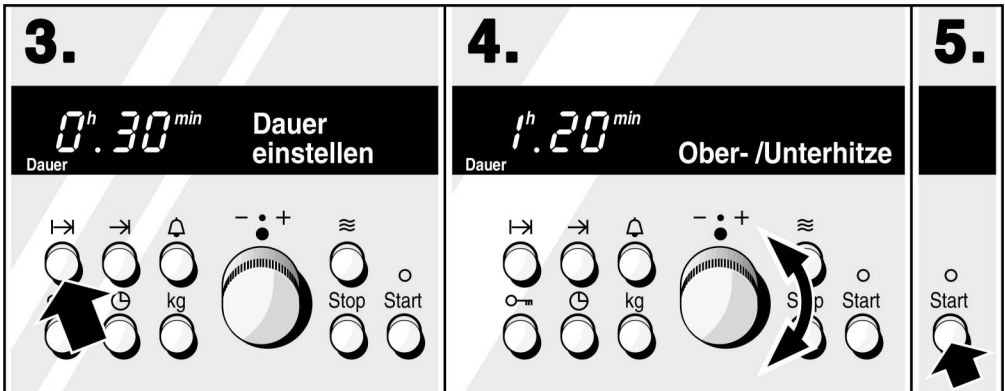


- ❑ Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg an. Vorheizen: Wenn alle Felder gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.
- ❑ Wenn Sie Flachgrillen, Umluftgrillen oder Selbstreinigung eingestellt haben, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

## Der Backofen soll automatisch ausschalten

So stellen Sie ein

Stellen Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.



3. Taste Dauer I→I drücken.

4. Mit dem Drehknopf die vorgeschlagene Dauer verändern.

5. Taste Start drücken.

**Nach Ablauf der Zeit**

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint "Guten Appetit" oder "Auftauen fertig". Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken.

Ist das Gericht noch nicht ganz fertig, drücken Sie die Taste Dauer I→I. Stellen Sie mit dem Drehknopf noch einmal eine Dauer ein. Drücken Sie die Taste Start.

**Wenn das Gericht fertig ist**

schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie die Taste Dauer **I→I** und korrigieren Sie die Dauer mit dem Drehknopf. Starten Sie erneut den Backofen.

## Unterbrechen

Drücken Sie die Taste Stop oder öffnen Sie die Backofentür. Die Dauer läuft weiter ab, wenn Sie wieder die Taste Start drücken.

## Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Hinweise

- In der Uhr-Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer **I→I**. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt. Der Zeitpunkt zu dem das Gericht fertig ist, erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende **→I** drücken.
- Immer wenn Sie eine Dauer eingestellt haben, müssen Sie die Taste Start drücken. Wenn Sie es vergessen haben, erinnert Sie ein kurzer Signalton und der Text "Start drücken" daran.
- Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.

---

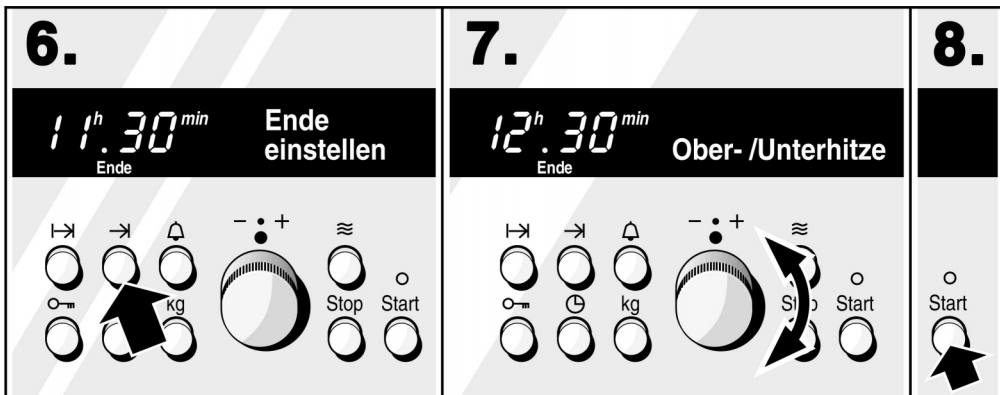
## Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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

Sie haben wichtige Termine. Das Essen soll trotzdem pünktlich fertig sein. Das ist ganz einfach, denn der Backofen schaltet sich selbst ein und zum gewünschten Zeitpunkt aus.

## So stellen Sie ein

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1-4** beschrieben. Beginnen Sie gleich darauf mit Punkt **6**.



**6.** Taste Ende →I drücken.

In der Anzeige erscheint die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet. Verschieben Sie diesen Zeitpunkt auf später.

**7.** Mit dem Drehknopf die neue Endezeit einstellen.

**8.** Taste Start drücken.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus. In der Uhr-Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint "Guten Appetit" oder "Auftauen fertig". Sie können das Signal vorzeitig mit der Taste Stop ausschalten.

### Ist das Gericht noch nicht ganz fertig,

drücken Sie die Taste Dauer I→I. Stellen Sie mit dem Drehknopf noch einmal eine Dauer ein. Drücken Sie erneut die Taste Start.

### Wenn das Gericht fertig ist,

schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Korrektur

Bevor der Backofen startet, können Sie die Endezeit jederzeit korrigieren. Drücken Sie dazu die Taste Ende →I. Verändern Sie die Endezeit mit dem Drehknopf. Drücken Sie die Taste Start.

### Löschen

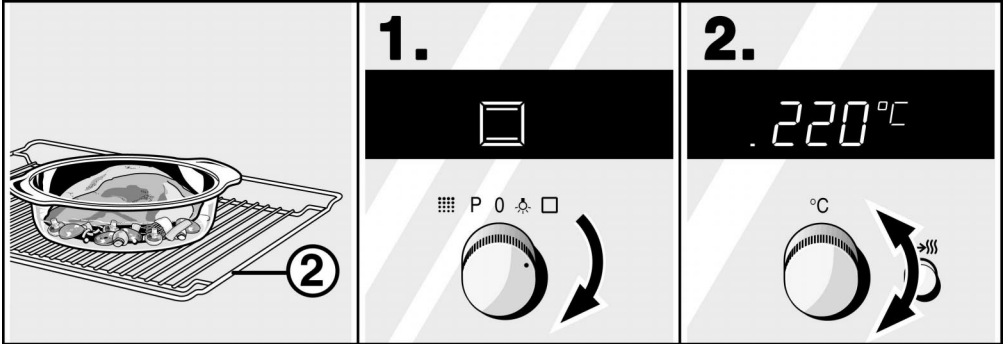
Schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Hinweis

- Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.

## Beispiel

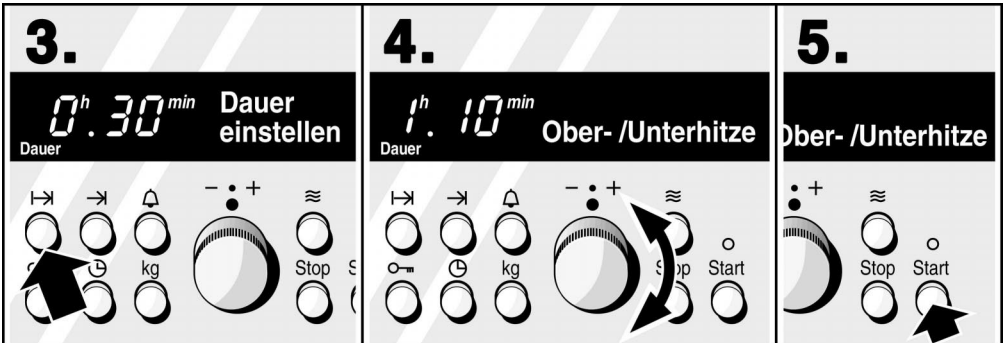
1 kg Rinderleende aus der Tabelle "Fleisch", Ober- und Unterhitze ☐, 220 °C, 70 Minuten.



Den offenen Bräter mit 1 kg Rinderleende auf den Rost in Höhe 2 stellen.

1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze ☐ einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 220 °C einstellen.

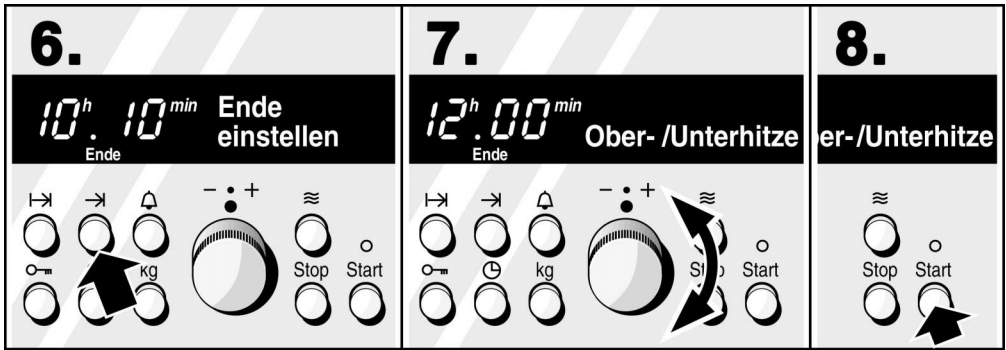


3. Taste Dauer I→ drücken.

4. Mit dem Drehknopf 1 Stunde 10 Minuten einstellen.

5. Taste Start drücken. Nach 1 Stunde 10 Minuten ist der Braten fertig.

Es ist 9.00 Uhr. Sie haben wichtige Termine. Der Braten soll um 12.00 Uhr fertig sein. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 und dann gleich weiter mit 6 .



**6.** Taste Ende → drücken.  
Die Rinderlende wäre um 10.10 Uhr fertig.

**7.** Mit dem Drehknopf 12.00 Uhr einstellen.

**8.** Taste Start drücken.  
Der Backofen schaltet automatisch um 10.50 Uhr ein und um 12.00 Uhr aus.

## So stellen Sie den Backofen kombiniert mit Mikrowelle ein

### Beispiel aus der Tabelle Geflügel

Sie können die Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart einstellen. Dabei ist es egal, ob Sie die Mikrowelle zur Heizart dazu schalten oder die Heizart zur Mikrowelle.

