HB86P.72
HB86P582

[de] Gebrauchsanleitung 2

9000590461

SIEMENS

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 3
Vor dem Einbau ... 3
Hinweise zu Ihrer Sicherheit ... 3
Hinweise zur Mikrowelle ... 3
Ursachen für Schäden ... 4
Ihr neues Gerät ... 5
Bedienfeld ... 5
Tasten ... 5
Drehwähler ... 5
Display ... 5
Temperaturkontrolle ... 6
Garraum ... 6
Zubehör ... 6
Vor der ersten Benutzung ... 7
Ersteinstellungen ... 7
Garraum aufheizen ... 7
Zubehör reinigen ... 8
Backofen ein- und ausschalten ... 8
Einschalten ... 8
Ausschalten ... 8
Backofen einstellen ... 8
Heizarten ... 8
Heizart und Temperatur einstellen ... 8
MikroKombi sanft MikroKombi intensiv ... 9
Einstellempfehlungen ... 9
Schnellaufheizung einstellen ... 10
Die Mikrowelle ... 10
Hinweise zum Geschirr ... 10
Mikrowellen-Leistungen ... 10
Mikrowelle einstellen ... 10
Kombination ... 11
Geeignete Mikrowellen-Leistungen ... 11
Kombination einstellen ... 11
Folgebetrieb ... 12
Geschirr ... 12
Folgebetrieb einstellen ... 12
Zeitfunktionen ... 12
Wecker einstellen ... 12
Dauer einstellen ... 12
Endezeit verschieben ... 13
Uhrzeit einstellen ... 13
Memory ... 14
Einstellungen in Memory speichern ... 14
Memory starten ... 14
Sabbateinstellung ... 14
Sabbateinstellung starten ... 14
Kindersicherung ... 14
Kindersicherung aktivieren ... 14
Sperre aufheben ... 14
Grundeinstellungen ... 15
Grundeinstellungen ändern ... 16
Automatische Abschaltung ... 16
Selbstreinigung ... 16
Vorbereitung ... 16
Selbstreinigung einstellen ... 17
Nach der Selbstreinigung ... 17
Pflege und Reinigung ... 17
Reinigungsmittel ... 17
Reinigung der Glasscheiben ... 18
Störungstabelle ... 19
Störungstabelle ... 19
Backofenlampe auswechseln ... 20
Türdichtung auswechseln ... 20
Kundendienst ... 20
E-Nummer und FD-Nummer ... 20
Energie- und Umwelttipps ... 21
Energiesparen ... 21
Umweltgerecht entsorgen ... 21
Programmautomatik ... 21
Programm wählen ... 21
Individuelles Anpassen ... 22
Auftauen und Garen mit der Programmautomatik ... 22
Für Sie in unserem Kochstudio getestet ... 26
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle ... 27
Tipps zur Mikrowelle ... 29
Kuchen und Gebäck ... 30
Tipps zum Backen ... 31
Braten und Grillen ... 32
Tipps zum Braten und Grillen ... 35
Aufläufe, Gratins, Toasts ... 35
Fertigprodukte ... 36
Sanftgaren ... 37
Sanftgaren einstellen ... 37
Tipps zum Sanftgaren ... 37
Prüfgerichte ... 38
Backen ... 38
Grillen ... 39
Acrylamid in Lebensmitteln ... 39

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie 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 Speisen.

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.
- 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.

Brandgefahr!

- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Kurzschlussgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum 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.
- 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 antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung 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.

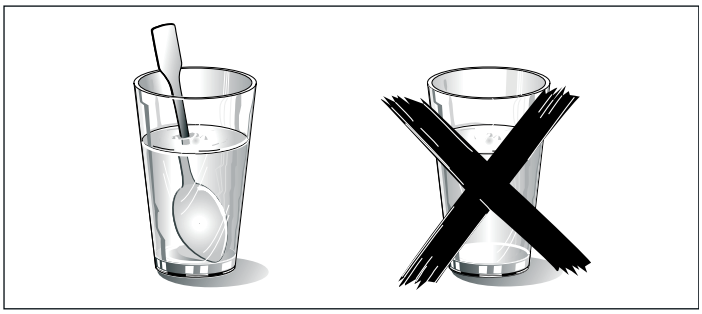
Verbrennungsgefahr!

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpakkung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpakkung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

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

Achtung!

