Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:
Ⓓ **Bosch Info-Team 0180 5 304050** (EUR 0,14/Min.)
www.bosch-hausgeraete.de
Ⓐ **0800 295995**
www.bosch-hausgeraete.at

Gebrauchsanleitung



HBN 8807.1

de

9000 166 390

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 6

Vor dem Einbau 6

Sicherheitshinweise 6

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle 8

Ursachen für Schäden 10

Ihr neuer Herd 12

Das Bedienfeld 12

Bedientasten und Anzeigefeld 13

Drehknopf und Klartext-Anzeige 14

Funktionswähler 14

Temperaturwähler 15

Versenkbare Schaltergriffe 16

Heizarten 16

Backofen und Zubehör 19

Kühlgebläse 21

Vor der ersten Benutzung 21

Sprache für die Text-Anzeige wählen 21

Backofen aufheizen 22

Zubehör vorreinigen 22

Mikrowelle 23

Geschirr 23

Die Mikrowellenleistungen 24

So stellen Sie ein 25

Die Mikrowelle schaltet automatisch ein und aus .. 26

Tabellen 27

Tipps zur Mikrowelle 30

Inhaltsverzeichnis

Backofen einstellen 31

So stellen Sie ein 31

Der Backofen soll automatisch ausschalten 32

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten 34

Backofen kombiniert mit Mikrowelle 36

Restwärme-Anzeige 39

Schnellaufheizung 40

So stellen Sie ein 40

Programm-Automatik 41

Wie lange dauert das Gericht? 41

So stellen Sie ein 41

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten 43

Auftauprogramme 44

Garprogramme 45

Quick-Programme 46

Bratprogramme 48

Tipps zur Programmautomatik 51

Memory 53

Einstellung speichern 54

Einstellung programmieren 55

Memory starten 57

Uhrzeit 59

So stellen Sie ein 59

Wecker 60

So stellen Sie ein 60

Inhaltsverzeichnis

Grundeinstellungen 61

Grundeinstellungen ändern 62

Kindersicherung 63

Automatische Zeitbegrenzung 64

Automatische Selbstreinigung 65

So stellen Sie ein 66

Die Selbstreinigung soll automatisch ein- und ausschalten 67

Wenn der Backofen abgekühlt ist 68

Pflege und Reinigung 69

Gerät außen 69

Backofen 69

Dichtung 70

Glasscheiben- und flächen 70

Zubehör 70

Wrasenfilter 71

Eine Störung, was tun? 72

Linke Backofenlampe auswechseln 74

Rechte Backofenlampe auswechseln 75

Türdichtung auswechseln 76

Lisenendichtung auswechseln 76

Kundendienst 77

Verpackung und Altgerät 78

Inhaltsverzeichnis

Tabellen und Tipps 78

Kuchen und Gebäck 78

Tipps zum Backen 81

Fleisch, Geflügel, Fisch 84

Geflügel 86

Fisch 87

Tipps zum Braten und Grillen 88

Aufläufe, Gratins, Toast 89

Tiefkühl-Fertigprodukte 90

Sanftgaren 91

Tipps zum Sanftgaren 92

Besondere Gerichte 93

Auftauen 94

Dörren 94

Einkochen 95

Tipps zum Energiesparen 97

Acrylamid in Lebensmitteln 98

Prüfgerichte 99

Prüfgerichte nach EN 60705 100

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.
Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben
– wenn sie physisch, sensorisch oder mental nicht in der Lage sind
– oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Kinder

⚠ Kinder dürfen Gerichte 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. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Heißer Backofen

⚠ Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.
Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

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

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.
Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Backofen entzünden. Verbrennungsgefahr!
Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

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.
Rufen Sie den Kundendienst.

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!
Der Herd 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!

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).

Wenn die Backofentür oder die Türdichtung beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen erst wieder benutzen, wenn er von einem Kundendienst-Techniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

⚠ 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!

Kinder dürfen Mikrowellen-Geräte nur benutzen, wenn Sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanweisung hingewiesen werden.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

⚠ 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 Bersten bringen. Verletzungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Verbrennungsgefahr!
Nehmen Sie Geschirr und Zubehör immer mit Topflappen aus dem Gerät.

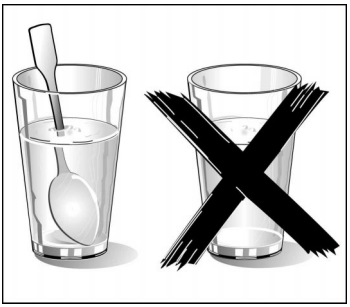
Verpackungen

⚠ 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 erhitzen. Explosionsgefahr!

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

Babynahrung

⚠ 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.

Lebensmittel mit Schalen oder Häuten ⚠

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.

Lebensmittel trocknen ⚠

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Brandgefahr!

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt ⚠

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

Speiseöl ⚠

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

Ursachen für Schäden

Backblech, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie kein Geschirr auf den Backofenboden. Es entsteht ein Wärmestau. 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 das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.
Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

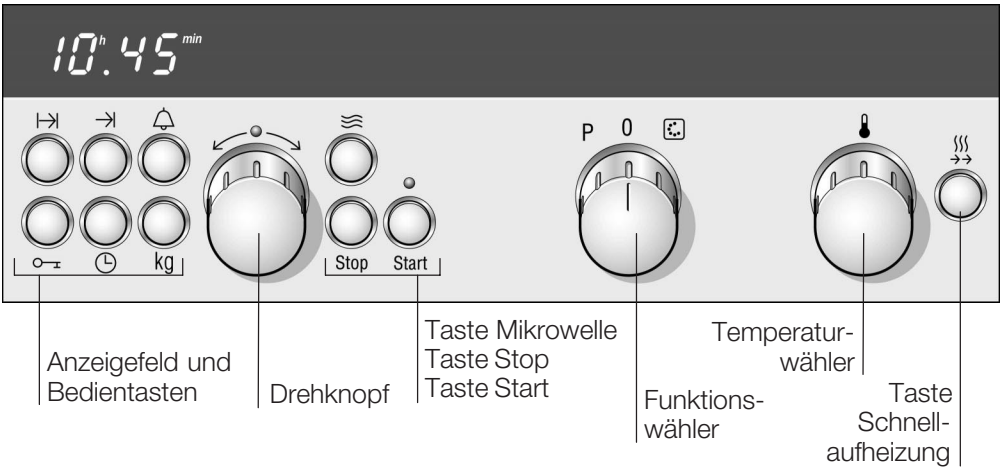
Auskühlen mit offener Backofentür	Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
Stark verschmutzte Backofendichtung	Ist die Backofendichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofendichtung sauber.
Backofentür als Sitzfläche	Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.
Herd transportieren	Tragen oder halten Sie den Herd nicht am Türgriff. Der Türgriff hält das Gewicht des Herdes nicht aus und kann abbrechen.

Ihr neuer Herd

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

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Dauer ⊢→⊣	Damit wählen Sie eine Dauer an.
Taste Ende →⊣	Damit wählen Sie eine Endezeit an.
Taste Wecker 🔔	Damit wählen Sie den Wecker an.
Taste Schlüssel 🔑	Damit sperren Sie den gesamten Herd. Wenn das Symbol leuchtet ist der Herd gesperrt.
Taste Uhr 🕒	Damit wählen Sie die Uhrzeit an.
Taste kg	Damit wählen Sie bei der Programmautomatik das Gewicht an.

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet im Anzeigefeld das jeweilige Symbol. Sie können Uhrzeit, Dauer, Ende, Wecker, Programm und Gewicht für die Programmautomatik ablesen.

Taste Mikrowelle ≋

Mit der Taste Mikrowelle wählen Sie die Mikrowelle an.

Taste Stop

Mit der Taste Stop können Sie die Mikrowelle oder ein eingestelltes Programm stoppen.

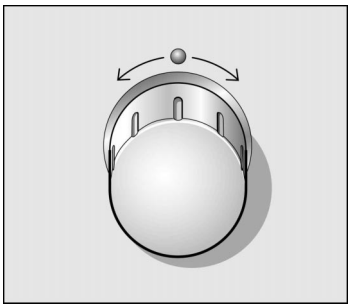
Taste Start

Mit der Taste Start starten Sie die Mikrowelle oder ein gewähltes Programm.

Drehknopf und Klartext-Anzeige

Mit dem Drehknopf stellen Sie Uhrzeit, Wecker, Dauer, Ende, Programme und Gewicht ein.