Wichtig ist:

Die Dauer wird immer nach der Mikrowellenleistung eingestellt. Am Ende schalten Mikrowelle und Backofen gleichzeitig aus.

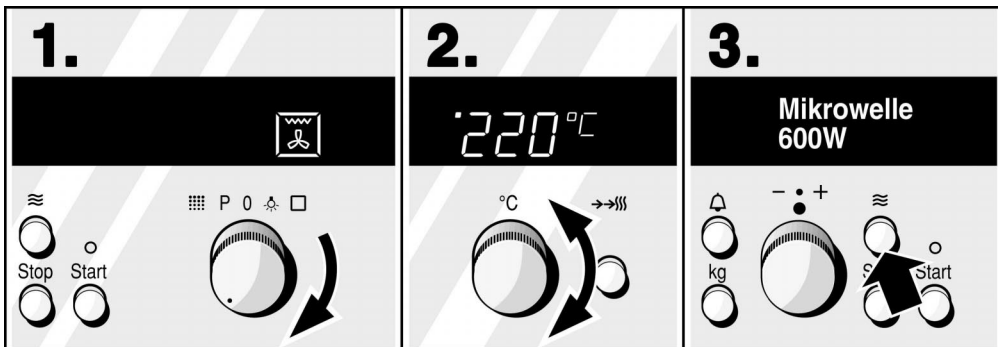
Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen.

Im Anschluss finden Sie ein Beispiel.

1 Hähnchen ca. 1 kg

Rost in Höhe 2 einschieben. Die Universalpfanne mit Grillblech in Höhe 1 einschieben. Das gewürzte Hähnchen in die Mitte des Rostes legen.

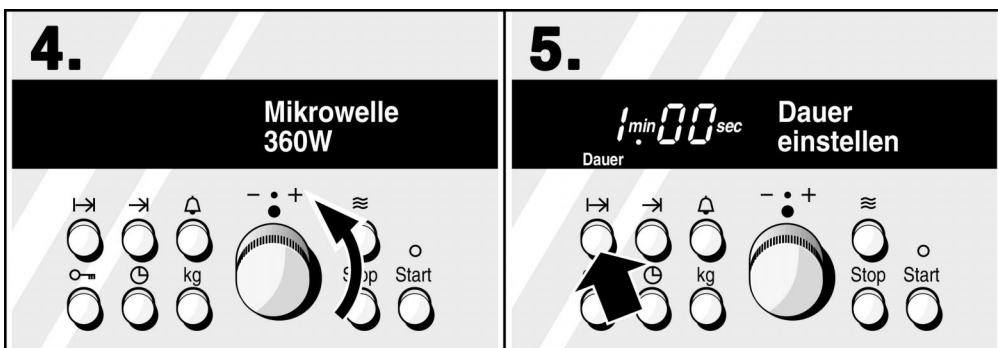
Einstellung: Umluftgrillen, 220 °C, 360W, 30 Minuten.



**1.** Mit dem Funktionswähler Umluftgrillen einstellen.

**2.** Mit dem Temperaturwähler 220 °C einstellen.

**3.** Taste Mikrowelle drücken.



**4.** Mit dem Drehknopf 360 W einstellen.

**5.** Taste Dauer I→I drücken.



**6.** Mit dem Drehknopf 30 Minuten einstellen. Sie könnten jetzt weitere Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen (Punkt 3 bis 6).

**7.** Taste Start drücken. Wenden Sie das Hähnchen nach etwa 17 Minuten. Drücken Sie nach dem Schließen der Backofentür wieder die Taste Start.

## Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig mit der Taste Stop löschen oder die Backofentür öffnen. In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit. Drücken Sie die Taste Stop. Die Uhrzeit erscheint wieder.

## Löschen

- Drücken Sie zweimal die Taste Stop und schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Weitere Möglichkeiten

- Mit Mikrowelle PAUSE können Sie eine Ruhezeit einstellen. Während dieser Zeit ist die Mikrowelle nicht in Betrieb.  
Beispiel: Sie wollen nur zum Schluss die Mikrowelle zuschalten.  
Stellen Sie die Heizart, die Temperatur bzw. Grillstufe ein. Drücken Sie die Taste Mikrowelle. Stellen Sie den Drehknopf auf Mikrowelle PAUSE. Drücken Sie die Taste Dauer **I→I**. Geben Sie ein, wie lange die Pause sein soll. Stellen Sie jetzt die gewünschte Mikrowellen-Leistung und Dauer ein. Drücken Sie die Taste Start.
- Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart können Sie automatisch ein- und ausschalten lassen. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 6. Drücken Sie dann die Taste Ende **→I** und verschieben Sie die Endezeit auf später. Drücken Sie erst jetzt die Taste Start.
- Die Mikrowellenleistung 800 Watt ist nicht für den kombinierten Betrieb möglich. Sie eignet sich nur für Mikrowelle solo.
- In den Tabellen finden Sie auch Einstellwerte für den kombinierten Betrieb.

## Hinweis

# Kuchen und Gebäck

## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen sollten Sie Heißluft verwenden. Trotzdem verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

## Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.





In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Bedingt durch die hohe Feuchtigkeit kann sich beim Backen mit Ober- und Unterhitze speziell an der Backofeninnenscheibe Kondensat bilden. Wenn Sie die Backofentür öffnen, entweicht Dampf.


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

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Gesamtdauer Minuten
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2	☼	160-180	-	50-60
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf-/Kranz-/Kastenform	2	☼	140-160	-	60-70
Mürbteigboden mit Rand	Springform	1	☼	160-180	-	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	☼	150-170	-	20-30
Biskuittorte	Springform	2	☼	150-170	-	30-40



Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Gesamtdauer Minuten
Nusskuchen	Spring- oder Kastenform	2		170-180	180 W	20-25
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		180-200	180 W	40-50
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform oder Napfform	2		170-190	90 W	30-35
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		200-220	180 W	40-50






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

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech	3		170-190	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag * (Obst)	Blech	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		160-180	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2		180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	3		180-200	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Blech	3		150-170	65-75
Stollen mit 1 kg Mehl	Blech	3		140-160	85-95
Strudel, süß	Universalpfanne**	2		180-200	60-80
Pizza	Blech	3		200-220	25-35
	Blech + Universalpfanne**	2+4		170-190	35-45












\* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

\*\* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben.

Kuchen auf dem Blech	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowelle, W, Dauer, Min.
Rührteig mit Obst	Universalpfanne	3		160-170	180 W, 25- 35

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		300	8
				200	+ 35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		300	8
				200	+ 40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Blech	4		190-210	20-30

\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Plätzchen*	Blech	3		160-180	10-25
	Blech + Universalpfanne*	2+4		140-160	25-35
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		140-160	30-40
Baiser	Blech	3		80-100	100-150
Windbeutel	Blech	2		220-240	30-40
Makronen*	Blech	2		110-130	30-40
	Blech + Universalpfanne*	2+4		110-130	35-45
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		110-130	40-50
Blätterteig*	Blech	3		180-200	20-30
	Blech + Universalpfanne*	2+4		180-200	25-35
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		180-200	35-45

\* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben. Beim Backen auf drei Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

\*\* Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

## 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 wird unten zu hell.**

Schieben Sie ihn tiefer ein oder verwenden Sie beim nächsten Mal Intensivhitze .

**Sie wollen in hellen Formen backen.**

Helle Formen sind zum Backen nicht so gut geeignet, da sie die Wärme reflektieren. Gebäcke, die viel Unterhitze benötigen, wie Quiche lorraine, Quarktorte und Biskuit backen Sie am besten mit Intensivhitze . Für Rührkuchen sollten Sie 3D-Heißluft  verwenden. Die Backzeiten verlängern sich.

**Der Kuchen ist zu trocken.**

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.

**Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).**

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder 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.


**Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.**

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

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

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

**Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.**

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff. Der Wasserdampf kann sich an der Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

---

# Fleisch, Geflügel, Fisch

## Geschirr

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

## Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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.

## 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 die Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

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

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  eingehängt werden. Dadurch können Sie den Abstand zum Grillheizkörper verändern.


















Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.




Übrigens: Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. 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.

Fleisch		Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Min.
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg			200-210	360 W, 10 + 180 W, 40-50	50-60
	1,5 kg	geschlossen		180-200	360 W, 15 + 180 W, 50-60	65-75
	2 kg			180-190	360 W, 20 + 180 W, 75-85	95-105
Rinderlende	1 kg			220-240	-	70
	1,5 kg	offen		210-230	-	80
	2 kg			200-220	-	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen		220-230	180 W, 20-25	20-25
Steaks, durchgegart Steaks, rosa		Rost		Stufe 3	-	25
		Rost		Stufe 3	-	20
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen		200-210	360 W, 20 + 90 W, 60-70	80-90
	1,5 kg			180-200	360 W, 25 + 90 W, 70-80	95-105
	2 kg			160-170	360 W, 30 + 90 W, 70-80	100-110
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen		200-220	-	100
	1,5 kg			190-210	-	140
	2 kg			190-210	-	160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	-	-	360 W, 35-40	35-40
Hackbraten	750 g	offen		200-220	360 W, 25-30	25-30
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech***		Stufe 3	-	15

Fleisch			Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Min.
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		180-190	180 W, 45-50	50-60
	2 kg		2		160-170	180 W, 70-80	80-90
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		180-190	180 W, 20 + 90 W, 40-50	60-70

\* 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. Wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr legen.

\*\*\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

## 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 Universalpfanne auf Höhe 1 ein. Legen Sie als Spritzschutz das Grillblech so in die Universalpfanne, dass die beiden Teile in der Mitte übereinander liegen. Zum Bepinseln können Sie die zwei Teile ineinander schieben, damit Sie besser an den Bratenfond kommen.

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 oder Orangensaft bestreichen.





