

# **BMP 224/225**

Mikrowellengerät

---

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
Ursachen für Schäden	5
<b>Umweltschutz</b>	<b>6</b>
Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
<b>Gerät kennen lernen</b>	<b>6</b>
Display und Bedienelemente	6
Positionen Funktionswähler	7
Symbole	7
Farben und Darstellung	7
Automatische Türöffnung	8
Zusätzliche Informationen <b>i</b>	8
Kühlgebläse	8
Zubehör	8
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>9</b>
Sprache einstellen	9
Uhrzeit-Format einstellen	9
Uhrzeit einstellen	9
Datumsformat einstellen	9
Datum einstellen	10
Erstinbetriebnahme beenden	10
Garraum aufheizen	10
Zubehör reinigen	10
<b>Gerät aktivieren</b>	<b>10</b>
Standby	10
Gerät aktivieren	10
<b>Mikrowelle</b>	<b>11</b>
Hinweise zum Geschirr	11
Mikrowellen-Leistungen	11
Mikrowelle einstellen	11
<b>Flächengrill</b>	<b>12</b>
Flächengrill einstellen	12
Sicherheitsabschaltung	12
<b>Kombinationsbetrieb</b>	<b>13</b>
<b>Folgebetrieb</b>	<b>14</b>
Folgebetrieb einstellen	14
Garzeitende	15
<b>Automatik-Programme</b>	<b>16</b>
Programm einstellen	16
Hinweise zur den Automatik-Programmen	16
Programmtabelle	17

<b>Individuelle Rezepte</b>	<b>19</b>
Rezept aufzeichnen	19
Rezept programmieren	19
Namen eingeben	20
Rezept starten	20
Rezept ändern	20
Rezept löschen	21
<b>Timer-Funktionen</b>	<b>21</b>
Timer-Menü aufrufen	21
Kurzzeitwecker	22
Stoppuhr	22
<b>Kindersicherung</b>	<b>23</b>
Kindersicherung aktivieren	23
Kindersicherung deaktivieren	23
<b>Grundeinstellungen</b>	<b>23</b>
<b>Reinigen</b>	<b>25</b>
Reinigungsmittel	25
<b>Störungen, was tun?</b>	<b>26</b>
Stromausfall	27
Demo-Modus	27
<b>Technische Daten</b>	<b>27</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>27</b>
E-Nummer und FD-Nummer	27
<b>Tabellen und Tipps</b>	<b>28</b>
Auftauen	28
Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	29
Speisen erhitzen	30
Speisen garen	30
Tipps zur Mikrowelle	31
Hinweise zum Grillen	31
Grill mit Mikrowelle kombiniert	32
Prüfgerichte nach EN 60705	33

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) und in unserem Online-Shop [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### **Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

### **Explosionsgefahr!**

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

## **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel Reinigen.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

## **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

## **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

## Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- 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. Beim Erhitzen immer einen Siedestab/Löffel in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

## Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. 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. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

## 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.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- 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.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest siehe Kapitel Mikrowelle, 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.

## Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

## Energiesparen

- Beim Kochen ausreichend Zuluft sicherstellen, damit die Dunstabzugshaube effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen. Die Intensivstufe nur nach Bedarf einsetzen. Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.
- Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste machen einen längeren Betrieb der Dunstabzugshaube erforderlich.
- Dunstabzugshaube ausschalten, wenn sie nicht mehr benötigt wird.
- Beleuchtung ausschalten, wenn sie nicht mehr benötigt wird.
- Filter in den angegebenen Abständen reinigen bzw. wechseln, um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

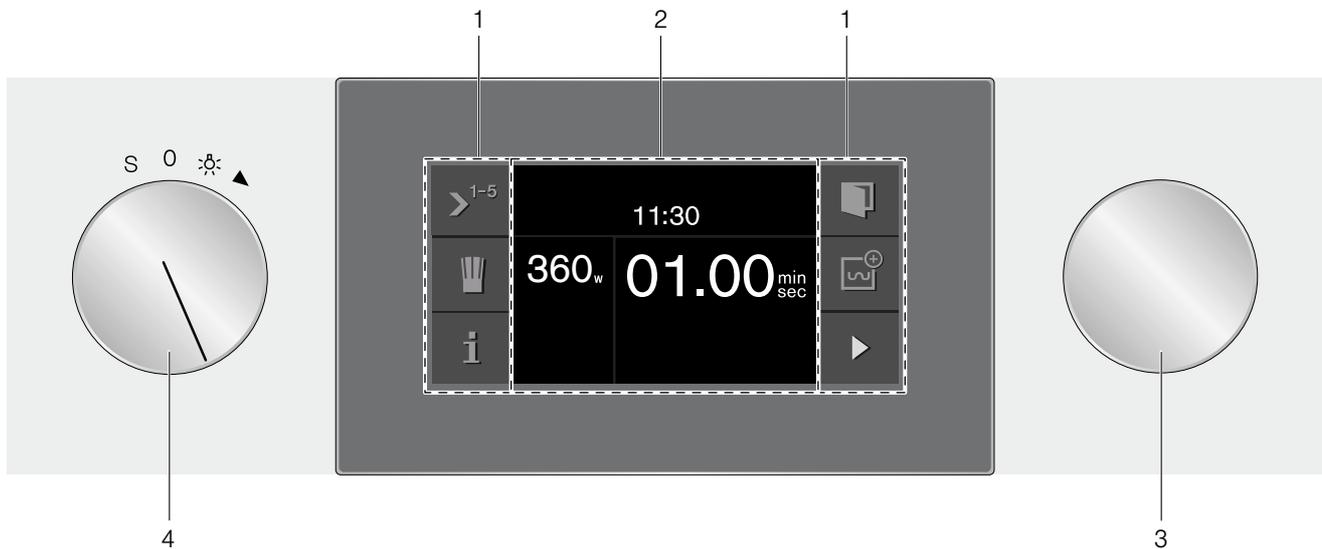
## Gerät kennen lernen

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

## Display und Bedienelemente

Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

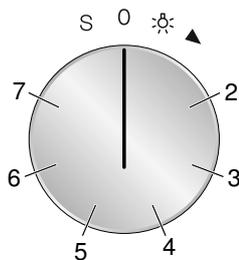
Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.



