

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

☎ Siemens Info Line (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **0180 5 2223*** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**

* 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

Gebrauchsanleitung

HB86P.72

HB86P582

de

9000 318 674

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Vor dem Einbau	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5
Hinweise zur Mikrowelle	8
Ursachen für Schäden	10
Ihr neues Gerät	12
Bedienfeld	12
Tasten	12
Drehwähler	13
Display	13
Temperaturkontrolle	14
Garraum	15
Zubehör	16
Vor der ersten Benutzung	18
Ersteinstellungen	18
Garraum aufheizen	19
Zubehör vorreinigen	19
Backofen ein- und ausschalten	20
Backofen einstellen	20
Heizarten	20
Heizart und Temperatur einstellen	22
MikroKombi sanft MikroKombi intensiv	23
Einstellempfehlungen	25
Schnellaufheizung einstellen	26
Die Mikrowelle	27
Hinweise zum Geschirr	27

Inhaltsverzeichnis

Mikrowellen-Leistungen	28
Mikrowelle einstellen	29
Kombination	30
Kombination einstellen	30
Folgebetrieb	32
Folgebetrieb einstellen	33
Programmautomatik	34
Programm wählen	34
Individuelles Anpassen	36
Auftauen und Garen mit der Programmautomatik ..	36
Zeitfunktionen	46
Wecker einstellen	46
Dauer einstellen	47
Endezeit verschieben	48
Uhrzeit einstellen	50
Memory	51
Einstellungen in Memory speichern	51
Memory starten	51
Sabbateinstellung	52
Kindersicherung	53
Grundeinstellungen	53
Grundeinstellungen ändern	56
Automatische Abschaltung	57
Selbstreinigung	57
Vorbereitung	57
Wichtige Hinweise	58

Inhaltsverzeichnis

Selbstreinigung einstellen	59
Nach der Selbstreinigung	59
Pflege und Reinigung	60
Reinigungsmittel	60
Reinigung der Glasscheiben	62
Eine Störung, was tun?	65
Störungstabelle	65
Backofenlampe auswechseln	67
Türdichtung auswechseln	68
Kundendienst	69
Energie- und Umwelttipps	70
Energiesparen	70
Umweltgerecht entsorgen	70
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	71
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	71
Tipps zur Mikrowelle	78
Kuchen und Gebäck	78
Tipps zum Backen	83
Braten und Grillen	84
Tipps zum Braten und Grillen	92
Aufläufe, Gratins, Toasts	92
Fertigprodukte	94
Sanftgaren	95
Sanftgaren einstellen	95
Tipps zum Sanftgaren	97
Prüfgerichte	98
Acrylamid in Lebensmitteln	100

Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

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.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

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

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Garraumtür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

Heißes Zubehör

Verbrennungsgefahr!

Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.

Durchrostete Oberflächen

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes mit der Zeit durchrosten. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!

Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.

Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Selbstreinigung

Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden.

Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände, wie z.B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.

Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!

Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!

Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen. Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

Verpackungen

Brandgefahr!

Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.

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

Verbrennungsgefahr!

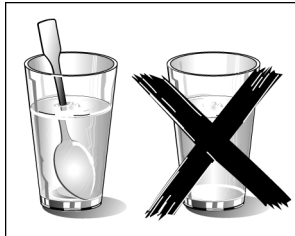
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung.

Getränke

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen.

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Explosionsgefahr!

Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder den Sauger.

Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig.

Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen.

Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.

Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an.

Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder zu langer Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl

Brandgefahr!

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

Backblech, Alufolie oder Geschirr auf dem Garraumboden

Kein Backblech oder Geschirr auf den Garraumboden stellen. Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen.

Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Aluminiumschalen

Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.

Feuchte Lebensmittel

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.

Obstsaft

Die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der von der Universalpfanne tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

**Auskühlen mit offener
Gerätetür**

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

**Stark verschmutzte
Dichtung**

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.

**Gerätetür als Sitz- oder
Ablagefläche**

Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

**Mikrowellenbetrieb ohne
Lebensmittel**

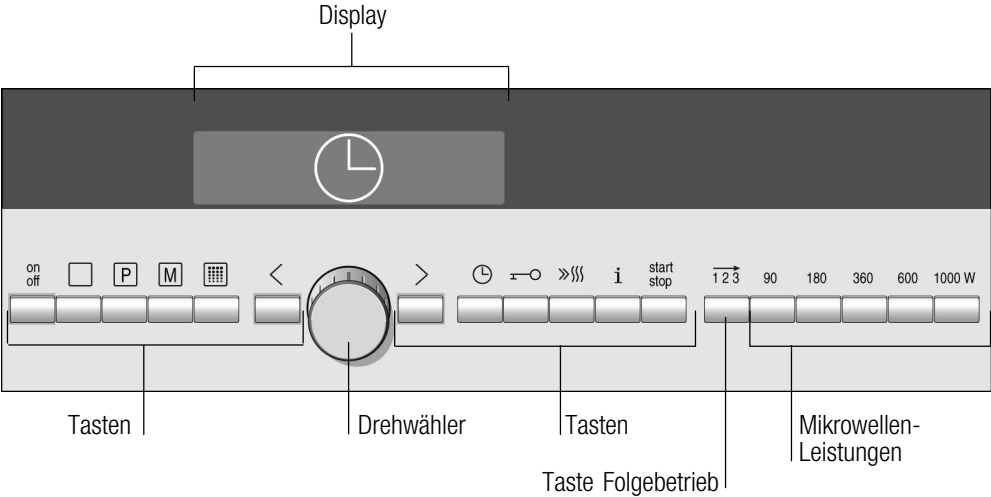
Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrtest (*siehe Hinweise zum Geschirr*).

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Tasten

Symbol	Funktion der Taste
on off	Backofen ein- und ausschalten
	Heizart anwählen
	Programmautomatik anwählen
	kurz drücken = Memory anwählen lang drücken = Memory speichern

Symbol	Funktion der Taste
	Selbstreinigung anwählen
<	im Einstellbereich nach links gehen
>	im Einstellbereich nach rechts gehen
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
	Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
>>	Schnellaufheizung zuschalten
i	kurz drücken = Informationen abfragen lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen oder schließen
start stop	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen
 123	Folgebetrieb anwählen
90	Mikrowellenleistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellenleistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellenleistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellenleistung 600 Watt wählen
1000	Mikrowellenleistung 1000 Watt wählen

Drehwähler

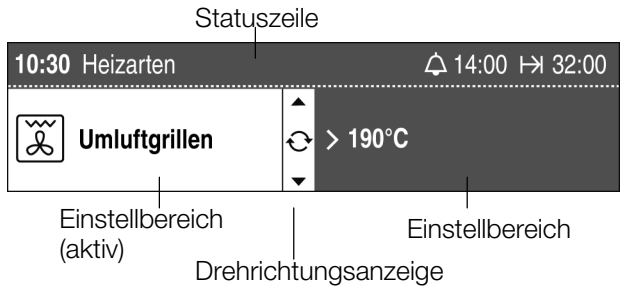
Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

Display

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Statuszeile
- Einstellbereiche
- Drehrichtungs-Anzeige



Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display. Dort werden die Uhrzeit, der ausgewählte Betrieb, Hinweistexte, Informationen und die eingestellten Zeitfunktionen angezeigt.

Einstellbereiche

In den beiden Einstellbereichen erscheinen vorgeschlagene Werte, die Sie verändern können. Der Einstellbereich in dem Sie sich gerade befinden, ist hell mit schwarzer Schrift. Hier können Sie ändern.

Mit den Navigationstasten < und > wechseln Sie von einem Einstellbereich in den nächsten.

In welche Richtung Sie mit den Navigationstasten gehen können, sehen Sie an den Pfeilen < und > in den Einstellbereichen.

Nach dem Start sind beide Einstellbereiche dunkel mit heller Schrift.

Drehrichtungs-Anzeige

Die Anzeige  zeigt, in welche Richtung Sie den Drehwähler bewegen können.

 = Drehwähler nach rechts drehen

 = Drehwähler nach links drehen

Wenn beide Richtungspfeile angezeigt werden, können Sie den Drehwähler in beide Richtungen drehen.

Temperaturkontrolle

Die fünf Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

Aufheizphasen

Nach dem Start erscheinen in der Statuszeile fünf Balken. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn der letzte Balken gefüllt ist.