Geflügel			Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Min.
2 Hähnchenhälften	à 400 g	Grillblech*	2		Stufe 1	360 W, 25-30	25-30
4 Hähnchenhälften			2		Stufe 1	360 W, 30-35	30-35
Hähnchenteile	500g-1 kg	Grillblech*	2		Stufe 2	360 W, 20-25	20-25
1 ganzes Hähnchen	à 1 kg	Rost	2		220-240	360 W, 30-40	30-40
2 ganze Hähnchen			2		220-240	360 W, 30-40	30-40
4 ganze Hähnchen			2		220-240	360 W, 40-50	40-50

Geflügel			Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamt- dauer Min.
Ente	1,7 kg	Rost	2		200-210	180 W, 15 + 90 W, 30-45	45-60
Gans, gefüllt	3 kg	Rost	2		210-220	180 W, 20 + 90 W, 50-60	70-80
	4 kg	Rost	2		190-200	180 W, 25 + 90 W, 70-85	95-110
Babypute gefüllt	3 kg	Rost	2		190-210	180 W, 65-75	65-75
2 Putenkeulen	à 800 g	Grillblech*	2		210-220	360 W, 20 + 90 W, 35-45	55-65

\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

## Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch			Höhe	Heizart	Temp. °C, Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamt- dauer Min.
Fisch, gegrillt	à 300 g		3		Stufe 3	180 W, 12-15	12-15
	1 kg	Grillblech*	2		Stufe 2	360 W, 25-30	25-30
	1,5 kg		2		190	360 W, 30-35	30-35
Forellen, blau	300 g	geschlossen	2	-	-	600 W, 5-7	5-7
Fisch, tiefgekühlt	400 g	geschlossen	2	-	-	600 W, 10-12	10-12
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts		Grillblech*	4		Stufe 3	180 W, 15-18	15-18

\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.



---

## Tipps zum Braten und Grillen

**Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.**

**Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.**

**Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.**

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.**

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.**

**Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.**

**Sie haben die Mikrowelle zugeschaltet. Der Braten ist nicht durch.**

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

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.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

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

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. Wenn Sie die Backofentür öffnen, müssen Sie danach die Mikrowelle erneut starten. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

# Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Nudelaufwurf, Kartoffelgratin und Strudel können auch direkt in der Universalpfanne gegart werden.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C, Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Min.
Aufläufe süß (z.B. Quark-Auflauf mit Obst)	Auflaufform	3		170-190	180 W, 25-30	25-30
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelaufwurf)	Auflaufform	3		190-210	360 W, 15-25	15-25
	Universalpfanne	3		190-210	600 W, 10-15	10-15
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform 1 kg	2		190-210	600 W, 15 + 180 W, 10-15	25-30
	Universalpfanne 1,5 kg	2		190-210	600 W, 15 + 180 W, 15-20	30-35
Toast bräunen						
4 Stück	Rost oder Grillblech**	5		Stufe 3	-	6-7
12 Stück		5		Stufe 3	-	4-5
Toast überbacken						
4 Stück	Rost oder Grillblech**	4		Stufe 3	-	7-10
12 Stück		4		Stufe 3	-	5-8

\* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.





\*\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

# 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 mikrowellene geeignetes Geschirr geben, z. B. einen Suppenteller, eine Auflaufform aus Glas oder Keramik.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer, Min.
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	3		180-200	-	40-50
Pommes frites	Grillblech**	3		240-260	-	25-30
Pizza	Grillblech**	2		200-220	360 W, 10-12	10-12
Pizza-Baguette	Rost	3		220-230	180 W, 12-14	12-14

\* Belegen Sie das Zubehör mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.






\*\* Das Grillblech immer in die Universalpfanne legen.

## Hinweis

Die Universalpfanne kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

# Besondere Gerichte

Mit diesem Herd können Sie Temperaturen von 20 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 38 bis 40 °C genau so gut wie eine kross gebackene Pizza bei 280 bis 300 °C. Probieren Sie es doch aus.

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Joghurt aus 1 Liter Milch	Tassen oder Twist Off-Gläser auf Rost	1		40	6-8 Std.
Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 45 °C abkühlen. 150 g Joghurt einrühren und in Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 45 °C vorheizen, dann wie angegeben zubereiten.					
Pizza*, Flammkuchen* (dünn belegter Hefeteig), vorheizen	Pizzaform oder Universalpfanne	1		300	7-12 Min.
		3		300	7-12 Min.
Fleisch im Brotteig* Vorheizen auf 280-300 °C	Universalpfanne	2		170-190	110-120 Min.
750 g bis 1 kg Fleisch und genau soviel Brotteig.					
2 kg Fisch im Ganzen, z.B. frischer Lachs	Grillblech**	2		280 - 300	10 Min.
				95	50 - 60 Min.
Den vorbereiteten Fisch auf das Grillblech legen. Den Backofen auf 280-300 °C vorheizen. Den Fisch 10 Minuten bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.					

\* Backpapier nur verwenden, wenn es für diese Temperaturen geeignet ist.

\*\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.



Die Backofenbeleuchtung schaltet bei 20 °C zum Auftauen von empfindlichen Gerichten automatisch ein. Im Bereich 30 bis 60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

# Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.





Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
<b>Empfindliches Gefriergut</b> z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	2		20 °C
<b>Sonstige Tiefkühlprodukte*</b> Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

\* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

# Dörren

- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- Lassen Sie es gut abtropfen oder trocknen Sie es ab.
- Legen Sie Backblech und Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Lebensmittel	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+4		50-80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		50-80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		50-80	ca. 10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		50-60	ca. 3

**Hinweis:** Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörrte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

---

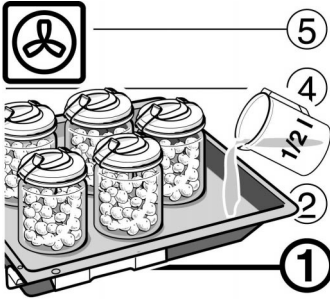
# Einkochen


---

## Vorbereiten

- Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.  
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.
- Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.
- Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

## So stellen Sie ein



1. Universalpfanne in Höhe 1 einhängen. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backwagen schließen.
4. Funktionswähler auf  stellen.
5. Temperaturwähler auf 140 bis 150 °C stellen.
6. Starttaste drücken

## Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 30 bis 40 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler zurück auf 30 °C.

Nach 25 bis 35 Minuten sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt. Schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

### Obst in Einliter-Gläsern

Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren

Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren

Apfelmus, Birnen, Pflaumen

### vom Perlen an

zurückschalten

zurückschalten

zurückschalten

ca. 25 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 35 Minuten

## Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler zunächst auf etwa 120 bis 140 °C, danach auf 30 °C zurück.

### Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern

Gurken

Rote Bete

Rosenkohl

Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl

Erbsen

### vom Perlen an 120-140 °C

-

ca. 30 Minuten

ca. 40 Minuten

ca. 50 Minuten

ca. 60 Minuten

### danach 30 °C

ca. 25 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 30 Minuten

---

## Gläser herausnehmen

Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

---

## Einkochen mit Mikrowelle

Kleine Mengen Obst können Sie einfach und schnell mit der Mikrowelle einkochen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst. Vermengen Sie das zerkleinerte Obst mit Zucker. Geben Sie es in einem großen, mikrowellengeeigneten Gefäß auf den Rost in Höhe 2.

Schäumen Sie das Obst mit 600 W auf. Rühren Sie dabei mehrmals um. Füllen Sie die Konfitüre sofort in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss.

Die Konfitüre ist nur begrenzt haltbar.

---

# Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.


---

## Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. eine Servierplatte aus Porzellan.

---

## So gehen Sie vor

1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze  wählen und mit dem Temperaturwähler 90 °C einstellen.  
Den Backofen vorheizen und dabei eine Platte auf dem Rost in Höhe 2 mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort auf die vorgewärmte Platte geben.



3. Die Platte mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und nachgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Nachgartemperatur von 90 °C ideal.

## Hinweise zum Sanftgaren

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch.
- Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange an.
- Decken Sie das Fleisch beim Nachgaren im Backofen nicht ab.
- Auch größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

## Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

	Anbraten auf der Kochstelle (Minuten)	Nachgaren im Backofen (Minuten)
<b>Kleine Fleischstücke</b>		
Würfel oder Streifen	rundherum 1-2	20-30
kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1-2	35-50
<b>Mittlere Fleischstücke</b>		
ganzes Filet (400-800 g)	rundherum 4-5	75-120
Lammrücken (ca. 450 g)	pro Seite 2-3	50-60
doppeltes Kotelett	rundherum 7-9	100-120
<b>Große Fleischstücke</b>		
ganzes Filet ( ab 900 g)	rundherum 6-8	120-150
Braten (600 g-1 kg)	rundherum 8-10	120-150
Braten (1,1-2 kg)	rundherum 8-10	180-270

## Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.

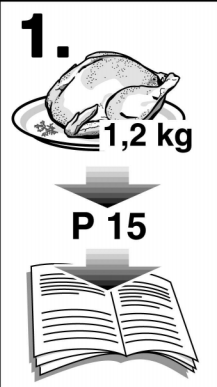
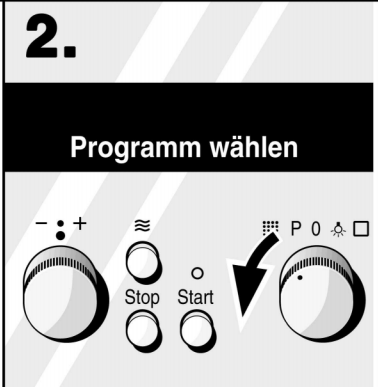

Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten.

Wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren den Temperaturwähler auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm gehalten werden.

