

# **SIEMENS**

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

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

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

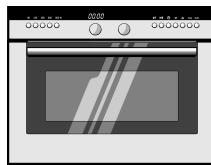
Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

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

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

## **Gebrauchsanleitung**

---



**HB86P.70**

**de**

---

**5650 044 505**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen .....</b>	<b>5</b>
Vor dem Einbau .....	5
Sicherheitshinweise .....	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	7
Ursachen für Schäden .....	10
<b>Ihr neues Gerät .....</b>	<b>11</b>
Das Bedienfeld .....	11
Tasten für die Mikrowellen-Leistungen .....	11
Funktionswähler .....	12
Drehknopf .....	12
Bedientasten und Anzeigefeld .....	13
Versenkbare Schaltergriffe .....	14
Heizarten .....	14
Backofen und Zubehör .....	18
Kühlgebläse .....	19
<b>Vor der ersten Benutzung .....</b>	<b>20</b>
Stellen Sie die Uhrzeit ein .....	20
Sprache für die Text-Anzeige wählen .....	20
Backofen aufheizen .....	20
Zubehör vorreinigen .....	21
<b>Die Mikrowelle .....</b>	<b>21</b>
Geschirr .....	22
So stellen Sie ein .....	23
Mehrere Mikrowellen-Leistungen hintereinander ..	24

# Inhaltsverzeichnis

<b>Backofen einstellen .....</b>	<b>25</b>
So stellen Sie ein .....	25
Der Backofen soll automatisch ausschalten .....	27
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	28
<b>Schnellaufheizung .....</b>	<b>29</b>
So stellen Sie ein .....	30
<b>Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen</b>	<b>31</b>
So stellen Sie ein .....	31
<b>Programm-Automatik .....</b>	<b>34</b>
So stellen Sie ein .....	34
Hinweise zur Programm-Automatik .....	36
Programmtabelle .....	40
<b>Memory .....</b>	<b>43</b>
Memory speichern .....	44
Memory starten .....	46
<b>Uhrzeit .....</b>	<b>47</b>
<b>Autostart .....</b>	<b>49</b>
<b>Grundeinstellungen .....</b>	<b>49</b>
So stellen Sie ein .....	50
<b>Kindersicherung .....</b>	<b>51</b>
<b>Wecker .....</b>	<b>52</b>
<b>Sicherheitsabschaltung .....</b>	<b>53</b>
<b>Automatische Selbstreinigung .....</b>	<b>54</b>
So stellen Sie ein .....	55
Die Selbstreinigung soll automatisch ein- und ausschalten .....	57
Wenn der Backofen abgekühlt ist .....	58

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Pflege und Reinigung .....</b>	<b>58</b>
Gerät außen .....	58
Backofen .....	59
Reinigung der Glasscheiben .....	60
Dichtung .....	62
Zubehör .....	62
<b>Eine Störung, was tun? .....</b>	<b>63</b>
Backofenlampe auswechseln .....	65
Türdichtung auswechseln .....	66
<b>Kundendienst .....</b>	<b>66</b>
<b>Tabellen und Tipps .....</b>	<b>67</b>
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle .....	67
Tipps zur Mikrowelle .....	72
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	73
Tipps zum Braten und Grillen .....	76
Kuchen und Gebäck .....	77
Tipps zum Backen .....	79
Tipps zum Energiesparen .....	80
Aufläufe, Gratins, Toasts .....	81
Tiefkühl-Fertigprodukte .....	82
Sanftgaren .....	82
Tipps zum Sanftgaren .....	84
MikroKombi sanft .....	84
MikroKombi intensiv .....	85
<b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>	<b>86</b>
<b>Prüfgerichte .....</b>	<b>88</b>

# Worauf Sie achten müssen

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

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

## Vor dem Einbau

### Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und 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.

### Transportschäden

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

### Elektrischer Anschluss

Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

### Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

## Sicherheitshinweise



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln.

## Kinder und Mikrowelle

Kinder dürfen Gerichte mit Mikrowelle solo nur dann zubereiten, wenn Sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können. Sie müssen die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird.

Beim kombinierten Betrieb dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.  
Verbrennungsgefahr!

## Heißer Backofen



Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr!  
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

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

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

## Beschädigte Backofentür oder Türdichtung



Nie die Mikrowelle benutzen, wenn die Backofentür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie die Mikrowelle erst wieder, wenn das Gerät repariert wurde.

## Umgebung



Nie das Gerät großer Hitze oder Nässe aussetzen.  
Kurzschluss-Gefahr!

## Mangelhafte Reinigung



Das Gerät regelmäßig reinigen. Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und das Gerät mit der Zeit durchrostet.  
Mikrowellen-Energie entweicht!

## **Reparaturen**



- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.  
Stromschlag-Gefahr!  
Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ausstecken.
- Rufen Sie den Kundendienst.
- Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Stromschlag!

## **Automatische Selbstreinigung**



- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden.  
Brandgefahr! Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Backofen.
- Nie Brennbares, wie z.B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Brandgefahr!  
Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.
- Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Automatischen Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.  
Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

---

## **Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle**



### **Mikrowellen-Leistung und -Zeit**



- Die Mikrowelle ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Z.B. können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen entzünden. Brandgefahr!

- Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden. Das Gerät kann beschädigt werden. Brandgefahr!  
Richten Sie sich nach den Angaben in der Gebrauchsanweisung.

### **Geschirr**



- Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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 Bers-ten bringen. Verletzungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Verbrennungsgefahr!

Nehmen Sie Geschirr und Zubehör immer mit Topflappen aus dem Gerät.

## Verpackungen



Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

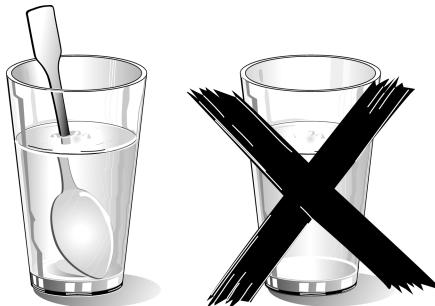
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

## Getränke



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



Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzten. Explosionsgefahr!

	Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!
<b>Babynahrung</b>	 Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Nur so verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Verbrennungsgefahr! Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
<b>Lebensmittel mit Schalen oder Häuten</b>	 Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Verbrennungsgefahr! Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.  Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale bzw. Haut an.
<b>Lebensmittel trocknen</b>	 Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Brandgefahr!
<b>Lebensmittel mit geringem Wassergehalt</b>	 Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!
<b>Speiseöl</b>	 Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

# **Ursachen für Schäden**

## **Backblech oder Alufolie auf dem Backofenboden**

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Es entsteht ein Wärmostau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

## **Wasser im Backofen**

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.

## **Obstsaft**

Belegen Sie die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, der von der Universalpfanne tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

## **Auskühlen mit offener Backofentür**

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in die Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

## **Stark verschmutzte Backofendichtung**

Ist die Türdichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.

## **Backofentür als Sitzfläche**

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

## **Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel**

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

# Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

## Das Bedienfeld



## Tasten für die Mikrowellen-Leistungen

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

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

Wenn Sie eine Taste drücken, blinkt die gewählte Leistung.

## Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart, Temperatur und "Individuell anpassen" für die Programm-Automatik ein. Wenn Sie den Funktionswähler nach rechts drehen, erscheinen die Heizarten, nach links die Programme.

In der Anzeige sehen Sie die gewählte Heizart und in der zweiten Zeile eine Temperatur oder Stufe als Vorschlagswert.



Betriebsart	Temperaturbereich/Stufen
Ober-/Unterhitze	30-300 °C
Intensivhitze	100-300 °C
Heißluft	30-250 °C
3D-Heißluft	30-250 °C
Unterhitze	30-200 °C
Umluftgrillen	100-250 °C
Grill, kleine Fläche	schwach, mittel, stark
Grill, große Fläche	schwach, mittel, stark
Sanftgaren	70-100 °C
Vorwärmen	30-70 °C
Warmhalten	60-100 °C
MikroKombi	sanft, intensiv
Automatische Selbstreinigung	leicht, mittel, intensiv
Programm-Automatik	11 Programmgruppen 51 Programme

## Drehknopf



Mit dem Drehknopf stellen Sie die Uhrzeit, Dauer, Endezeit, Wecker und Gewicht für die Programm-Automatik ein.

### Bereiche

1 sec - 10.00 h	Dauer
1 sec - 1.30 h	Mikrowellendauer Ausnahme: 1000 W = 1 sec - 30 min

## Bereiche

Gewicht	je nach Programm
1 sec - 10.00 h	Weckerzeit

## Bedientasten und Anzeigefeld

Taste $\downarrow\uparrow$	Damit wechseln Sie die Zeile in der Text-Anzeige
Taste Schnellaufheizung $\gg\gg$	Damit heizen Sie den Backofen schnell auf
Taste Uhr $\odot$	Damit wählen Sie die Uhrzeit oder die Endezeit $\rightarrow$ an
Taste M	Damit wählen Sie einen Memory-Betrieb
Taste Wecker $\triangle$	Damit wählen Sie die Funktion Küchenwecker - unabhängig vom Backofen
Taste stop	Damit halten Sie den Backofen-Betrieb an bzw. löschen die Einstellung
Taste start	Damit starten Sie den Backofen-Betrieb

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Die Text-Anzeige führt Sie durch die Einstellung. Sie zeigt die gewählte Betriebsart und Temperatur oder Stufe an. Sie zeigt die Gerichte der Programm-Automatik und sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen. Die Text-Anzeige ist in mehreren Sprachen möglich.

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Beim Grillen, der Programm-Automatik und der Automatischen Selbstreinigung erscheint die Aufheizkontrolle nicht.



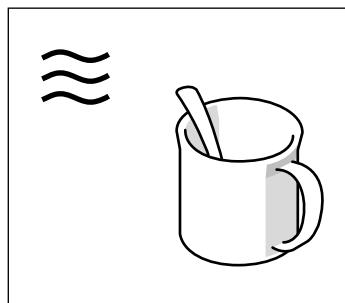
## Versenkbare Schaltergriffe

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

Sie können die Schaltergriffe nach rechts oder links drehen.