Drehknopf



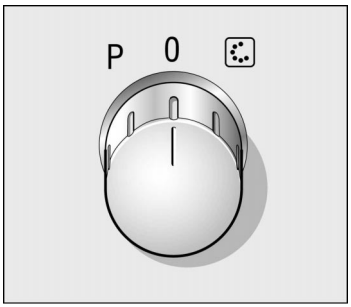
Solange die Anzeigelampe über dem Drehknopf blinkt, können Sie die Einstellung verändern. Wenn Sie erlischt, ist die Einstellung übernommen.

Klartext-Anzeige

Die Klartext-Anzeige ist in 19 Sprachen möglich:
Sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen.
Sie zeigt die gewählte Heizart an.
Sie zeigt die gewählte Mikrowellenleisung an.
Sie zeigt die Gerichte zum jeweiligen Programm der Programmautomatik.
Sie gibt Ihnen Hinweise bei Störungen.
Sie können die Grundeinstellungen ablesen.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert.



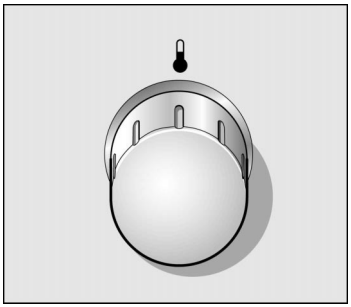
Stellungen	
	Backofenlampe
	Ober-/Unterhitze
	Intensivhitze
	Ober-/Unterhitze spezial
	3D-Heißluft
	Umluftgrillen
	Flachgrill, kleine Fläche
	Flachgrill, große Fläche
	Automatische Selbstreinigung
P	Programm-Automatik

Backofenlampe

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen. Schalten Sie den Funktionswähler aus, wenn Sie den Backofen nicht mehr benutzen.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie Temperatur, Grill- oder Reinigungstufe ein.
Zu jeder Heizart erscheint ein passender Temperaturvorschlag. Beim Grillen Stufe 3 und bei der Selbstreinigung Stufe 0. Sie können den Vorschlagswert jederzeit ändern.



Temperatur	
20 - 300	Temperatur in ºC

Grill	
1	Grill schwach
2	Grill mittel
3	Grill stark

Reinigung	
1	Reinigung leicht
2	Reinigung mittel
3	Reinigung intensiv

Grill- und Reinigungsstufen

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

Aufheizkontrolle



Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg oder die Restwärme im Backofen an. Beim Grillen oder bei der Selbstreinigung erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Taste Schnellaufheizung

Mit der Taste Schnellaufheizung können Sie den Backofen besonders schnell aufheizen. Das Symbol →→ erscheint in der Anzeige und erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist.

Versenkbare Schaltergriffe

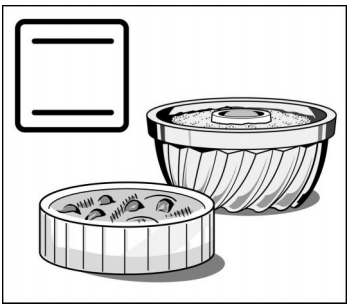
Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

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

Sie können die Schaltergriffe nach rechts oder links drehen.

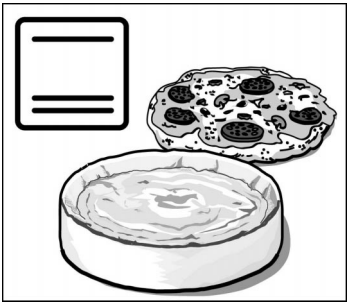
Heizarten

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



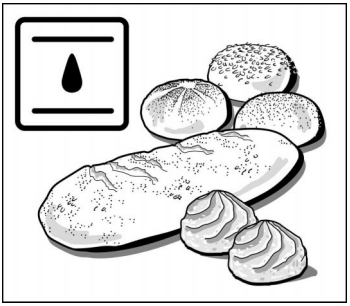
Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.
Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.
Mit Sanftgaren im Temperaturbereich von 70 °C bis 100 °C gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig.



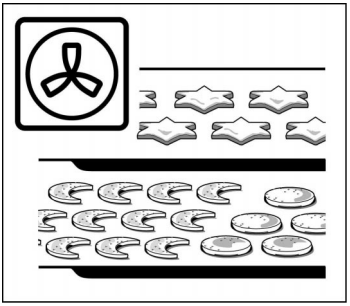
Intensivhitze

Aufgrund der starken Hitze von unten erhalten Gebäcke wie z.B Pizza einen besonders knusprigen Boden. Quarktorte und pikante Kuchen wie Quiche lorraine müssen Sie nicht mehr vorbacken.
Auch für das Backen in Formen aus Weißblech, Glas oder Porzellan, die die Wärme reflektieren oder schlecht leiten, ist Intensivhitze die ideale Heizart.



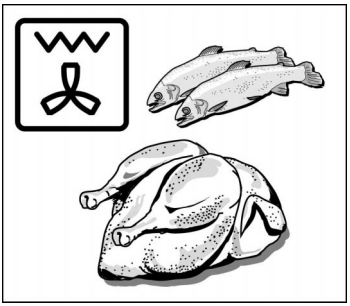
Ober- und Unterhitze spezial

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



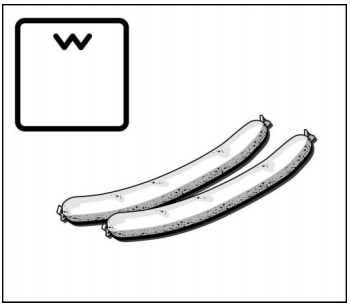
3D-Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen.
Mit 3D-Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen. Blätterteig und Plätzchen können Sie auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel.
Zum Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



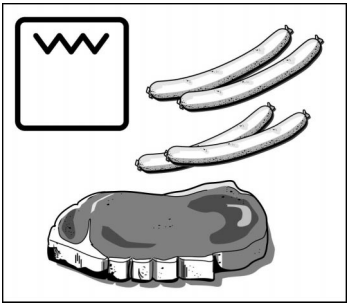
Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun.



Flachgrill, 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.



Flachgrill, große Fläche

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

Mikrowellen

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

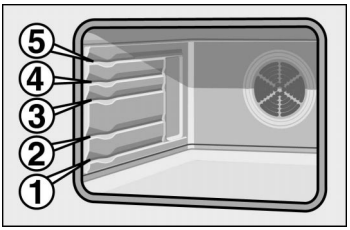
Mikrowellen-Leistungsstufen:

800 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen.
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
180 W	zum Auftauen und Weitergaren.
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen.
PAUSE	zum Einstellen von Ruhezeiten

Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart

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

Backofen und Zubehör

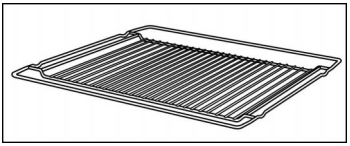


Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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

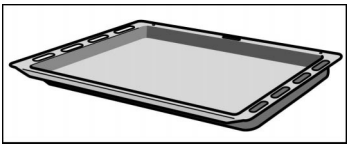
Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.



Rost HEZ 334002

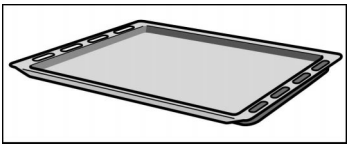
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Universalpfanne HEZ 332071

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

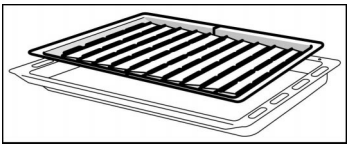
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Email-Backblech HEZ 331071

für Kuchen und Plätzchen.

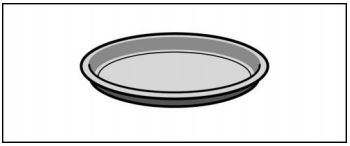
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Grillblech HEZ 325071

zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Grillen auf dem Grillblech: Gleiche Einschubhöhe wie für den Rost verwenden.

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

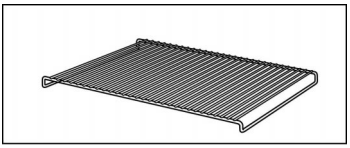


Pizzablech HEZ 317000

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

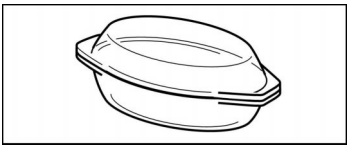
Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.
Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör ist international unterschiedlich. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.