# Die Programmautomatik

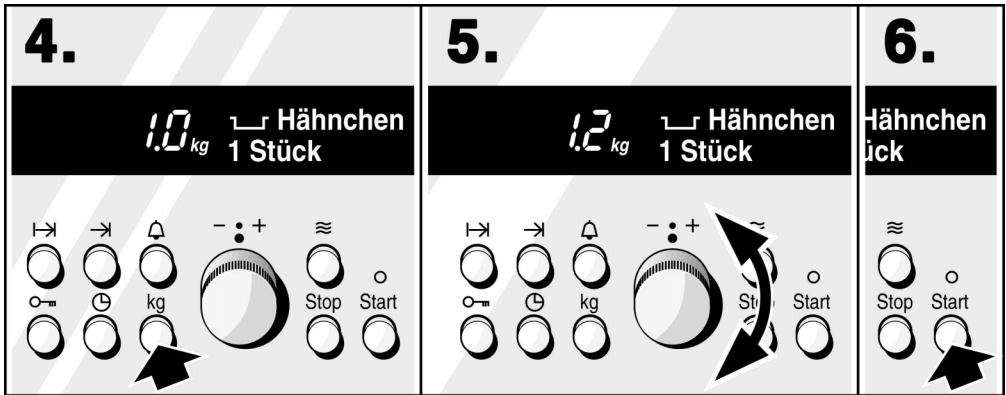
So stellen Sie ein

<p><b>1.</b></p> 	<p><b>2.</b></p> <p>Programm wählen</p> 	<p><b>3.</b></p> <p>P 15 Hähnchen 1 Stück</p> 
--	--	---

**1.** Das passende Programm aus der Tabelle auswählen.

**2.** Funktionswähler auf "P" stellen.

**3.** Mit dem Drehknopf die gewünschte Programm-Nummer einstellen. Drehknopf nach rechts drehen: Die Programm-Nummern erscheinen aufsteigend ab 01. Drehknopf nach links drehen: "Memory" erscheint, dann die Programm-Nummern absteigend.



**4.** Taste Gewicht “kg” drücken. Der Vorschlagswert erscheint.

**5.** Mit dem Drehknopf das Gewicht Ihres Gerichtes einstellen.

**6.** Taste Start drücken. Nach einigen Sekunden läuft die Dauer sichtbar in der Anzeige ab.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken. In der Anzeige erscheint eine 0 und “Guten Appetit” oder “Auftauen fertig”.

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Hinweise

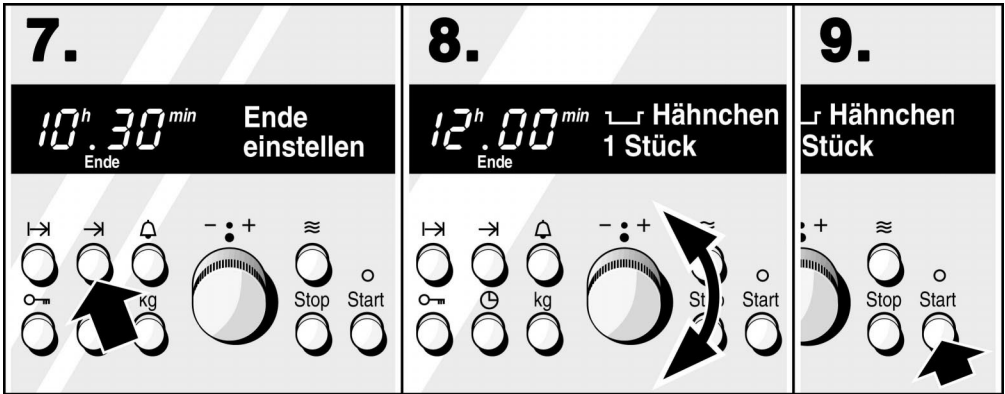
- Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, wird die Programmautomatik unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start.
- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange die eingestellte Programmautomatik noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer I→I . Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- Wollen Sie zwischendurch die eingegebene Programm-Nummer oder das Gewicht abfragen, drücken Sie die Taste kg. Die gewünschte Information wird für einige Sekunden angezeigt.

## Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch. Tiefgefrorene Gerichte können in der Wartezeit auftauen.

**Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen. Ungekühlt sind Fleisch und Fisch leicht verderblich.**

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** bis **5** beschrieben und dann gleich weiter wie in Punkt **7** bis **9**.



**7.** Taste Ende →I drücken.  
Die Endezeit wird angezeigt.

**8.** Mit dem Drehknopf die neue  
Endezeit einstellen.

**9.** Taste Start drücken.

Die Programmautomatik schaltet automatisch ein und aus. In der Uhranzeige steht die Endezeit bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken. In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit".

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Programm löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Hinweis

- Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.

### Wie lange dauert das Gericht?

Wenn Sie vorher wissen wollen, wie lange Ihr Gericht dauert, müssen Sie einstellen wie in Punkt **1** bis **5** beschrieben. In der Uhranzeige erscheint anschließend die Garzeit. Sie können das Programm abbrechen, indem Sie den Funktionswähler ausschalten.

## Welches Gewicht stellen Sie ein?

Gerichte	Eingabe
Braten und Geflügel	Fleischgewicht
Hackbraten	Gesamtgewicht
Eintöpfe: - vegetarisch (Gemüsesuppe) - mit Fleisch	Gemüsegewicht Fleischgewicht
Geflügelkeulen	Gewicht der schwersten Keule
Fisch	gesamtes Fischgewicht

## 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 den Rost in Höhe 2.

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

	geeignet ist	Programm- Nummer	Gewichtsbereich
Fleisch	Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Hackfleisch	1	0,5-2,0 kg
Hähnchen	ganze Hähnchen, Hähnchenkeulen	2	0,8-3,0 kg
Fisch	Filets, ganzer Fisch	3	0,2-1,0 kg
Gemüse	alle tiefgefrorenen Gemüse	4	0,2-1,0 kg
Beeren	alle tiefgefrorenen Beeren	5	0,2-1,0 kg
Kuchen	Rührkuchen, Hefegebäck, Kuchen ohne Sahnegarnitur	6	0,1-1,5 kg
Brot	Brötchen, Brot	7	0,2-1,5 kg

## Garprogramme

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

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.

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

In der Tabelle sehen Sie, bei welchen Gerichten Sie Flüssigkeit zugeben müssen.

Legen Sie den Deckel auf und stellen Sie das Gericht auf den Rost in Höhe 2.

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbe-reich	Flüssigkeit zugeben
Gemüse, frisch	Paprika, Fenchel, Möhren, Porree, Blumenkohl, Weißkohl, Auberginen, Zucchini	8	0,2-1,0 kg	pro 100g 1EL
Gemüse, gefroren	Bohnen, Erbsen, Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Porree	9	0,2-1,0 kg	nein
Kartoffeln	Salzkartoffeln	10	0,2-1,0 kg	pro 100g 1EL
Reis*	Parboiled, Patna <b>kein</b> Natur- oder Wildreis	11	0,2-1,0 kg	*
Fisch, gefroren	ganzer Fisch, Filets	12	0,2-1,0 kg	nein

\* Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben und das Gesamtgewicht einstellen.

---

## Quick-Programme

Mit Hilfe der Mikrowelle können Sie schnell einen knusprigen Braten oder auch eine Pizza zubereiten. Verwenden Sie für die Quickprogramme ein offenes Geschirr. Schieben Sie das Geschirr immer in den kalten Backofen.

Wiegen Sie das frische oder vollständig aufgetaute Fleisch oder Geflügel ab. Bei Pizza nehmen Sie das angegebene Gewicht auf der Verpackung. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik.

### Fleisch

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.

Würzen Sie den Braten und legen Sie ihn in das Geschirr. Geben Sie kein Gemüse und keine Flüssigkeit zu, sonst wird der Braten nicht ausreichend gegart. Für Braten mit Gemüse wählen Sie ein entsprechendes Bratprogramm.

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost in Höhe 2.

Nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit ertönt ein Wendesignal. Sie können den Braten jetzt wenden.

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

### Geflügel

Geflügel garen Sie am besten direkt auf dem Rost. Damit der Bratensaft aufgefangen wird, schieben Sie die Universalpfanne mit Grillblech in Höhe 1 ein.

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

Garen Sie das Geflügel zunächst mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie das Geflügel nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit (Wendesignal).

Bei gefülltem Geflügel benötigen Sie das Gesamtgewicht mit Füllung.

Das Geflügel können Sie nach dem Garen sofort servieren.

## Pizza, tiefgekühlt

Geben Sie ein Backpapier auf den Rost und legen Sie die tiefgefrorene Pizza darauf.

Schieben Sie den Rost in Höhe 2 in den Backofen.

<b>Gerichte frisch</b>	<b>geeignet ist</b>	<b>Programm-Nummer</b>	<b>Gewichtsbe-reich</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>
Roastbeef	Roastbeef	13	1,0-2,0 kg	nein
Schweinebraten	Nacken, Kamm, Hals, Rollbraten, Schulter	14	0,5-3,0 kg	nein
Hähnchen 1 Stück		15	0,8-1,5 kg	nein
Hähnchen 2 Stück	etwa gleich groß	16	0,8-1,5 kg	nein
Hähnchen 3 Stück	etwa gleich groß	17	0,8-1,5 kg	nein
Hähnchen 4 Stück	etwa gleich groß	18	0,8-1,5 kg	nein
Ente 1 Stück		19	1,0-3,0 kg	nein
Ente 2 Stück	etwa gleich groß	20	1,0-3,0 kg	nein
Geflügel, gefüllt	Ente, Gans	21	1,0-4,0 kg	nein
Kalbsbraten	Rollbraten oder Schulter, nicht gefüllt	22	0,5-2,0 kg	nein
Lammkeule	Keule ohne Knochen	23	0,5-2,5 kg	nein
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	24	0,5-2,5 kg	nein
Pizza, tiefgekühlt		25	0,2-1,0 kg	nein

## Bratprogramme

### Braten im geschlossenen Geschirr

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Mit den Bratprogrammen gelangen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Backofen bleibt sauber.

Bei den Bratprogrammen wird keine Mikrowelle zugeschaltet.

### Das sollten Sie zum Geschirr wissen

Die Bratprogramme sind nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie deshalb immer ein Bratgeschirr mit gut schließendem Deckel.