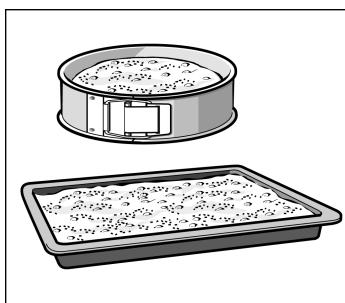
## Heizarten

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



### Mikrowellen

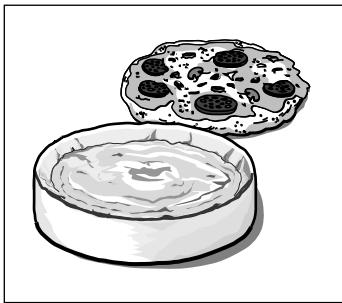
Sie werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.



### Ober- und Unterhitze

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

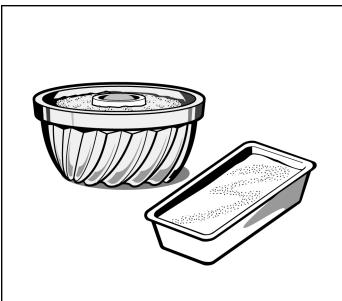
Feine Rührkuchen in Formen, Biskuittorte und Kuchen in der Universalpfanne gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



## Intensivhitze

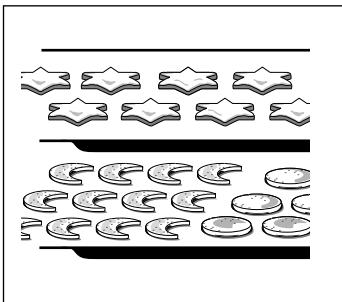
Aufgrund der starken Hitze von unten erhalten Gebäcke einen besonders knusprigen Boden. Pikante Kuchen wie Quiche müssen Sie nicht mehr vorbacken.

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



## Heißluft

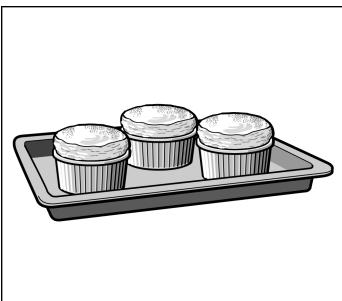
Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie Rührkuchen in Formen backen.



## 3D-Heißluft

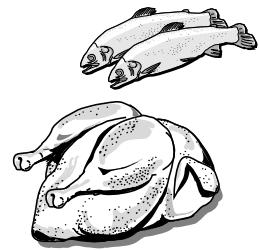
Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme von Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper gleichmäßig im Backofen.

Mit 3D-Heißluft können Sie Kuchen und Kleingebäck auf zwei Ebenen backen. Die benötigten Backofen-temperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel.



## Unterhitze

Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen. Auch zum Garen von Speisen im Wasserbad ist sie 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.



### **Grill, kleine Fläche**

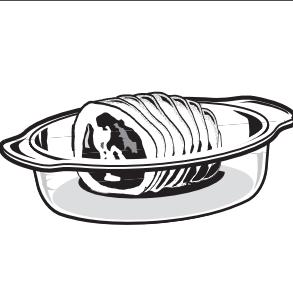
Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

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



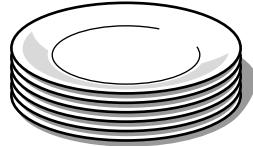
### **Grill, große Fläche**

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



### **Sanftgaren**

Mit Sanftgaren im Temperaturbereich von 70 °C bis 100 °C gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig.

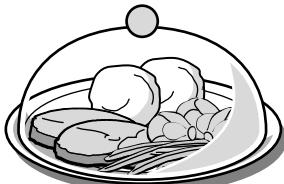


## Vorwärmen

Im Bereich von 30 °C bis 70 °C können Sie Porzellangeschirr vorwärmen.

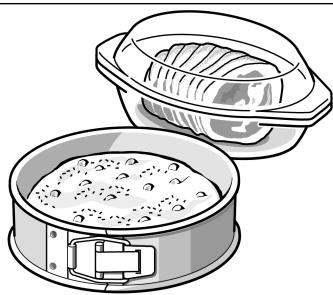
Im vorgewärmten Geschirr kühlen Speisen nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm.

Benutzen Sie immer einen Topflappen oder Topfhandschuh wenn Sie das Geschirr herausnehmen.



## Warmhalten

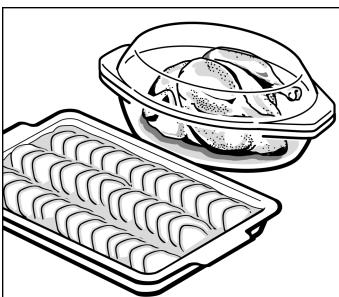
Im Bereich von 60 °C bis 100 °C können Sie Speisen warmhalten. Beachten Sie, dass warme Speisen leichter verderben. Deshalb halten Sie die Speisen nicht länger als zwei Stunden warm.



## MikroKombi sanft

Zum Backofenbetrieb wird automatisch eine niedrige Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.

Rührteig in Formen, saftig gefüllter Mürbteig und Kuchen aus Backmischungen gelingen in etwa der Hälfte der Zeit. Stellen Sie die im Rezept angegebene Temperatur ein und halbieren Sie die Garzeit.

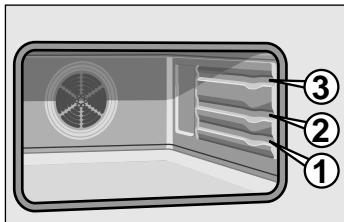


## MikroKombi intensiv

Zum Backofenbetrieb wird automatisch eine mittlere Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.

Geflügel, Fisch und Aufläufe können Sie in etwa der halben Zeit zubereiten. Stellen Sie die im Rezept angegebene Temperatur ein und halbieren Sie die Garzeit.

## Backofen und Zubehör

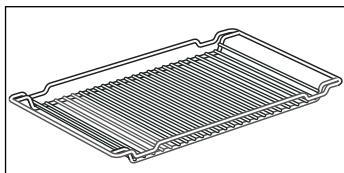


Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

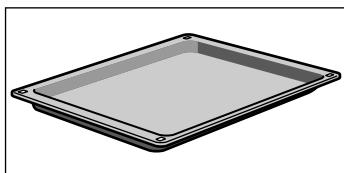
### Zubehör

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



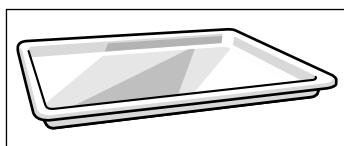
### Rost

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



### Universalpfanne HZ86U000

für große Braten, trockene und saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient auch als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

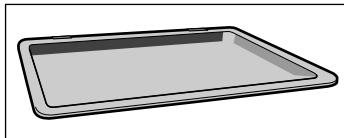


### Glaspfanne HZ86G000

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

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

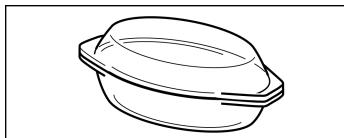
## Sonderzubehör



### Email-Backblech HZ86B000

für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



### Glasbräter HZ915000

für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Programm-Automatik.

## Hinweis

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

## Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

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

# Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen".

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige das Symbol Uhr  und drei Nullen blinken. In der Anzeige steht "Uhrzeit einstellen".

## Stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.
2. Taste Uhr  drücken.

Jetzt ist der Backofen betriebsbereit.

## Sprache für die Text-Anzeige wählen

Die Texte, die in der Anzeige Ihres Gerätes erscheinen sind in deutscher Sprache.

Sie können für die Text-Anzeige verschiedene Sprachen wählen.

### Sprache ändern

1. Taste "M" solange drücken, bis in der ersten Zeile "Sprache auswählen" erscheint.
2. Mit Taste   in die zweite Zeile wechseln.
3. Mit dem Funktionswähler die Sprache wählen.
4. Taste "M" drücken.  
Die Sprache ist gespeichert.

## Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

1. Mit dem Funktionswähler Heißluft auswählen.

### So gehen Sie vor

- 2.** Mit Taste  $\downarrow\uparrow$  in die zweite Zeile wechseln.
- 3.** Mit dem Funktionswähler 250 °C einstellen.
- 4.** Taste Uhr  $\odot$  drücken. In der Anzeige erscheint **20.00** Minuten.
- 5.** Taste Start drücken.

Nach 20 Minuten schaltet der Backofen selbst aus.  
In der Anzeige steht "Ende". Ein Signal ertönt.  
Taste Stop drücken. Das Signal verstummt und die  
Uhrzeit erscheint wieder.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

---

## Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es  
gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

---

## Die Mikrowelle

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

Hier erhalten Sie Informationen zum Geschirr und  
können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

### Tabellen und Tipps

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie viele  
Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit  
Mikrowelle.

# Geschirr

## Geeignetes Geschirr

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

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

## Ungeeignetes Geschirr

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

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

## Geschirrtest

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

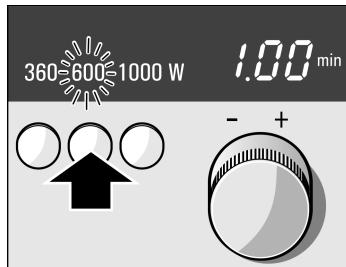
Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:  
Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist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

## So stellen Sie ein

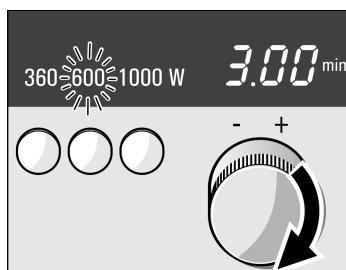
Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 90 Minuten möglich.

Beispiel:

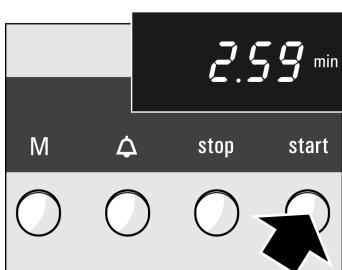
Mikrowellen-Leistung 600 W,  
3 Minuten



1. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.



2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



3. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint "Ende" oder "Gerät kühlt". Die Uhrzeit erscheint wieder, wenn Sie die Taste Stop drücken oder die Backofentür öffnen.

**Dauer ändern**

Die Dauer können Sie jederzeit verändern.

## Anhalten

Backofentür öffnen. Die Mikrowelle unterbricht. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.

Wenn Sie vergessen, die Taste Start zu drücken, hören Sie nach drei Sekunden ein Signal. In der Anzeige steht "Starttaste drücken".