1	Bedienfeld	Diese Bereiche sind berührungsempfindlich. Berühren Sie ein Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen.
2	Display	Das Display zeigt z.B. aktuelle Einstellungen und Auswahlmöglichkeiten.

3	Drehwähler	Mit dem Drehwähler können Sie die Einstellungen in den unterschiedlichen Betriebsarten vornehmen.
4	Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler können Sie die Mikrowellen-Leistung, den Flächengrill, die Grundeinstellungen, oder das Licht auswählen.

## Positionen Funktionswähler



Position	Funktion
0	Nullstellung
☀️	Licht
2	900 W Mikrowelle
3	600 W Mikrowelle
4	360 W Mikrowelle
5	180 W Mikrowelle
6	90 W Mikrowelle
7	Flächengrill
S	Grundeinstellungen

## Symbole

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Ende
X	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen/Einstellungen speichern
>	Auswahlpfeil
🔒	Gerätetür öffnen
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
💬	Zusätzliche Tipps aufrufen
📖	Automatik Programme, individuelle Rezepte aufrufen
↵	Speichern
✎	Einstellungen bearbeiten
🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
> <sup>1-5</sup>	Folgebetrieb
rec	Menü aufzeichnen
>A <sup>a</sup>	Namen eingeben
✖	Buchstaben löschen
0 <sub>w</sub>	Mikrowelle, Gericht ruhen lassen
🔧	Demo-Modus
⌚	Kurzzeitwecker

🕒	Stoppuhr
	Automatik Programme:
🍲	Gewicht
* ⊖	Auftauen
🍲	Garen, Kombigaren
	Kombinationsbetrieb:
🍲	Flächengrill aufrufen
🍲	Flächengrill entfernen
🍲	Flächengrill hinzufügen
🍲	Mikrowelle aufrufen
🍲	Mikrowelle entfernen
🍲	Mikrowelle hinzufügen

## Farben und Darstellung

### Farben

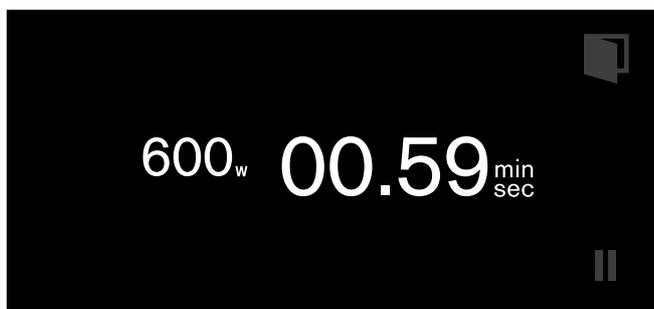
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

orange	Erste Einstellungen Hauptfunktionen
blau	Grundeinstellungen
weiß	einstellbare Werte

### Darstellung

Je nach Situation verändert sich die Darstellung von Symbolen, Werten und Anzeigen.

Zoom	Werte und Symbole, die gerade ausgewählt sind, werden vergrößert dargestellt.
Reduzierte Displayanzeige	Nach kurzer Zeit wird die Displayanzeige reduziert und nur noch das Wichtigste angezeigt. Diese Funktion ist voreingestellt und kann in den Grundeinstellungen geändert werden.



## Automatische Türöffnung

Durch Berühren des Symbols  springt die Gerätetür auf und Sie können sie von Hand vollständig öffnen.

Bei aktivierter Kindersicherung oder bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür von Hand öffnen.

## Zusätzliche Informationen

Durch Berühren des Symbols  können Sie zusätzliche Informationen aufrufen.

Vor dem Start erhalten Sie zum Beispiel Informationen zur eingestellten Heizart. So können Sie überprüfen, ob die aktuelle Einstellung für Ihr Gericht geeignet ist.

Während des Betriebs erhalten Sie zum Beispiel Informationen zur abgelaufenen und verbleibenden Zeit.

## Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Betrieb ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

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

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

### Hinweise

- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

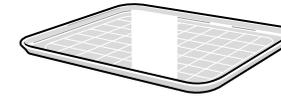
## Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



### Rost

Als Stellfläche für Geschirr oder zum Grillen und Überbacken.



### Glaswanne

Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Lebensmittel direkt auf dem Rost grillen. Dazu stellen Sie den Rost in die Glaswanne.

Die Glaswanne kann bei Mikrowellen-Betrieb auch als Geschirr verwendet werden.



### Siedestab/Glasstab

Für das Erhitzen von Flüssigkeiten in schmalen Gefäßen. Er dient dazu den Siedeverzug zu verhindern. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Siedestab/Löffel mit in das Gefäß.

---

## Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel Sicherheitshinweise.

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display das Menü "Erste Einstellungen". Nun können Sie Ihr neues Gerät einstellen:

- Sprache
- Uhrzeit-Format
- Uhrzeit
- Datumsformat
- Datum

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

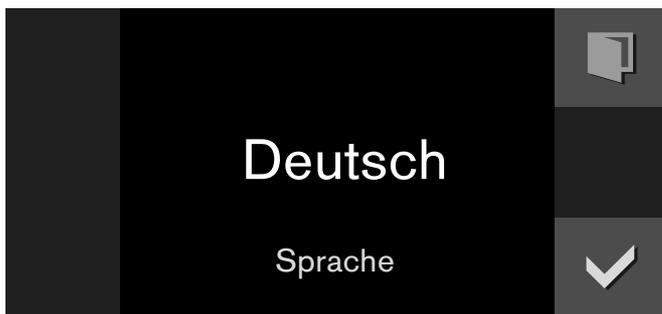
### Hinweise

- Das Menü "Erste Einstellungen" erscheint nur beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war. Nach dem Stromanschluss erscheint zunächst für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo, danach erscheint automatisch das Menü "Erste Einstellungen".
- Die Einstellungen können Sie jederzeit ändern (siehe Kapitel 'Grundeinstellungen').

## Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



**Hinweis:** Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden.

## Uhrzeit-Format einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Formate 24h und AM/PM. Vorgewählt ist das Format 24h.

- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



## Uhrzeit einstellen

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit.

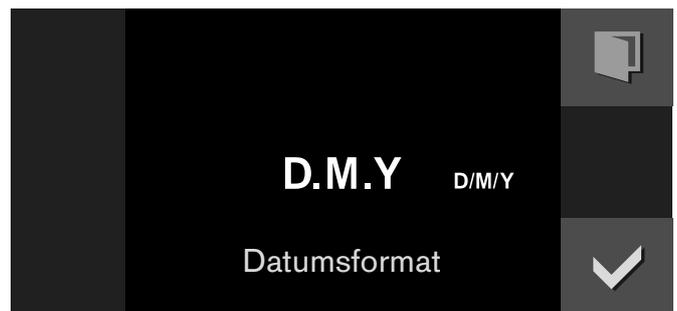
- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



## Datumsformat einstellen

In der Anzeige erscheinen die drei möglichen Formate D.M.Y, D/M/Y und M/D/Y. Vorgewählt ist das Format D.M.Y.

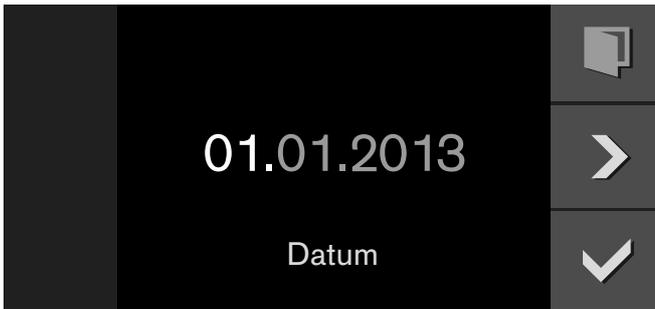
- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



## Datum einstellen

In der Anzeige erscheint das voreingestellte Datum. Die Tageseinstellung ist bereits aktiv.

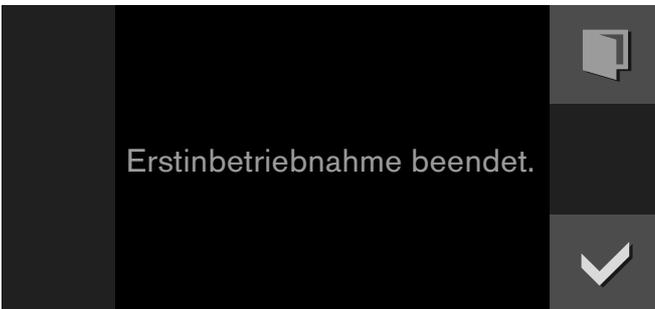
- 1 Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
- 2 Mit Symbol > zur Monateinstellung wechseln.
- 3 Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
- 4 Mit Symbol > zur Jahreseinstellung wechseln.
- 5 Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
- 6 Mit ✓ bestätigen.



## Erstinbetriebnahme beenden

In der Anzeige erscheint "Erstinbetriebnahme beendet".

Mit ✓ bestätigen.



Das Gerät geht in den Standby und die Standby-Anzeige erscheint. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

## Garraum aufheizen

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf. Ideal dafür sind 30 Minuten mit Flächengrill Stufe 3. Wie Sie diese Heizart einstellen, erfahren Sie im Kapitel Flächengrill.

## Zubehör reinigen

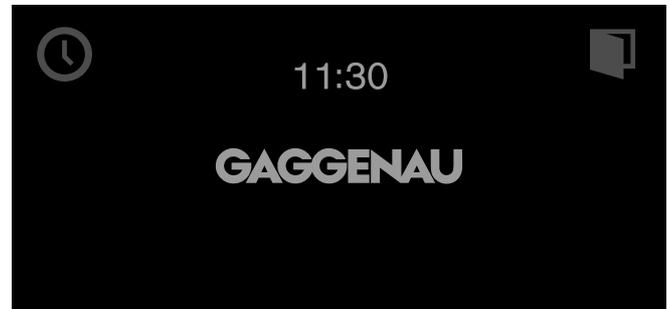
Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

## Gerät aktivieren

### Standby

Das Gerät ist im Standby-Modus, wenn keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert ist.

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.



### Hinweise

- Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Voreingestellt ist das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit. Wenn Sie die Anzeige ändern möchten, sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Anzeige über die Einstellung "Helligkeit" in den Grundeinstellungen angleichen.

## Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

- den Funktionswähler drehen,
- ein Bedienfeld berühren,
- oder die Tür öffnen oder schließen.

Jetzt können Sie die gewünschte Funktion einstellen. Wie Sie Funktionen einstellen, lesen Sie in den entsprechenden Kapiteln nach.

### Hinweise

- Wenn "Standby-Anzeige = Aus" in den Grundeinstellungen ausgewählt ist, müssen Sie den Funktionswähler drehen um den Standby-Modus zu verlassen.
- Die Standby-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie längere Zeit nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben.
- Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.

## Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Flächengrill einsetzen.

**Hinweis:** Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle.

## Hinweise zum 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.

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

### Achtung!

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

**Geschirrtest:** Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest. Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test: Stellen Sie das leere Geschirr für 1/2 bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

## Mikrowellen-Leistungen

Für Ihre Mikrowelle können Sie fünf verschiedene Mikrowellen-Leistungen einstellen.