## **Geeignet ist**

hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C). Benutzen Sie Glas- bzw. Glaskeramikgeschirr. Wenn Sie einen Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, geben Sie mehr Flüssigkeit zu. Das Gericht bräunt stärker.

Beachten Sie bitte die Hinweise des Geschirrherstellers.

Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen. Deshalb sollte der Abstand zwischen Fleisch und Deckel mind. 3 cm betragen.

Das Geschirr sollte so groß sein, dass das Fleisch den Boden zu etwa zwei Drittel bedeckt. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

## **Nicht geeignet ist**

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen.

## **Fleisch**

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik.

In der Brattabelle sehen Sie, ob für Ihr Gericht Flüssigkeit zugegeben werden muss. Wenn ja, gießen Sie soviel Flüssigkeit, z. B. Brühe oder Wein in das leere Geschirr, dass der Boden bedeckt ist.

Würzen Sie das Fleisch und legen Sie es in das Geschirr.

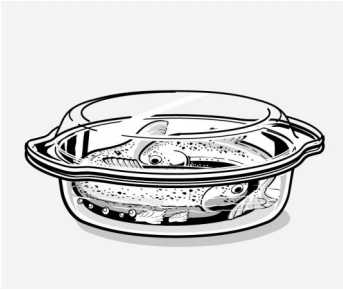
Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

## **Fisch**

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.

Wiegen Sie den Fisch ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik.

Säubern, säuern und salzen Sie den Fisch wie gewohnt.



## Eintopf

Gedünsteter Fisch: Gießen Sie ca. ½ cm hoch Flüssigkeit z. B. Wein und Zitronensaft in das Geschirr.  
Gebratener Fisch: Wenden Sie den vorbereiteten Fisch in Mehl und bestreichen Sie ihn mit zerlassener Butter.

Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Hinweis:

Der Fisch gelingt am besten, wenn er in "Schwimmstellung" im Geschirr liegt.

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke. Geflügel müssen Sie nur grob zerteilen.

Geben Sie die gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch.

Zum Beispiel bei 0,5 kg Fleisch können Sie zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse zufügen.

Wiegen Sie das Fleisch, bei vegetarischen Eintöpfen das Gemüse ab. Sie brauchen die Gewichtsangabe zum Einstellen der Programmautomatik.

Gießen Sie etwa ein achtel bis ein viertel Liter Flüssigkeit zu.

Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	26	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	27	0,5-2,5 kg	nein
Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	28	0,5-2,5 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	29	0,5-3,0 kg	ja
Krustenbraten	Schulter mit Schwarte, Bauch	30	0,5-2,5 kg	nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	31	0,5-2,5 kg	ja

<b>Gerichte frisch</b>	<b>geeignet ist</b>	<b>Programm- Nummer</b>	<b>Gewichts- bereich</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>
Lammkeule	Keule ohne Knochen	32	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	33	0,5-2,5 kg	nein
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	34	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	35	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	36	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	37	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	38	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	39	0,3-3,0 kg	nein
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	40	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	41	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	42	0,5-1,5 kg	nein

<b>Gerichte gefroren</b>	<b>geeignet ist</b>	<b>Programm- Nummer</b>	<b>Gewichts- bereich</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	43	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	44	0,5-2,0 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	45	0,5-2,0 kg	ja
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Ober- schale, gefüllte Kalbsbrust	46	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	47	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	48	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	49	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	50	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	51	0,5-2,0 kg	ja



---

## Tipps zur Programmautomatik

**Das Lebensmittel ist nicht vollständig aufgetaut.**

Die Auftauprogramme sind bewusst so ausgelegt, damit Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen gut weiterverarbeiten können.

**Ihr Braten/Geflügel liegt nicht im angegebenen Gewichtsbereich.**

Der Gewichtsbereich wurde eingeschränkt, da für sehr große Braten häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich ist. Bereiten Sie große Stücke mit  Ober- und Unterhitze oder  Umluftgrillen zu.

**Der Schmorbraten sieht gut aus, aber die Soße ist zu dunkel.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

**Der Schmorbraten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

**Der Braten ist von oben zu trocken.**

Verwenden Sie Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

**Sie wollen mehrere Hähnchen- bzw. Geflügelkeulen gleichzeitig schmoren oder braten.**

Dazu eignen sich nur etwa gleich große Keulen. Stellen Sie das Gewicht der schwereren Keule ein. Wollen Sie z. B. 2 Putenkeulen mit 1,4 kg und 1,5 kg braten, stellen Sie 1,5 kg ein.

**Sie wollen gefülltes Geflügel zubereiten.**

Für die Programmautomatik eignet sich nur ungefülltes Geflügel. Gefülltes Geflügel gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für Geflügel nach.


**Der Eintopf sieht gut aus, aber das Fleisch ist zu wenig gebräunt.**

Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs und füllen Sie das Gemüse in die Mitte.

**Das Gemüse im Eintopf ist zu hart.**

Normalerweise stellen Sie bei Eintopf das Fleischgewicht ein. Dann ist das Gemüse knackig. Wenn Sie das Gemüse etwas weicher wollen, stellen Sie beim nächsten Mal das Gewicht von Gemüse und Fleisch zusammen ein.

**Sie wollen Ihren Edelstahlbräter verwenden.**

Edelstahlgeschirr ist für die Bratprogramme und auch dafür nur eingeschränkt geeignet, da die glänzende Oberfläche die Wärmestrahlung stark reflektiert. Das Schmorgericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie den Edelstahlbräter verwenden, sollten Sie nach Programmende den Deckel abnehmen und das Fleisch mit Grillstufe 3  noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

**Während des Bratens riecht es brenzlich, aber der Braten sieht gut aus.**

Der Deckel Ihres Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist beim Braten aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen gut schließenden Deckel und achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

**Sie wollen mehrere ganze Fische gleichzeitig dünsten oder braten.**

Dazu eignen sich nur etwa gleich große Fische. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Wollen Sie z. B. zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg braten, dann stellen Sie 1,1 kg ein.

**Sie wollen einen vegetarischen Eintopf zubereiten.**

Für die Zubereitung von Gemüsesuppen mit der Programmautomatik eignen sich nur feste Gemüse wie z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse von oben nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

**Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.**


Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Ein Verschieben des Programmstarts auf einen späteren Zeitpunkt ist nicht möglich. Das vorbereitete Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

**Das gegarte Gemüse ist nicht weich genug, es hat noch Biss.**

Wie gar Ihr Gemüse wird, richtet sich nach der Stückgröße. Wenn Sie das Gemüse weicher mögen, schneiden Sie es am besten in kleinere Stücke.

---

# Memory

Mit Memory können Sie Heizarten, Temperaturen und Garzeiten für ein Gericht abspeichern und jederzeit wieder aufrufen. Die Automatische Selbstreinigung und die Heizart Ober- und Unterhitze speziell  können nicht gespeichert werden.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Drei verschiedene Einstellungen sind möglich.

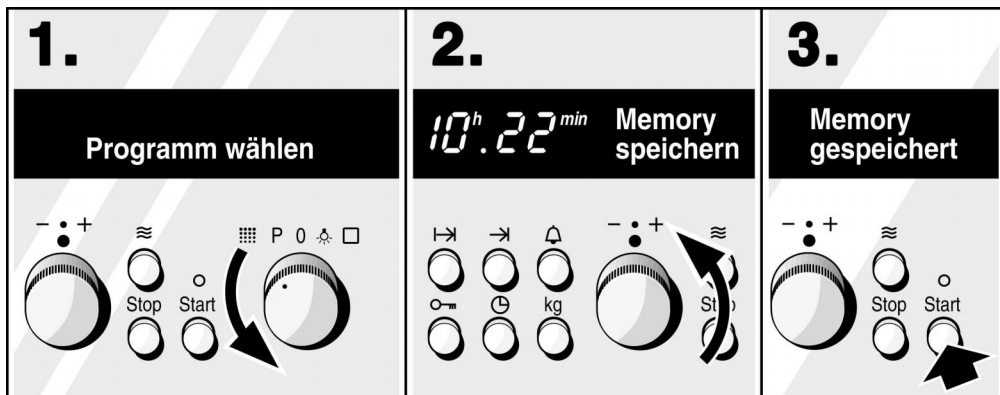
Um Memory zu speichern, haben Sie zwei Möglichkeiten.

- Einstellung speichern: Wenn Ihnen z.B. ein kompliziertes Gericht gut gelungen ist, können Sie gleich danach alle vorgenommenen Einstellungen unverändert abspeichern.
- Einstellung programmieren: Sie können die Einstellungen z.B. für Ihr Lieblingsgericht programmieren. Dafür geben Sie die Einstellwerte neu ein.

## Einstellung speichern

Sie wollen die Einstellungen für das zuletzt zubereitete Gericht speichern.

Es darf keine Dauer, kein Programm und keine Automatische Selbstreinigung eingestellt sein.



1. Funktionswähler auf "P" stellen.

2. Drehknopf nach links drehen, bis "Memory speichern" erscheint.

3. Taste Start drücken. Zur Bestätigung erscheint "Memory gespeichert".

Wenn in der Anzeige "Memory gespeichert" erscheint, schalten Sie den Funktionswähler aus.

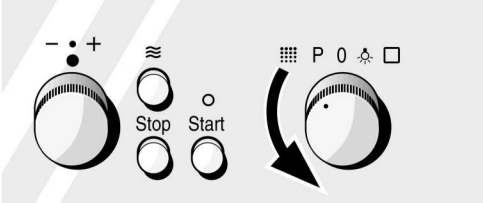

Falls Sie ein Gericht mit mehr als drei Einstellungen speichern wollen, reicht der Speicherplatz nicht aus. In der Anzeige erscheint "Memory nicht möglich". Schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Löschen

Wenn Sie ein anderes Gericht speichern, werden die alten Einstellungen automatisch überschrieben.