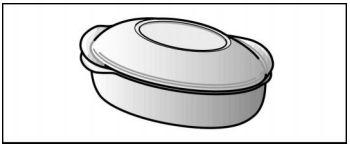
Rost HEZ 324001

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



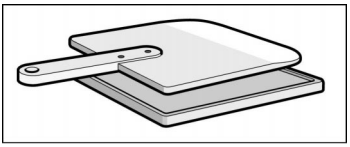
Glasbräter HMZ21GB

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



Metallbräter HEZ 6000

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



Backstein HEZ 327000

Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Kühlgebläse

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

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 drei Nullen blinken und in der Textanzeige “Uhrzeit einstellen” steht.

In der Textanzeige steht “Uhrzeit einstellen”

Stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Taste Uhr ◷ drücken.
   12:00 erscheint.
2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.
   Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

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 19 verschiedene Sprachen wählen. Wie Sie Ihre Sprache einstellen, lesen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Backofen aufheizen

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

So gehen Sie vor

1. Funktionswähler auf Ober-/Unterhitze ⊟ stellen. In der Anzeige erscheint eine Vorschlags-Temperatur.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

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

Mikrowelle

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

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

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

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

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

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

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

Geschirr

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

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.
Offene flache Metallschalen, z.B. aus Aluminium dürfen Sie verwenden. Achten Sie darauf, dass Metall

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

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

Geschirrtest

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist der folgende Geschirrtest:
Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellenge- eignet ist, machen Sie diesen Test: Stellen Sie das Geschirr leer für 30 Sekunden bis 1 Minute bei 800 W in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Die Mikrowellenleistungen

800 W	zum Erhitzen von Flüssigkeit
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
PAUSE	zum Einstellen von Ruhezeiten

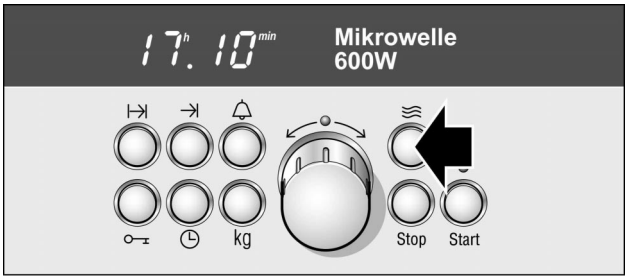
Die Mikrowellenleistung 800 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten hintereinander eingeben. Die Leistung 800 Watt kann nur alleine eingestellt werden.

Mit Mikrowelle PAUSE können Sie eine Ruhezeit einstellen. Während dieser Zeit ist die Mikrowelle nicht in Betrieb.

So stellen Sie ein

1. Taste Mikrowelle drücken. Der Vorschlagswert erscheint.

2. Wenn Sie einen andere Mikrowellen-Leistung wollen, drehen Sie den Drehknopf nach rechts oder links. Nach rechts erscheint 800W, nach links 90W.



3. Taste Dauer I→I drücken.

4. Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen. Sie können jetzt weitere Mikrowellen-leistungen und -zeiten einstellen, Punkt 1-4



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



Die Dauer ist abgelaufen

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

Korrektur

Taste Stop zweimal drücken und neu einstellen.

Die Mikrowelle schaltet automatisch ein und aus

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

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

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

5. Taste Ende →| drücken.



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

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



Die Dauer ist abgelaufen

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

Korrektur

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

Hinweise

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

Solange die Anzeigelampe über der Taste Start blinkt, können Sie die Einstellung noch verändern.

Ist eine Weckerzeit eingestellt, können Sie Dauer oder Ende abfragen, indem Sie die Taste Ende →| oder die Taste Dauer |→| drücken. Die Zeit erscheint für einige Sekunden in der Uhranzeige.

Tabellen

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

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

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

Drücken Sie immer nach dem Einstellen die Taste Start.

Auftauen im offenen flachen Geschirr	Menge	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamtdauer Minuten
Geflügel	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	25-30
	2 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 20-30 Min.	45-55
Fleisch (kompakte Stücke)	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20-30 Min.	30-40
Hackfleisch	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 9-11 Min.	19-21
Fleischscheiben (z.B. Steak)	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5-10 Min.	15-20
Fisch	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	15-20
Butter, Quark	250 g	90 W, 10-13 Min.	10-13
Sahne	200 g	90 W, 6-8 Min.	6-8
Brot	1 kg	180 W,12-15 Min.	12-15
Brötchen	4 Stück	180 W, 1-2 Min.	1-2
Kuchen, trocken	500 g	180 W, 7-10 Min.	7-10
Kuchen, saftig	500 g	180 W, 10-15 Min.	10-15
Obst	250 g	180 W, 6-9 Min.	6-9
Gemüse	300 g	180 W, 8-10 Min.	8-10

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

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

Auftauen und Erhitzen oder Garen im geschlossenen Geschirr	Menge	Mikrowelle, W	Gesamtdauer Minuten
Aufläufe	500 g	600 W	8-10

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

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

* zerkleinern und in ein Porzellangefäß umfüllen.

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

Hinweise

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

Beispiel: Tellergericht erwärmen
1. 600 W, 3 Minuten und
2. PAUSE, 3 Minuten einstellen.
Das Signal ertönt nach 6 Minuten. Sie können das Gericht sofort essen.

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

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

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:
Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

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

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

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.

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

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

Backofen einstellen

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.

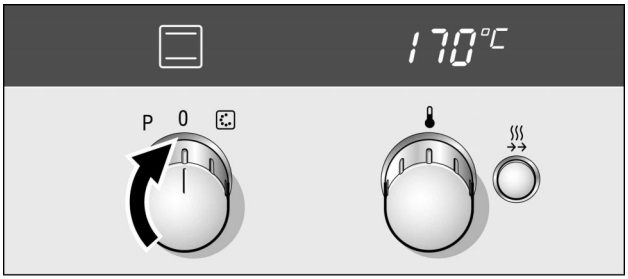
Tabellen und Tipps

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

So stellen Sie ein

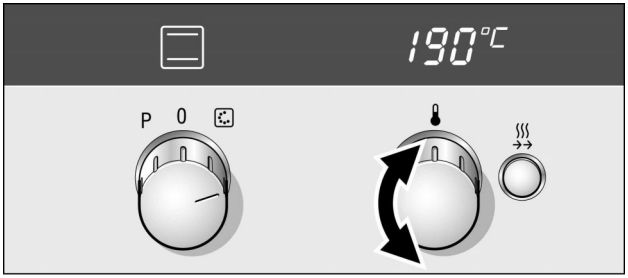
Beispiel: Ober- und Unterhitze ⊟ 190 °C

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
Die Vorschlagstemperatur erscheint in der Anzeige.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen.



Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Die Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Hinweise

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

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg an. Vorheizen: Wenn alle Felder gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Enschieben des Gerichtes erreicht.

Wenn Sie Flachgrillen oder Umluftgrillen eingestellt haben, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel: Dauer 45 Minuten

3. Taste Dauer I→I drücken. In der Anzeige erscheint “Dauer einstellen”.



4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



5. Taste Start drücken. Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint “Guten Appetit”. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken.

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

Wenn das Gericht fertig ist

Schalten Sie den Funktionswähler aus

Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie die Taste Dauer I→I und korrigieren Sie die Dauer mit dem Drehknopf. Taste Start drücken.

Unterbrechen

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

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweise

In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt. Der Zeitpunkt zu dem das Gericht fertig ist, erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.

Wenn Sie eine Dauer eingestellt haben, müssen Sie immer die Taste Start drücken. Wenn Sie es vergessen haben, erinnert Sie ein kurzer Signalton und der Text im Display “Start drücken” daran.

Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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

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

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

5. Taste Ende →| drücken, bis “Ende einstellen” erscheint.
In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.



7. Taste Start drücken.
Die Einstellung ist übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint “Guten Appetit”. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken.

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

Wenn das Gericht fertig ist

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur

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

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

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

Backofen kombiniert mit Mikrowelle

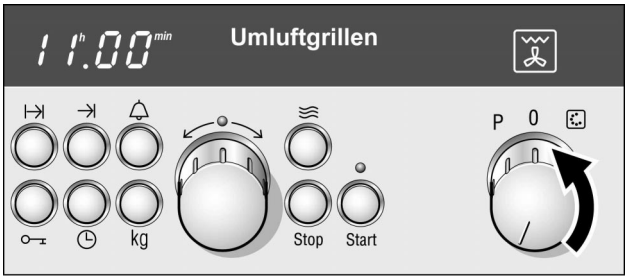
Sie können die Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart einstellen. Dabei ist es egal, ob Sie die Mikrowelle zur Heizart dazu schalten oder die Heizart zur Mikrowelle.