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
900 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

**Hinweis:** Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 90 Minuten möglich.

## Mikrowelle einstellen

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung einstellen.
- 2 Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
- 3 Mit ▶ starten.



Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie Symbol ✓ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet.

Wenn Sie die Backofentür zwischendurch öffnen, wird der Mikrowellenbetrieb angehalten. Nach dem Schließen der Tür Symbol ▶ berühren. Der Betrieb läuft weiter.

Sie können die Dauer jederzeit mit dem Drehwähler ändern.

Sie können die Leistung jederzeit mit dem Funktionswähler ändern. Starten Sie erneut mit ▶.

Sie können die bereits abgelaufene Dauer mit dem Symbol i aufrufen. Mit Symbol ✓ kehren Sie zur Standardanzeige zurück.

### Pause:

Mit || können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▶ wird der Betrieb fortgesetzt.

### Ausschalten:

Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

**Hinweis:** Es ist normal, wenn das Gebläse auch bei geöffneter Tür weiter läuft.

## Flächengrill

Im Grill-Modus können Sie drei Grillstufen einstellen:

Heizart	Grillstufe	Verwendung
~~~~~ Flächengrill	1 (niedrig)	für Soufflés und hohe Aufläufe
	2 (mittel)	für flache Aufläufe und Fisch
	3 (hoch)	für Steaks, Würstchen und Toast

## Flächengrill einstellen

- 1 Mit dem Funktionswähler den Flächengrill einstellen.  
In der Anzeige erscheint das Symbol für den Flächengrill ~~~~~ und die Grillstufe 3.



- 2 Mit dem Drehwähler die Grillstufe einstellen.  
**Hinweis:** Wenn Sie wollen, können Sie jetzt die Garzeit für Ihr Gericht einstellen und das Garzeitende auf später verschieben. Symbol ><sup>1-5</sup> berühren, das Folgebetrieb-Menü erscheint. Mit > die Funktion "Garzeit" ⌚ anwählen und einstellen. Mit > die Funktion "Garzeitende" ⌚ anwählen und einstellen. Näheres ist hierzu im Kapitel Folgebetrieb beschrieben.
- 3 Mit ▶ starten.

Sie können die Grillstufe jederzeit mit dem Drehwähler verändern.

Sie können die Betriebsart jederzeit mit dem Funktionswähler ändern. Starten Sie erneut mit ▶.

### **Pause:**

Mit || können Sie den Betrieb anhalten. Mit ▶ wird der Betrieb fortgesetzt.

### **Ausschalten:**

Um den Betrieb abubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

## Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 12 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Im Display erscheint eine Meldung.

Bestätigen Sie die Meldung mit ✓ und drehen Sie den Funktionswähler auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

## Kombinationsbetrieb

Im Kombinationsbetrieb sind der Flächengrill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden schneller gar und sind schön gebräunt.

Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten. Ausnahme: 900 und 600 Watt.

Sie können die gewählte Heizart auch mit dem Folgebetrieb der Mikrowelle kombinieren.

### Kombinationsbetrieb einstellen

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder den Flächengrill einstellen.

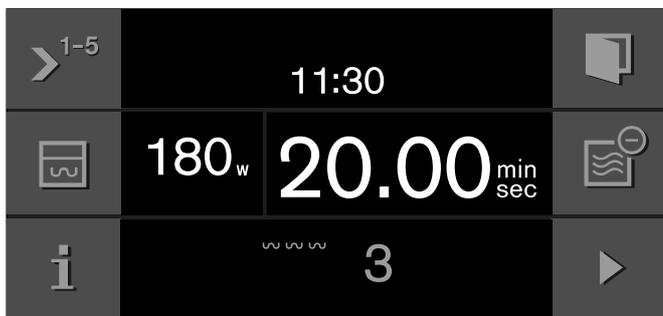
**Hinweis:** Sie können den Kombinationsbetrieb mit einer Mikrowellen-Leistung oder dem Flächengrill beginnen. Im folgenden Beispiel wird mit dem Flächengrill begonnen.

- 2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Grillstufe einstellen.



Je nach Wahl der Betriebsart, erscheint im rechten Bedienfeld das Symbol  für Mikrowelle oder das Symbol  für Flächengrill. Damit können Sie die jeweils andere Betriebsart hinzufügen.

- 3 Mit Symbol  eine Mikrowellen-Leistung hinzufügen.
- 4 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung einstellen.
- 5 Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



- 6 Mit  starten.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie Symbol  berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen. Der Kombinationsbetrieb ist beendet.