- Funkenbildung: 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.
- Backblech, Backpapier, 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 Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

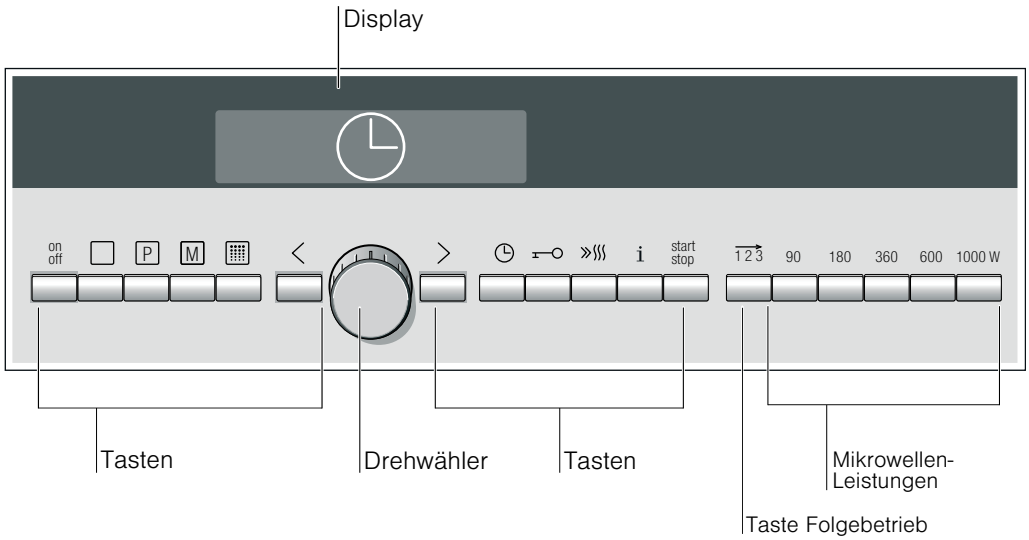
  Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Obstsaft: Die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der von der Universalpfanne tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum 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).
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

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
P	Programmautomatik anwählen
M	lang drücken = Memory anwählen kurz drücken = Memory starten
▦	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
1 2 3	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

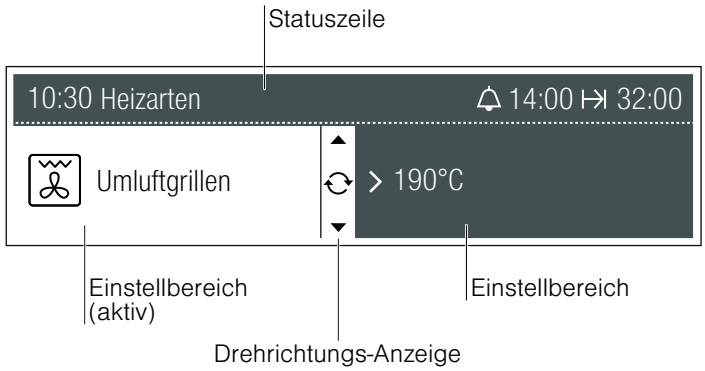
Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drükken 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 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

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Kühlgebläse

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

Achtung!

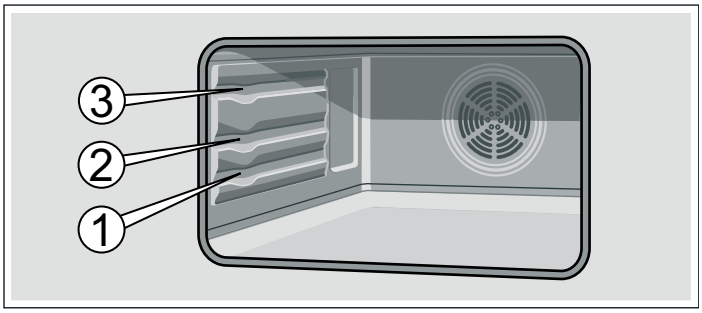
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Hinweise

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

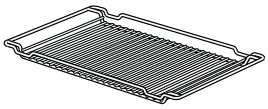
Zubehör

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.

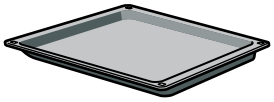


Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke.

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

Glasschale
Für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins.

Setzen Sie das Glasgeschirr auf den Rost.



Universalpfanne HZ86U000
Für große Braten, trockene und saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient auch als Spritzscchutz, 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.

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.

Sonderzubehör	HZ Nummer	Verwendung
Email-Backblech	HZ86B000	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

Sonderzubehör	HZ Nummer	Verwendung
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.
Glasbräter	HZ915001	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.

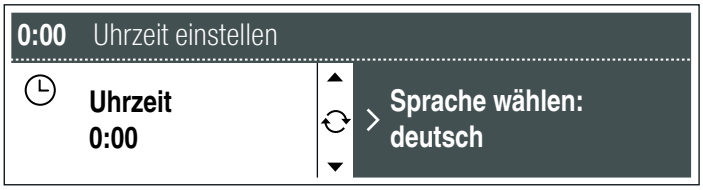
Vor der ersten Benutzung

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.