Wichtig ist, die Dauer wird immer nach der Mikrowellenleistung eingestellt. Am Ende schalten Mikrowelle und Backofen gleichzeitig aus.

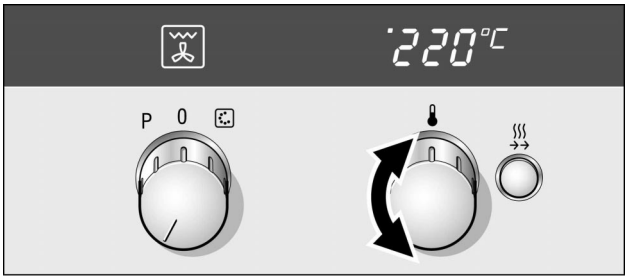
Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen.

Beispiel aus der Tabelle Geflügel:
1 Hähnchen ca. 1 kg
Rost in Höhe 2 einschieben. Die Universalpfanne mit Grillblech in Höhe 1 einschieben. Legen Sie das gewürzte Hähnchen in die Mitte des Rostes.
Einstellung: Umluftgrillen, 220 °C, 360 W, 30 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler Umluftgrillen einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler 220 °C einstellen.



3. Taste Mikrowelle drücken.



4. Mit dem Drehknopf 360 W einstellen.



5. Taste Dauer I→I drücken.



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



7. Taste Start drücken.

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



Die Dauer ist abgelaufen

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

Löschen

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

Weitere Möglichkeiten

Mit Mikrowelle PAUSE können Sie eine Ruhezeit einstellen. Während dieser Zeit ist die Mikrowelle nicht in Betrieb.

Beispiel: Sie wollen nur zum Schluss die Mikrowelle zuschalten.
Stellen Sie die Heizart, die Temperatur bzw. Grillstufe ein. Drücken Sie die Taste Mikrowelle. Stellen Sie den Drehknopf auf Mikrowelle PAUSE. Drücken Sie die Taste Dauer I→I. Geben Sie ein, wie lange die Pause sein soll. Stellen Sie jetzt die gewünschte Mikrowellen-Leistung und Dauer ein. Drücken Sie die Taste Start.

Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart können Sie automatisch ein- und ausschalten lassen. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 6. Drücken Sie dann die Taste Ende →I und verschieben Sie die Endezeit auf später. Drücken Sie erst jetzt die Taste Start.

Hinweise

Die Mikrowellenleistung 800 W ist nicht für den kombinierten Betrieb möglich. Sie eignet sich nur für Mikrowelle solo.

In den Tabellen finden Sie auch Einstellwerte für den kombinierten Betrieb.

Restwärme-Anzeige

Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, können Sie in der Anzeige für den Temperaturwähler die Restwärme im Backofen ablesen.
Sie wird in 5 Grad-Schritten angezeigt. Ist die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken, erlischt die Anzeige.

Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

Bei Gerichten mit langen Garzeiten, können Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten früher ausschalten. Das Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart. Sie sparen Energie.

Hinweise

Die Restwärme-Anzeige können Sie auch ausschalten. Ändern Sie dazu die Grundeinstellung “Restwärme-Anzeige ja” auf “Restwärme-Anzeige nein”.

Es kann sein, dass die Temperatur der Restwärme höher angezeigt wird, als die eingestellte Temperatur. Diese Schwankungen sind technisch bedingt.

Schnellaufheizung

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

Geeignete Heizarten

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

So stellen Sie ein

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

Dann Taste Schnellaufheizung drücken.
In der Anzeige leuchtet das Symbol.
Der Backofen heizt auf. Die Felder der Aufheizkontrolle füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol erlischt.
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

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

Hinweise

Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

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.

Programm-Automatik

Die Programm-Automatik hat Auftauprogramme, Garprogramme, Quick-Programme und Bratprogramme.

Wie lange dauert das Gericht?

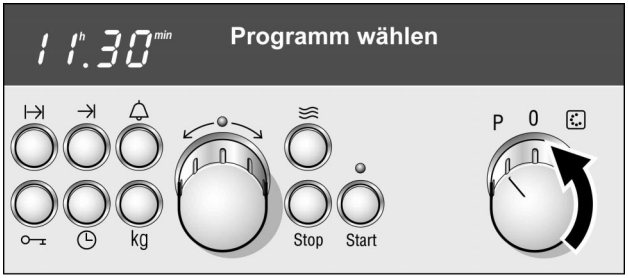
Damit Sie wissen, wie lange Ihr Gericht dauert, stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben. Die Dauer erscheint in der Anzeige.
Programm abbrechen: Funktionswähler ausschalten.

So stellen Sie ein

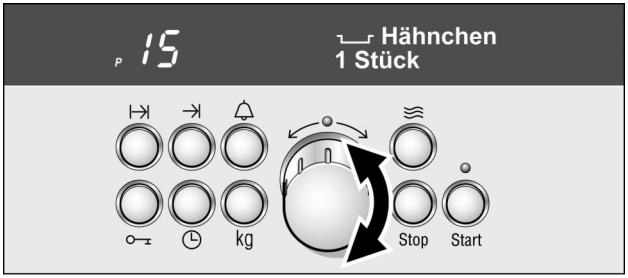
1. Das passende Programm aus der Programmtabelle aussuchen.

Beispiel: P 15 Geflügel, Hähnchen mit 1,2 kg

2. Funktionswähler auf P stellen.



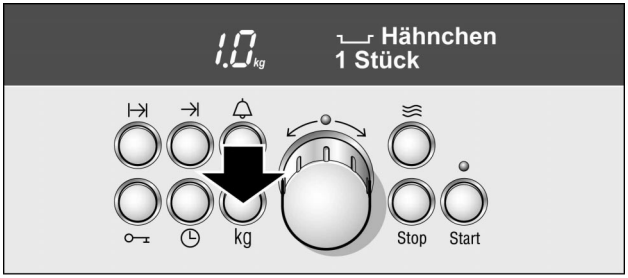
3. Mit dem Drehknopf das gewünschte Programm einstellen.
Drehknopf nach rechts drehen, die Programm-Nummer erscheint aufsteigend ab 01.
Drehknopf nach links drehen, Memory erscheint, dann die Programm-Nummer absteigend.



4. Taste kg drücken. Der Vorschlagswert erscheint.

5. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

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



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken. In der Anzeige erscheint eine 0 und “Guten Appetit”. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweise

In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das eingestellte Programm dauert. Drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.

Wollen Sie zwischendurch die eingegebene Programm-Nummer oder das Gewicht abfragen, drücken Sie die Taste kg. Die gewünschte Information wird für einige Sekunden angezeigt.

Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, wird die Programmautomatik unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch.

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

Beispiel: Programm 15 Geflügel, das Gericht soll um 12:00 Uhr fertig sein.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.
Gleich darauf

6. Taste Ende →| drücken. Die Endezeit wird angezeigt. Jetzt können Sie eine spätere Endezeit einstellen.



7. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

8. Taste Start drücken.

Die Einstellung wird übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit. Der Backofen startet zum richtigen Zeitpunkt.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken. In der Anzeige erscheint eine 0 und “Guten Appetit”. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Programm löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

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

Welches Gewicht stellen Sie ein?

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

Auftauprogramme

Mit Hilfe der Mikrowelle werden tiefgefrorene Lebensmittel schnell aufgetaut.

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

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

Legen Sie das Lebensmittel auf den Teller und breiten Sie es möglichst flach aus. Stellen Sie den Teller offen auf den Rost in Höhe 2.