### Einstellungen ändern

Sie können die Grillstufe oder die Mikrowellen-Leistung und Dauer ändern. Die Änderungen können auch während des Betriebs erfolgen, dazu Symbol  berühren. Der Betrieb stoppt.

- 1 Betriebsart mit den Symbolen  oder  in den Fokus stellen.
- 2 Mit dem Funktionswähler die Mikrowellen-Leistung ändern.
- 3 Mit dem Drehwähler die Grillstufe oder die Dauer der Mikrowellen-Leistung ändern.
- 4 Mit  starten.

### Einstellungen löschen

Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs löschen, dazu Symbol  berühren. Der Betrieb stoppt.

- 1 Betriebsart mit den Symbolen  oder  in den Fokus stellen.
- 2 Mit den Symbolen  oder  die Heizart löschen.
- 3 Mit  starten.

### Pause:

Mit  können Sie den Betrieb anhalten. Mit  wird der Betrieb fortgesetzt.

### Ausschalten:

Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

## Folgebetrieb

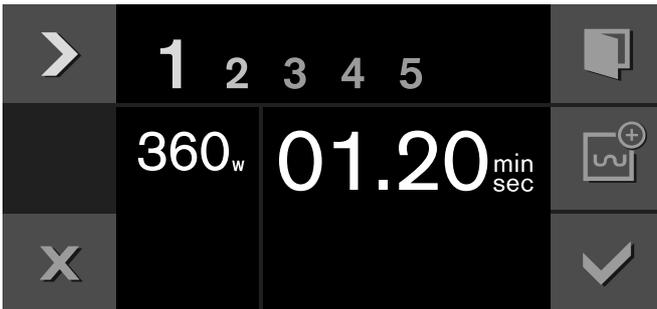
Beim Folgebetrieb können Sie bis zu fünf verschiedene Mikrowellen-Leistungen und Grillstufen mit Garzeiten einstellen, die nacheinander ablaufen.

### Folgebetrieb einstellen

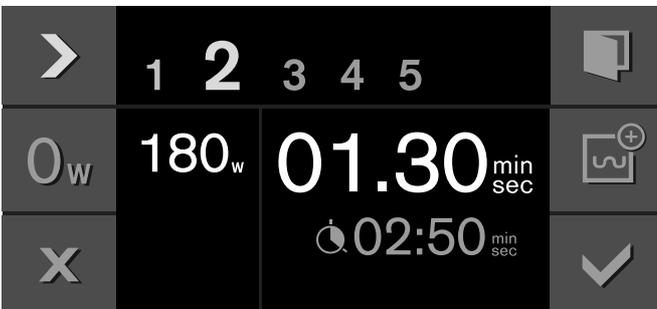
- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder den Flächengrill einstellen.



- 2 Symbol ><sup>1-5</sup> berühren. Das Folgebetrieb-Menü erscheint.
- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer oder Grillstufe einstellen.



- 4 Mit > die zweite Phase auswählen.
- 5 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder den Flächengrill einstellen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer oder Grillstufe einstellen.

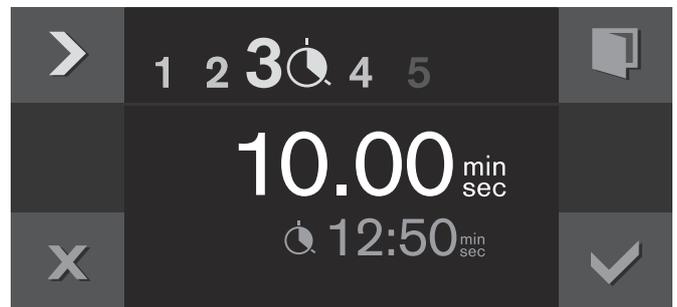


**Hinweis:** Zwischen zwei Mikrowellen-Leistungen können Sie eine Ausgleichszeit festlegen, damit sich die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilen kann. Dazu berühren Sie Symbol **0<sub>w</sub>** und stellen mit dem Drehwähler eine Dauer ein.

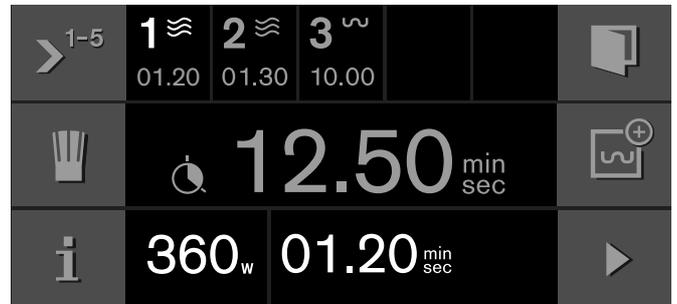
- 6 Mit > die dritte Phase auswählen.
- 7 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder den Flächengrill einstellen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer oder Grillstufe einstellen.



- 8 Mit > die Funktion "Garzeit" wählen.
- 9 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.



- 10 Mit ✓ bestätigen. Das Hauptmenü des Folgebetriebs erscheint. Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.



- 11 Mit ▶ starten. Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Es ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie Symbol ✓ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen. Der Folgebetrieb ist beendet.

#### Einstellungen der laufenden Phase ändern:

Symbol **||** berühren. Der Betrieb stoppt. Symbol ><sup>1-5</sup> berühren und Einstellungen ändern. Mit Symbol ✓ das Menü verlassen. Mit ▶ starten.

#### Einstellungen löschen:

Symbol **X** berühren.

### **Pause:**

Mit **||** können Sie den Betrieb anhalten. Mit **▶** wird der Betrieb fortgesetzt.

### **Ausschalten:**

Um den Betrieb abzubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

### **Hinweise**

- Der Folgebetrieb kann mit dem Kombinationsbetrieb ergänzt werden.
- Die Leistung 900 Watt können Sie nur einmal wählen.
- Die Reihenfolge der jeweiligen Einstellung ist beliebig. Sie können mit der Dauer, der Mikrowellenleistung oder dem Flächengrill beginnen.
- Der Flächengrill kann nicht mit 900 Watt oder 600 Watt kombiniert werden.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

## **Garzeitende**

Im Grill-Modus können Sie das Garzeitende auf später verschieben. In Verbindung mit der Mikrowelle ist diese Funktion nicht verfügbar.

Beispiel: Es ist 14:00 Uhr. Das Gericht benötigt 40 Minuten Garzeit. Es soll um 15:30 Uhr fertig sein.

Sie geben die Garzeit ein und verschieben das Garzeitende auf 15:30 Uhr. Die Elektronik errechnet die Startzeit. Das Gerät startet um 14:50 Uhr automatisch und schaltet um 15:30 Uhr aus.

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

### **Garzeitende verschieben**

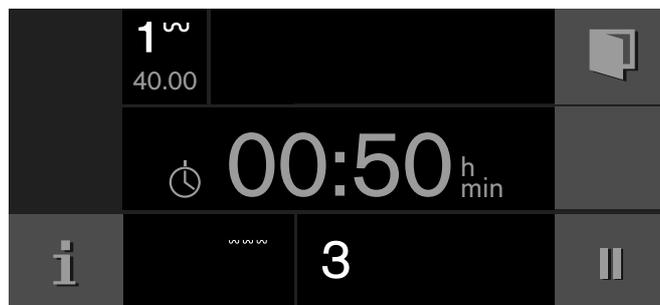
Sie haben Flächengrill, Grillstufe und Garzeit eingestellt.

- 1 Mit **▶** die Funktion "Garzeitende"  wählen.