## Einstellung löschen

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

## Hinweise

Die Dauer wird so angezeigt:

- bis 1.00 min in Sekunden-Schritten
- bis 15.00 min in 10-Sekunden-Schritten
- bis 1.00 h in 30-Sekunden-Schritten
- bis 1.30 h in 5-Minuten-Schritten.

Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

---

## Mehrere Mikrowellen- Leistungen hintereinander

Sie können bis zu drei Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten für Ihr Gericht einstellen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Stellen Sie dann die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer ein und evtl. eine dritte.

Drücken Sie zum Schluss die Taste Start.

In der Anzeige erscheint die Gesamtdauer. Sie läuft rückwärts ab. Die aktive Mikrowellen-Leistung leuchtet heller.

## Hinweis

Sie können eine Mikrowellen-Leistung auch zweimal wählen: z.B. 600 W - 360 W - 600 W.

Die Leistung 1000 W können Sie nur einmal wählen.

Nach dem Start können Sie die Dauer nicht mehr ändern.

# Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

**Backofen von Hand ausschalten**

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen selbst aus.

**Der Backofen schaltet automatisch aus**

Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

**Der Backofen schaltet automatisch ein und aus**

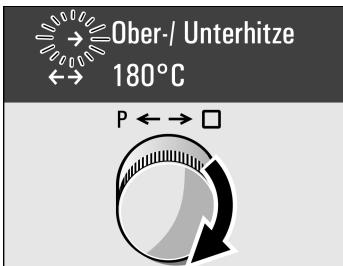
Sie können das Gericht z.B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

**Tabellen und Tipps**

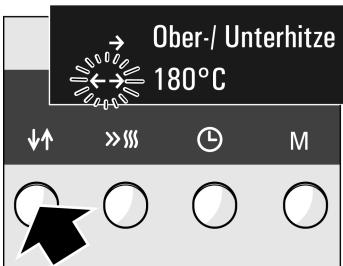
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

## So stellen Sie ein

Beispiel:  
Ober- und Unterhitze, 190 °C



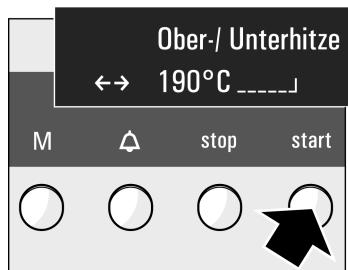
1. Funktionswähler nach rechts drehen, bis die gewünschte Heizart erscheint.  
Die Vorschlagstemperatur oder Stufe erscheint in der zweiten Zeile.



2. Mit Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.



3. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur oder Stufe einstellen.



4. Taste Start drücken.

#### Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, die Taste Stop zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste Stop einmal drücken. Die Anzeige erlischt.

#### Einstellung ändern

Die Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

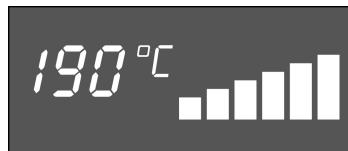
#### Anhalten

Backofentür öffnen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.  
Wenn Sie vergessen, die Taste Start zu drücken, hören Sie nach drei Sekunden ein Signal. In der Anzeige steht "Starttaste drücken".

#### Einstellung löschen

Taste Stop zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste Stop einmal drücken.  
Die Anzeige erlischt.

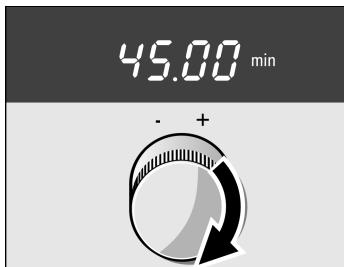
#### Aufheizkontrolle



Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Backofen an.  
Beim Grillen erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

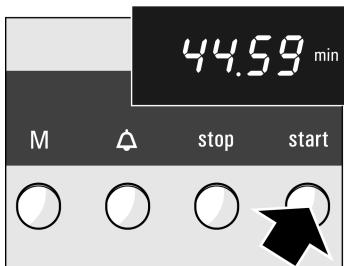
# Der Backofen soll automatisch ausschalten

Beispiel:  
Dauer 45 Minuten



Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.  
Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

4. Taste Uhr drücken. In der Anzeige erscheint 20 Minuten. Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



5. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint "Ende" oder "Gerät kühlt". Die Uhrzeit erscheint wieder, wenn Sie die Taste Stop drücken oder die Backofentür öffnen.

**Einstellung ändern**

Die Dauer und die Temperatur können Sie jederzeit verändern.

**Anhalten**

Taste Stop drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

**Einstellung löschen**

Taste Stop zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

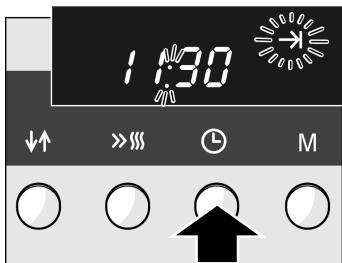
## Hinweis

Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Heizart und Temperatur einstellen. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Dauer ein und danach mit dem Funktionswähler die Heizart. Drücken Sie die Taste  $\downarrow\uparrow$  und verändern Sie die Temperatur. Starten Sie den Backofen.

## Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel:

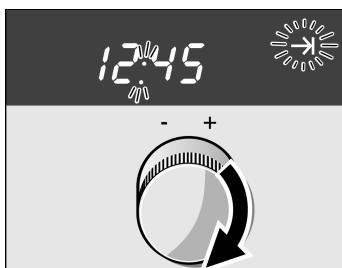
Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 fertig sein



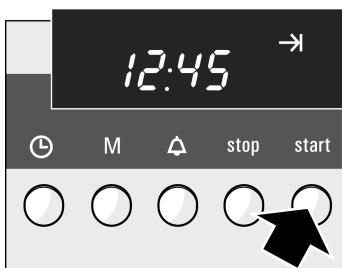
Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.  
Der Backofen darf noch nicht gestartet sein.

5. Taste Uhr  $\ominus$  drücken, „Ende einstellen“ erscheint. In der Anzeige blinkt das Symbol Ende  $\rightarrow\mid$  und die Endezeit ist zu sehen. Das ist der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist.



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.



7. Taste Start drücken.

Die Einstellung wird übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit. Das Symbol Ende  $\rightarrow\mid$  leuchtet. Der Backofen startet zum richtigen Zeitpunkt.

<b>Endezeit ändern</b>	Der Backofen darf noch nicht gestartet sein. Taste Uhr ⏱ dreimal drücken und sofort die Endezeit verschieben.
<b>Die Dauer ist abgelaufen</b>	Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint "Ende" oder "Gerät kühlt". Die Uhrzeit erscheint wieder, wenn Sie die Taste Stop drücken.
<b>Einstellung löschen</b>	Taste Stop einmal drücken.
<b>Hinweis</b>	Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen.
	Sie können zwischendurch die eingestellte Uhrzeit, Dauer und Endezeit abrufen. Drücken Sie dazu die Taste Uhr ⏱.

## Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf. Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

<b>Geeignete Heizarten</b>	Ober-/Unterhitze Intensivhitze Heißluft 3D-Heißluft
	Die Schnellaufheizung ist auch für die Heizarten kombiniert mit Mikrowelle geeignet. Eine eingestellte Dauer läuft erst nach beenden der Aufheizdauer ab.

## So stellen Sie ein

- 1.** Backofen wie gewünscht einstellen.
- 2.** Taste Schnellaufheizung »» drücken.  
In der Anzeige leuchtet das Symbol »».
- 3.** Taste Start drücken.  
Der Backofen heizt auf.

**Die Schnellaufheizung ist beendet**

Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol »» erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen. Drücken Sie wieder die Taste Start. Eine eingestellte Dauer läuft erst jetzt ab.

**Schnellaufheizung abbrechen**

Taste Schnellaufheizung »» drücken. Das Symbol erlischt. Die Schnellaufheizung ist abgebrochen.

**Anhalten**

Taste Stop drücken. Damit die Schnellaufheizung weiterläuft, wieder Taste Start drücken.

**Hinweise**

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt. Ist die Temperatur im Backofen nur unwesentlich niedriger als die eingestellte Temperatur ist, die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

# Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Die Leistung 1000 W können Sie mit keiner Heizart kombinieren. In der Anzeige erscheint "Nicht möglich".

Sie können bis zu drei Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten einstellen, aber nur eine Heizart und Temperatur.

Sie können eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten einstellen.

Sie können die Heizarten "MikroKombi sanft" oder "MikroKombi intensiv" anstelle dieser Einstellung nutzen.

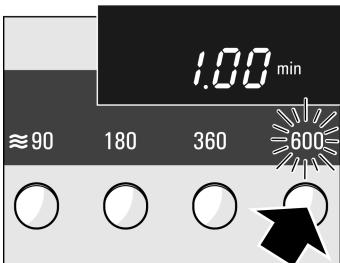
## Geeignete Heizarten

Ober- und Unterhitze  
Heißluft  
3D-Heißluft  
Umluftgrillen  
Grill, kleine Fläche  
Grill, große Fläche

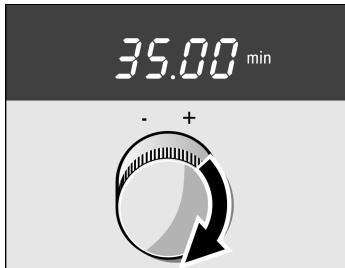
## So stellen Sie ein

Beispiel:

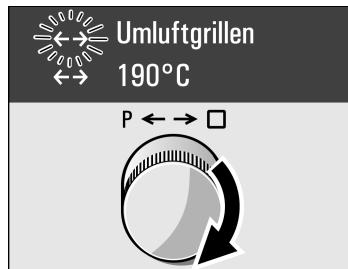
Mikrowellen-Leistung 600 W,  
35 Minuten,  
Umluftgrillen 180 °C



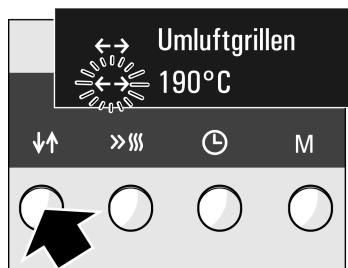
1. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.