Hinweis: 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 on/off 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 start/stop drücken.
   Der Betrieb startet.
6. Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste on/off 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 reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Backofen ein- und ausschalten

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

Einschalten

1. Taste on/off drücken.
   Das Siemens-Logo erscheint.
2. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.
   - Taste 90, 180, 360, 600 oder 1000 W für eine Mikrowellen-Leistung
   - Taste ☐ = Heizarten
   - Taste P = Programmautomatik
   - Taste M = gespeicherte Memory-Einstellungen
   - Taste ▦ = Selbstreinigung
   - Taste 123 = Folgebetrieb

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

Wie Sie einstellen, lesen Sie in den einzelnen Kapiteln nach.

Ausschalten

Taste on/off 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.

Heizart und Temperaturbereich	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 oder Fischstücken in große Mengen.
Grill, kleine Fläche 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast oder 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 Mürbeteig 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 automatische eine mittlere Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.

Heizart und Temperatur einstellen

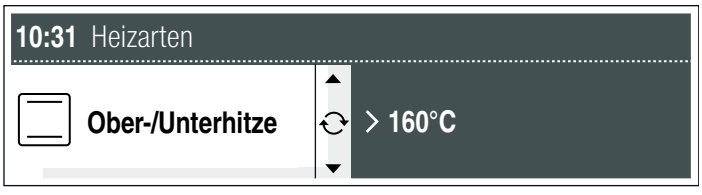
Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze, 180 °C.

Taste ☐ drücken.

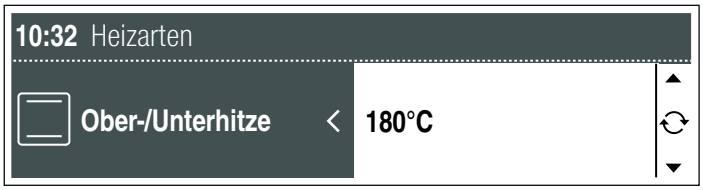
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen. Sie können diese Einstellung sofort mit Taste start/stop starten.

Wenn Sie eine andere Heizart und Temperatur einstellen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



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



3. Taste start/stop drücken.
Der Betrieb startet. In der Statuszeile erscheinen die Aufheizbalken der Temperaturkontrolle.

4. Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit Taste on/off ausschalten oder erneut eine Betriebsart auswählen und einstellen.

Temperatur oder Grillstufe ändern

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

Backofentür zwischendurch öffnen

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

Betrieb anhalten

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

Betrieb abbrechen

Taste start/stop 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.

Hinweis: 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

Hinweis: 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 |→| 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 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 |→| 0:00. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

Einstellempfehlungen

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 Gerichten mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Heizart ist fest eingestellt.

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

Gericht auswählen

1. Taste □ drücken.
3D-Heißluft, 160 °C erscheint 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 start/stop 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.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Dauer ändern

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

Informationen abfragen

Taste i kurz drücken. Für jede Information Taste i kurz drükken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Schnellaufheizung einstellen

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

Geeignete Heizarten

- 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

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.

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.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste »≋ drücken. Das Symbol erlischt.

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!

Funkenbildung: 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:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.

2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

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

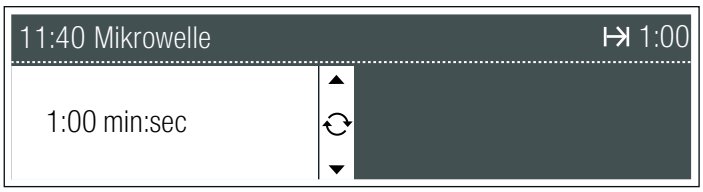
Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- 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.

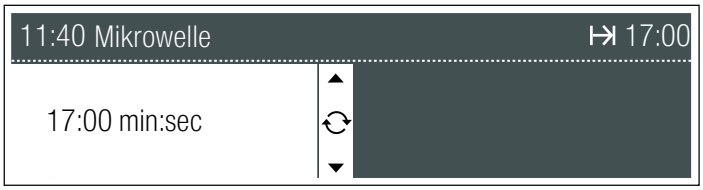
Mikrowelle einstellen

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 0:00. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

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

Betrieb anhalten

Taste start stop drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand, start stop blinkt. 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.

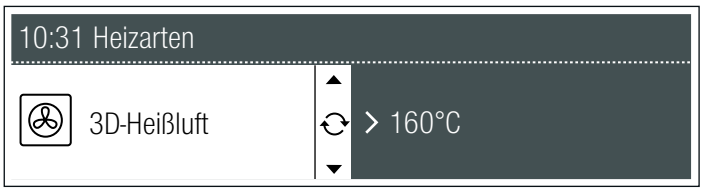
Geeignete Mikrowellen-Leistungen

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

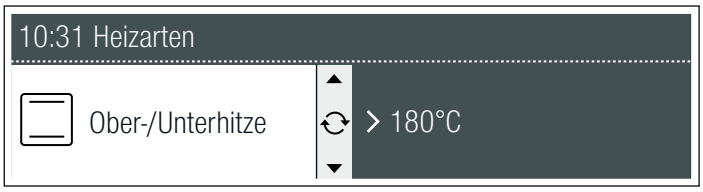
Kombination einstellen

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

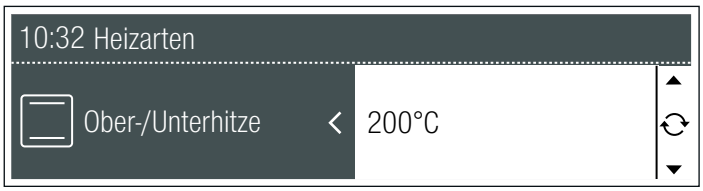
1. Taste ☐ drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.