Wenn Sie eine Grillstufe, die Selbstreinigung oder die Mikrowelle eingestellt haben, erscheinen die Balken nicht.

Während des Aufheizens können Sie mit der Taste **i** die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Restwärme

Nach dem Ausschalten zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an.

Ist der letzte Balken gefüllt, hat der Garraum eine Temperatur von ca. 300 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

Garraum

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

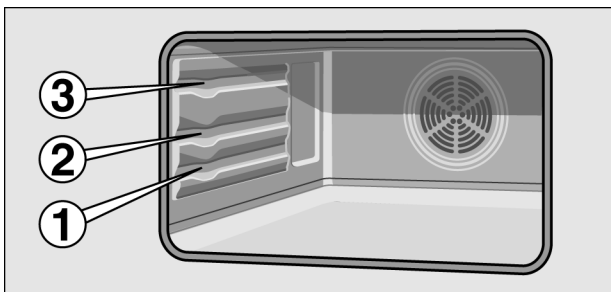
Hinweise:

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

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

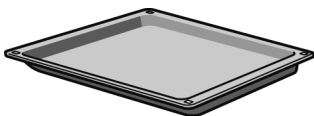
Zubehör

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



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

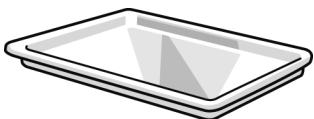
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.



Universalpfanne HZ86U000

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

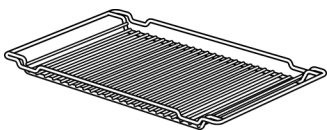
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Glaspfanne HZ86G000

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

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



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  verwendet werden.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

HZ86B000 Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

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

HZ915000 Glasbräter

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

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen
Artikel-Nr. 311134

Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.

Backofen-Grillreiniger-Gel
Artikel-Nr. 463582

Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.

Microfasertuch mit Wabenstruktur
Artikel-Nr. 460770

Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z.B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Türsicherung
Artikel-Nr. 612594

Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

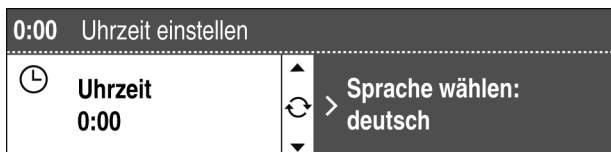
Vor der ersten Benutzung

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

- Stellen Sie die Uhrzeit ein
- Ändern Sie bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige
- Heizen Sie den Garraum auf
- Reinigen Sie das Zubehör
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

Ersteinstellungen

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, steht oben in der Statuszeile "Uhrzeit einstellen". Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige ein. Voreingestellt ist deutsch.



Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Mit Taste > in den rechten Einstellbereich zu "Sprache wählen: deutsch" wechseln.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
4. Taste ⌚ drücken.

Sprache und Uhrzeit sind gespeichert. Die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Die Sprache können Sie jederzeit ändern. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

Garraum aufheizen

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

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z.B. Styroporkügelchen, im Garraum befinden.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

Stellen Sie die Heizart  Ober-/Unterhitze und eine Temperatur von 240 °C ein.

1. Taste  drücken.
Das Siemens-Logo erscheint.
2. Gleich darauf Taste  drücken.
Die Heizart  3D-Heißluft und 160 °C werden vorgeschlagen.
3. Mit dem Drehwähler die Heizart auf  Ober-/Unterhitze ändern.
4. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur auf 240 °C ändern.
5. Taste  drücken.
Der Betrieb startet.
7. Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste  ausschalten.
Die Uhrzeit erscheint im Display. Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

Wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen, können Sie auch ganz ausführlich im Kapitel *Backofen einstellen* nachlesen.

Zubehör vorreinigen

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

Backofen ein- und ausschalten

Einschalten

Mit Taste  schalten Sie den Mikrowellen-Kompaktbackofen ein und aus.

Taste  drücken

Das Siemens-Logo erscheint.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.

- Taste 90, 180, 360, 600 oder 1000 W für eine Mikrowellenleistung
- Taste  = Heizart
- Taste  = Programmautomatik
- Taste  = gespeicherte Memory-Einstellung
- Taste  = Selbstreinigung
- Taste  = Folgebetrieb

Wenn Sie nach einigen Sekunden keine Betriebsart ausgewählt haben, erscheint in der Statuszeile der Text "Funktion wählen".

Wie Sie einstellen, können Sie in den einzelnen Kapiteln nachlesen.

Ausschalten

Taste  drücken.

Der Backofen schaltet aus.

Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- wie Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen auswählen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

Heizarten

Für Ihren Backofen stehen Ihnen eine große Anzahl an Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Heizarten und Temperaturbereiche

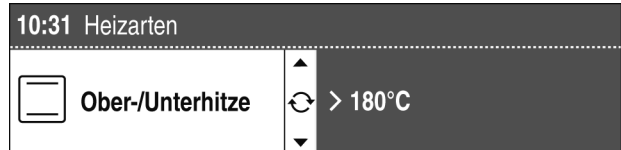
Anwendung

 3D-Heißluft 30-250 °C	Zum Backen für Kuchen und Kleingebäck auf zwei Ebenen.
 Heißluft 30-250 °C	Zum Backen von Rührkuchen in Formen auf einer Ebene.
 Ober-/Unterhitze 30-300 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen) und für Blechkuchen.
 Intensivhitze 100-300 °C	Für Gerichte mit knusprigem Boden (z.B. Quiche). Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
 Unterhitze 30-200 °C	Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.
 Umluftgrillen 100-250 °C	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
 Grill, große Fläche 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in großen Mengen.
 Grill, kleine Fläche 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in kleinen Mengen.
 Sanftgaren 70-100 °C	Für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen.
 Vorwärmen 30-70 °C	Zum Vorwärmen von Porzellangeschirr.
 Warmhalten 60-100 °C	Zum Warmhalten von Speisen.
 MikroKombi sanft 30-250 °C	Für Rührteig in Formen, saftig gefüllten Mübeteig und Kuchen aus Backmischungen. Zum Backofenbetrieb wird automatisch eine niedrige Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.
 MikroKombi intensiv 30-250 °C	für Geflügel, Fisch und Aufläufe. Zum Backofenbetrieb wird automatisch eine mittlere Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.

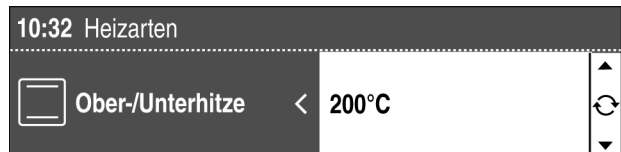
Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze, 200 °C.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur verändern.



4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet.



5. Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit Taste  ausschalten oder erneut eine Betriebsart wählen und einstellen.

Einstelltipps:

Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten.  blinkt. Nach dem Schließen der Backofentür erneut Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ kurz drücken. $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ blinkt. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können neu einstellen.

Informationen abfragen

Taste **i** kurz drücken. Für jede Information erneut Taste **i** kurz drücken.

Vor dem Start erhalten Sie Informationen zu den Heizarten, Einschubhöhen und zum Zubehör. Nach dem Start können Sie die Aufheiztemperatur im Garraum abfragen.

Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, *Dauer einstellen*.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, *Endezeit verschieben*.

MikroKombi sanft MikroKombi intensiv

Bei diesen Heizarten wird automatisch eine Mikrowellen-Leistung zugeschaltet. Sie stellen einfach die im Rezept angegebene Temperatur ein und halbieren die Garzeit.

MikroKombi sanft

MikroKombi sanft ist geeignet für Kuchen in Formen, wie

- Rührkuchen, z.B. Marmorkuchen, Königskuchen, Obstkuchen
- Mürbeteigkuchen mit saftiger Füllung, z.B. gedeckter Apfelkuchen, Quarkkuchen
- Kuchen aus Backmischungen
- Hefekuchen, z.B. Rosenkuchen
- Auch für Braten lässt sich die Garzeit mit dieser Heizart halbieren.

Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall oder auch Kunststoff- "Flexi-Formen". Für Braten ist eine hitzebeständige Glasform mit oder ohne Deckel geeignet.

MikroKombi intensiv

Diese Heizart ist geeignet für

- Geflügel, z.B. Hähnchen
- Aufläufe, z.B. Nudelauflauf
- Gratins, z.B. Kartoffelgratin
- überbackenen Fisch, frisch und tiefgekühlt

Verwenden Sie hitzebeständige Gefäße aus Glas oder Keramik.