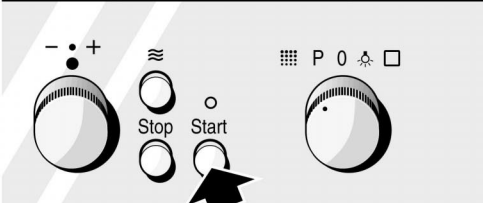
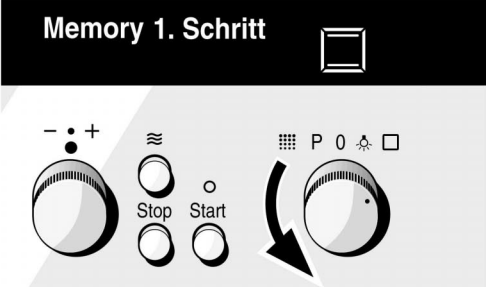
# Einstellung programmieren

Sie möchten die Einstellungen z.B. für Ihr Lieblingsgericht programmieren. Stellen Sie die Heizarten, Temperaturen und die jeweilige Dauer dazu ein. Der Backofen heizt nicht.

<h2>1.</h2> <h3>Programm wählen</h3> 	<h2>2.</h2> <h3>Memory programmieren</h3> 
---	--

1. Funktionswähler auf "P" stellen.

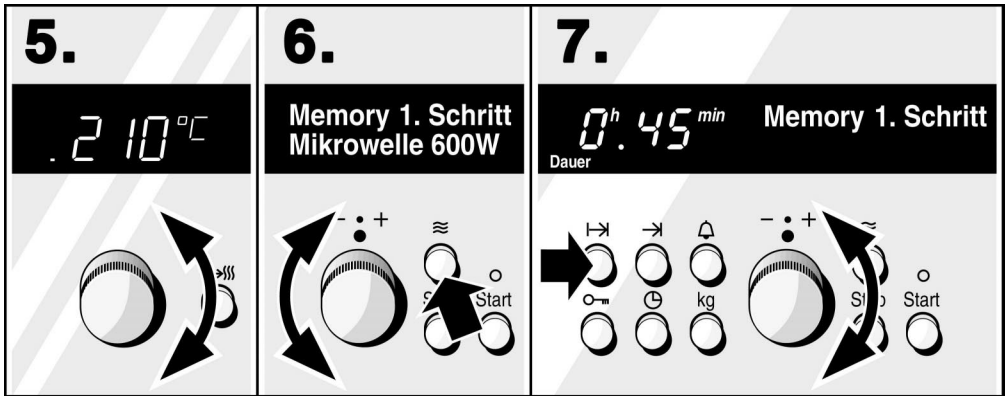
2. Drehknopf nach links drehen bis "Memory programmieren" erscheint.

<h2>3.</h2> <h3>Memory 1. Schritt programmieren</h3> 	<h2>4.</h2> <h3>Memory 1. Schritt</h3> 
--	--

3. Taste Start drücken.  
Jetzt können Sie den "1. Schritt" programmieren. Das heißt Sie geben die erste Heizart, Temperatur, evtl. Mikrowellen-Leistung und Dauer ein.

4. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen. Drehen Sie den Funktionswähler nicht über "0".

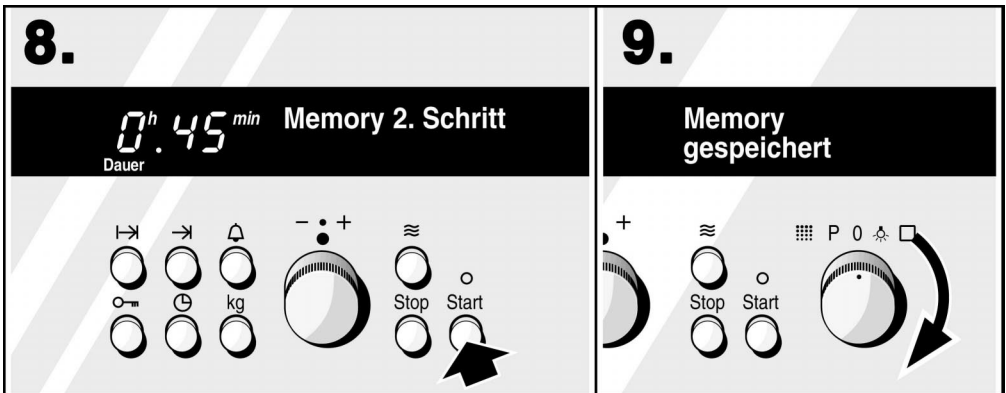




5. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

6. Geben Sie jetzt evtl. eine Mikrowellen-Leistung dazu. Taste Mikrowelle drücken und mit dem Drehknopf die gewünschte Leistung einstellen.

7. Taste Dauer I→ drücken und mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



8. Taste Start drücken. Damit speichern Sie den "1. Schritt". Ein "2. Schritt" wird angeboten. (Stellen Sie ein wie in Punkt 4 bis 8). Sie können insgesamt drei Schritte einstellen und speichern. "Memory voll" sagt Ihnen, dass keine Einstellungen mehr gespeichert werden können.

9. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler aus. In der Klartext-Anzeige wird bestätigt "Memory gespeichert".

### Löschen

Wenn Sie neu programmieren, werden die alten Einstellungen automatisch überschrieben.

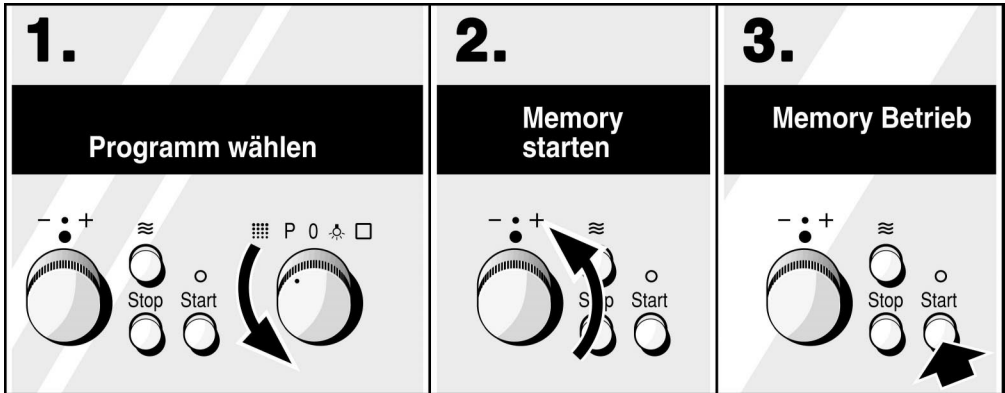
### Hinweis

Wenn Sie den Funktionswähler während des Programmierens auf "0" drehen, wird Memory abgebrochen.

## Memory starten

Die programmierten oder gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie ganz einfach abrufen.

Schieben Sie das Gericht in den Backofen.



**1.** Funktionswähler auf "P" stellen.

**2.** Drehknopf nach links drehen, bis "Memory starten" erscheint.

**3.** Taste Start drücken. Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint eine 0 und "Guten Appetit". Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken.

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Hinweise

- Wenn Sie eine Dauer für eine Kochstelle eingestellt haben, können Sie Memory nicht benutzen.
- Sie wollen wissen, welche Memory-Einstellungen gespeichert sind: Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** und **2**. Mit der Taste Dauer **I→I** können Sie alle Einstellungen abrufen. Nach der letzten Einstellung erscheint "Memory starten" in der Klartext-Anzeige. Starten Sie Memory oder schalten Sie den Funktionswähler aus.
- Auch bei Memory können Sie den Backofen automatisch ein- und ausschalten lassen. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2. Drücken Sie die Taste Ende **→I**. Stellen Sie mit den Drehknopf die neue Endezeit ein. Drücken Sie dann erst die Taste Start.

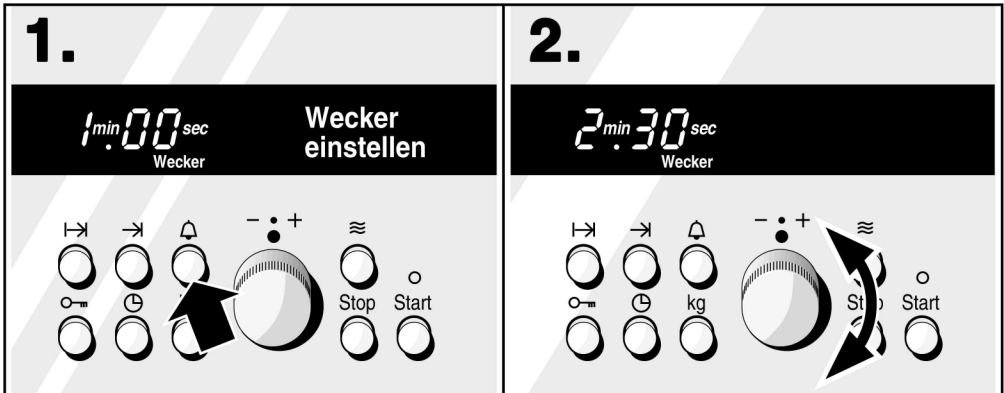
- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Wenn Sie die Taste Dauer I→I drücken, erscheint die restliche Dauer für Memory einige Sekunden lang in der Anzeige.

# Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig von anderen Einstellungen ab. Sie können für Ihren Schmorbraten die Bratautomatik benutzen und mit dem Wecker die Kochzeit für die Nudeln einstellen.

Der Wecker hat einen besonderen Signalton. So können Sie hören, ob der Wecker oder z.B. die Bratautomatik abgelaufen ist.

## So stellen Sie ein





1. Taste Wecker drücken.

2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Weckerzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung automatisch übernommen. Die Weckerzeit läuft rückwärts in der Uhr-Anzeige ab.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Symbol Wecker blinkt. Drücken Sie die Taste Wecker .