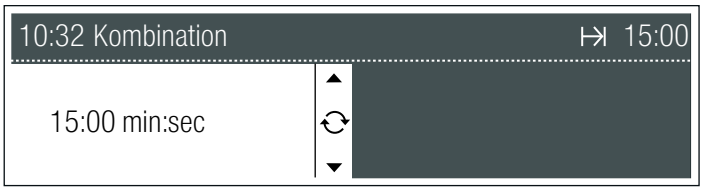
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



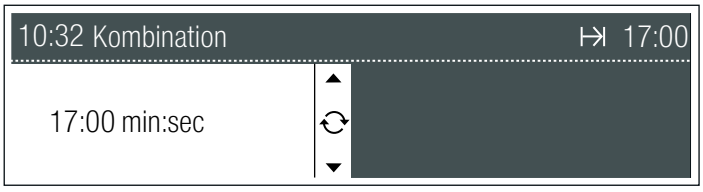
3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.



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

Backofentür zwischendurch öffnen

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

Betrieb anhalten

Taste start stop drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand, 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 verändern.

Betrieb abbrechen

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

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

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 123 drücken.
   123 Folgebetrieb erscheint in der Statuszeile. Die 1 ist markiert. Der erste Folgebetrieb kann eingestellt werden.

2. Die gewünschte Betriebsart wählen und einstellen.
3. Taste 123 erneut drücken.
   Die 2 ist markiert. Der zweite Folgebetrieb kann eingestellt werden.
4. Die gewünschten Betriebsart wählen und einstellen.
5. Taste 123 erneut drücken.
   Die 3 für den dritten Folgebetrieb ist markiert:
6. Die gewünschten Betriebsart wählen und einstellen.
7. Taste start stop 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 |→| 0:00. Sie können mit Taste ◷ das Signal vorzeitig löschen.

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

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 ◷.

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.

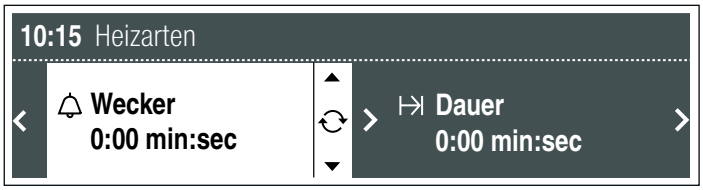
Dauer einstellen

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 start/stop drücken.
   Die Dauer 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 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

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 start/stop 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.

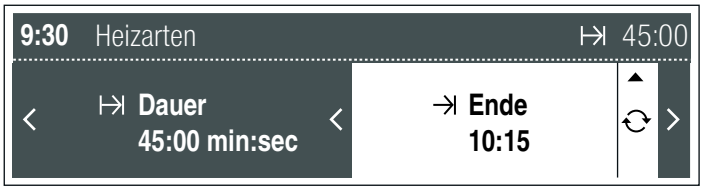
Beispiel: Sie geben um 9.30 Uhr das Gericht in den Garraum. Es dauert 45 Minuten und ist um 10.15 Uhr fertig. Sie möchten aber, dass es um 12.45 Uhr fertig ist. Verschieben Sie die Endezeit von 10.15 Uhr auf 12.45 Uhr. Der Backofen geht in Warteposition. Der Betrieb startet um 12.00 Uhr und ist um 12.45 Uhr beendet.

Bei einigen Programmen ist das Verschieben der Endezeit nicht möglich.

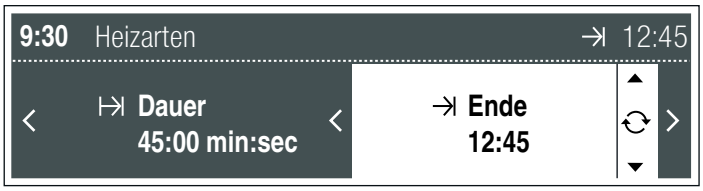
Ende verschieben

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 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. In der Statuszeile steht die Dauer auf 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

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 Menü mit Taste ◷ öffnen, mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln und den Drehwähler nach links drehen, bis die Anzeige erlischt. Die 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 Einstellungen 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

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 für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste M kurz drücken.
   Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt. Wenn “Speicherplatz leer" erscheint, ist keine Einstellung gespeichert. Sie können Memory nicht starten. Speichern Sie zuerst die gewünschte Einstellung, wie unter *Memory speichern* beschrieben.
2. Taste start/stop drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

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 zwischen 85 °C und 140 °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.