So stellen Sie ein

Sind im Rezept Angaben für unterschiedliche Heizarten vorhanden, nehmen Sie die Einstellung für Ober-/Unterhitze. Die im Rezept angegebene Garzeit sollte 30 Minuten nicht unterschreiten.

Schieben Sie das Gericht in den kalten Garraum. Stellen Sie das Geschirr mittig auf den Rost in Höhe 1.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Mit dem Drehwähler die Heizart MikroKombi sanft bzw. MikroKombi intensiv einstellen.
In der Statuszeile werden I→I 20:00 Minuten vorgeschlagen.
3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
4. Taste  drücken und mit Taste > zur Dauer wechseln.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Mit Taste  das Menü schließen.
7. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Betrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen. In der Statuszeile steht I→I 0:00.

Einstell- empfehlungen

Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben.

Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch und Wild bis hin zu Aufläufen und Fertigprodukten eine große Anzahl an Speisen mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Heizart ist fest eingestellt.

Über mehrere Auswahllebenen kommen Sie zu den einzelnen Gerichten. Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an.

Gericht auswählen

1. Taste  drücken.
 3D-Heißluft und 160 °C erscheinen im Display als Vorschlag.
2. Drehwähler nach links auf  Einstellempfehlungen drehen.
3. Mit Taste  zur ersten Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.

Mit Taste  wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl.

Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht.

4. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Die vorgeschlagene Dauer  läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht  0:00. Sie können das Signal vorzeitig mit Taste  löschen.

Einstelltipps:

Temperatur oder Grillstufe ändern Dauer ändern

Das ist jederzeit mit dem Drehwähler möglich.

Taste  drücken und mit Taste  zur Dauer wechseln. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Taste  drücken.

Informationen abfragen

Taste  kurz drücken. Für jede Information Taste  drücken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen, Endezeit verschieben*.

Schnellaufheizung einstellen

Geeignete Heizarten

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

3D-Heißluft
Heißluft
Ober-/Unterhitze
Intensivhitze

Geeignete Temperaturen

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

Schnellaufheizung einstellen

Voraussetzung: Eine geeignete Heizart und Temperatur muss eingestellt sein.

Taste  für die Schnellaufheizung drücken.

In der Statuszeile erscheint das Symbol .

Die Balken der Temperaturkontrolle füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet, wenn die Balken gefüllt sind. Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol  erlischt. Geben Sie das Gericht in den Garraum.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste  drücken. Das Symbol erlischt.

Hinweise

Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.

Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste **i** die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.

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

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis

Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen.

Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr.
Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.
Achtung! Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

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

Mikrowellen-Leistungen

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

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

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.

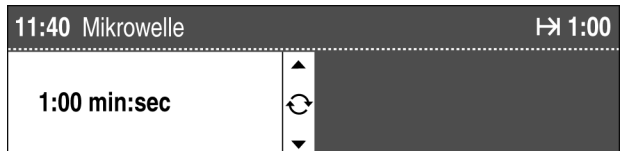
Hinweis

Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

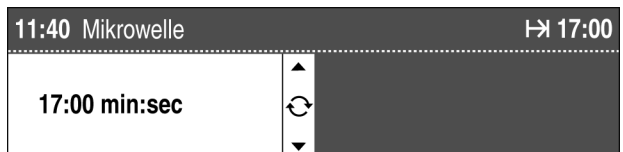
Mikrowelle einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung für Mikrowellenleistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
Die Taste leuchtet.



2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste ^{start}/_{stop} drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. In der Statuszeile steht **1:00**. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Einstelltipps:

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür die Taste ^{start}/_{stop} kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste ^{start}/_{stop} kurz drücken. ^{start}/_{stop} blinkt. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut Taste ^{start}/_{stop} drücken, der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

Betrieb abbrechen

Taste ^{start}/_{stop} gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können erneut einstellen.

Kombination

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt. Sie können eine Dauer bis 1 Stunde 30 Minuten einstellen.

Geeignete Heizarten

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

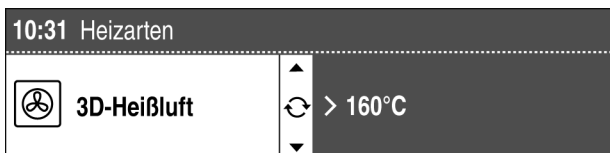
Geeignete Mikrowellen-Leistungen

Alle Mikrowellen-Leistungen, außer 1000 W, können Sie mit einer Heizart kombinieren.

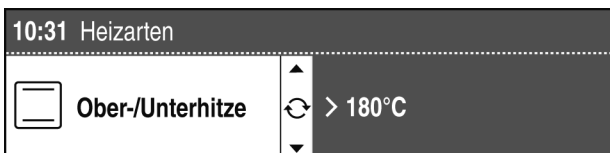
Kombination einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung Ober-/Unterhitze, 200 °C und Mikrowelle 360 W, 17 Minuten.

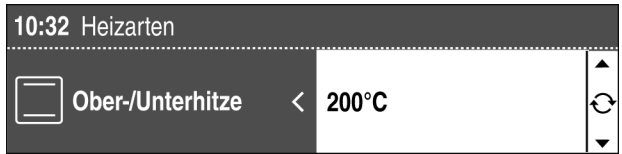
1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.



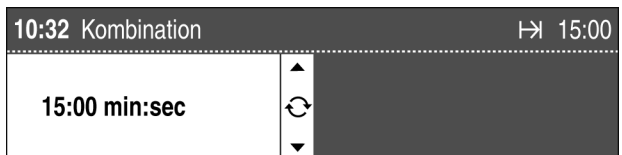
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



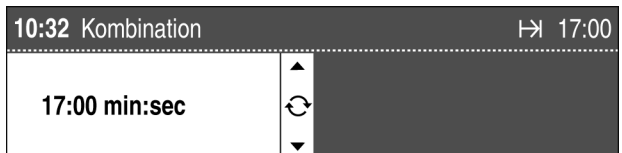
3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.



4. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Taste leuchtet.



5. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



6. Taste ^{start}_{stop} drücken.



Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombi-Betrieb ist beendet. In der Statuszeile steht I-> 0:00. Das Signal können Sie mit Taste ⏸ löschen.

Einstelltipps:

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. ^{start}_{stop} blinkt. Nach dem Schließen der Backofentür Taste ^{start}_{stop} drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste ^{start}_{stop} drücken. Der Betrieb wird angehalten. ^{start}_{stop} blinkt. Erneut Taste ^{start}_{stop} drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe ändern.

Betrieb abbrechen

Taste ^{start}_{stop} gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können erneut einstellen.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*.

Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei Betriebsarten hintereinander einstellen und dann starten.

Voraussetzung: Sie müssen für jeden Schritt eine Dauer einstellen.

Geeignet sind

- alle Heizarten
Ausnahme: Die Heizarten MikroKombi sanft und MikroKombi intensiv sind nicht geeignet.
- die Mikrowelle
- der Kombinations-Betrieb

Geschirr

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

1. Taste $\overrightarrow{123}$ drücken.
 $\overrightarrow{123}$ Folgebetrieb erscheint in der Statuszeile. Die 1 ist markiert. Der erste Folgebetrieb kann eingestellt werden.

11:20 $\overrightarrow{123}$ Folgebetrieb

2. Die gewünschte Betriebsart wählen und einstellen.
3. Taste $\overrightarrow{123}$ erneut drücken.
Die 2 ist markiert. Der zweite Folgebetrieb kann eingestellt werden.
4. Die gewünschten Betriebsart wählen und einstellen.
5. Taste $\overrightarrow{123}$ erneut drücken.
Die 3 für den dritten Folgebetrieb ist markiert
6. Die gewünschten Betriebsart wählen und einstellen.
7. Taste $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\text{I}}}$ drücken.

Der Betrieb startet. In der Statuszeile links wird der ablaufende Folgebetrieb und die Dauer angezeigt. Rechts läuft die Gesamtdauer sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. In der Statuszeile steht $\text{I} \rightarrow \text{I}$ 0:00. Sie können mit Taste $\ominus$ das Signal vorzeitig löschen.

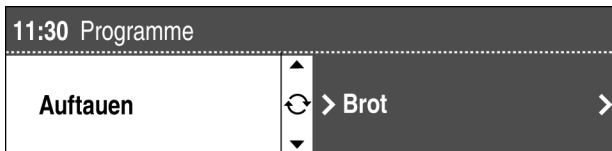
Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik.