<b>Korrektur</b>	Taste Wecker  drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern.
<b>Löschen</b>	Taste Wecker  kurz hintereinander zweimal drücken.
<b>Hinweise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sie können Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.</li> <li><input type="checkbox"/> Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in größeren Schritten einstellen.</li> </ul>

---

## 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.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

#### **Geräte mit Edelstahl-Front**

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sobald als möglich. Unter diesen Schmutzschichten kann sich Korrosion bilden.

Verwenden Sie zur Pflege handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel. Beachten Sie dabei grundsätzlich die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel ganzflächig einsetzen.

#### **Geräte mit Aluminium-Front**

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

---

## Dichtungen

Die Dichtungen am Backwagen und am Backofen können Sie abnehmen und mit Spülmittel reinigen (nicht im Geschirrspüler). Benutzen Sie auf keinen Fall scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

---

## Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Speisereste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

Die Grillblechteile können Sie in der Universalpfanne einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Bei der automatischen Selbstreinigung kann die Universalpfanne mit Grillblech oder der Träger mit Backblech ohne Haken mitgereinigt werden.


## Automatische Selbstreinigung

Dabei wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt.

Sie können unter folgenden Reinigungs-Stufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde
2	mittel	ca. 1½ Stunden
3	intensiv	ca. 2 Stunden

### Das sollten Sie wissen

- Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 250 °C automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn die Temperatur nach der Reinigung unter 300 °C abgesunken ist.
- Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, während die Selbstreinigung läuft. Die Reinigung könnte unterbrochen werden.
- Der Herd wird außen heißer als im normalen Betrieb. Achten Sie darauf, dass die Vorderfront frei bleibt. Halten Sie Kinder fern.
- Die Backofenlampe bleibt bei der Selbstreinigung ausgeschaltet. Die Aufheizkontrolle erscheint nicht.
- Wenn das Symbol  für die Selbstreinigung blinkt, ist möglicherweise die Backofentür nicht richtig geschlossen. Die Selbstreinigung läuft nicht weiter. Schließen Sie die Backofentür.

### Zubehör

Sie können entweder die Universalpfanne mit Grillblech, den Träger mit Backblech oder ein Backblech mit Haken in Höhe 2 einhängen und mitreinigen. Der Rost ist für die Selbstreinigung ungeeignet.

### Achtung!

- Nehmen Sie nicht geeignetes Zubehör und sämtliches Geschirr aus dem Backofen.

- ❑ Wischen Sie den Backofen und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus. Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Brandgefahr!
- ❑ Säubern Sie die Backofentür und die Randflächen des Backofens im Bereich der Dichtung. Die Dichtung dürfen Sie nicht scheuern.

So stellen Sie ein




1. Funktionswähler auf drehen. In der Anzeige blinkt eine Null.



2. Mit dem Temperaturregler die Reinigungs-Stufe von 0 auf 1, 2 oder 3 einstellen. Nach einigen Sekunden startet die Selbstreinigung.

Nach Ablauf der Zeit

erlischt die TemperaturAnzeige. In der Klartext-Anzeige steht "Selbstreinigung".

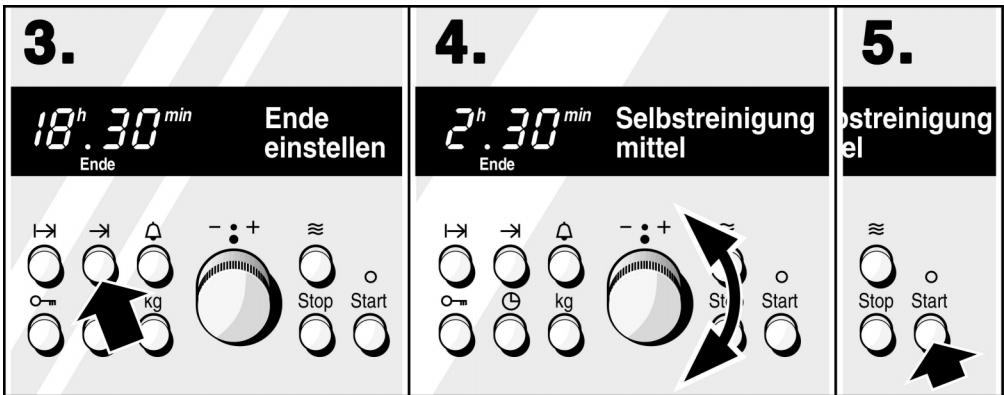
Der Backofen entriegelt, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist. In der Anzeige blinkt das Symbol .

Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

So können Sie z. B. den verbilligten Nachtstrom nutzen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** und **2** beschrieben. Beginnen Sie gleich danach mit Punkt **3**.

### Die Selbstreinigung schaltet automatisch ein und aus.



**3.** Taste Ende →I drücken.  
Jetzt verschieben Sie den Zeitpunkt zu dem die Selbstreinigung beendet ist auf später.

**4.** Mit dem Drehknopf das gewünschte Ende einstellen.

**5.** Taste Start drücken.

Die Selbstreinigung schaltet automatisch ein und aus.

### Löschen

Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, ist die ganze Einstellung gelöscht.

### Hinweise

- Nachdem die Selbstreinigung gestartet ist, kann die Reinigungs-Stufe nicht mehr verändert werden.
- Wenn Sie wissen wollen, wie lange die Selbstreinigung noch dauert, drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die Zeit erscheint für einige Sekunden in der Uhranzeige. Die Endezeit können Sie abfragen, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.

Wenn der Backofen abgekühlt ist

wischen Sie die zurückgebliebene Asche feucht heraus.



## Übrigens

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2-3 Monate reinigen. Der Herd benötigt für eine Reinigung nur etwa 2,2-4,1 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können nach längerer Zeit matt werden oder sich verfärben. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigungsmitteln.

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


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

---

## Backofenreinigung von Hand

### Zur leichteren Reinigung

Wenn Sie den Backofen zwischendurch ohne die Automatische Selbstreinigung säubern möchten, wischen Sie ihn mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus. Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

- können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf .
- können Sie den Backwagen herausnehmen. Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.

Falls Sie Backofenreiniger benutzen, halten Sie sich bitte an folgende Anweisungen:

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

### Glasabdeckung der Backofenlampe

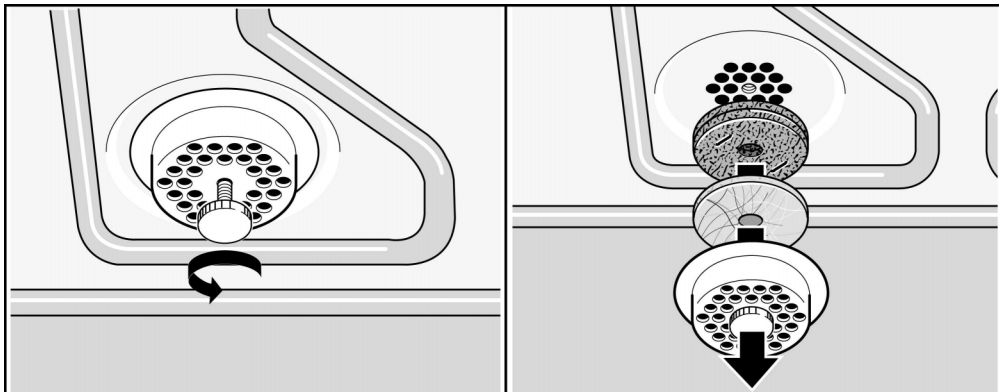
Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

## Wrasenfilter

An der Backofendecke befindet sich ein Wrasenfilter. Fettpartikel in der Abluft werden damit gefiltert und Gerüche reduziert.

Bei der Selbstreinigung wird der Wrasenfilter automatisch mitgereinigt.

Wenn Sie die Selbstreinigung selten benutzen, müssen Sie den Filter auch zwischendurch reinigen.




### So gehen Sie vor:

1. Die Schraube aufdrehen und den Filter abnehmen.
2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.  
Den Filter und den dünnen, einlagigen Filtereinsatz können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb Ihres Geschirrspülers reinigen. Der dickere, zweilagige Filtereinsatz darf nicht gereinigt werden. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.
3. Filter und Filtereinsatz wieder anbringen. Dabei zuerst den einlagigen Filtereinsatz und dann den zweilagigen Filtereinsatz in den Filter legen.
4. Den Filter mit der Schraube festdrehen.

# 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
Der Herd funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Herd ist gesperrt	Taste Schlüssel drücken, bis das Schlüsselsymbol in der Anzeige erlischt.
Der Backwagen lässt sich nicht öffnen. In der Anzeige blinken drei Nullen und  .	Stromausfall	Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten. Stellen Sie die Uhrzeit ein und starten Sie die Selbstreinigung noch einmal. Wenn Sie die Selbstreinigung nicht mehr wiederholen wollen, warten Sie bis der Backofen unter 300 °C abgekühlt ist.
Das Symbol für die eingestellte Heizart blinkt.	Stromausfall	Funktionswähler auf 0 stellen und neu einstellen
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht. Die Anzeigen funktionieren, aber in der oberen linken Ecke der Temperaturanzeige leuchtet ein Quadrat.	Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus	Hertsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Ca. 20 Sekunden warten. Sicherung wieder einschalten. Jetzt innerhalb von 2 Minuten die Taste Schnellaufheizung 6 Sekunden lang drücken bis das Quadrat in der Temperaturanzeige verschwindet.
Der Backwagen lässt sich nicht öffnen.	Die Selbstreinigung läuft.	Programmende abwarten.