Sabbateinstellung starten

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 > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
4. Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit Taste > zur Dauer wechseln.
   Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen schließen.
7. Taste start/stop drücken.

Die Sabbateinstellung startet.

Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

Sabbateinstellung abbrechen

Taste start/stop gedrückt halten, bis “Funktion wählen“ in der Statuszeile erscheint. Sie können neu einstellen.

Kindersicherung

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

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

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 on/off oder mit einem Langdruck auf Taste start/stop 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
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

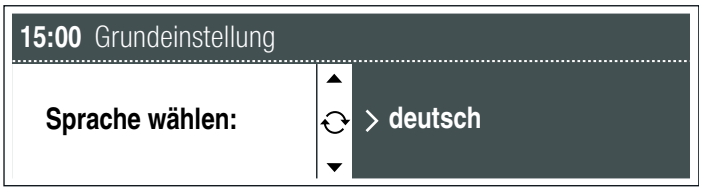
Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Sabbateinstellung: nein	nein ja	Siehe Kapitel Sabbateinstellung
Betriebsspannung: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Betriebsspannung anpassen
Werkseinstellungen wiederherstellen: nein	nein ja	Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen

Grundeinstellungen ändern

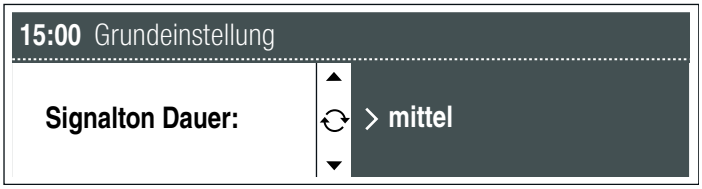
Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

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

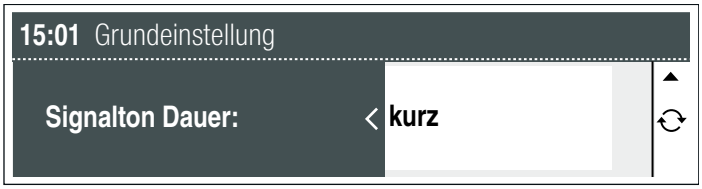
1. Taste i ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis links “Sprache wählen:“ und rechts “deutsch“ erscheint.



2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung auswählen.



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



4. Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen ändern. Dazu mit Taste < zur Grundeinstellung wechseln und wie in Punkt 2 und 3 beschrieben einstellen.
5. Taste i gedrückt halten, bis die Anzeige erlischt. Das dauert ungefähr vier Sekunden. Alle Änderungen sind gespeichert.

Abbrechen

Taste on/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.

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.

Vorbereitung

Nehmen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.

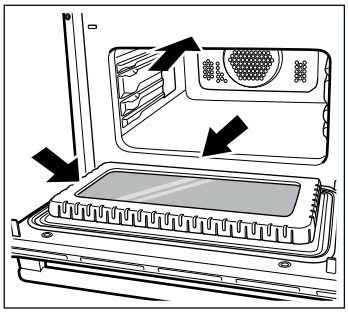
⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihaftbeschichtet Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

⚠ Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. 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. Bei Bedarf können Sie auch öfter reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 3,8 Kilowattstunden.

Selbstreinigung einstellen

1. Taste ▦ drücken.

2. Mit start/stop 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.

Reinigung abbrechen

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

Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

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!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. 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	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Bedienblende/Türaußenscheibe	Glasreiniger: Sofort mit einem weichen Tuch trocken wischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türinnenscheibe	Glasreiniger: Mit einem weichem Tuch trocken wischen. Keinen Glasschaber verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
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!

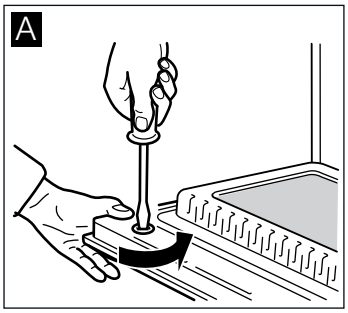
Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

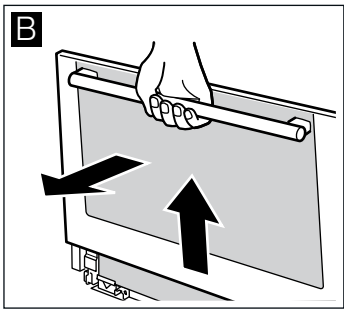
Ausbau

1. Backofentür öffnen.

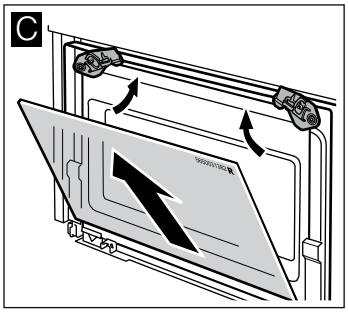
2. Die zwei Schrauben an der Tür mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) lösen. Dabei die Türscheibe mit einer Hand festhalten. (Bild A)