Programm wählen

Beispiel im Bild: Programm für 1kg frische Hähnchenteile auswählen und einstellen.

1. Taste **[P]** drücken.
Die erste Programmgruppe und das erste Programm erscheinen.



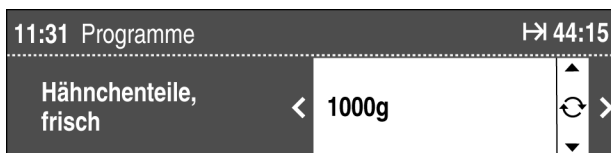
2. Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.



3. Taste **>** drücken und mit dem Drehwähler das Programm auswählen.



4. Taste $\triangleright$ drücken. Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.
5. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen. Die Programmdauer wird in der Statuszeile angezeigt.



Wenn Sie jetzt noch einmal Taste $\triangleright$ drücken, wechseln Sie zu Individuell anpassen. Sie können Einfluss auf das Ergebnis des Programmes nehmen. Siehe *Individuelles Anpassen* im Anschluss.

6. Taste start stop drücken.

Das Programm startet. Die Dauer I→I läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste $\odot$ löschen. In der Statuszeile steht I→I 0:00.

Einstelltipps:

Programm abbrechen

Taste start stop gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können erneut einstellen.

Informationen abfragen

Vor dem Start: Taste i kurz drücken. Sie erhalten verschiedene Informationen zu den Programmen. Für jede Information erneut Taste i kurz drücken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*.

Individuelles Anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal ändern. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.

Taste > drücken und mit dem Drehwähler das leuchtende Feld verschieben.

– □□□■□□□ +

Nach links = Garergebnis schwächer.

Nach rechts = Garergebnis stärker.

Mit Taste ^{start}_{stop} starten.

Die Dauer verändert sich.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

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

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

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.

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

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

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

Auftauen

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

Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller. Brötchen legen Sie direkt auf den Rost.

Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Garraumwände nicht berührt.

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

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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

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

Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch beim Wenden.

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

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

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichts- bereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen			
Weizenbrot		0,10 - 0,60	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Vollkornbrot***		0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Brötchen		0,05 - 0,45	Rost, Höhe 1
Kuchen, trocken*	Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Kuchen, saftig	Rührkuchen mit Obst ohne Guss, Glasur oder Gelatine, ohne Creme oder Sahne	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Rindfleisch**	Rinderbraten, Kalbsbraten, Steak	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Schweinefleisch**	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten, Schnitzel, Gulasch	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichts- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Lammfleisch**	Lammkeule, Lammschulter, Lammrollbraten	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Geflügel im Ganzen**	Hähnchen, Ente	0,70 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Geflügelteile**	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen, Gänsekeulen, Gänsebrust, Entenbrust	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fisch im Ganzen**	Forelle, Dorsch, Kabeljau	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fischfilet**	Filet vom Hecht, Kabeljau, Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fischkotelett**	Kotelett vom Kabeljau, Hecht, Dorsch, Lachs	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach ca. der Hälfte der Zeit.

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

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

Garen

Gemüse

frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden.
2 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse zugeben.

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

Lassen Sie das Gemüse nach Programmende noch
ca. 5 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichts- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Gemüse			
frisches Gemüse garen*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
gefrorenes Gemüse garen*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Kartoffeln

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

Pellkartoffeln: Verwenden Sie gleich große Kartoffeln. Kartoffeln waschen und die Schale mehrmals einstechen. Noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen. Gießen Sie das entstandene Wasser vorher ab.

Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3-4 cm hoch schichten.

Lassen Sie den Auflauf nach Programmende noch 5-10 Minuten im Gerät ruhen.

Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Kartoffeln			
Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
Pellkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
Kartoffelgratin, frisch		0,50 - 3,00	Flaches offenes Geschirr, Rost Höhe 2
Pommes Frites, gefroren**		0,20 - 0,60	Universalpfanne Höhe 2
Kroketten, gefroren**		0,20 - 0,70	Universalpfanne Höhe 2
Rösti, gefroren**		0,20 - 0,80	Universalpfanne Höhe 2

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

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

Getreideprodukte

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

Reis: Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

Polenta: Verwenden Sie bei Polenta je nach Mahlgrad die zwei- bis dreifache Menge Wasser.

Couscous: Geben Sie die zweifache Menge Flüssigkeit zu.

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

Lassen Sie das Getreide nach Programmende noch ca. 5 - 10 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Getreideprodukte		
Langkornreis*	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Basmatireis*	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Naturreis*	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Couscous**	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hirse*	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

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

** Signal zum Umrühren nach 1-2 Minuten.

*** Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Auflauf

Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellen-geeigneten Geschirr auf den Rost.

Auflauf pikant und süß in einem flachen Geschirr ca. 5 cm hoch schichten.

Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3-4 cm hoch schichten.

Lassen Sie das Kartoffelgratin nach Programmende noch 5-10 Minuten im Gerät ruhen.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auflauf		
Lasagne Bolognese, tiefgekühlt	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Cannelloni, gefroren	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Makkaroniauflauf, gefroren	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	0,40 - 3,00	Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 2
Auflauf, süß	0,50 - 1,80	Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Kartoffelgratin, frisch	0,50 - 3,00	Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 2

Tiefkühlprodukte

Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette verwenden.

Pommes frites, Krokette und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Frühlingsrollen und Mini-Frühlingsrollen müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Achten Sie darauf, dass Tiefgekühltes nicht übereinander liegt.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Pizza, dünner Boden	0,30 - 0,50	Universalphanne, Höhe 1
Pizza, dicker Boden	0,40 - 0,60	Universalphanne, Höhe 1

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Mini-Pizza	0,10 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 1
Pizza-Baguette, vorgebacken	0,10 - 0,75	Universalpfanne, Höhe 1
Pommes frites*	0,20 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 2
Kroketten*	0,20 - 0,70	Universalpfanne, Höhe 2
Rösti*	0,20 - 0,80	Universalpfanne, Höhe 2
Lasagne Bolognese	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Makkaroniaufauf	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Frühlingsrollen**	0,10 - 1,00	Universalpfanne Höhe 2
Mini-Frühlingsrollen**	0,10 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 2
Fischstäbchen*	0,20 - 0,90	Universalpfanne, Höhe 2
Panierte Tintenfischringe*	0,20 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 2

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

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Geflügel

Legen Sie das Hähnchen oder die Poularde mit der Brustseite nach unten in das Geschirr.

Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in das Geschirr.

Putenbrust ohne Haut garen. Geben Sie 100-150 ml Flüssigkeit zur Putenbrust. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Lassen Sie die Putenbrust nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Geflügel			
Hähnchen frisch*	Hähnchen im Ganzen	0,80 - 1,80	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 - 1,20	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Poularde, frisch*		1,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Putenbrust, frisch**	Putenbrust ohne Haut	0,80 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

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

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Fleisch

Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.

Rinderbraten, Kalbsbraten, Kalbshaxe, Lammkeule und Schweinebraten: Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken. Geben Sie 50-100 ml Flüssigkeit zum Braten. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Geben Sie zum Hackbraten 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Lassen Sie den Braten nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Rindfleisch			
Schmorbraten, frisch**		0,80 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Roastbeef, medium*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Roastbeef, englisch*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rouladen		0,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Kalbfleisch			
Braten, frisch*	Oberkeule, Nuss	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Haxe mit Knochen, frisch		0,80 - 3,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Osso buco		0,80 - 3,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Schweinefleisch			
Nackenbraten, frisch, ohne Knochen***		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Nackenbraten, frisch, mit Knochen*		0,80 - 2,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Braten mit Kruste, frisch		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rollbraten, frisch*		1,00 - 3,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Lammfleisch			
Keule, frisch, ohne Knochen, medium*		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Keule, frisch, mit Knochen, durchgegart*		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Wildfleisch			
Hirschbraten, frisch*		0,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rehkeule, ohne Knochen, frisch***		0,50 - 2,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hasenkeule, mit Knochen, frisch***		0,50 - 1,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Wildschweinbraten, frisch***		0,50 - 2,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Kaninchen, frisch		0,50 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

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

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

Fisch

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

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

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

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
frischer Fisch im Ganzen dünsten	0,30 - 1,10	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
frisches Fischfilet dünsten	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Fischstäbchen*	0,20 - 0,90	Universalpfanne, Höhe 2
Tintenfischringe, gefroren*	0,20 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 2
* Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.		