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

	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Fleisch	Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Hackfleisch	1	0,5-2,0 kg
Hähnchen	ganze Hähnchen, Hähnchenkeulen	2	0,8-3,0 kg
Fisch	Filets, ganzer Fisch	3	0,2-1,0 kg

	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Gemüse	alle tiefgefrorenen Gemüse	4	0,2-1,0 kg
Beeren	alle tiefgefrorenen Beeren	5	0,2-1,0 kg
Kuchen	Rührkuchen, Hefegebäck, Kuchen ohne Sahnegarnitur	6	0,1-1,5 kg
Brot	Brötchen, Brot	7	0,2-1,5 kg

Garprogramme

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

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

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

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

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

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbereich	Flüssigkeit zugeben
Gemüse, frisch	Paprika, Fenchel, Möhren, Porree, Blumenkohl, Weißkohl, Auberginen, Zucchini	8	0,2-1,0 kg	pro 100g 1EL
Gemüse, gefroren	Bohnen, Erbsen, Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Porree	9	0,2-1,0 kg	nein
Kartoffeln	Salzkartoffeln	10	0,2-1,0 kg	pro 100g 1EL

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbereich	Flüssigkeit zugeben
Reis*	Parboiled, Patna **kein** Natur- oder Wildreis	11	0,2-1,0 kg	*
Fisch, gefroren	ganzer Fisch, Filets	12	0,2-1,0 kg	nein

* Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben und das Gesamtgewicht einstellen.

Quick-Programme

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

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

Fleisch

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

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

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost in Höhe 2.

Nach ⅔ der Garzeit ertönt ein Wendesignal. Sie können den Braten jetzt wenden.

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

Geflügel

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

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

Garen Sie das Geflügel zunächst mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie das Geflügel nach ⅔ der Garzeit (Wendesignal).

Bei gefülltem Geflügel benötigen Sie das Gesamtgewicht mit Füllung.

Das Geflügel können Sie nach dem Garen sofort servieren.

Pizza, tiefgekühlt

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

Schieben Sie den Rost in Höhe 2 in den Backofen.

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

Bratprogramme

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Braten im geschlossenen Geschirr

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

Bei den Bratprogrammen wird keine Mikrowelle zugeschaltet.

Das sollten Sie zum Geschirr wissen

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

Geeignet ist

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

Beachten Sie bitte die Hinweise des Geschirrherstellers.

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

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

Nicht geeignet ist

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

Fleisch

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.

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

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

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

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

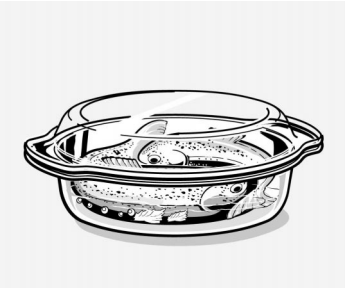
Fisch

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.

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

Säubern, säuern und salzen Sie den Fisch wie gewohnt.

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



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

Hinweis:
Der Fisch gelingt am besten, wenn er in “Schwimmstellung” im Geschirr liegt.

Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

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

Geben Sie die gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch.
Zum Beispiel bei 0,5 kg Fleisch können Sie zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse zufügen.

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

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

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

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	26	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	27	0,5-2,5 kg	nein
Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	28	0,5-2,5 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	29	0,5-3,0 kg	ja
Krustenbraten	Schulter mit Schwarte, Bauch	30	0,5-2,5 kg	nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	31	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	32	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	33	0,5-2,5 kg	nein
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	34	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	35	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	36	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	37	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	38	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	39	0,3-3,0 kg	nein
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	40	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	41	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	42	0,5-1,5 kg	nein

Gerichte gefroren	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	43	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	44	0,5-2,0 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	45	0,5-2,0 kg	ja

Gerichte gefroren	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	46	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	47	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	48	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	49	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	50	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	51	0,5-2,0 kg	ja

Tipps zur Programmautomatik

Das Lebensmittel ist nicht vollständig aufgetaut.

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

Ihr Braten/Geflügel liegt nicht im angegebenen Gewichtsbereich.

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

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

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

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

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

Der Braten ist von oben zu trocken.

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

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

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

Sie wollen gefülltes Geflügel zubereiten.	Für die Programmautomatik eignet sich nur ungefülltes Geflügel. Gefülltes Geflügel gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für Geflügel nach.
Der Eintopf sieht gut aus, aber das Fleisch ist zu wenig gebräunt.	Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs und füllen Sie das Gemüse in die Mitte.
Das Gemüse im Eintopf ist zu hart.	Normalerweise stellen Sie bei Eintopf das Fleischgewicht ein. Dann ist das Gemüse knackig. Wenn Sie das Gemüse etwas weicher wollen, stellen Sie beim nächsten Mal das Gewicht von Gemüse und Fleisch zusammen ein.
Sie wollen Ihren Edelstahlbräter verwenden.	Edelstahlgeschirr ist für die Bratprogramme und auch dafür nur eingeschränkt geeignet, da die glänzende Oberfläche die Wärmestrahlung stark reflektiert. Das Schmorgericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie den Edelstahlbräter verwenden, sollten Sie nach Programmende den Deckel abnehmen und das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.
Während des Bratens riecht es brenzlig, aber der Braten sieht gut aus.	Der Deckel Ihres Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist beim Braten aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen gut schließenden Deckel und achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.
Sie wollen mehrere ganze Fische gleichzeitig dünsten oder braten.	Dazu eignen sich nur etwa gleich große Fische. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Wollen Sie z. B. zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg braten, dann stellen Sie 1,1 kg ein.
Sie wollen einen vegetarischen Eintopf zubereiten.	Für die Zubereitung von Gemüsesuppen mit der Programmautomatik eignen sich nur feste Gemüse wie z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse von oben nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.	Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Ein Verschieben des Programmstarts auf einen späteren Zeitpunkt ist nicht möglich. Das vorbereitete Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.
Das gegarte Gemüse ist nicht weich genug, es hat noch Biss.	Wie gar Ihr Gemüse wird, richtet sich nach der Stückgröße. Wenn Sie das Gemüse weicher mögen, schneiden Sie es am besten in kleinere Stücke.

Memory

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

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Sie können insgesamt 3 verschiedene Einstellungen speichern.

Um Memory zu speichern, haben Sie zwei Möglichkeiten.

Einstellung speichern: Wenn Ihnen z.B. ein kompliziertes Gericht gut gelungen ist, können Sie gleich danach alle vorgenommenen Einstellungen unverändert abspeichern.

Einstellung programmieren: Sie können die Einstellungen z.B. für Ihr Lieblingsgericht programmieren. Dafür geben Sie die Einstellungen neu ein.

Einstellung speichern

Sie wollen die Einstellungen für das zuletzt zubereitete Gericht speichern.

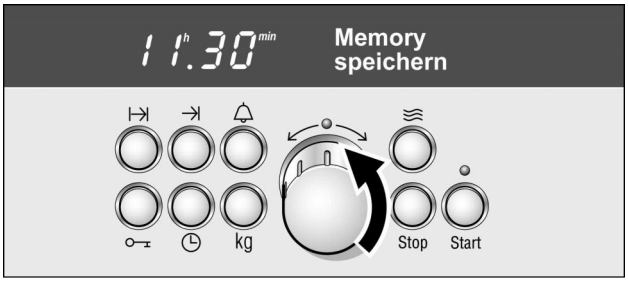
Es darf keine Dauer und kein Programm eingestellt sein.

1. Funktionswähler auf P stellen.



2. Drehknopf nach links drehen, bis “Memory speichern” erscheint.

3. Taste Start drücken. Zur Bestätigung erscheint “Memory gespeichert”.



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

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

Löschen

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

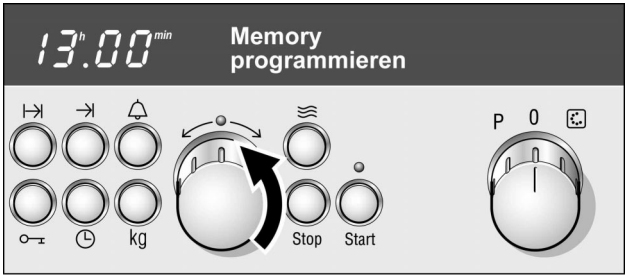
Einstellung programmieren

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

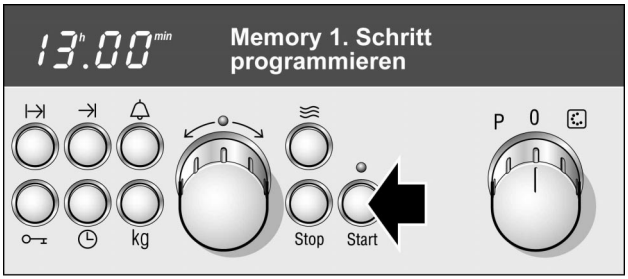
1. Funktionswähler auf P stellen.