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)



Hinweise

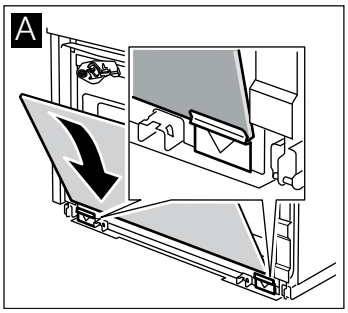
- Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet.

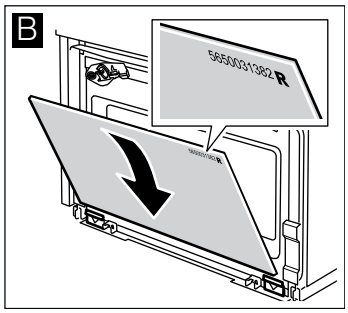
Einbau

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

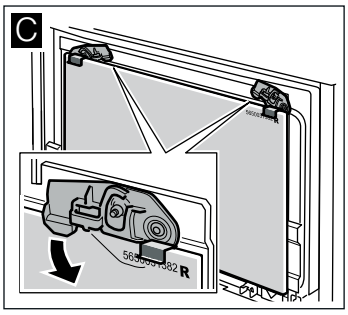
Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Scheibe unten gerade sitzt.

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



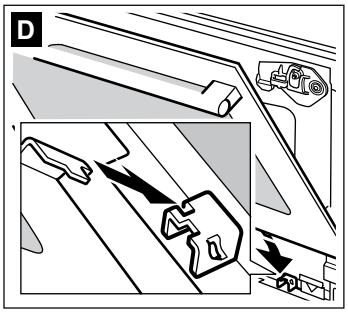


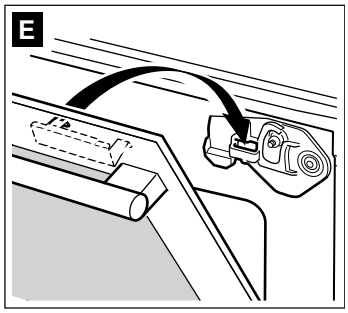
3. Die Schnapper nach unten drücken. (Bild C)



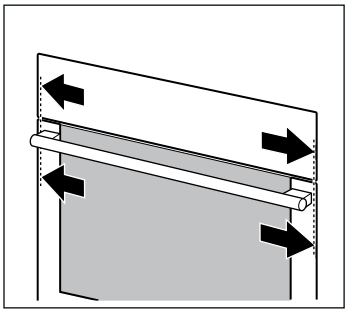
4. Die Türscheibe mit beiden Händen in die Führung einsetzen. (Bild D)

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



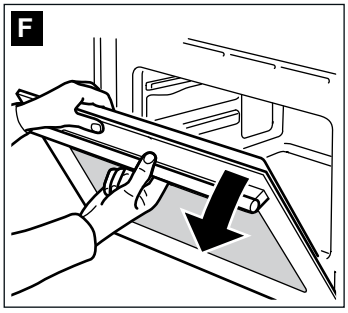


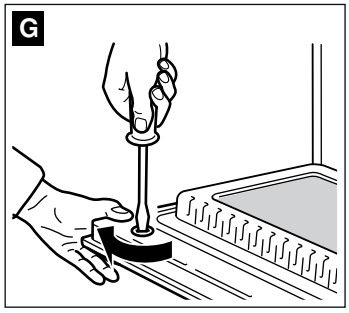
Achten Sie darauf, dass die Türscheibe bündig mit dem Bedienfeld sitzt.



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

7. Tür nochmals nach unten drücken und die Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) handfest zudrehen, Tür schließen. (Bild G)





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

Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu 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.

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
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.
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.
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.
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 wurde nicht gestartet.	Taste start/stop drücken.
Das Gerät heizt nicht auf die eingestellte Temperatur auf.	Taste start/stop wurde nicht gedrückt.	Taste start/stop drücken.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Beim Mikrowellen-Betrieb werden die Speisen langsamer heiß als bisher.	Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Höhere Leistung wählen.
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.

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.

Backofenlampe auswechseln

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

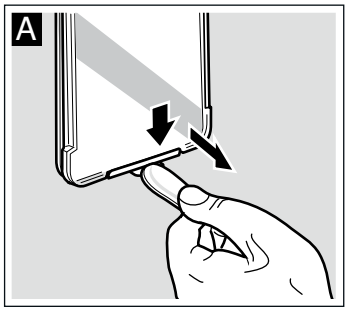
⚠ Stromschlaggefahr!