- 2 Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.



- 3 Mit **✓** bestätigen.  
Im Display erscheint ein Hinweis, dass ein Garzeitende eingestellt wurde. Mit **✓** bestätigen.

### 4 Mit **▶** starten.



Das Gerät geht in Warteposition. In der Anzeige erscheinen die Betriebsart, die Grillstufe, die Garzeit und die verbleibende Zeit bis zum Start. Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Es ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie das Symbol **✓** berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf **0** stellen. Der Folgebetrieb ist beendet.

### **Garzeit ändern:**

Symbol **||** berühren. Mit **▶** die Funktion "Garzeit"  wählen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen. Mit **✓** bestätigen. Mit **▶** starten.

### **Garzeitende ändern:**

Symbol **||** berühren. Mit **▶** die Funktion "Garzeitende"  wählen. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen. Mit **✓** bestätigen. Mit **▶** starten.

### **Einstellungen löschen:**

Symbol **X** berühren.

### **Gesamten Vorgang abbrechen:**

Funktionswähler auf **0** stellen.

## Automatik-Programme

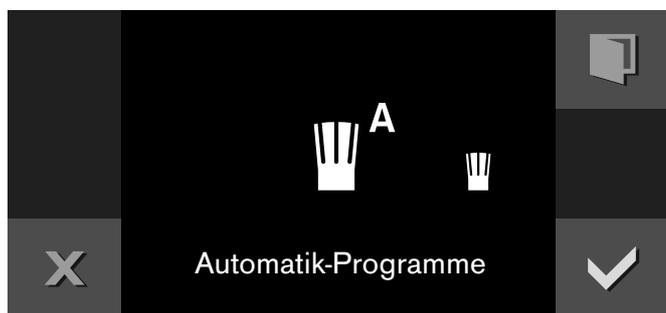
Mit den Automatik-Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Automatik-Programm. Sie können aus 10 Programmen auswählen.

### Programm einstellen

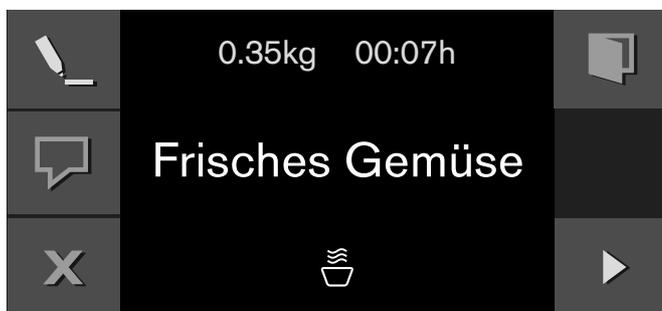
- 1 Mit dem Funktionswähler eine beliebige Betriebsart einstellen.

**Hinweis:** Der Funktionswähler darf nicht auf  oder **S** stehen.

- 2 Symbol "Kochmütze"  berühren, die Automatik-Programme werden angezeigt.



- 3 Mit  bestätigen. In der Anzeige erscheint das erste Programm.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Programm auswählen, z. B. Garen:" Frisches Gemüse".



- 5 Mit  die Funktion Gewicht  wählen.
- 6 Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.
- 7 Mit  bestätigen.
- 8 Mit  starten. Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie Symbol  berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf **0** stellen. Das Programm ist beendet.

#### Ruhezeit:

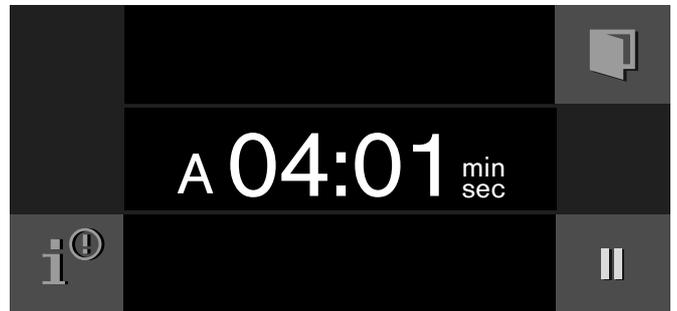
Manche Gerichte müssen nach Programm-Ende zum Temperatenausgleich oder Nachgaren ruhen. Bitte warten Sie die Ruhezeit ab, bevor Sie das Gericht herausnehmen.

#### Tipps:

Mit  erhalten Sie Tipps zum Geschirr, Zubehör und Einschubhöhe. Mit  verlassen Sie diese Anzeige.

#### Hinweise:

Mit  erhalten Sie Hinweise für die Zubereitung. Für wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen erscheint das Symbol . Mit  verlassen Sie diese Anzeige.



Bei manchen Gerichten erscheinen während der Zubereitung Hinweise in der Anzeige zum Wenden oder Umrühren. Folgen Sie den Hinweisen. Beim Öffnen der Gerätetür hält der Betrieb an. Nach dem Schließen der Gerätetür den Betrieb mit  fortsetzen. Wenn Sie das Gericht nicht wenden oder umrühren läuft das Programm trotzdem normal weiter bis zum Ende.

#### Pause:

Mit  können Sie den Betrieb anhalten. Mit  wird der Betrieb fortgesetzt.

#### Ausschalten:

Um den Betrieb abubrechen und die Einstellungen zu löschen, drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

## Hinweise zur den Automatik-Programmen

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Backofen.

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 oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

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

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

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

## Auftauen:

- Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18°C einfrieren und lagern.
- Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.
- Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatúrausgleich nachtauen lassen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

## Gemüse:

- Frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser zugeben.
- Gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahneseife ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

## Kartoffeln:

- Salzkartoffeln: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
- Pellkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden, gewaschen. Schale einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.
- Backofenkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden, gewaschen und trocken. Schale einstechen.

## Reis:

- Keinen Natur- oder Kochbeutel-Reis verwenden.
- Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

## Geflügel:

Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.

## Ruhezeiten:

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Kartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen
Reis	5 bis 10 Minuten

## Programmtabelle

	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
<b>Auftauen</b>			
Brot und Kuchen*	Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen, Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine	0,20 - 1,50	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fleisch und Geflügel*	Braten, flache Fleischstücke, Hackfleisch, Hähnchen, Poularde, Ente	0,20 - 2,00	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fisch*	ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	0,10 - 1,00	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
* Wendesignal beachten.			
<b>Garen</b>			
Frisches Gemüse*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,15 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Gefrorenes Gemüse*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden

	<b>Geeignete Lebensmittel</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe</b>
Kartoffeln*	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Kartoffelstücke gleich groß	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Reis*	Reis, Langkornreis	0,05 - 0,30	Hohes, geschlossenes Geschirr Garraumboden
Backofenkartoffeln	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln, ca. 6 cm dick	0,20 - 1,50	Rost Garraumboden

\* Umrührsignal beachten.

### **Kombigaren**

Tiefgekühlte Lasagne	Lasagne Bolognese	0,30 - 1,00	offenes Geschirr Garraumboden
Frische Hähnchenteile	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,50 - 1,80	Glasswanne und Rost Garraumboden

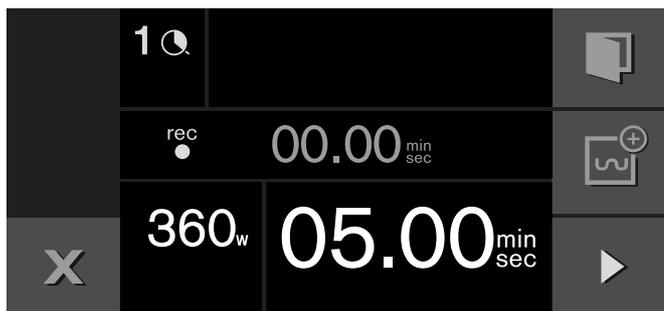
## Individuelle Rezepte

Sie haben die Möglichkeit bis zu 50 individuelle Rezepte abzuspeichern. Sie können ein Rezept aufzeichnen oder programmieren. Diese Rezepte können Sie mit einem Namen versehen, damit Sie bei Bedarf schnell und bequem darauf zurückgreifen können.

### Rezept aufzeichnen

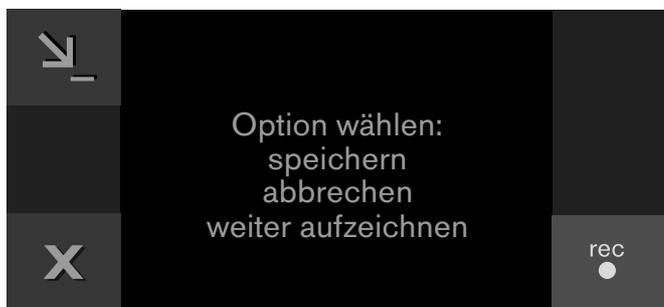
Sie haben die Möglichkeit nacheinander bis zu 5 Phasen einzustellen und dabei aufzuzeichnen.

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder den Flächengrill einstellen. Symbol wird angezeigt.
- 2 Symbol berühren und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen.
- 3 Mit bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 5 Symbol berühren.
- 6 Mit dem Drehwähler die Mikrowellen-Dauer oder Grillstufe einstellen.



- 7 Mit starten.  
Die erste Phase wird aufgezeichnet, hier Mikrowellen-Leistung 360 W, Mikrowellen-Dauer 5 min. Die Dauer läuft sichtbar ab. Nach Ablauf der Dauer können Sie eine weitere Phase aufzeichnen.

**Hinweis:** Mit Symbol kann die Phase auch vorzeitig beendet werden.

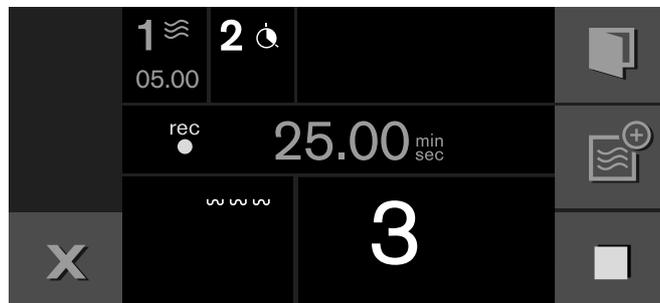


Zum weiteren Vorgehen stehen 3 Optionen zur Wahl: Speichern: Symbol berühren. Das Rezept wird abgespeichert. Unter "ABC" den Namen eingeben (siehe Kapitel Namen eingeben).

Abbrechen: Symbol berühren. Das Rezept wird nicht gespeichert.

Weiter aufzeichnen: Symbol berühren. Die Aufzeichnung wird fortgesetzt.

- 8 Weiter aufzeichnen: Symbol berühren.
- 9 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder den Flächengrill einstellen. Mit dem Drehwähler die Mikrowellen-Dauer oder Grillstufe einstellen.  
Beispiel: Grillstufe 3.
- 10 Mit starten.



**Hinweis:** Flächengrill: Die Garzeit wird aufgezeichnet.

- 11 Zum Beenden dieser Phase Symbol berühren. Diese Phase wird mit der Garzeit gespeichert, hier 20 Minuten.
- 12 Weiter aufzeichnen: Symbol berühren.  
- oder -  
Hat das Gericht das gewünschte Garergebnis erreicht, zum Beenden das Rezept abspeichern.