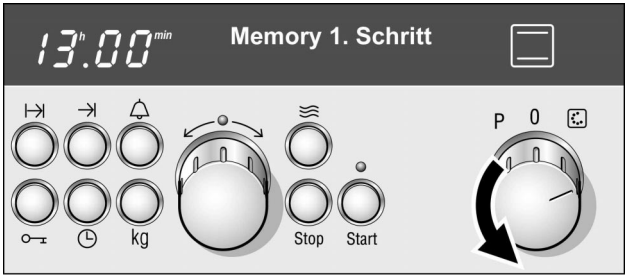
2. Drehknopf nach links drehen, bis “Memory programmieren” erscheint.



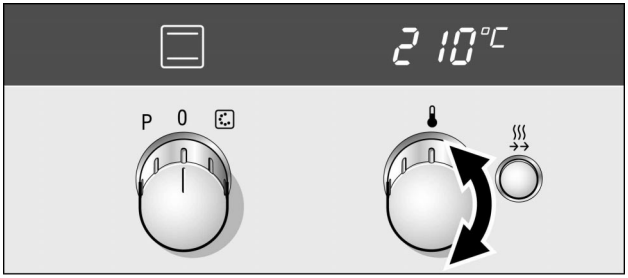
3. Taste Start drücken. Jetzt können Sie den 1. Schritt programmieren. Das heißt Sie geben die erste Heizart, Temperatur, evtl. Mikrowellenleistung und Dauer ein.



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



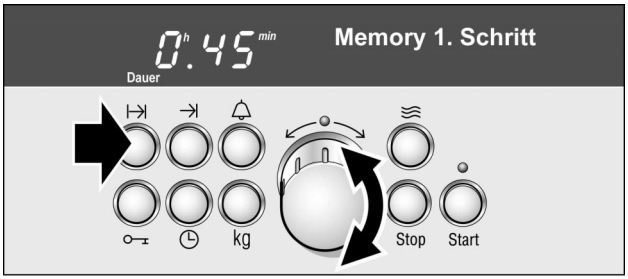
5. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



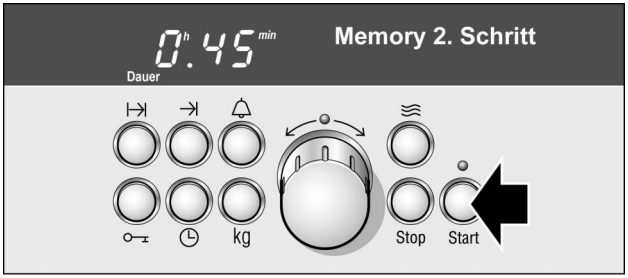
6. Geben Sie jetzt eventuell eine Mikrowellen-Leistung dazu. Taste Mikrowelle drücken und mit dem Drehknopf die gewünschte Leistung einstellen.



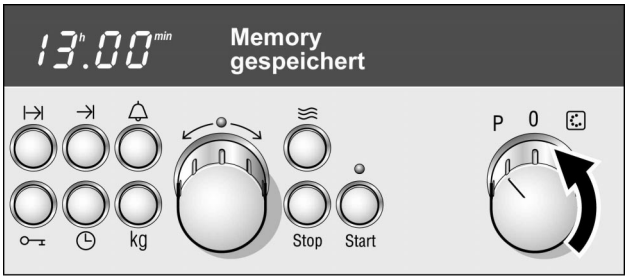
7. Taste Dauer I→I drücken und mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



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



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



Löschen

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

Hinweis

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

Memory starten

Die programmierten oder gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie ganz einfach abrufen. Schieben Sie das Gericht in den Backofen.

1. Funktionswähler auf P stellen.



2. Drehknopf nach links drehen, bis “Memory starten” erscheint.

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



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige erscheint “Guten Appetit”. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Ende →| drücken.
Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweise

Sie wollen wissen, welche Memory-Einstellungen gespeichert sind. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2. Mit der Taste Dauer |→| können Sie alle Einstellungen abrufen. Nach der letzten Einstellung erscheint wieder Memory starten in der Anzeige. Starten Sie Memory oder schalten Sie den Funktionswähler aus.

Auch bei Memory können Sie den Backofen automatisch ein- und ausschalten lassen. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2. Drücken Sie die Taste Ende →| und stellen Sie mit dem Drehknopf die neue Endezeit ein. Drücken Sie dann die Taste Start.

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

Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. In der Textanzeige steht “Uhrzeit einstellen”.
Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

Beispiel: 13:00 Uhr

1. Taste Uhr ◷ drücken. Die Anzeigelampe über dem Drehknopf blinkt.



2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.



Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ◷ drücken und mit dem Drehknopf die Uhrzeit ändern.

Hinweis

Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in 10-Minuten-Schritten einstellen.

Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn Sie den Wecker, eine Dauer oder ein Ende eingestellt haben. Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, dann drücken Sie die Taste Uhr ◷. Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal.

So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten

1. Taste Wecker 🔔 drücken. Die Anzeigelampe über dem Drehknopf blinkt.



2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.

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



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Wecker blinkt in der Anzeige. Taste Wecker 🔔 drücken.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker 🔔 drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker 🔔 kurz hintereinander zweimal drücken.

Hinweise

Sie können Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.

Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in größeren Schritten einstellen.

Grundeinstellungen

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

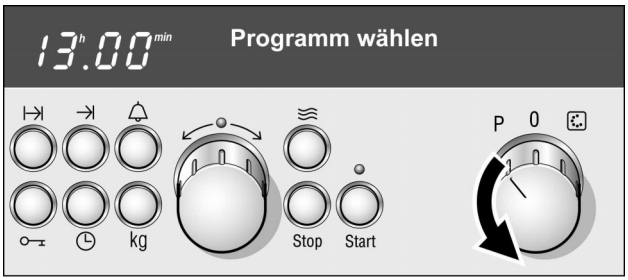
Grundeinstellung	Änderungs-Möglichkeiten
Sprache für Klartext-Anzeige ist deutsch “deutsch”	Sie können 19 verschiedene Sprachen für die Klartext-Anzeige wählen.
Die Uhrzeit wird ständig angezeigt. “Uhrzeit” “ständig”	Die Uhrzeit wird nur angezeigt, wenn der Herd eingeschaltet ist. “Uhrzeit” “nur bei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

Grundeinstellungen ändern

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

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

1. Funktionswähler auf P stellen.



2. Gleich darauf die Tasten Dauer ↦| und Wecker 🔔 gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige “deutsch” erscheint.



3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Sprache wählen.

Nach einigen Sekunden erscheint die nächste Grundeinstellung “Uhrzeit ständig” in der Anzeige.



Mit dem Drehknopf können Sie alle Grundeinstellungen ändern.

Korrektur

Schalten Sie den Funktionswähler aus und beginnen Sie von vorn.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder eine Einstellung verändern, hat er eine Kindersicherung.
Der Backofen kann nicht eingestellt werden. Eine Einstellung kann nicht geändert werden.

Backofen sperren

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.
Taste Schlüssel solange drücken, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol erscheint. Das dauert etwa sechs Sekunden (6s).

Sperre aufheben

Taste Schlüssel solange drücken, bis das Symbol in der Uhr-Anzeige erlischt. Sie können den Backofen wieder bedienen bzw. die Backofentür öffnen.

Hinweise

Die Restwärme wird angezeigt, auch wenn Sie den Backofen sperren. Wecker und Uhrzeit können Sie am gesperrten Backofen einstellen.

Wenn Sie den gesperrten Backofen einstellen wollen, erinnert Sie die Klartext-Anzeige mit “Schlüsseltaste drücken (6s)” daran, dass Sie erst die Sperre aufheben müssen.

Automatische Zeitbegrenzung

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

Fünf Minuten bevor der Backofen abschaltet, erscheint in der Text-Anzeige “Sicherheitsabschaltung”. Wenn der Backofen nicht mehr heizt, ertönt zusätzlich ein Signal.

Die Heizung ist unterbrochen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. Die Anzeige erlischt.
Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung aufheben

Geben Sie eine Dauer ein, dann schaltet der Backofen automatisch aus.
Die Zeitbegrenzung ist aufgehoben.

Automatische Selbstreinigung

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

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Das sollten Sie wissen

Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 250 °C automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn die Temperatur nach der Reinigung unter 300 °C abgesunken ist.