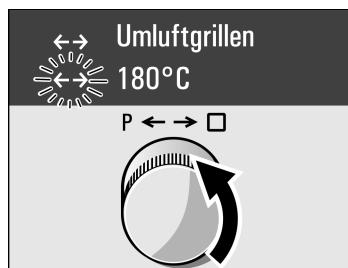
2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



3. Funktionswähler nach rechts drehen, bis die gewünschte Heizart erscheint.



4. Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.



5. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur oder Stufe einstellen.



**6.** Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint "Ende" oder "Gerät kühl". Öffnen Sie die Backofentür oder drücken Sie die Taste Stop.

**Einstellung ändern**

Die Temperatur, Grillstufe oder Dauer können Sie jederzeit verändern.

**Anhalten**

Backofentür öffnen. Die Mikrowelle unterbricht. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.

Wenn Sie vergessen, die Taste Start zu drücken, hören Sie nach drei Sekunden ein Signal. In der Anzeige steht "Starttaste drücken".

**Einstellung löschen**

Taste Stop zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

**Backofen und Mikrowelle sollen automatisch ein- und ausschalten**

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben. Drücken Sie die Taste Uhr bis "Ende einstellen" erscheint. Verschieben Sie mit dem Drehknopf die Endezzeit auf später und drücken Sie wieder die Taste Start.

**Hinweis**

Sie können auch zuerst die Heizart und Temperatur und dann die Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.

# Programm-Automatik

## So stellen Sie ein

Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und viele Speisen schnell und problemlos zubereiten.

Für die Programm-Automatik gibt es 11 Programmgruppen mit insgesamt 51 Programmen.

Beispiel:

Hackfleisch gefroren, 1000 g



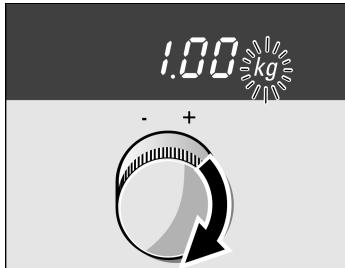
1. Funktionswähler nach links drehen und eine Programmgruppe wählen.



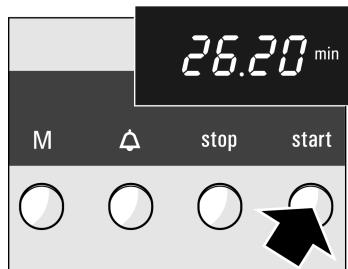
2. Taste ↓↑ drücken.  
Das erste Programm und das Vorschlagsgewicht erscheinen in der Anzeige.



3. Mit dem Funktionswähler das gewünschte Programm auswählen.  
Das Vorschlagsgewicht erscheint in der Anzeige.



4. Mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht einstellen.



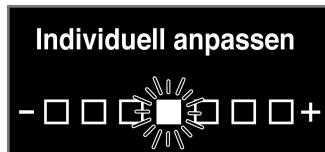
5. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

#### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint "Ende". Wenn der Backofen noch heiß ist erscheint in der Anzeige "Gerät kühl". Öffnen Sie die Backofentür oder drücken Sie die Taste Stop.

#### Garergebnis individuell anpassen



Wenn das Garergebnis nicht Ihrem Geschmack entspricht, können Sie es ändern.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Drücken Sie die Taste  $\downarrow\uparrow$  einige Sekunden und verschieben Sie mit dem Funktionswähler das leuchtende Feld.

nach links = Garergebnis schwächer

nach rechts = Garergebnis intensiver

Falls Sie immer ein schwächeres bzw. intensiveres Garergebnis möchten, können Sie "Individuell anpassen" ändern.

Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

#### Infos zum Zubehör

Wenn Sie die Taste Memory "M" drücken, erhalten Sie Informationen zum erforderlichen Zubehör.

## Anhalten

Backofentür öffnen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter. Wenn Sie vergessen, die Taste Start zu drücken, hören Sie nach drei Sekunden ein Signal. In der Anzeige steht "Starttaste drücken".

## Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

## Das Programm soll automatisch ein- und ausschalten

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

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Drücken Sie die Taste Uhr ⊖ bis "Ende einstellen" erscheint. Verschieben Sie mit dem Drehknopf die Endezzeit auf später und drücken Sie wieder die Taste Start.

## Hinweise

Die Dauer kann nicht verändert werden.

Bei einigen Programmen ist ein Umrühren oder Wenden der Speisen notwendig. In der Anzeige erscheint "Bitte wenden" oder "Bitte umrühren". Ein Signal ertönt. Der Text bleibt stehen, bis Sie die Backofentür öffnen oder das Programm abgelaufen ist.

## Hinweise zur Programm-Automatik

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

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

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Backofen.

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

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

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

## Auftauen

Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei –18 °C einfrieren und lagern.

Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.

Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Darauf achten, dass Alufolie die Backofenwände nicht berührt.

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

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

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

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

Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.

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

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

## Gemüse

Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g 2 Esslöffel Wasser zugeben.

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

## Kartoffeln

Salzkartoffeln: In gleichgroße Stücke schneiden. Pro 100 g Kartoffeln zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

Pellkartoffeln: Gleichgroße Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale mehrmals einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

## Getreideprodukte

Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb für alle Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Getreide-Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.

Reis: Keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

Polenta: Verwenden Sie bei Polenta je nach Mahlgrad die 2 bis 3fache Menge Wasser.

Couscous: Geben Sie für das Couscous die zweifache Menge Flüssigkeit zu.

Quinoa: Geben Sie für Quinoa die doppelte Menge Flüssigkeit zu.

Hirse: Geben Sie zur Hirse die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zu.

## Fisch

Fisch im Ganzen, frisch: 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

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

Panierte Tintenfischringe, gefroren: Sie müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

## Geflügel

Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr legen.

Hähnchenteile mit der Fleischseite nach oben in das Geschirr legen.

	Putenbrust ohne Haut garen. Geben Sie 100-150 ml Flüssigkeit zur Putenbrust. Geben Sie nach dem Wenden ggf. nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.
<b>Fleisch</b>	Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.  Rinderbraten, Kalbsbraten, Lammkeule und Schweinebraten: Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Dritteln bedecken. Geben Sie 50 ml Flüssigkeit zum Braten. Geben Sie nach dem Wenden ggf. nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.  Geben Sie zum Hackbraten 50-100 ml Flüssigkeit zu.
<b>Auflauf, gefroren</b>	Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost in Einschubhöhe 1.
<b>Kartoffelprodukte, gefroren</b>	Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.
<b>Snacks, gefroren</b>	Frühlingsrollen und Mini-Frühlingsrollen müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein. Brezel werden ohne vorheriges Antauen in den Backofen gegeben.
<b>Pizza, gefroren</b>	Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette verwenden.
<b>Ruhezeiten</b>	Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Kartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen.
Getreideprodukte	5 bis 10 Minuten
Putenbrust	10 Minuten
Roastbeef, Rinderbraten, Kalbsbraten, Lammkeule, Schweinebraten, Hackbraten	10 Minuten

# Programmtabelle

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
<b>Auftauen</b>			
Brot, gefroren***	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot	0,20 - 1,50	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Kuchen, trocken, gefroren*	Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen	0,20 - 1,50	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Kuchen, saftig, gefroren	Rührkuchen mit Obst ohne Guss, Glasur oder Gelatine, ohne Creme oder Sahne	0,20 - 1,20	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Hackfleisch, gefroren*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,15 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Rindfleisch, gefroren**	Rinderbraten, Kalbsbraten, Steak	0,20 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Lammfleisch, gefroren**	Lammkeule, Lammschulter, Lammrollbraten	0,50 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Schweinefleisch, gefroren**	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten, Schnitzel, Gulasch	0,20 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Geflügel im Ganzen, gefroren**	Hähnchen, Ente	0,70 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Geflügelteile, gefroren**	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen, Gänsekeulen, Gänsebrust, Entenbrust	0,20 - 1,20	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Fisch im Ganzen, gefroren**	Forelle, Dorsch, Kabeljau	0,20 - 1,20	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Fischfilet, gefroren**	Filet vom Hecht, Kabeljau, Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Fischkotelett, gefroren**	Kotelett vom Kabeljau, Hecht, Dorsch, Lachs	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1

\* Signal zum Wenden nach ca. der  $\frac{1}{2}$  der Zeit

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

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

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
<b>Gemüse</b>			
Gemüse, frisch*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1

<b>Programmgruppe</b>	<b>Geeignete Lebensmittel</b>	<b>Gewichtsbe- reich in kg</b>	<b>Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe</b>
Programm			
Gemüse, gefroren*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1

\* Signal zum Umrühren nach der  $\frac{1}{2}$  der Zeit.

#### Kartoffeln

Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Pellkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1

\* Signal zum Umrühren nach der  $\frac{1}{2}$  der Zeit.

#### Getreideprodukte

Langkornreis*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Basmatireis*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Naturreis*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Polenta*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Couscous**		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Quinoa*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Hirse*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1

\* Signal zum Umrühren je nach Gewicht nach ca. 2-14 Minuten.

\*\* Signal zum Umrühren nach 1-2 Minuten.

#### Fisch

Fisch im Ganzen, frisch	Forelle, Makrele, Zander	0,30 - 1,10	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Fischfilet, frisch	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Panierte Tintenfischringe, gefroren*		0,20 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 2

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

#### Geflügel

Hähnchen im Ganzen, frisch*		0,80 - 1,80	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
-----------------------------	--	-------------	---

<b>Programmgruppe Programm</b>	<b>Geeignete Lebensmittel</b>	<b>Gewichtsbe- reich in kg</b>	<b>Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe</b>
Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 - 1,20	Hohes Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Putenbrust, frisch**	Putenbrust ohne Haut	0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1

\* Signal zum Wenden bei ganzen Hähnchen nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

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

### Fleisch

Roastbeef, frisch*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Roastbeef, englisch, frisch*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Rinderbraten, frisch**		0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Kalbsbraten, frisch*	Oberkeule, Nuss	0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Lammkeule rosa, frisch*	Lammkeule ohne Knochen	1,00 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Schweinebraten, frisch*	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten	0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Krustenbraten		0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1
Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	Geschirr mit Deckel, Rost, Höhe 1

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

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

### Auflauf, gefroren

Lasagne Bolognese, gefroren		0,40 - 1,00	Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Canneloni, gefroren		0,40 - 1,00	Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1
Makkaroni-Auflauf, gefroren		0,40 - 1,00	Geschirr ohne Deckel, Rost, Höhe 1

### Kartoffelprodukte, gefroren

Pommes frites, dick, gefroren*		0,20 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 2
Pommes frites, dünn, gefroren*		0,20 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 2

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Kroketten, gefroren*		0,20 - 0,70	Universalpfanne, Höhe 2
Rösti, gefroren*		0,20 - 0,80	Universalpfanne, Höhe 2

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

#### Snacks, gefroren

Frühlingsrolle* gefroren	0,10 - 1,00	Universalpfanne, Höhe 2
Mini-Frühlingsrollen* gefroren	0,10 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 2
Brezel gefroren	0,10 - 0,40	Universalpfanne, Höhe 2

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

#### Pizza, gefroren

Pizza, vorgebacken, dünner Boden, gefroren	0,30 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 1
Pizza, vorgebacken, dicker Boden, gefroren	0,40 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 1
Mini-Pizza, vorgebacken, gefroren	0,10 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 1
Pizza-Baguette, gefroren	0,10 - 0,75	Universalpfanne, Höhe 1

## Memory

Mit Memory können Sie Ihre eigenen Programme zusammenstellen. Sie können die Einstellungen für sechs Gerichte speichern und jederzeit wieder abrufen.