Hackbraten und Eintopf

Geben Sie zum Hackbraten 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Hackbraten			
aus frischem Rindfleisch	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
aus frischem Schweinefleisch	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
aus frischem, gemischtem Fleisch	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
aus frischem Lammfleisch	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Eintopf*			
Gulasch		0,30 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rouladen		0,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
* Fleischgewicht einstellen			

Zeitfunktionen

Das Menü Zeitfunktionen rufen Sie mit Taste  auf. Folgende Funktionen sind möglich:

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

Zeitfunktionen einstellen – kurz erklärt

1. Menü mit Taste  öffnen.
2. Mit Taste < oder > zur gewünschten Funktion wechseln. Der Einstellbereich ist hell, die Schrift dunkel.
3. Mit dem Drehwähler Zeit oder Dauer einstellen.
4. Menü mit Taste  schließen.

Wie Sie jede einzelne Funktion einstellen, wird im Anschluss ausführlich beschrieben.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Backofen. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen.

1. Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet sich.
2. Mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste  das Menü schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol  für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt.

Die Anzeige steht auf 0:00. Mit Taste können Sie das Signal vorzeitig löschen. Das Menü Zeitfunktionen schließen Sie mit Taste .

Einstelltipps:

Laufzeit abbrechen

Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen und die Zeit zurück auf 0:00 drehen. Das Menü mit Taste schließen.

Laufzeit ändern

Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Laufzeit für den Wecker ändern. Das Menü mit Taste schließen.

Dauer einstellen

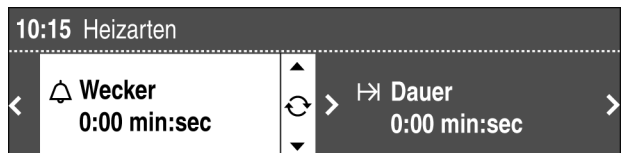
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Betrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Der Backofen heizt nicht mehr.

Voraussetzung:

Eine Heizart und Temperatur sind eingestellt.

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober- /Unterhitze, 180 °C, Dauer 45 Minuten.

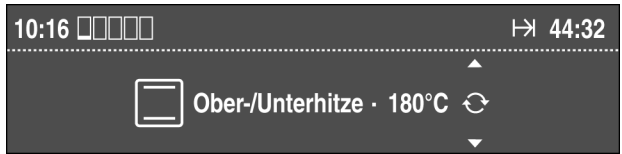
1. Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.



2. Mit Taste > oder < zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.
4. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist,
Taste  drücken.
Die Dauer I→I läuft sichtbar in der Statuszeile ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht die Dauer auf I→I 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  löschen.

Einstelltipps:

Dauer abbrechen

Menü mit Taste  öffnen. Mit Taste > oder < zur Dauer wechseln und die Dauer mit dem Drehwähler auf 0:00 stellen. Die Anzeige wechselt zur eingestellten Heizart und Temperatur. Taste  drücken, der Betrieb läuft ohne Dauer weiter.

Dauer ändern

Menü mit Taste  öffnen. Mit Taste > oder < zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Menü mit Taste  schließen.

Endezeit verschieben

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

Beispiel: Sie geben um 9.30 Uhr das Gericht in den Garraum. Es dauert 45 Minuten und ist um 10.15 Uhr fertig. Sie möchten aber, dass es um 12.45 Uhr fertig ist.

Verschieben Sie die Endezeit von 10.15 Uhr auf 12.45 Uhr. Der Backofen geht in Warteposition. Der Betrieb startet um 12.00 Uhr und ist um 12.45 Uhr beendet.

Auch für die Selbstreinigung bietet sich diese Funktion an. Sie verschieben die Reinigung auf nachts und haben den Backofen tagsüber jederzeit zur Verfügung.

Bei einigen Programmen ist das Verschieben der Endezeit nicht möglich.

Ende verschieben

Voraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Das Menü Zeitfunktionen ⌚ ist geöffnet.

1. Mit Taste > zur Endezeit wechseln.
Die Endezeit wird angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Mit Taste ⌚ das Menü Zeitfunktionen schließen.
4. Mit Taste ^{start}_{stop} bestätigen.

Die Einstellung ist übernommen. Der Backofen ist in Warteposition. In der Statuszeile wird die Endezeit →I angezeigt. Der Betrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Die Dauer in der Statuszeile steht auf I→I 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ⌚ löschen.

Einstelltipps:

Endezeit korrigieren

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste  öffnen, mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste  schließen.

Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu das Menü mit Taste  öffnen, mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln. Den Drehwähler nach links drehen, bis die Anzeige erlischt. Die eingestellte Dauer läuft sofort ab.

Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern können, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall steht in der Statuszeile "Uhrzeit einstellen".

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Die eingestellte Displaysprache wird im rechten Einstellbereich angezeigt. Sie ändert sich nach einem Stromausfall nicht.

2. Taste  drücken.
Die Uhrzeit ist übernommen.

Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.
2. Mit Taste > zur Uhrzeit  wechseln und mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.
3. Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

Uhranzeige ändern

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint im Display die Uhr mit der aktuellen Uhrzeit. Sie können diese Anzeige ändern auf eine andere Darstellung der Uhr, auf Uhrzeit digital oder Uhrzeit ausgeblendet. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit eigene Programme abzuspeichern und mit einem Tastendruck wieder aufzurufen. Sie haben dafür sechs Speicherplätze zur Verfügung.

Sinnvoll ist Memory für Gerichte, die Sie besonders häufig zubereiten.

Einstellungen in Memory speichern

Ausnahme: Die Selbstreinigung kann nicht gespeichert werden.

1. Den gewünschten Betrieb einstellen. Nicht starten.
2. Taste **M** kurz drücken und mit dem Drehwähler den Speicherplatz auswählen.
3. Taste **M** gedrückt halten bis "Memory gespeichert" erscheint.

Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen können Sie jederzeit starten.

1. Taste **M** kurz drücken und mit dem Drehwähler den Speicherplatz wählen.
Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt.
Wenn "Speicherplatz leer" erscheint, ist auf diesem Speicherplatz noch keine Einstellung gespeichert.
2. Taste **start stop** drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

Einstelltipps:

Speicherplatz ändern

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

Einstellungen ändern

Das ist jederzeit möglich.

Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.

Sabbateinstellung

Mit dieser Einstellung hält der Backofen bei Ober-/Unterhitze eine Temperatur von 85 °C. Sie können eine Dauer von 24 bis 73 Stunden einstellen.

Während dieser Zeit bleiben Speisen im Garraum warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen "Sabbateinstellung ja" aktiviert. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links drehen und die Heizart Sabbateinstellung wählen.
3. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit Taste  zur Dauer wechseln.
Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
5. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen schließen.
6. Taste  drücken.

Die Sabbateinstellung startet.

Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

Einstelltipps:

Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

Sabbateinstellung abbrechen

Taste  gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können neu einstellen.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder einen ablaufenden Betrieb verändern, hat er eine Kindersicherung.

Kindersicherung aktivieren

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

Sperre aufheben

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt. Sie können wieder einstellen.

Hinweis

Sie können trotz aktiver Kindersicherung den Backofen mit  oder mit einem Langdruck auf Taste  ausschalten, den Wecker einstellen und den Signalton mit Taste  ausschalten.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit auf Ihre Bedürfnisse abstimmen können.