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Hinweise/Abhilfe</b>
	Die Selbstreinigung wurde unterbrochen, z. B. durch Stromausfall.	Warten Sie bis der Backofen abgekühlt ist.
	Der Funktionswähler wurde nach der Selbstreinigung zu früh ausgeschaltet.	Warten Sie bis der Backofen abgekühlt ist.
In der Klartext-Anzeige erscheint "Sicherheitsabschaltung".	Der Backofen wurde über eine sehr lange Zeit benutzt, ohne dass die Einstellung verändert wurde.	Funktionswähler ausschalten.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Temperauranzeige erscheint die Fehlermeldung "Er2" und ein Signal ist zu hören.	Falscher Netzanschluss	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Herd richtig anschließen lassen.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er3".	Die Elektronik ist überhitzt.	Das Kühlgebläse läuft. Nach dem Abkühlen wird Er3 gelöscht und der Herd heizt weiter.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er5". Der Funktionswähler steht auf "P".	Die Uhr ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Der Backofenbetrieb ohne Uhr ist möglich.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er6". Sie haben die Selbstreinigung eingestellt.	Die Verriegelung der Backofentür ist defekt.	Funktionswähler ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst. Alle anderen Backofenfunktionen können benutzt werden.
Der Backwagen lässt sich nicht öffnen. In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er7".	Die Elektronik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er8".	Fehler in der Mikrowellen-Elektronik.	Taste Stop drücken bis Er8 erlischt. Der Backofenbetrieb ohne Uhr ist möglich. Rufen Sie den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Fehlermeldung "E10".	Elektronik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

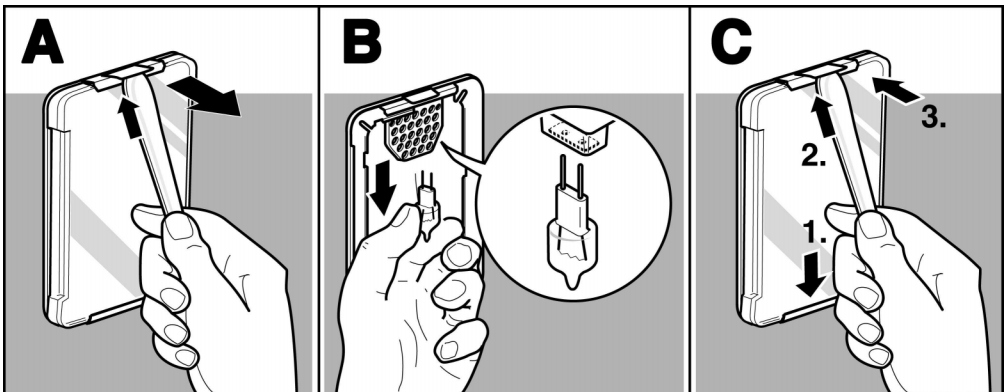
**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.**

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

## Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgetauscht werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 20 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### Linke Backofenlampe

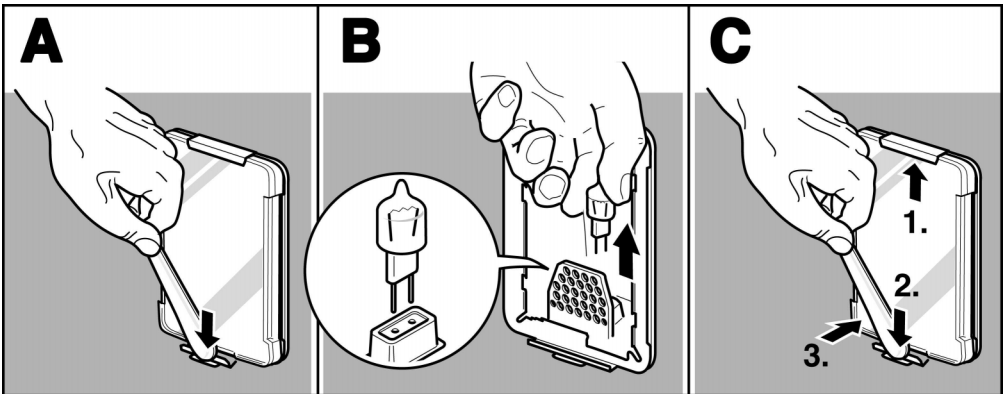


**So gehen Sie vor:**

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Backwagen herausnehmen. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung der **linken Backofenlampe** abnehmen. Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach oben drücken - Bild A - und die Glasabdeckung entfernen.

4. Backofenlampe auswechseln.  
Mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Lampe hinter dem Gitter herausziehen - nicht drehen - Bild B. Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.
5. Glasabdeckung der **linken Backofenlampe** wieder aufsetzen. Die Beschriftung des Glases muss hinten sein. Die Glasabdeckung unten einsetzen. Oben die Lasche mit einem Löffelstiel nach oben drücken. Das Glas rastet ein - Bild C.
6. Geschirrtuch herausnehmen und den Backwagen einschieben.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

### Rechte Backofenlampe



### So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Backwagen herausnehmen. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung der **rechten Backofenlampe** abnehmen. Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach unten drücken - Bild A - und die Glasabdeckung entfernen.

4. Backofenlampe auswechseln.  
Mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Lampe hinter dem Gitter herausziehen - nicht drehen - Bild B.  
Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.
5. Glasabdeckung der **rechten Backofenlampe** wieder aufsetzen. Die Beschriftung des Glases muss hinten sein. Die Glasabdeckung oben einsetzen. Unten die Lasche mit einem Löffelstiel nach unten drücken. Das Glas rastet ein - Bild C.
6. Geschirrtuch herausnehmen und den Backwagen einschieben.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

## **Glasabdeckung auswechseln**

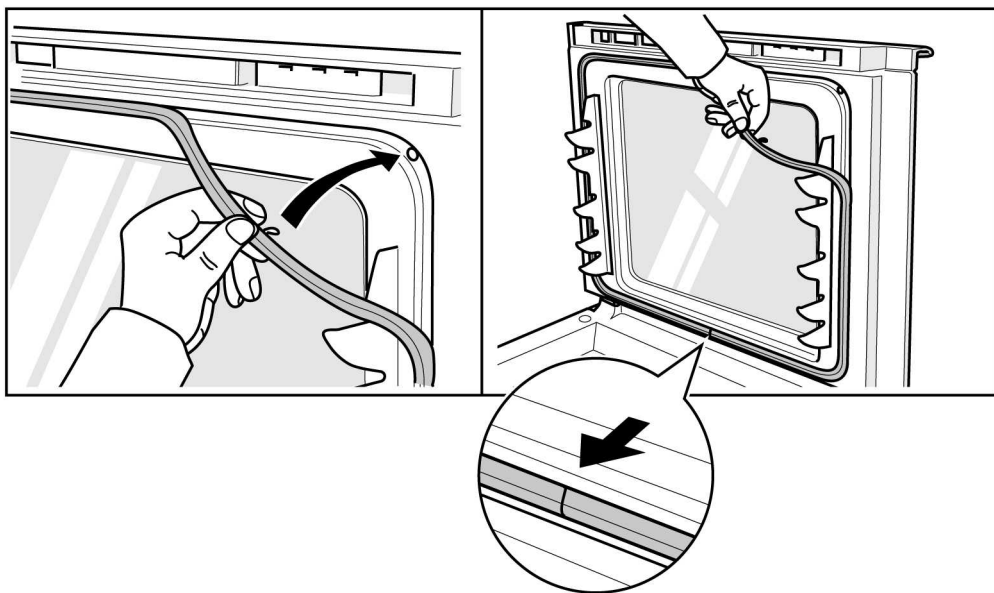
Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## Türdichtung auswechseln

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

1. Backwagen herausziehen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Türdichtung an der Backofentür innen einhängen und andrücken.

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



## Lisenendichtung auswechseln

Links und rechts am Backofen befindet sich eine Dichtung, die oben und unten mit je einem Haken befestigt ist. Diese Dichtung können Sie auswechseln.

Ersatzdichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.



---

# Kundendienst

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.

## E-Nummer und FD-Nummer

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 den Backwagen ganz herausziehen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst 📞	

---

# Verpackung und Altgerät

## Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

---

## 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. Sie können auch zwei Kuchen (Kastenformen) nebeneinander einschieben.
- ❑ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.
- ❑ Grillen: Kleine Mengen legen Sie in die Mitte des Rostes. Schalten Sie die kleine Grillfläche ein.
- ❑ Setzen Sie die Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart ein. Es geht schneller und Sie sparen Energie.

---

## Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

### Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß- Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen  
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel  
eine starke Bräunung der Produkte.

## 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 aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

---

## Was können Sie tun

### Allgemeines

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.

Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> herausgegeben:

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

“Vergolden statt Verkohlen” - Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

### Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200 °C und bei 3D-Heißluft auf max. 180 °C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190 °C, bei 3D-Heißluft auf max. 170 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

<sup>1</sup> aid Infobroschüre “Acrylamid” herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

---

## Prüfgerichte

### Backen

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck*	Blech	3		180-200	15-30
	Blech	3		160-180	15-30
	Blech + Universalpfanne	2+4		140-160	35-45
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		140-160	40-50
Small Cakes* 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech	3		180-200	15-25
	Blech	3		150-170	15-25
	Blech + Universalpfanne	2+4		150-170	25-35
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		150-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform	2		150-170	30-40
Hefebleckkuchen*	Blech	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne	2+4		160-180	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste** + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm	1+3 diagonal versetzt		170-190	70-80
	1 Rost + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm	1 mittig ne- beneinan- der		200-220	70-80

\* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben. Beim Backen auf drei Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

\*\* Backbleche bzw. Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

## Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		Stufe 3	30-120 sec.
Beefburger 12 Stück*	Rost	4		Stufe 3	25-30

\* Nach der Hälfte der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

## Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft. Messung der Ausgangsleistung mit dem Rost auf Einschubhöhe 2.

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost in Höhe 2.




## Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Gesamtdauer
Eiermilch, 1000 g	600 W, 8 Min. + 180 W, 23-28 Min.	28-33 Minuten
Biskuit	360 W, 15-18 Min.	15-18 Minuten
Hackbraten	360 W, 30-35 Min.	30-35 Minuten

## Auftauen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Gesamtdauer
Fleisch	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-7 Min.	13-15 Minuten

## Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Gesamtdauer
Kartoffelgratin (2-3 cm hoch)		190-210	600 W, 12 Min. + 180 W, 15-17 Min.	27-29 Minuten
Kuchen		180-190	180 W, 15-17 Min.	15-17 Minuten
Hähnchen*		240-250	360 W, 30-35 Min.	30-35 Minuten

\* Die Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Das Hähnchen nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.