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

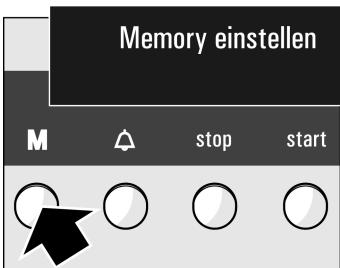
Sie können auch ein Gericht aus der Programmautomatik abspeichern.

## Memory speichern

Wählen Sie einen der sechs Speicherplätze und stellen Sie ein.

Beispiel:

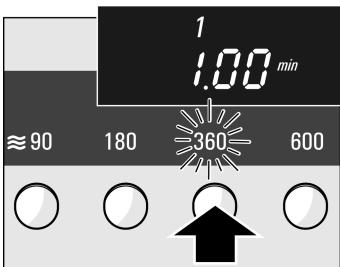
Speicherplatz 1, 360 W,  
7 Minuten, Heißluft, 220 °C



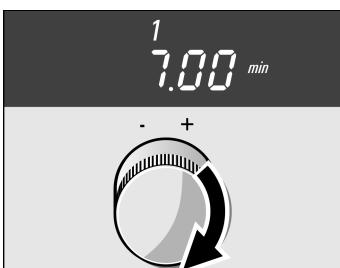
1. Taste Memory "M" drücken.

In der Anzeige erscheint "Memory einstellen" und die 1 für den ersten Speicherplatz.

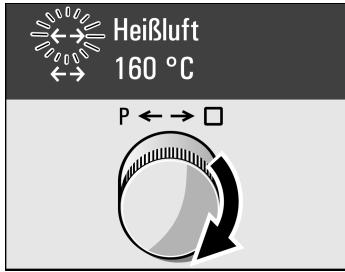
Für einen anderen Speicherplatz drücken Sie die Taste Memory "M" erneut.



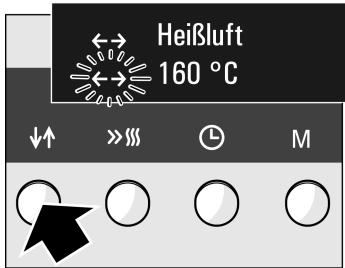
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.



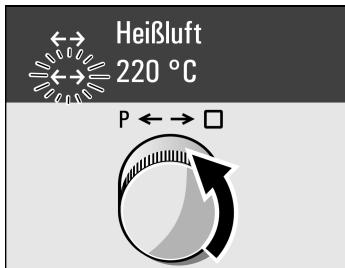
3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



4. Mit dem Funktionswähler die Heizart auswählen.



5. Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.



6. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur oder Grillstufe einstellen.



7. Taste Memory "M" drücken. In der Anzeige erscheint "Gespeichert". Die gespeicherten Einstellungen sind für einige Sekunden in der Anzeige sichtbar. Danach erscheint die Uhrzeit wieder.

Memory können Sie auch speichern und gleichzeitig starten. Drücken Sie dazu nicht Memory "M" sondern die Taste Start.

Sie können auch ein Gericht aus der Programm-Automatik abspeichern.

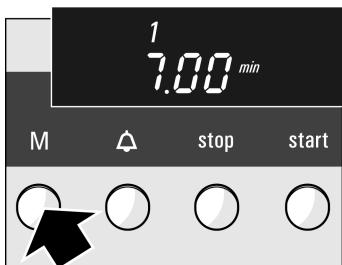
## Speicherplatz neu belegen

Möchten Sie einen Speicherplatz neu belegen, wählen Sie den Speicherplatz. Die alten Einstellungen erscheinen. Drücken Sie die Taste Stop und stellen Sie neu ein.

## Memory starten

Beispiel:

Speicherplatz 1, 360 W,  
7 Minuten, Heißluft, 220 °C



Die gespeicherten Einstellungen für Ihre Gerichte können Sie ganz einfach abrufen.

Stellen Sie das Gericht in den Backofen.

1. Taste Memory "M" drücken. Die 1 erscheint für Speicherplatz 1.

Für einen anderen Speicherplatz drücken Sie die Taste Memory "M" erneut.



2. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint "Ende" oder "Gerät kühl". Öffnen Sie die Backofentür oder drücken Sie die Taste Stop.

**Anhalten**

Backofentür öffnen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.

Wenn Sie vergessen, die Taste Start zu drücken, hören Sie nach drei Sekunden ein Signal. In der Anzeige steht "Starttaste drücken".

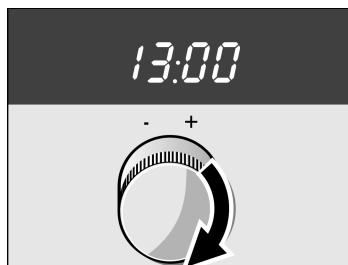
<b>Einstellung löschen</b>	Taste Stop zweimal drücken oder die Backofentür öffnen und Taste Stop einmal drücken.
<b>Einstellungen aller Speicherplätze löschen</b>	Taste Uhr  sechs Sekunden lang drücken. Alle gespeicherten Einstellungen sind gelöscht. "Memory einstellen" erscheint. Jetzt können Sie neu speichern oder die Taste Stop drücken.
<b>Backofen automatisch ein- und ausschalten</b>	Mit Taste Memory "M" den Speicherplatz wählen. Taste Uhr  drücken und die Endezeit auf später verschieben.
<b>Hinweis</b>	Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern. Die Temperatur, Grillstufe oder Dauer können Sie nur nach dem Start ändern.

## Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen und das Symbol Uhr . "Uhrzeit einstellen" erscheint.

## So stellen Sie ein

Beispiel:  
13:00 Uhr



**1.** Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.



- 2.** Taste Uhr  drücken.  
Die Uhrzeit ist übernommen.

### Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Drücken Sie die Taste Uhr . Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

### Uhrzeit ausblenden

Das Gerät ist so eingestellt, dass die Uhrzeit ständig sichtbar ist.  
Sie können diese Grundeinstellung ändern in  
“Uhrzeit nur bei Betrieb” - die Uhrzeit ist ausgeblendet und erscheint nur wenn der Backofen in Betrieb ist

- 1.** Taste Memory “M” solange drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile “Sprache auswählen” erscheint.
- 2.** Funktionswähler drehen, bis in der ersten Zeile “Uhranzeige” erscheint.
- 3.** Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln und mit dem Funktionswähler die Einstellung “nur bei Betrieb” wählen.
- 4.** Taste Memory “M” drücken. Die Änderung ist gespeichert.

Die Uhrzeit läuft im Hintergrund.  
Informationen dazu finden Sie auch im Kapitel “Grundeinstellungen”.

### Hinweis

Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr leuchtet die Uhr-Anzeige nur halbhell.

# Autostart

Grundsätzlich ist Ihr Gerät so eingestellt, dass Sie die Taste Start drücken müssen, damit der eingestellte Backofen-Betrieb startet.

Bei "Autostart" startet der Backofen-Betrieb automatisch nach dem Schließen der Backofentür.

Im Kapitel "Grundeinstellungen" können Sie unter "So stellen Sie ein" nachlesen, wie Sie auf Autostart umstellen.

# Grundeinstellungen

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie auf jeden Fall die Sprache für die Anzeige anpassen. Die Grundeinstellung ist deutsch. Alle Grundeinstellungen können Sie jederzeit individuell ändern.

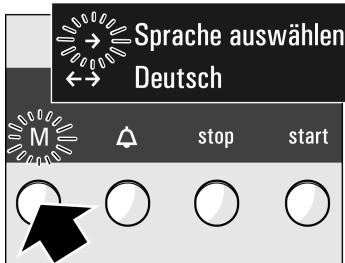
Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Sprache für die Text-Anzeige	weitere Sprachen sind möglich
"Signalton-Dauer kurz" = 5 Töne	Signal nach Ablauf einer Dauer	"Signalton-Dauer mittel" = 30 Töne "Signalton-Dauer lang" = 40 Töne
"Signalton-Lautstärke" = mittel	Lautstärke des Signals	"Signalton-Lautstärke" = leise = laut
"Uhranzeige ständig" leuchtet immer in der Anzeige	Anzeige der Uhrzeit	"Uhranzeige nur bei Betrieb" Die Uhrzeit erscheint solange der Backofen in Betrieb ist
"Autostart aus" = Betrieb starten mit Taste Start	Betrieb starten	"Autostart ein" = Betrieb startet automatisch ohne Taste Start

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
"Individuell anpassen" - □□□■□□□ +	Garergebnis der Programm-Automatik verändern	z.B. Individuell anpassen Garergebnis immer intensiver - □□□□□■□ +

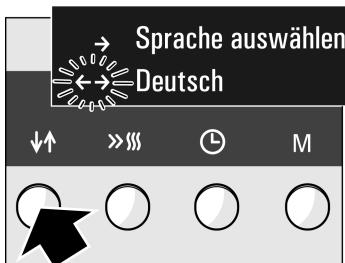
## So stellen Sie ein

Beispiel:  
Sprache ändern in Englisch

Sie können verschiedenen Sprachen auswählen.