Hinweis

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.
Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Grundeinstellungen angezeigt, die zu Ihrem Gerät passen.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Sprache auswählen: deutsch	29 weitere Sprachen sind möglich	Sprache für die Displaytexte
Signalton Dauer: mittel	mittel = 2 Minuten kurz = 10 Sekunden lang = 5 Minuten	Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist
Tastenton: aus	an aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste
Display-Helligkeit: Tag	Tag mittel Nacht	Display-Beleuchtung
Kontrast: – □□□■□□□ +	z.B. stärker – □□□□□■□ +	Display-Kontrast
Uhranzeige: analog 1	analog 1 analog 2 analog 3 aus* digital	Darstellung der Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist * Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird.
Weiter nach Tür schließen: aus	automatisch aus*	Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird *mit ^{start} _{stop} Betrieb fortsetzen
individuell anpassen: – □□□■□□□ +	z.B. Garergebnis immer intensiver – □□□□□■□ +	Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern nach rechts = intensiver nach links = schwächer
Anzeige Markenlogo: an	an aus	Der Schriftzug Siemens nach dem Einschalten des Backofens
3D-Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Ober-/Unterhitze Vorschlag: 180 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Intensivhitze Vorschlag: 190 °C	von 100 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Unterhitze Vorschlag: 180 °C	von 30 bis max. 200 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Umluftgrillen Vorschlag: 190 °C	von 100 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, große Fläche Vorschlag: 3	3 (stark) 2 (mittel) 1 (schwach)	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, kleine Fläche Vorschlag: 3	3 (stark) 2 (mittel) 1 (schwach)	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Sanftgaren Vorschlag: 80 °C	von 70 bis max. 100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Vorwärmen Vorschlag: 50 °C	von 30 bis max. 70 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Warmhalten Vorschlag: 70 °C	von 60 bis max. 100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
MikroKombi, sanft 180 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
MikroKombi, intensiv 200 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Sabbateinstellung: nein	nein ja	Siehe Kapitel Sabbateinstellung
Betriebsspannung: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Betriebsspannung anpassen
Werkseinstellungen wiederherstellen: nein	nein ja	Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen

Grundeinstellungen ändern

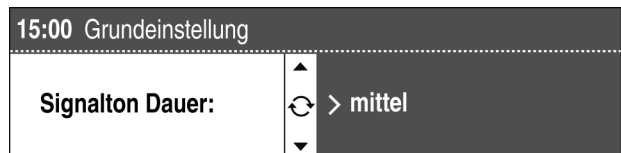
Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

Beispiel im Bild: Grundeinstellung Signalton Dauer von mittel auf kurz ändern.

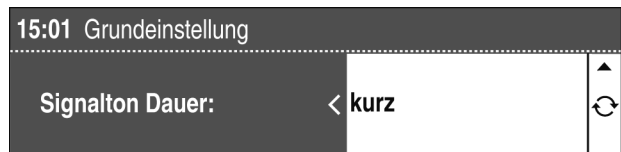
1. Taste **i** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis links "Sprache wählen:" und rechts "deutsch" erscheint.



2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung auswählen.



3. Mit Taste **>** zum rechten Einstellbereich wechseln und mit dem Drehwähler den Wert verändern.



Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen ändern. Dazu mit Taste **<** zur Grundeinstellung wechseln und wie in Punkt 2 und 3 beschrieben einstellen.

4. Taste **i** gedrückt halten, bis die Anzeige erlischt. Das dauert ungefähr vier Sekunden. Alle Änderungen sind gespeichert.

Abbrechen

Taste **off** drücken. Die Änderungen sind nicht übernommen.

Automatische Abschaltung

Ihr Backofen hat eine automatische Abschaltfunktion. Sie wird aktiv, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellungen über eine lange Zeit nicht verändert wurden. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Abschaltung aktiv

Der Text "automatische Abschaltung" erscheint im Display. Der Betrieb ist unterbrochen. Damit der Text erlischt, drücken Sie eine beliebige Taste. Sie können neu einstellen.

Hinweis

Ist eine Dauer eingestellt, heizt der Backofen nach Ablauf der Dauer nicht mehr. Die automatische Abschaltfunktion ist nicht notwendig.

Selbstreinigung

Bei der Selbstreinigung wird der Garraum auf ca. 480 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt. Die Selbstreinigung dauert einschließlich Aufheiz- und Abkühlzeit ca. 2 Stunden.

Vorbereitung

Nehmen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.

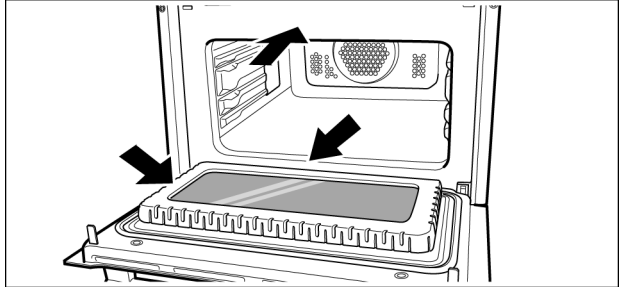


Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie antihafbeschichtet Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.



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

Wischen Sie den Backofenboden, die Backofentür innen und die Randflächen vorne am Backofen mit einem feuchten Tuch aus. Die Dichtung am Backofen dürfen Sie nicht scheuern.



Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 3,8 Kilowattstunden.

Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt. Versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

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

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

Die Lampe im Garraum bleibt während der Selbstreinigung aus. Die Balken der Temperaturkontrolle erscheinen nicht.



Brandgefahr!

Das Gerät wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Gerätes frei bleibt. Halten Sie kleine Kinder fern.

Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.

Selbstreinigung einstellen

1. Taste  drücken.
2. Mit  die Reinigung starten.

Die Backofentür verriegelt kurz nach dem Start. Das Symbol  für die Verriegelung leuchtet.

Nach Ablauf der Reinigung

In der Statuszeile erscheint "Selbstreinigung beendet". Erst wenn das Symbol  erlischt, lässt sich die Backofentür wieder öffnen.

Einstelltipps:

Reinigung abbrechen

Mit Taste  den Backofen ausschalten. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol  erlischt.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Siehe Kapitel *Zeitfunktionen, Ende verschieben*.

Nach der Selbstreinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Mikrowellengerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.



Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger.



Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

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.

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

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

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.

- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Backofen emailliert	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Verwenden Sie am besten einen Edelstahl-Schwamm oder die Automatische Selbstreinigung.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Reinigung der Glasscheiben

Zum Reinigen können Sie die Glasscheiben an der Backofentür abnehmen.

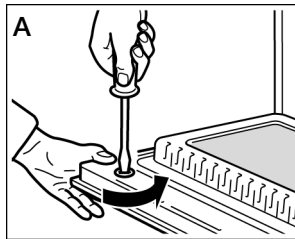


Verbrennungsgefahr!

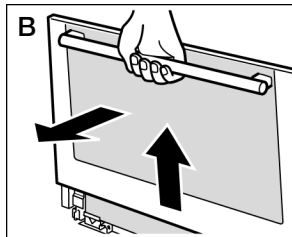
Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

Ausbau

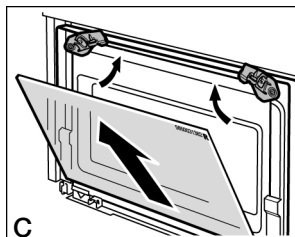
1. Backofentür öffnen.
2. Die zwei Schrauben an der Tür mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) lösen. Dabei die Türscheibe mit einer Hand festhalten. (Bild A)



3. Die Tür langsam schließen und die Scheibe mit dem Türgriff nach oben herausziehen. (Bild B)



4. Die Zwischenscheibe festhalten und die Schnapper an der Tür nach oben drücken. Die Scheibe nach oben herausziehen. (Bild C)



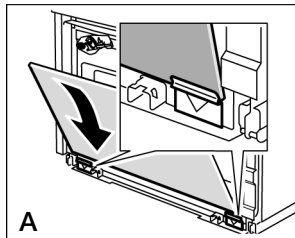
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Das Glas kann beschädigt werden.

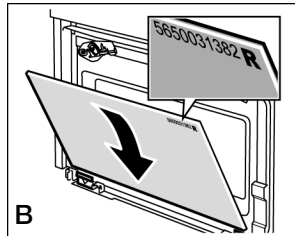
Einbau

1. Die Zwischenscheibe mit beiden Händen im oberen Bereich anfassen und unten in die Führung einsetzen. (Bild A)

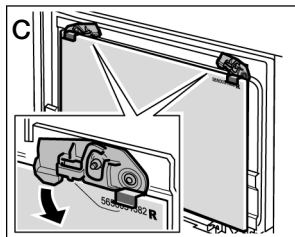
Achten Sie darauf, dass die Scheibe unten gerade sitzt.