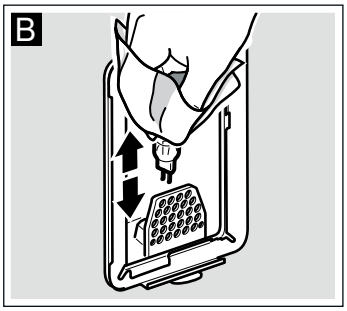
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

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

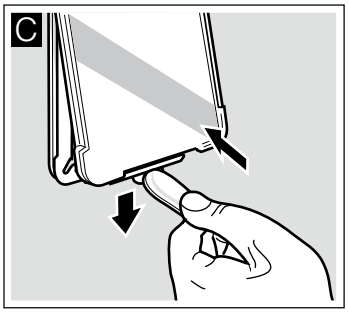
So gehen Sie vor

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.

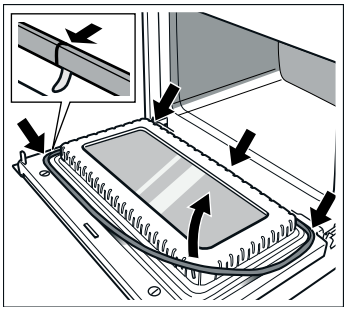
Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgewechselt 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

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. 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 Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

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 Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

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 entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

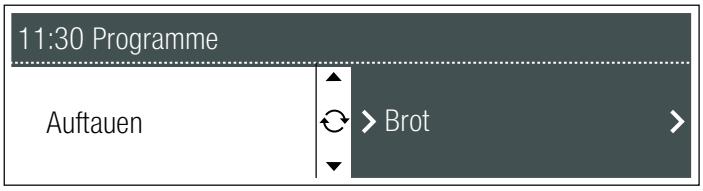
Programmautomatik

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.

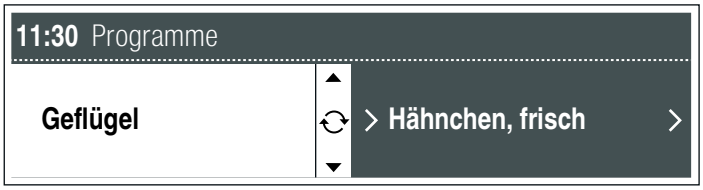
Programm wählen

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 > 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 > 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 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 ◷ löschen. In der Statuszeile steht I→I 0:00.

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. Es werden verschiedene Informationen zu den Programmen angezeigt. Für jede Information erneut Taste i kurz drücken.

Endezeit verschieben

Bei vielen Programme können Sie die 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

Hinweise

- 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

Hinweise

- 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 Temperaturausgleich 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 nach dem 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	Gewichtsbereich 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
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

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

** Signal zum Wenden nach ⅓ und ⅔ der Zeit.

***Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
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 ⅓ und ⅔ der Zeit.

***Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit.

Garen

Gemüse

Hinweise

- 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	Gewichtsbereich 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

Hinweise

- 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 bis 4 cm hoch schichten.
- Lassen Sie den Auflauf nach Programmende noch 5 bis 10 Minuten im Gerät ruhen.
- Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich 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 ⅔ der Zeit.

Getreideprodukte

Hinweise

- 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 bis 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

Hinweise

- Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.
- Auflauf pikant und süß in einem flachen Geschirr ca. 5 cm hoch schichten.
- Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3 bis 4 cm hoch schichten.
- Lassen Sie das Kartoffelgratin nach Programmende noch 5 bis 10 Minuten im Gerät ruhen.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubheör, Einschubhöhe
Auflauf		
Lasagne Bolognese, tiefgekühlt	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Canneloni, 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

Hinweise

- Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette verwenden.
- Pommes frites, Kroketten 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	Universalpfanne, Höhe 1
Pizza, dicker Boden	0,40 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 1
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
Makkaroniauflauf	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

* Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit.

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Fischstäbchen*	0,20 - 0,90	Universalpfanne, Höhe 2
Panierte Tintenfischringe*	0,20 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 2

* Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit.

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Geflügel

Hinweise

- 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 bis 150 ml Flüssigkeit zur Putenbrust. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie die Putenbrust nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich 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 ⅔ der Zeit.

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Fleisch

Hinweise

- 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 bis 100 ml Flüssigkeit zum Braten. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Geben Sie zum Hackbraten 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie den Braten nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich 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
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			

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

** Signal zum Wenden nach ⅓ und ⅔ der Zeit.

***Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
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 ⅓ und ⅔ der Zeit.

***Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit.

Fisch

Hinweise

- 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 ⅔ der Zeit.