1. Taste Memory "M" einige Sekunden lang drücken.  
In der Anzeige erscheint in der ersten Zeile die Grundeinstellung "Sprache auswählen" und in der zweiten Zeile "Deutsch"



2. Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.



3. Mit dem Funktionswähler die Grundeinstellung ändern.

- 4.** Taste Memory "M" drücken. Die Änderung ist gespeichert.

**Weitere  
Grundeinstellungen ändern.**

Taste Memory "M" einige Sekunden lang drücken.  
Wählen Sie mit dem Funktionswähler die Grundeinstellung, die Sie ändern möchten.  
Stellen Sie ein, wie in Punkt 2 bis 4 beschrieben.

---

## Kindersicherung

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

**Backofen sperren**

Taste Stop einige Sekunden lang drücken. In der Anzeige erscheint "Kindersicherung". Alle Funktionen sind blockiert.

**Sperre aufheben**

Taste Stop wieder für einige Sekunden drücken. Die Sperre ist aufgehoben.

**Hinweis**

Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

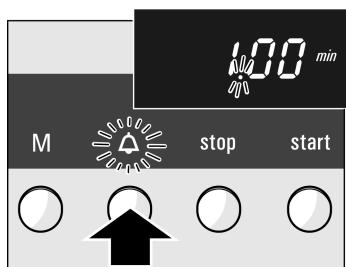
Nach einem Stromausfall bleibt die Kindersicherung aktiv.

# Wecker

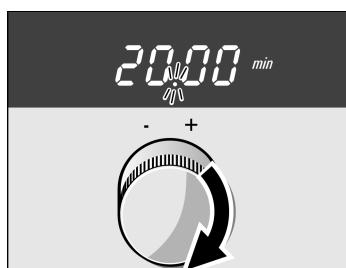
Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen.  
Der Wecker hat ein besonderes Signal.  
Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

## So stellen Sie ein

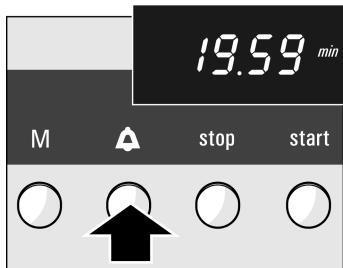
Beispiel:  
20 Minuten



1. Taste Wecker ⌂ drücken.  
In der Anzeige erscheint "Wecker einstellen".



2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.



**3.** Taste Wecker ⏸ drücken.

Die Zeit läuft sichtbar in der Anzeige ab.

**Die Zeit ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Taste Wecker ⏸ drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

**Weckerzeit ändern**

Taste Wecker ⏸ drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern und wieder die Taste Wecker ⏸ drücken.

**Einstellung löschen**

Taste Wecker ⏸ drücken und dann Taste Stop drücken.

Wenn zugleich ein Backofen-Betrieb abläuft:  
Taste Wecker ⏸ drücken und mit dem Drehknopf die Weckerzeit auf Null stellen und noch einmal Taste Wecker ⏸ drücken. Der Backofen-Betrieb läuft weiter.

## Sicherheitsabschaltung

Wenn Sie einmal vergessen haben, den Backofen auszuschalten, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv. Der Backofenbetrieb wird unterbrochen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Wenn der Backofen nicht mehr heizt, erscheint in der Anzeige ein **5**.

Die Heizung ist unterbrochen, bis Sie die Taste Stop gedrückt haben. Das **5** erlischt.  
Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

**Sicherheitsabschaltung aufheben**

Geben Sie eine Dauer ein, dann schaltet der Backofen zur gewünschten Zeit aus.

Die Sicherheitsabschaltung ist aufgehoben.

# Automatische Selbstreinigung

Dabei wird der Backofen auf ca. 480 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen zerfallen zu Asche.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Reinigungsstufen	Gesamte Dauer einschließlich Aufheiz- und Abkühlzeit
leicht	ca. 1½ Stunden
mittel	ca. 1¾ Stunden
intensiv	ca. 2 Stunden

## Das sollten Sie wissen

Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofentür automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn "Backofentür verriegelt" in der Anzeige erlischt.



Der Herd wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderfront frei bleibt. Halten Sie Kinder fern.

Wenn Sie den Backofen nach dem Start noch einmal öffnen, kann es sein, dass oben am Backofen der Verriegelungshaken sichtbar ist. Das ist normal. Der Haken verschwindet automatisch, wenn Sie die Tür wieder schließen. Bitte versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

## Vor der Selbstreinigung

Nehmen Sie ungeeignetes Zubehör und sämtliches Geschirr aus dem Backofen.

## Zubehör mitreinigen

Sie können die Universalpfanne in Höhe 2 einschieben und mitreinigen.  
Der Rost ist für die Selbstreinigung ungeeignet.



Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden, Brandgefahr!

Wischen Sie den Backofen und Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.



Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Automatischen Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.  
Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Säubern Sie die Backofentür und die Randflächen des Backofens im Bereich der Dichtung. Die Dichtung dürfen Sie nicht scheuern.

## So stellen Sie ein

Beispiel:  
Reinigungsstufe leicht



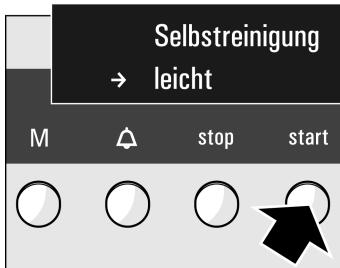
1. Funktionswähler auf Selbstreinigung stellen.



2. Mit Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.



3. Mit dem Funktionswähler die Reinigungsstufe verändern.



#### 4. Taste Start drücken.

**Die Reinigungszeit ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint "Backofentür verriegelt" und "Gerät kühlt".

**Reinigungsdauer abfragen**

Taste Uhr drücken. Die restliche Dauer ohne Abkühlzeit erscheint für einige Sekunden.

**Reinigungsstufe ändern**

Sie können die Reinigungsstufe bis ca. 25 Minuten nach dem Start verändern.  
Dazu Taste Stop drücken. Die Reinigungsstufe ändern und wieder starten.

**Anzeige "Backofentür verriegelt"**

Der Backofen ist sehr heiß und zu Ihrer Sicherheit verriegelt. Erst wenn "Backofentür verriegelt" erlischt, lässt sich die Backofentür öffnen.

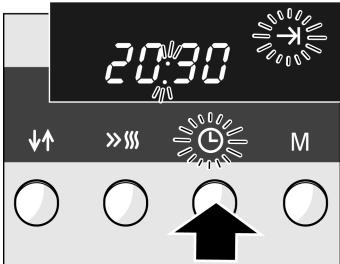
**Einstellung abbrechen**

Taste Stop zweimal drücken.  
Ist der Backofen bereits verriegelt, können Sie die Backofentür erst öffnen, wenn die Anzeige "Backofentür verriegelt" erlischt.

# Die Selbstanreinigung soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel:

Die Selbstanreinigung soll um 23:00 Uhr fertig sein.



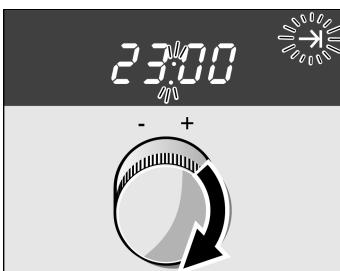
Sie können den Backofen auch so einstellen, dass die Reinigung z.B. nachts abläuft. Dann haben Sie den Backofen tagsüber jederzeit zur Verfügung.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

4. Taste Uhr ⊕ drücken, bis "Ende einstellen" erscheint.

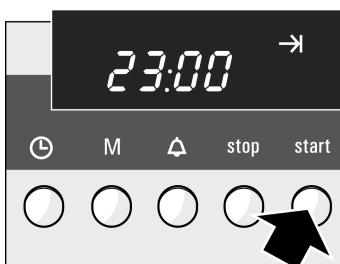
In der Anzeige blinkt das Symbol Ende →I und die Endzeit ist zu sehen. Das ist der Zeitpunkt, zu dem die Selbstanreinigung fertig ist.

5. Mit dem Drehknopf die Endzeit auf später verschieben.



6. Taste Start drücken.

Die Einstellung wird übernommen. In der Anzeige steht die Endzeit. Das Symbol Ende →I leuchtet. Die Selbstanreinigung schaltet zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.



Die Reinigungszeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint "Backofentür verriegelt" und "Gerät kühl".

Erst wenn "Backofentür verriegelt" erlischt, lässt sich die Backofentür öffnen.

## **Wenn der Backofen abgekühlt ist**

### **Übrigens**

Wischen Sie die zurück gebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Backofen heraus.

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2 bis 3 Monate reinigen. Für eine Reinigung benötigen Sie etwa 2,5 bis 3,8 Kilowattstunden.

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

---

## **Pflege und Reinigung**

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

---

### **Gerät außen**

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

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

### **Geräte mit Edelstahlfront**

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

## **Geräte mit Aluminiumfront**

Verwenden Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

---

## **Backofen**

### **Emailflächen im Backofen reinigen**

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämmen. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingearbeitet. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

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

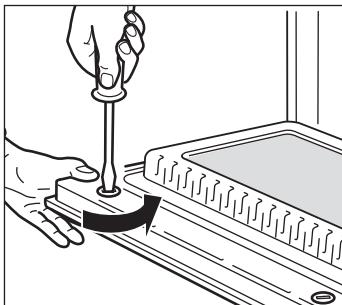
# Reinigung der Glasscheiben

Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.



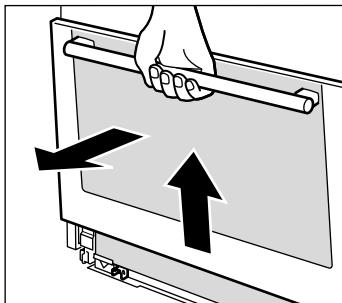
Achtung, der Backofen muss kalt sein.  
Verbrennungsgefahr!

## Ausbau

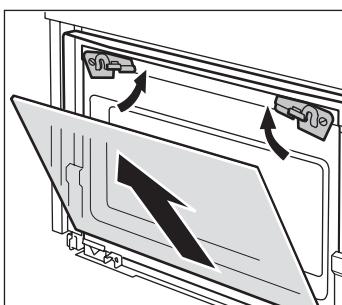


**1.** Backofentür öffnen.

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



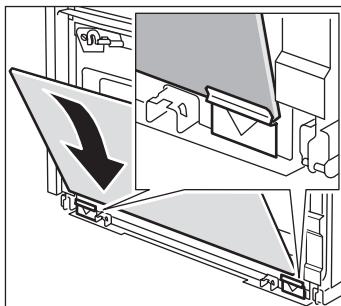
**3.** Die Tür schließen und die vordere Scheibe mit dem Türgriff nach oben herausziehen.