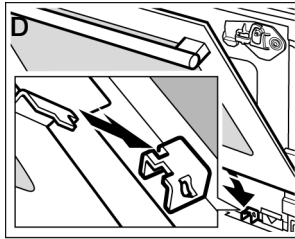
2. Der Schriftzug muss lesbar oben rechts stehen. (Bild B)



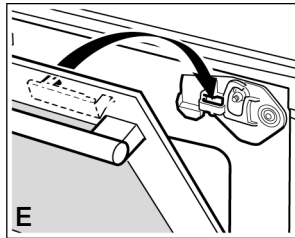
3. Die Schnapper nach unten drücken. (Bild C)



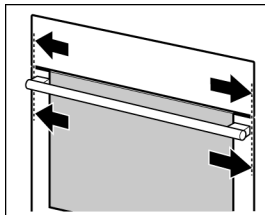
4. Die Türscheibe mit beiden Händen in die Führung einsetzen. (Bild D)



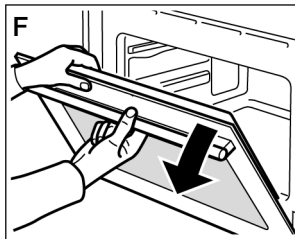
5. Die Türscheibe nach unten drücken etwas anheben und oben einhängen. (Bild E)



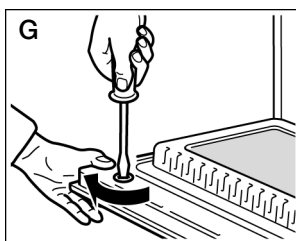
Achten Sie darauf, dass die Türscheibe bündig mit dem Bediefeld sitzt.



6. Tür ganz öffnen, dabei die Scheiben mit einer Hand festhalten. (Bild F)



7. Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) handfest zudrehen, Tür schließen. (Bild G)



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

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

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

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
In der Statuszeile erscheint "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen".	Stromunterbrechung	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste ⌚. Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Statuszeile steht "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen". Das Symbol  wird angezeigt.	Stromunterbrechung während der Selbstreinigung	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste  . Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist. Das Symbol  erlischt. Sie können die Backofentür wieder öffnen.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Mikrowelle wurde nicht gestartet.	Taste  drücken.
Das Gerät heizt nicht auf die eingestellte Temperatur auf.	Taste  wurde nicht gedrückt.	Taste  drücken.
Der Backofen heizt nicht. In der Statuszeile steht "Demo".	Der Backofen befindet sich im Demomodus	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste  vier Sekunden lang gedrückt halten, bis "Demo" in der Statuszeile erlischt.
In der Statuszeile erscheint "automatische Abschaltung".	Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen schaltet aus	Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen.

Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Taste . Stellen Sie anschließend die Uhrzeit neu ein. Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei den Fehlermeldungen E101, E104 und E106 ist der Mikrowellenbetrieb weiterhin möglich.

Die Fehlermeldung E011 zeigt an, dass sich evtl. eine Taste verklemmt hat. Drücken Sie alle Tasten einzeln und prüfen Sie, ob alle Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.



Stromschlaggefahr!

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

Backofenlampe auswechseln

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



Stromschlaggefahr!

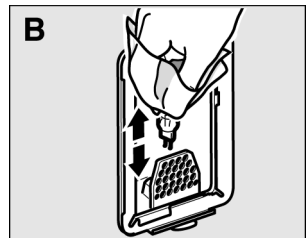
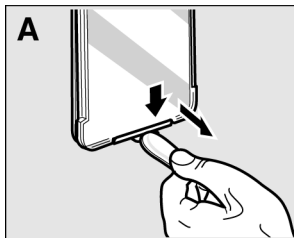
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist.

Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

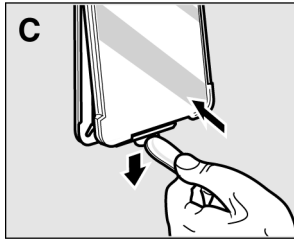
Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

So gehen Sie vor

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen.
Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild A)
4. Lampe herausziehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)



5. Glasabdeckung wieder anbringen. (Bild C)



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

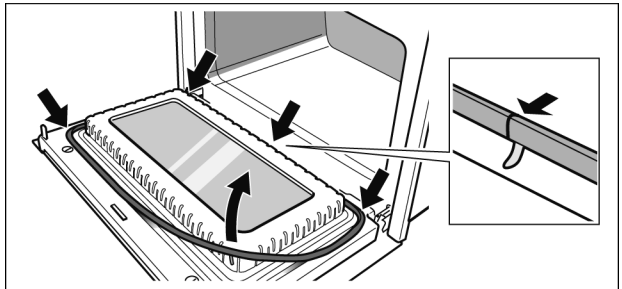
Türdichtung auswechseln

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



Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie das Gerät benutzen, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät erst nach Reparatur wieder benutzen.

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



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

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie im Backofen.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

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

Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

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

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 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.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart, Temperatur oder Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.

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

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

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

Auftauen

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

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

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

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

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-15 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1,5 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 25-35 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 8-15 Min.	mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 13-18 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Gans	4,5 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 60-80 Min.	alle 20 Minuten wenden, Auftauflüssigkeit entfernen
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 5-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8-13 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 5-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	90 W, 7-9 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3-5 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 3 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

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

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr.

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

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

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

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

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

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

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	300-400 g	600 W, 11-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 18-23 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-12 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 13-18 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

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



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

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

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

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

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

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	1000 W, 1-3 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren
	300 ml	1000 W, 3-4 Min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ½-1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-1½ Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse	175 g	1000 W, 1½-2 Min.	–
2 Tassen	à 175 g	1000 W, 2-4 Min.	
4 Tassen	à 175 g	1000 W, 4-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 7-10 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

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

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

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

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

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

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	1000 W, 3-5 Min.	Popcorn-Tüte auf einen hitzebeständigen Glasteller, z. B. Pyrex, auf den Rost stellen; Popcorn nach ca. 1,5 Minuten schütteln; Herstellerangaben auf der Verpackung beachten
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 8-13 Min.	–
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 6-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-11 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 12-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 5-8 Min.	zwischendurch mit dem Schneebeisen 2-3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	–

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Zusätzliche Informationen finden Sie unter “Tipps zum Backen” im Anschluss an die Tabellen. Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Heißluft = 
 Ober-/Unterhitze = 
 Intensivhitze = 

Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen einfach	Kranz-/ Kastenform	1		160-180	90 W	30-40
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Kranz-/ Kastenform	1		150-170	–	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Obstboden- form	2		160-180	–	25-35
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napf- form	1		160-180	90 W	30-40
Biskuitboden, 2 Eier	Obstboden- form	1		150-160	–	20-25
Biskuittorte, 6 Eier**	dunkle Springform	1		170-180	–	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform	1		170-190	–	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	2		160-170	180 W	30-40
Schweizer Wähe	dunkle Springform	1		190-200	–	40-50

Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Gugelhupf	Gugelhupf-form	1		160-180	90 W	30-40
Nusskuchen	dunkle Springform	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech	1		220-240	–	15-20
Pikante Kuchen	dunkle Springform	1		180-200	–	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Garraum vorheizen.

- Ober-/Unterhitze
= 
- 3D-Heißluft
= 
- Heißluft
= 
- Intensivhitze
= 

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		160-180	–	25-35
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		150-170	–	40-50
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		160-180	90 W	30-40
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	–	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech	1 3		160-180	–	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	–	45-55

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		160-180	–	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		160-180	–	25-35
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		160-180	–	30-40
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		160-180	–	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		190-200	–	40-50
Biskuitrolle, vorheizen	Universalpfanne	2		170-190	–	10-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		160-180	–	40-50
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		150-170	–	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		140-150	–	65-75
Strudel, süß	Universalpfanne	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Universalpfanne	1		210-230	–	25-35
Pizza	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		180-200	–	40-50
Flammkuchen, vorheizen	Universalpfanne	2		220-240	–	15-20

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Ober-/Unterhitze = 
 3D-Heißluft = 

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	2		150-170	20-30
Plätzchen	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		140-160	30-40
Makronen	Universalpfanne	2		120-140	35-45
Makronen	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		110-130	40-50
Baiser	Universalpfanne	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		160-180	35-45
Muffins	je 1 Muffinblech auf Universalpfanne + Rost	1 3		140-160	50-60
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2		200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Blätterteiggebäck	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		170-190	30-40
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2		200-220	20-30

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Ober-/Unterhitze = 
 Heißluft = 
 Den Garraum vorheizen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		300 + 170	10 15-25
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300 + 170	10 40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	2		220-240	15-20
Brötchen	Universalpfanne	2		200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	2		190-210	15-25

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüffrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.

Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum.
Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

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

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.