Hackbraten und Eintopf

Hinweis: Geben Sie zum Hackbraten 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebens-mittel	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

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

Auftauen

Hinweise

- 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 bis 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 bis 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.	
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.	
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

Hinweise

- 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 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich 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

⚠ 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.

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.

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- 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.	**Achtung!** 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 2 Tassen 4 Tassen	175 g	1000 W, 1½-2 Min.	-
	à 175 g	1000 W, 2-4 Min.	
	à 175 g	1000 W, 4-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 7-10 Min.	abgedeckt

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
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

Hinweise

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

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

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Geschirr immer in Höhe 1 auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

⚠ Verbrühungsgefahr!

- Popcorntüte vorsichtig öffnen, heißer Dampf kann entweichen.
- Nie die volle Mikrowellen-Leistung einstellen.

	Gewicht	Zubehör	Höhe	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	Geschirr, Rost	1	600 W, 4 Min.

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie 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, heißoder 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

Hinweise

- 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

Hinweis. 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	Heißluft	160-180	90 W	30-40
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Kranz-/ Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	-	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	Heißluft	160-180	-	25-35
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	1	Heißluft	160-180	90 W	30-40
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform	1	Ober-/Unterhitze	150-160	-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier**	dunkle Springform	1	Ober-/Unterhitze	170-180	-	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform	1	Intensivhitze	170-190	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	2	Heißluft	160-170	180 W	30-40
Schweizer Wähe	dunkle Springform	1	Intensivhitze	190-200	-	40-50
Gugelhupf	Gugelhupfform	1	Heißluft	160-180	90 W	30-40
Nusskuchen	dunkle Springform	1	Heißluft	170-180	90 W	35-45
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech	1	Ober-/Unterhitze	220-240	-	15-20
Pikante Kuchen	dunkle Springform	1	Intensivhitze	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	Ober-/Unterhitze	160-180	-	25-35
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3	3D-Heißluft	150-170	-	40-50
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1	Heißluft	160-180	90 W	30-40
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	170-190	-	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech	1 3	3D-Heißluft	160-180	-	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	170-190	-	45-55
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3	3D-Heißluft	160-180	-	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	160-180	-	25-35
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3	3D-Heißluft	160-180	-	30-40
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1	Ober-/Unterhitze	160-180	-	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1	Intensivhitze	190-200	-	40-50
Biskuitrolle, vorheizen	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	170-190	-	10-20

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur ° C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
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 Fachhandeln.

■ Ober-/Unterhitze

■ Heißluft

Hinweis. 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 Prüfrost 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 ⅔ 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 trokken.

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

Hinweise

- Wenden Sie Rinderschmorbraten nach ⅓ und ⅔ 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 ⅔ der Zeit.
- Ober-/Unterhitze
- Grill, große Fläche

Rindfleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	Ober-/Unterhitze	190-210	-	120-140
Rinderschmorbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	Ober-/Unterhitze	180-200	-	140-160
Rinderschmorbraten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	Ober-/Unterhitze	170-190	-	160-180
Rinderfilet medium, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	Ober-/Unterhitze	180-200	90 W	30-40
Rinderfilet medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1	Ober-/Unterhitze	200-220	90 W	45-55

Rindfleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
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

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

- Heißluft
- Umluftgrillen

Kalbfleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	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

Hinweise

- 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 ⅔ der Zeit.

- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche

Schweinefleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °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
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

Hinweis. Wenden Sie Lamm und Wild nach der Hälfte der Zeit.

- Umluftgrillen
- Ober-/Unterhitze

Lamm- und Wildfleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Duer 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

Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach ⅔ der Zeit.
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche

Sonstiges	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °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 bis 6 Stück, à ca. 150 g	Universalpfanne + Rost	1 3		3	-	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen, Hähnchenbrust und Babypute mit der Brustseite nach unten. Nach ⅔ der Zeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach ⅔ 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 ⅓ und ⅔ 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 ⅔ der Zeit.
- Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach ⅔ der Zeit wenden.
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Heißluft
- Ober-/Unterhitze

Geflügel	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 bis 1,7 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	60-80
Entenbrust, ganz, 2 Stück à 300 bis 400 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		3	90 W	18-22
Gans, ganz, 3 bis 3,5 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	80-90

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben.

Geflügel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
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

Hinweise

- 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

Fisch	Zubehör	Höhe	Heizart	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 bis 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

Hinweise

- 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.
- 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

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °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 Portionsformen	Rost	1		200-210	-	12-17
Nudelauflauf, 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

Hinweise

- Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpakkung.
- 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

Fertigprodukte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °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
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 Tmperaturen 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

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

Sanftgaren

Sanftgaren	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 sanftgegarte 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 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Auftauen mit Mikowelle

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	Hinweis
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.

- Umluftgrillen
- Ober-/Unterhitze

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperaut °C	Hinweis
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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Gedeckter Apfelkuchen: Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

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

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

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

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

910111
(3)