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

Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, solange die Selbstreinigung abläuft. Die Reinigung könnte abgebrochen werden.

Die Backofenlampe können Sie bei der Selbstreinigung nicht einschalten. Die Aufheizkontrolle erscheint nicht.

Wenn das Symbol für die Selbstreinigung blinkt, ist möglicherweise die Backofentür nicht richtig geschlossen. Die Selbstreinigung läuft nicht weiter. Schließen Sie die Backofentür.

Vor der Selbstreinigung

Nehmen Sie ungeeignetes Zubehör und sämtliches Geschirr aus dem Backofen.



Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden, Brandgefahr!
Wischen Sie den Backofen und Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.

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

Achten Sie vor Beginn der Reinigung darauf, dass die Backofentür geschlossen ist.

Zubehör mitreinigen

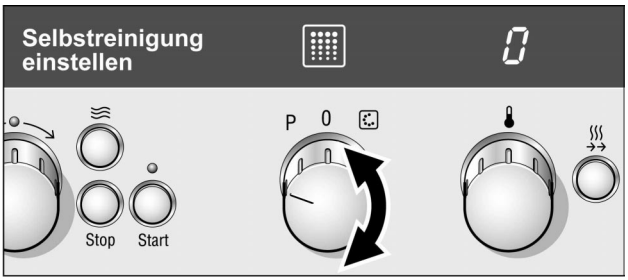
Sie können die Universalpfanne, die Universalpfanne mit Grillblech oder das Email-Backblech in Höhe 2 einschieben und mitreinigen.
Der Rost und das Pizzablech sind für die Selbstreinigung ungeeignet.

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!

So stellen Sie ein

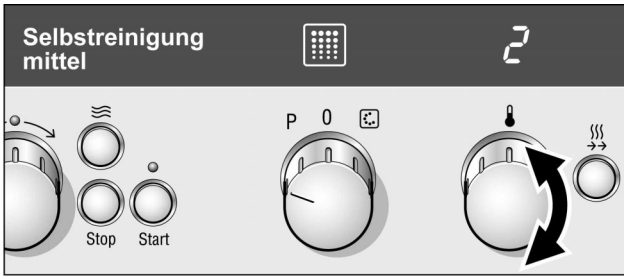
Beispiel: Reinigungsstufe 2

1. Funktionswähler auf ▦ stellen.
In der Anzeige blinkt eine 0.



2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Reinigungsstufe einstellen.

Nach einigen Sekunden startet die Selbstreinigung.



Die Dauer ist abgelaufen

Die Temperatur-Anzeige erlischt. In der Anzeige steht “Selbstreinigung”.
Der Backofen entriegelt, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist. In der Anzeige blinkt das Symbol.
Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

Die Selbstreinigung soll automatisch ein- und ausschalten

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

Beispiel: Die Selbstreinigung soll um 23.00 Uhr fertig sein.

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

3. Gleich darauf Taste Ende →| drücken, bis “Ende einstellen” erscheint.

In der Anzeige sehen Sie, wann die Selbstreinigung fertig ist.



4. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

Die Selbstreinigung schaltet zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.



5. Taste Start drücken.

Einstellung abbrechen

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

Hinweise

Nachdem die Reinigung gestartet ist, kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

Wenn Sie wissen wollen, wie lange die Selbstreinigung noch dauert, drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die Zeit erscheint für einige Sekunden in der Uhr-Anzeige. Die Endezeit können Sie abfragen, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.

Bei der Automatischen Selbstreinigung erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Wenn der Backofen abgekühlt ist

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

Übrigens

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2-3 Monate reinigen. Für eine Reinigung benötigen Sie nur etwa 2,5-4,7 Kilowattstunden.

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

Hinweise

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

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

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

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

Emailflächen im Backofen reinigen

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 eingebrannt. 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.

Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

Dichtung

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

Glasscheiben- und flächen

Reinigen Sie Glasflächen mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Zubehör

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

Die Grillblechteile können Sie in der Universalpfanne einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.

Bei der automatischen Selbstreinigung können Sie die Universalpfanne mit Grillblech, das Backblech mit Haken oder den Träger mit Backblech ohne Haken mitreinigen.

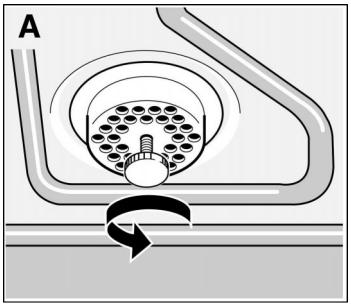
Wrasenfilter

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

Bei der Selbstreinigung wird der Wrasenfilter automatisch mitgereinigt.

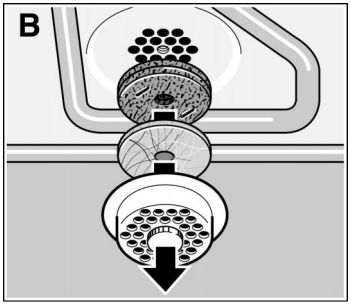
Wenn Sie die Selbstreinigung selten benutzen, müssen Sie den Filter auch zwischendurch reinigen.

So gehen Sie vor



1. Schraube aufdrehen und den Filter abnehmen, Bild A.
2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.

Den Filtertopf und den dünnen, einlagigen Filtereinsatz können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb des Geschirrspülers reinigen. Den dickeren, zweilagigen Filtereinsatz dürfen Sie nicht reinigen. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.



3. Den einlagigen Filtereinsatz und dann den zweilagigen Filtereinsatz wieder in den Filtertopf legen.
4. Den Filtertopf einsetzen und mit der Schraube festdrehen, Bild B.

Eine Störung, was tun?

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
	Der Funktionswähler wurde nach der Selbstreinigung zu früh ausgeschaltet.	Warten Sie bis der Backofen abgekühlt ist.
In der Klartext-Anzeige erscheint “Sicherheitsabschaltung”.	Der Herd wurde über eine sehr lange Zeit benutzt, ohne dass die Einstellung verändert wurde.	Funktionswähler ausschalten.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er1” oder “Er4”.	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Temperauranzeige erscheint die Fehlermeldung “Er2” und ein Signal ist zu hören.	Falscher Netzanschluss	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Herd richtig anschließen lassen.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er3”.	Die Elektronik ist überhitzt.	Das Kühlgebläse läuft. Nach dem Abkühlen wird Er3 gelöscht und der Herd heizt weiter.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er5”. Der Funktionswähler steht auf “P”.	Die Uhr ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Der Backofenbetrieb ohne Uhr ist möglich.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er6”. Sie haben die Selbstreinigung eingestellt.	Die Verriegelung der Backofentür ist defekt.	Funktionswähler ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst. Alle anderen Backofenfunktionen können benutzt werden.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er7”.	Die Elektronik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er8”.	Fehler in der Mikrowellen-Elektronik.	Taste Stop drücken bis Er8 erlischt. Der Backofenbetrieb ohne Uhr ist möglich. Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Fehlermeldung “E10”.	Elektronik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

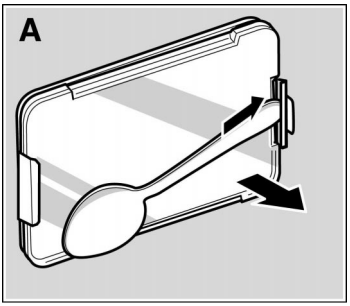
Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

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

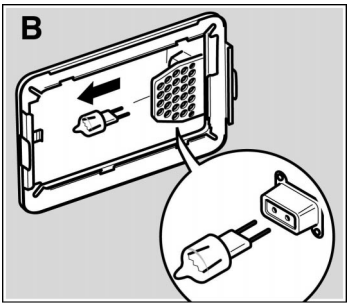
Linke Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Halogenlampen, 20 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Halten Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

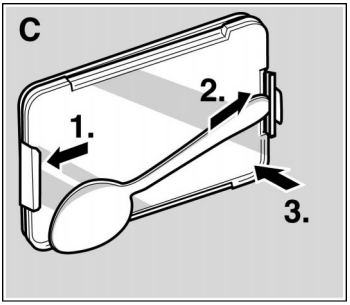
So gehen Sie vor



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach hinten drücken (Bild A) und die Glasabdeckung entfernen.