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

Fleisch: Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Geflügel: Wenden Sie die Fleischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Hinweise zum Grillen

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

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

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

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

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

Hinweise zum Dünsten

Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel. Geben Sie zwei bis drei Eßlöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Rindfleisch

Wenden Sie Rinderschmorbraten nach 1/3 und 2/3 der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen. Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Wenden Sie Steaks nach 2/3 der Zeit.

Ober-/Unterhitze = 

Grill, große Fläche = 

Zubehör		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	–	120-140
Rinderschmorbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	–	140-160

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmor- braten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	–	160-180
Rinderfilet medium, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	90 W	30-40
Rinderfilet medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	45-55
Rostbeef medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		240-260	180 W	30-40
Steaks medium, 3 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3		3	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Kalbfleisch

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

Heißluft = 

Umluftgrillen = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-220	90 W	60-70
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	90 W	70-80
Kalbsbraten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	90 W	80-100
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	–	120-130

Schweinefleisch

Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.

Wenden Sie das Nackensteak nach 2/3 der Zeit.

Umluftgrillen = 

Grill, große Fläche = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		220-240	180 W	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	–	150
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter), ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	–	180
Schweinefilet, ca. 500 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	20-25
Schweinebraten mager, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	50-60
Schweinebraten mager, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	70-80

Zubehör		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Schweinebraten mager, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W, 10 Min. + 90 W, 75-85 Min.	85-95
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1	–	–	360 W	45-50
Nackensteak 2 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3		2	–	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

Lamm- und Wildfleisch

Wenden Sie Lamm und Wild nach der Hälfte der Zeit.

Umluftgrillen = 

Ober-/Unterhitze = 

Zubehör		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	–	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	–	90-100
Rehrücken mit Knochen, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-220	–	40-50
Rehkeule ohne Knochen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-190	–	105-120
Wildschweinbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	–	100-110
Hirschbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	–	90-100
Kaninchen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	25-35

Sonstiges

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

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

Umluftgrillen = 
Grill, große Fläche = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hackbraten aus ca. 1 kg Fleisch	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	600 W + 180 W	10 Min. + 40-50 Min.
Würstchen zum Grillen, 4-6 Stück, à ca. 150 g	Universalpfanne + Rost	1 3		3	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Geflügel

Legen Sie ganze Hähnchen, Hähnchenbrust und Babypute mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

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

Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.

Wenden Sie Ente und Gans nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach unten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.

Wenden Sie Putenrollbraten nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Umluftgrillen = 
Grill, große Fläche = 
Heißluft = 
Ober-/Unterhitze = 

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		230-250	360 W	25-35
Poularde, ganz	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	360 W	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	360 W	30-35
Hähnchenteile, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	360 W	35-40
Hähnchenbrust ca. 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W	25-30
Ente, ganz, 1,5-1,7 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	60-80
Entenbrust, ganz, 2 Stück à 300-400 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		3	90 W	18-22
Gans, ganz, 3-3,5 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	80-90
Gänsebrust, 2 Stück à 500 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		210-230	90 W	20-25
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	Rost + Universalpfanne*	2 1		170-190	180 W	30-40
Babypute, ganz, ca. 3 kg	Universalpfanne	1		170-180	180 W	60-70
Putenrollbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	180 W	60-70
Putenbrust, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	—	80-90
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	360 W	45-50

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben.

Fisch

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

Garen Sie ganzen, gedünsteten Fisch in der Schwimmposition.

Grill, kleine Fläche = 

Grill, große Fläche = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Fisch ganz, z. B. Forelle ca. 300 g, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		2	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 8-12
Fischkotelett, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		3	–	1. Seite: ca. 10-12 2. Seite: ca. 8-12
Fische ganz, 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		2	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 10-15
Fisch ganz ca. 1 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	–	–	600 W	10-15
Fisch ganz ca. 1,5 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	–	–	600 W 360 W	10-15 5-10
Fisch ganz ca. 2 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	–	–	600 W 360 W	15-20 10-15
Fischfilet z. B. Seelachs ca. 800 g, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	–	–	600 W	9-14

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Der Braten ist nicht durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe Auflaufform.

Geben Sie Soufflé in Portionsformen oder in eine hohe Auflaufform. Garraum vorheizen.

Überbackene Toasts:
 4 Stück nebeneinander in die Mitte der
 Universalpfanne legen.
 12 Stück gleichmäßig auf der Universalpfanne
 verteilen.

Umluftgrillen = 
 Heißluft = 
 Ober-/Unterhitze = 
 Grill, kleine Fläche = 
 Grill, große Fläche = 

	Zubehör	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	offenes Geschirr, Rost	1		160-180	—	40-45
Soufflé in Portions- formen	Rost	1		200-210	—	12-17
Nudelaufwurf, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	2		180-200	600 W	20-30
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	600 W	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Universalpfanne	2		3	—	8-13
Toast überbacken, 12 Stück	Universalpfanne	2		3	—	9-14

Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen.

Wenden Sie Fischstäbchen, Hähnchen Sticks, Nuggets und Gemüseburger nach der Hälfte der Zeit.

Sahnetorte ohne Zubehör auf den Backofenboden, Höhe 0, stellen.

Ober-/Unterhitze = 

Heißluft = 

Umluftgrill = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	1		210-230	–	20-25
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Universalpfanne	2		210-230	–	15-20
Pizza-Baguette	Universalpfanne	2		180-190	–	15-20
Pommes Frites	Universalpfanne	2		220-230	–	20-25
Kroketten	Universalpfanne	2		200-220	–	25-35
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	2		200-220	–	25-35
Brötchen, Baguette	Rost	2		200-220	–	15-20
Brezeln, Teiglinge	Universalpfanne*	2		190-210	–	20-25
Aufbackbrötchen oder -baguette	Rost	2		140-150	–	12-15
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		190-210	180 W	10-15
Hähnchen Sticks, Nuggets	Universalpfanne	2		190-210	360 W	15-20

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Gemüseburger	Universalpfanne	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Universalpfanne	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rost	2		200-210	180 W	18-23
Sahnetorte	–	0		30	–	120-150

* Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier. Das Backpapier muss für diese Temperaturen geeignet sein.

Sanftgaren

Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, 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.

Sanftgaren einstellen

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter mit Deckel.

Stellen Sie das geschlossene Geschirr immer auf den Rost in Höhe 1.

1. Sanftgaren  wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 100 °C einstellen. Den Garraum vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten und sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben.
3. Das Geschirr in den Garraum stellen und erneut starten.

Hinweise:

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.
- Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, an.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.
- Sie können Ihr Fleisch auch im offenen Geschirr sanftgaren. Die Garzeiten verlängern sich.
- Auch größere Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.
- Das Fleisch können Sie nach dem Sanftgaren sofort aufschneiden. Es benötigt keine Ruhezeit.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Sanftgaren

Verwenden Sie ein Geschirr mit passendem Deckel, z. B. einen Glasbräter. Den Bräter auf den Rost stellen.

	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Geflügel				
Putenbrust	1		80	240-270
Entenbrust ohne Haut	1		80	110-140
Rindfleisch				
Rinderbraten (z. B. Hüfte)	1		80	270-300
Rinderfilet	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Rindersteaks, 3 cm dick	1		80	70-100
Kalbfleisch				
Kalbsbraten (z. B. Oberschale)	1		80	180-220
Kalbsfilet	1		80	80-100
Schweinefleisch				
Schweinebraten (z. B. Lende)	1		80	180-210
Schweinefilet	1		80	140-170
Lammfleisch				
Lammfilet	1		80	40-70

Tipps zum Sanftgaren

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

Damit das gebratene Fleisch nicht zu schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Sie wollen sanftgegartes Fleisch warmhalten.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden.

Prüfgerichte

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

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

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen. Nach ca. 10 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikrowelle

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

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Umluftgrillen = 
Ober-/Unterhitze = 

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	600 W, 20-25 Min.		170-190	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Kuchen	180 W, 15-20 Min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Hähnchen*	360 W, 30-35 Min.		200-220	Nach 15 Minuten wenden.

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

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gedeckter Apfelkuchen:
Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

- Ober-/Unterhitze = 
- Heißluft = 
- 3D-Heißluft = 
- Intensivhitze = 

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

* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen das Email-Backblech immer über der Universalpfanne ein.

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

Grillen

Grill, große Fläche = ☐☐☐

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

* 5 Minuten vorheizen.
** Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitzt 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 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max.180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.