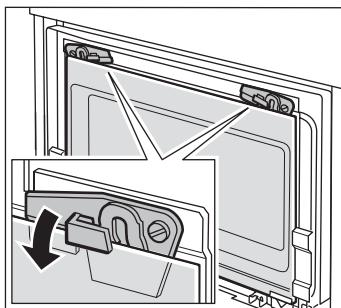
**4.** Die Scheibe festhalten und die Schnapper an der Tür nach oben drücken.  
Die Scheibe nach oben herausziehen.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

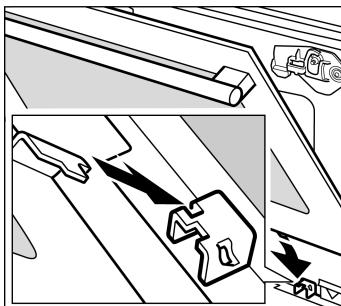
## Einbau



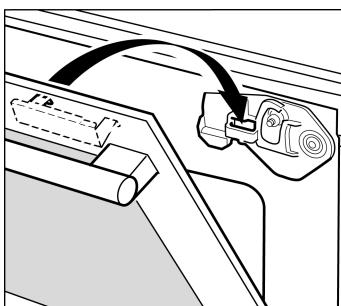
1. Die Scheibe einführen und nach unten drücken, bis sie einrastet.



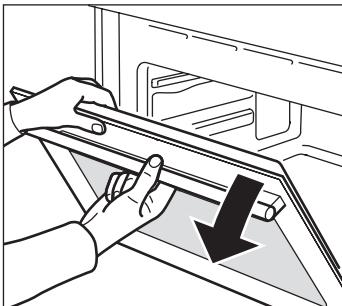
2. Die Schnapper nach unten drücken.



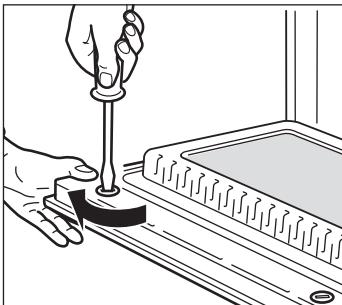
3. Die Scheibe in die Führung einsetzen, etwas anheben und oben einhaken.



4. Scheibe etwas anheben und oben einhängen.



- 5.** Tür ganz öffnen, dabei die Scheiben mit einer Hand festhalten.



- 6.** Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) handfest zudrehen, Tür schließen.

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

---

## Dichtung

Die Dichtung an der Backofentür reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

---

## Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

# Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht einge-steckt.	Einstecken.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten für das Gerät aus und nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
In der Uhr-Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste Start oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste Stop.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste Start wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste Start.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Hinweise/Abhilfe</b>
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
In der Uhr-Anzeige erscheint ein "5".	Die Sicherheitsabschaltung wurde aktiv. Der Backofen wurde über eine sehr lange Zeit benutzt, ohne dass die Einstellung verändert wurde.	Drücken Sie die Taste Stop.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E1" oder "E2".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst. Der Mikrowellen-Betrieb solo ist möglich.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E9", "E10" oder "E11".	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Drücken Sie die Taste Stop und rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E9", "E10" oder "E11".	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Drücken Sie die Taste Stop. Die Fehlermeldung erlischt. Starten Sie den Mikrowellen-Betrieb erneut. Erscheint die Fehlermeldung wieder, rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E13", "E14" oder "E15".	Störung an der Türverriegelung.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E16" oder "E17".	Technischer 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.

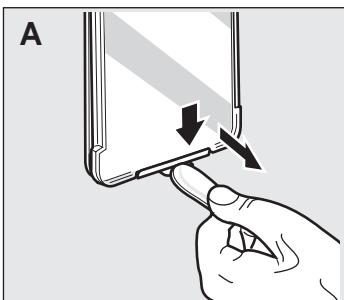
# Backofenlampe auswechseln

## So gehen Sie vor

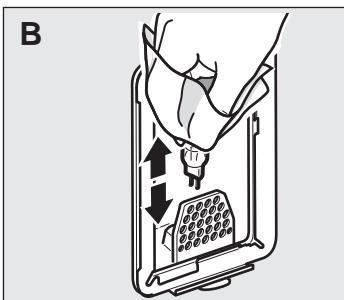
Die Backofenlampe können Sie auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 12 V, 20 W erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

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

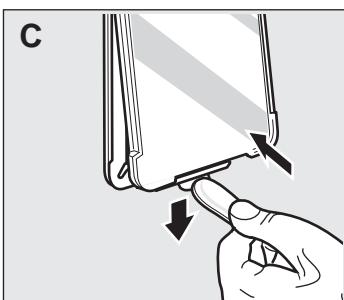
1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen.  
Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild A)



4. Die Lampe herausziehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)



5. Glasabdeckung wieder anbringen. (Bild C)

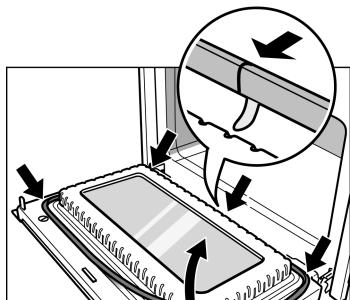


6. Geschirrtuch herausnehmen. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

## Türdichtung auswechseln

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

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



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

## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. 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

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie im Backofen. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.

FD

Kundendienst ☎

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw.  
CISPR 11.

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden.

Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

---

## Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Mikrowellen-Leistung, Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

---

### Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,  
halbe Menge – halbe Dauer.

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

## Auftauen

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

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

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

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

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 30 Min. 180 W, 25 Min. + 90 W, 25 - 30 Min.	Mehrmals wenden.
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g 1000 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 13 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g 1200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 13 - 18 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Zwischendurch wenden.
Ente	2000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Mehrmals wenden.
Gans	4500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Alle 20 Minuten wenden. Auftau-Flüssigkeit entfernen.
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Auftaute Teile voneinander trennen.

	<b>Menge</b>	<b>MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurchwenden.
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g 600 g	180 W, 8 - 13 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	Zwischendurchvorsichtig umrühren.
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurchvorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter, antauen	125 g 250 g	90 W, 7 - 9 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Verpackung vollständig entfernen.
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 3 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Zwischendurchwenden.
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

## Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

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

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

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

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

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

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 11-15 Min.	abgedeckt
Suppen	400-500 g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1000 g	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
	1000 g	600 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 18-23 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 2-5 Min. 600 W, 7-10 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g	600 W, 8-12 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 13-18 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zusatz von Wasser garen

## Speisen erhitzen

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



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

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

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

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

	<b>Menge</b>	<b>MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4 - 8 Min.	abgedeckt
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2½ Min. 1000 W, 2½ - 3½ Min. 1000 W, 4 - 5 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen*	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 Min. 360 W, 1 - 1½ Min. 360 W, 1 - 2 Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln oder umrühren. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen 4 Tassen	à 175 g à 175 g à 175 g	1000 W, 1½ - 2 Min. 1000 W, 2 - 4 Min. 1000 W, 4 - 6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße	500 g	600 W, 7 - 10 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 Min. 600 W, 7 - 10 Min.	geschlossenes Geschirr
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 5 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.

\* Milchfläschchen auf den Geräteboden stellen.

## Speisen garen

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

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

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

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

	<b>Menge</b>	<b>MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1500 g	600 W, 25 - 30 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 8 - 13 Min.	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 11 Min. 600 W, 12 - 15 Min. 600 W, 15 - 22 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. 1-2 EL Wasser pro 100 g zugeben, umrühren.
z. B. Reis	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 Min. + 180 W 12 - 15 Min. 600 W, 7 - 9 Min. + 180 W 15 - 20 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben und ein hohes Gefäß verwenden.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) Obst, Kompott	500 ml 500 g	600 W, 5 - 8 Min. 600 W, 9 - 12 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren.

## Tipps zur Mikrowelle

<b>Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.</b>	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:  Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
<b>Die Speise ist zu trocken geworden.</b>	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
<b>Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.</b>	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
<b>Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.</b>	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

---

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

---

Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellenleistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Zu den Tabellen

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

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

### Geschirr

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

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

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

### Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Bratform.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Backofen passt. Es darf nicht zu groß sein.

Geben Sie zu 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.

Heißluft  
 Ober-/Unterhitze  
 Umluftgrillen  
 Grill, große Fläche



	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C, Grill- stufe	Hinweise
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	–, 120 Min.	1		150-170	Geschirr mit Deckel auf dem Rost. Zweimal wenden.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 30-40 Min.	1		240-260	Offenes Geschirr. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch ohne Schwarze, ca. 750 g, z.B. Nacken	180 W, 40-50 Min.	1		220-240	Geschirr mit Deckel auf dem Rost. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Schweinefleisch mit Schwarze* ca. 1,5 kg, z.B. Schulter	600 W, 10 Min. + –, 115-125 Min.	1		180-200	Geschirr mit Deckel auf dem Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen. Nicht wenden.
Schweinelende, ca. 1000 g	90 W, 55-65 Min.	1		210-230	Geschirr mit Deckel. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten ca. 1000 g	600 W, 10 Min. + 180 W, ca. 50 Min.	1		190-210	Geschirr ohne Deckel auf dem Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen, ganz ca. 1000-1200 g	360 W, 25-35 Min.	1		230-250	Geschirr mit Deckel auf dem Rost. Mit der Brustseite nach unten legen. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ca. 800 g	360 W, 35-40 Min.	1		170-190	Offenes Geschirr auf dem Rost. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Ente 1500-1700 g	180 W, 60-80 Min.	1		170-190	Universalpfanne Zweimal wenden.
Entenbrust 2 Stück à 300-400 g	90 W, 18-22 Min.	2**		stark	Mit der Hautseite nach unten legen. Nach 10 Minuten wenden.
Gänsebrust 2 Stück à ca. 500 g	90 W, 20-25 Min.	2**		210-230	Mit der Hautseite nach unten legen. Nach ca. 10 Minuten wenden.