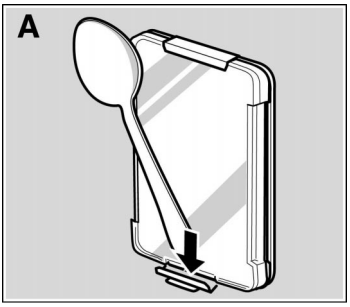
4. Die Lampe hinter dem Gitter herausziehen - nicht drehen - und die neue Lampe einsetzen, (Bild B). Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



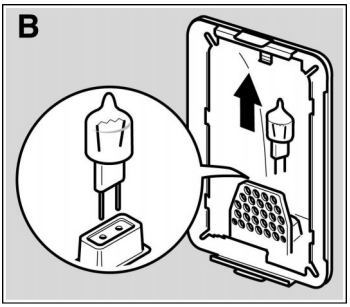
5. Die Glasabdeckung wieder anbringen. Die Beschriftung des Glases muss unten sein. Die Glasabdeckung vorne einsetzen. Hinten die Lasche mit einem Löffelstiel nach hinten drücken. Das Glas rastet ein, (Bild C).
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

Rechte Backofenlampe auswechseln

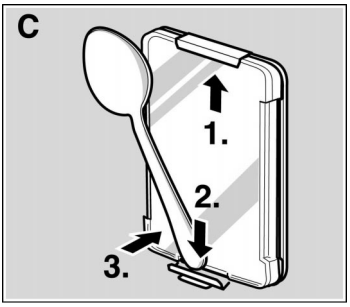
So gehen Sie vor



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach oben drücken (Bild A) und die Glasabdeckung entfernen.



4. Die Lampe hinter dem Gitter herausziehen - nicht drehen - und die neue Lampe einsetzen, (Bild B). Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



5. Die Glasabdeckung wieder anbringen. Die Beschriftung des Glases muss hinten sein. Die Glasabdeckung oben einsetzen. Unten die Lasche mit einem Löffelstiel nach unten drücken. Das Glas rastet ein, (Bild C).
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

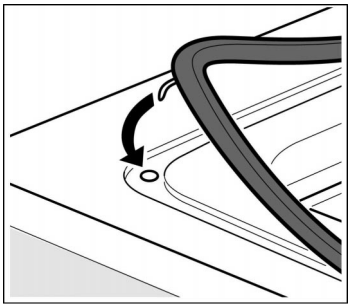
Glasabdeckung auswechseln

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

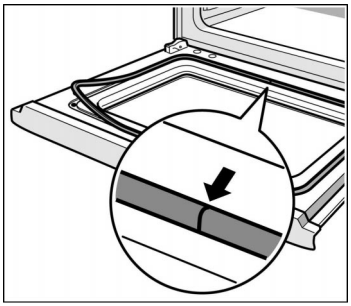
Türdichtung auswechseln

Wenn die Türdichtung defekt ist, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihren Herd erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Herdes an.

So gehen Sie vor



1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung aushaken.
3. An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Diese Haken an der Backofentür innen einhängen und andrücken.



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

Lisenendichtung auswechseln

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

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

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 rechts, seitlich an der Backofentür. 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.

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche 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.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ober-/Unterhitze. Damit gelingt der Kuchen am besten.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Tabellen

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

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

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

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

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Gesamtdauer Minuten
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		160-180	- -	50-60
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		140-160	-	60-70
Mürbteigboden mit Rand	Springform	1		160-180	-	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	-	20-30
Biskuittorte	Springform	2		150-170	-	30-40
Nusskuchen	Spring- oder Kastenform	2		170-180	180 W	20-25
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		180-200	180 W	40-50
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform oder Napfform	2		170-190	90 W	30-35
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		200-220	180 W	40-50

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

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

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

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

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

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

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Plätzchen*	Blech	3		160-180	10-25
	Blech + Universalpfanne*	2+4		140-160	25-35
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		140-160	30-40
Baiser	Blech	3		80-100	100-150

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

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

** Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

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

Der Kuchen fällt zusammen.

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

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

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

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

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

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

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

Der Kuchen wird unten zu hell.	Schieben Sie ihn tiefer ein oder verwenden Sie beim nächsten Mal Intensivhitze.
Sie wollen in hellen Formen backen.	Helle Formen sind zum Backen nicht so gut geeignet, da sie die Wärme reflektieren. Gebäcke, die viel Unterhitze benötigen, wie Quiche lorraine, Quarktorte und Biskuit backen Sie am besten mit Intensivhitze. Für Rührkuchen sollten Sie 3D-Heißluft verwenden. Die Backzeiten verlängern sich.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.	Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, so dass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff. Der Wasserdampf kann sich an der Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne. Andere Bratformen aus Metall können Sie zum Braten ohne Mikrowelle benutzen.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.
Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit Grillblech in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

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

Tiefgefrorenes Fleisch muss vollständig aufgetaut sein.

Fleisch			Höhe	Heiz-art	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamt-dauer Min.
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg		2		200-210	360 W, 10 + 180 W, 40-50	50-60
	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	360 W, 15 + 180 W, 50-60	65-75
	2 kg		2		180-190	360 W, 20 + 180 W, 75-85	95-105
Rinderlende	1 kg		2		220-240	-	70
	1,5 kg	offen	2		210-230	-	80
	2 kg		2		200-220	-	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2		220-230	180 W, 20-25	20-25
Steaks, durchgegart		Rost	5		Stufe 3	-	25
Steaks, rosa		Rost	5		Stufe 3	-	20
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		200-210	360 W, 20 + 90 W, 60-70	80-90
	1,5 kg		2		180-200	360 W, 25 + 90 W, 70-80	95-105
	2 kg		2		160-170	360 W, 30 + 90 W, 70-80	100-110
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2		200-220	-	100
	1,5 kg		2		190-210	-	140
	2 kg		2		190-210	-	160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2	-	-	360 W, 35-40	35-40
Hackbraten	750 g	offen	2		200-220	360 W, 25-30	25-30
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech***	4		Stufe 3	-	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		180-190	180 W, 45-50	50-60
	2 kg		2		160-170	180 W, 70-80	80-90

Fleisch			Höhe	Heiz-art	Temp. °C Grill	Mikrowelle, W Dauer, Min.	Gesamt-dauer Min.
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		180-190	180 W, 20 + 90 W, 40-50	60-70

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

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

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

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vollständig aufgetaut sein.

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

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

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

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

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tipps zum Braten und Grillen

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

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

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

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

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

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

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

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

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

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

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

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

Schalten Sie beim nächsten Mal von Anfang an die Mikrowelle zu. Wenn Sie die Backofentür öffnen, müssen Sie danach die Mikrowelle erneut starten. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

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

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

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

** Das Grillblech immer in die Universalpfanne legen.

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 Ober- und Unterhitze wählen und mit dem Temperaturwähler 90 °C einstellen. Den Backofen vorheizen und dabei eine Platte auf dem Rost in Höhe 2 mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort auf die vorgewärmte Platte geben.
3. Die Platte mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und nachgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Nachgartemperatur von 90 °C ideal.

Hinweise zum Sanftgaren

Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch.

Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange an.

Decken Sie das Fleisch beim Nachgaren im Backofen nicht ab.

Auch größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.

Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Tabelle

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

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

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

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 den Temperturwähler auf 70 ºC zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm gehalten werden.

Besondere Gerichte

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

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

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

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

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

Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

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

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

Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen oder trocknen Sie es ab.

Legen Sie Backblech und Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

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

Hinweis

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.

2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.

3. Backofentür schließen.

4. Funktionswähler auf stellen.

5. Temperaturwähler auf 140 bis 150 °C stellen.

Einkochen von Obst

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

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

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	zurückschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	zurückschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	zurückschalten	ca. 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

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

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	-	ca. 25 Minuten
Rote Bete	ca. 30 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 40 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 50 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

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

Einkochen mit Mikrowelle

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

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

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

Die Konfitüre ist nur begrenzt haltbar.

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. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

Benutzen Sie die Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart. Es geht schneller und Sie sparen Energie.

Acrylamid in Lebensmitteln

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 (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

	Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 ºC, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max.180 ºC.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 ºC, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 ºC. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

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

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft. Messung der Ausgangsleistung mit dem Rost auf Einschubhöhe 2.
Stellen Sie das Geschirr auf den Rost in Höhe 2.

Garen mit Mikrowelle Solo

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

Auftauen mit Mikrowelle Solo

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

Garen mit Mikrowelle kombiniert

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

* Die Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Das Hähnchen nach ⅔ der Zeit wenden.

Notizen

Notizen

Notizen