	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C, Grill- stufe	Hinweise
Gänsekeule 4 Stück ca. 1500 g	180 W, 35-45 Min.	2**		170-190	Nach ca. 20 Minuten wenden. Nach dem Wenden die Haut einstechen.
Gans 3000-3500 g	180 W, 80-90 Min.	1		170-190	Universalpfanne Zweimal wenden

\* Bei Schweinefleisch die Schwarte einschneiden.

\*\* Rost in Höhe 2, Universalpfanne in Höhe 1 einschieben. 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben.

## Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.

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

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

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

Grill, kleine Fläche   
Grill, goße Fläche 

	Menge	Gewicht	Höhe	Heiz- art	Stufe	Dauer in Minuten
Steaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	1+3**		stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Nackensteaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 120 g	1+3**		mittel mittel	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 10 - 15

Menge	Gewicht	Höhe	Heizart	Stufe	Dauer in Minuten
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	1+3**	<input checked="" type="checkbox"/>	stark stark 1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Fischkotelett*	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	1+3**	<input checked="" type="checkbox"/>	stark stark 1. Seite: ca. 10 - 12 2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 300 g	1+3**	<input checked="" type="checkbox"/>	mittel mittel 1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Toastbrot	12 Scheiben		3	<input checked="" type="checkbox"/>	stark stark 1. Seite: ca. 4 - 6 2. Seite: ca. 2 - 3
Toastbrot	4 Scheiben***		3	<input checked="" type="checkbox"/>	stark stark 1. Seite: ca. 5 - 6 2. Seite: ca. 3 - 4

\* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

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

\*\*\* Toastbrotscheiben nebeneinander in die Mitte des Rostes legen.

## Tipps zum Braten und Grillen

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

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

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

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

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

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

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

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

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

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

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

# Kuchen und Gebäck

## Zu den Tabellen

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, benutzen Sie Backformen aus Glas, Keramik oder Kunststoff. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie solche Backformen verwenden, bräunen die Kuchen weniger.

Heißluft   
Ober-/Unterhitze 

Kuchen	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Nusskuchen	Springform	1	90 W	35-45		170-180
Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig*	Springform	1	360 W	30-40		170-180
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Napfform oder Springform	1	90 W	30-40		160-180
Rührkuchen einfach	Napf-, Kranz- oder Kastenform	1	90 W	30-40		160-180

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

- Ober-/Unterhitze   
 Intensivhitze   
 Heißluft   
 3D-Heißluft 

Kuchen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf-/Kranz-/Kastenform	1		150-170	60-80
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1		170-190	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	25-35
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1		170-180	30-40
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Universalpfanne	2		170-180	25-35
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Universalpfanne Email-Backblech***	1 3		150-170	40-50
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Universalpfanne	2		170-190	45-55
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Universalpfanne Email-Backblech***	1 3		160-180	50-60
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		160-180	40-50
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		150-170	60-70
Wähe	Universalpfanne	1		190-200	40-50
Pizza	Universalpfanne	1		210-230	30-40
Pizza	Universalpfanne Email-Backblech***	1 3		210-230	40-50
Hefebrot 1 kg** (vorheizen****)	Universalpfanne	2		300 + 180	10 15-25
Pikante Kuchen (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform oder Quicheform	1		55-65	180-200

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

\*\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

\*\*\* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

\*\*\*\* Mit Schnellaufheizung vorheizen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	2		150-170	20-30
Plätzchen	Universalpfanne	1		140-160	30-40
	Email-Backblech*	3			
Baiser	Universalpfanne	2		80-100	90-110
Makronen	Universalpfanne	2		120-140	35-45
Makronen	Universalpfanne	1		110-130	40-50
	Email-Backblech*	3			
Blätterteig	Universalpfanne	2		180-200	30-40
Blätterteig	Universalpfanne	1		210-230	30-40
	Email-Backblech*	3			
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne	2		200-220	20-30
Windbeutel	Universalpfanne	2		210-230	35-45
Spritzgebäck	Universalpfanne	2		150-170	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	1		140-160	40-50
	Email-Backblech*	3			

\* Zusätzliche Bleche 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 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 nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

**Der Kuchen wird zu dunkel.** Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

<b>Der Kuchen ist zu trocken.</b>	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dannträufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
<b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).</b>	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
<b>Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.</b>	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
<b>Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.</b>	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
<b>Zwischen Form und Rost entstehen Funken.</b>	Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Backofen. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

## Tipps zum Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.

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

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

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

# Aufläufe, Gratins, Toasts

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

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

Umluftgrillen   
Grill große Fläche 

Gericht	Menge	Geschirr	Höhe	Mikrowelle Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temp. °C, Grill
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	ca. 1500 g	flache Auflaufform 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufauflauf)	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	ca. 1100 g	flache Auflaufform oder Glaspfanne	1	600 W	20-25		180-200
Toastüberbacken*	2-4 Scheiben	Universalpfanne	2	Je nach Belag: 180 W	8-10		stark

\* Toastbrot scheiben vor toasten

# Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Ober-/Unterhitze

Heißluft

3D-Heißluft

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Universalpfanne	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Pommes Frites	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	220-230	20-25
Pizza	Universalpfanne	1	<input type="checkbox"/>	180-200	20-25
Pizza-Baguette	Universalpfanne	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	15-20
Kroketten	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Rösti	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
2 Pizzen	Rost Universalpfanne	1 3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	20-30

## 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.

### Geeignetes Geschirr

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

### So gehen Sie vor

1. Mit dem Funktionswähler Sanftgaren wählen und dann 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.

Gericht	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>		
Filet (400-800g)	rundherum 4-5	75-120
Lammrücken (ca. 450g)	pro Seite 2-3	50-60
<b>Große Fleischstücke</b>		
Filet (ab 900g)	rundherum 6-8	120-150
Roastbeef (1,1-2kg)	rundherum 8-10	210-300

## Tipps zum Sanftgaren

**Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.**

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

**Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten.**

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

## MikroKombi sanft

Mit dieser Heizart können Sie Kuchen in Formen wie Rührkuchen, z.B. Marmorkuchen, Königskuchen, Obstkuchen

Mürbteigkuchen mit saftiger Füllung, z.B. gedeckter Apfelkuchen

Kuchen aus Backmischungen

Hefekuchen, z.B. Rosenkuchen

ganz einfach in etwa der halben Zeit backen. Dabei muss die Garzeit im Rezept mindestens 30 Minuten betragen.

Beispiel Rosenkuchen:

Angabe im Rezept Ober-/Unterhitze 190 °C, 35 Minuten.

mit MikroKombi sanft:  
190 °C, 17 Minuten.

Auch Braten, z.B. Schweinebraten lassen sich mit dieser Heizart in etwa der halben Zeit zubereiten.

**Geeignetes Geschirr**

Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall oder auch flexible Silikon-Backformen. Für Braten ist eine hitzebeständige Glasform mit oder ohne Deckel geeignet.

**So gehen Sie vor**

Stellen Sie die Kuchenform oder das Bratgeschirr in die Mitte des Rostes.

1. Mit dem Funktionswähler "MikroKombi sanft" wählen.
2. Die im Rezept angegebene Temperatur einstellen. Sind mehrere Angaben vorhanden, die Einstellung für Ober-/Unterhitze wählen.
3. Die Garzeit in etwa halbieren.

## Hinweise

Die Heizart ist nur für Kuchen in Formen geeignet. Biskuit und sehr feine Rührteige mit Stärkemehlanteil oder Öl sind nicht geeignet, da sie austrocknen.

Die Gerichte in den kalten Backofen einschieben.

## MikroKombi intensiv

Mit dieser Heizart können Sie

Geflügel, z.B. Hähnchen

Aufläufe, z.B. Nudelaufau

Gratins, z.B. Kartoffelgratin

überbackenen Fisch, frisch und tiefgekühlt

ganz einfach in etwa der halben Zeit zubereiten. Dabei muss die Garzeit im Rezept mindestens 30 Minuten betragen.

Beispiel Kartoffelgratin:

Angabe im Rezept Umluftgrillen  180 °C, 50 Minuten.

mit MikroKombi intensiv:

180 °C, 25 Minuten.

## Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr aus Glas oder Keramik.

## So gehen Sie vor

Stellen Sie das Geschirr in die Mitte des Rostes.

1. Mit dem Funktionswähler "MikroKombi intensiv" wählen.
2. Die im Rezept angegebene Temperatur einstellen. Sind mehrere Angaben vorhanden, die Einstellung für Ober-/Unterhitze wählen.
3. Die Garzeit in etwa halbieren.

## Hinweise

Die Gerichte in den kalten Backofen einschieben.

# 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 hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

## Was können Sie tun

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:

### Allgemeines

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.

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

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

# Prüfgerichte

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

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

## Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost Höhe 1 stellen. Nach ca. 13 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

## Garen mit Mikrowelle

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

## Garen mit Mikrowelle kombiniert

Umluftgrillen      ☒  
Ober-/Unterhitze    ☐

Gericht	Mikrowellen- leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Tempera- tur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	600 W, 20-25	☒	170-190	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost Höhe 1 stellen.
Kuchen	180 W, 15-20	☐	180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Hähnchen*	360 W, 25-30	[2]	200-220	Nach 15 Minuten wenden.

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

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

<b>Backen</b>	Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
	Ober-/Unterhitze [2]
	Heißluft [2]
	3D-Heißluft [2]
	Intensivhitze [2]

	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	2	[2]	160-180	20-30
	Universalpfanne	2	[2]	150-170	20-30
	Email-Backblech* + Universalpfanne**	1+3	[2]	140-160	40-50
Small Cakes	Universalpfanne	2	[2]	160-180	25-35
	Universalpfanne	2	[2]	140-160	25-35
Small Cakes (vorheizen)	Email-Backblech* + Universalpfanne**	1+3	[2]	160-180	35-45
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1	[2]	170-180	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne	2	[2]	170-190	45-55
	Email-Backblech* + Universalpfanne**	1+3	[2]	160-180	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm*** auf dem Rost	1	[2]	200-220	70-90

\* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

\*\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Email-Backblech ein.

\*\*\* Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

## Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grill große Fläche ☰

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

\* Nach  $\frac{1}{2}$  der Zeit wenden.

\*\* 5 Minuten vorheizen.

## Notizen

## Notizen