- 13 Speichern: Symbol berühren.  
Das Rezept wird abgespeichert. Unter "ABC" den Namen eingeben (siehe Kapitel Namen eingeben).

### Hinweise

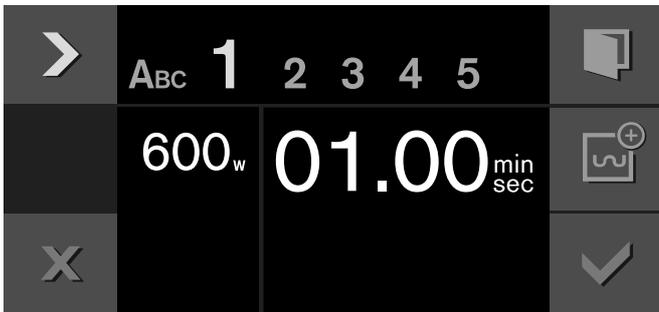
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, wird das Aufzeichnen der Phase beendet.
- Der Betrieb im Kombinationsbetrieb ist möglich (siehe Kapitel Kombinationsbetrieb).

### Rezept programmieren

Sie haben die Möglichkeit bis zu 5 Phasen der Zubereitung zu programmieren und abzuspeichern.

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung oder den Flächengrill einstellen. Symbol wird angezeigt.
- 2 Symbol berühren und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen.
- 3 Mit bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 5 Symbol berühren.
- 6 Unter "ABC" den Namen eingeben (siehe Kapitel Namen eingeben).
- 7 Symbol berühren.

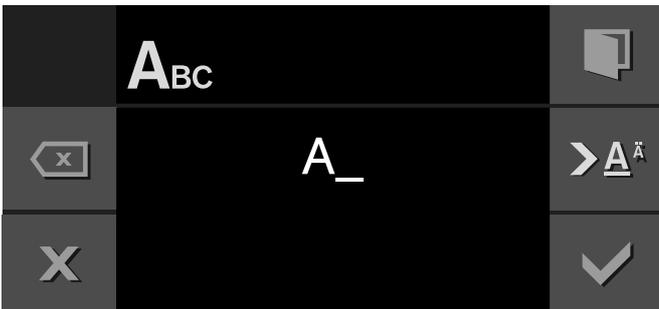
- 8 Mit Symbol **>** die erste Phase auswählen.  
Die zu Beginn eingestellte Heizart wird angezeigt.  
Mit dem Funktionswähler können Sie die Heizart ändern. Der Betrieb im Kombinationsbetrieb ist möglich (siehe Kapitel Kombinationsbetrieb).
- 9 Mit dem Drehwähler die Mikrowellen-Dauer oder Grillstufe einstellen.



- 10 Mit Symbol **>** die nächste Phase auswählen.  
- oder -  
Die Zubereitung ist komplett, Eingabe beenden.
- 11 Mit **✓** speichern.  
- oder -  
Mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

## Namen eingeben

- 1 Unter "ABC" den Namen des Rezepts eingeben.



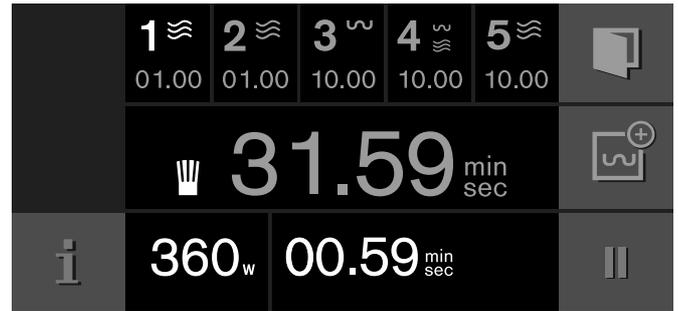
Drehwähler	Buchstaben auswählen Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.
<b>&gt;Ä</b>	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
<b>&gt;Ä</b>	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf normale Zeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
<b>x</b>	Buchstaben löschen

- 2 Mit **✓** speichern.  
- oder -  
Mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

**Hinweis:** Zur Eingabe des Namens stehen die lateinischen Schriftzeichen, bestimmte Sonderzeichen und Zahlen zur Verfügung.

## Rezept starten

- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen.  
Symbol **👉** wird angezeigt.
- 2 Symbol **👉** berühren und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen.
- 3 Mit **✓** bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 5 Mit **▶** starten.  
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.  
Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.



**Hinweis:** Sie können beim Flächengrill die Grillstufe und bei einer Mikrowellen-Leistung die Dauer am Drehwähler ändern, während das Rezept abläuft. Dies verändert nicht das gespeicherte Rezept.

## Rezept ändern

Sie haben die Möglichkeit, die Einstellungen eines aufgezeichneten oder programmierten Rezepts zu ändern.

- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen.  
Symbol **👉** wird angezeigt.
- 2 Symbol **👉** berühren und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen.
- 3 Mit **✓** bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 5 Symbol **\\_** berühren.
- 6 Mit Symbol **>** die gewünschte Phase auswählen.  
Die Einstellungen werden angezeigt. Sie können die Einstellungen mit dem Drehwähler oder Funktionswähler ändern.
- 7 Mit **✓** speichern.  
- oder -  
Mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

## Rezept löschen

- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen. Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen.
- 3 Mit  bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 5 Mit  das Rezept löschen.
- 6 Mit  bestätigen.

---

## Timer-Funktionen

---

Im Timer-Menü stellen Sie ein:

 Kurzzeitwecker

 Stoppuhr

### Timer-Menü aufrufen

Das Gerät muss aktiviert sein und der Funktionswähler auf **0** oder  stehen.

Symbol  berühren.



Das Timer-Menü erscheint.

### Hinweise

- Wenn Sie den Funktionswähler auf eine Heizart oder Grundeinstellungen **S** drehen, während der Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr läuft, erscheint ein Hinweis in der Anzeige. Bestätigen Sie den Hinweis mit Symbol , unterbrechen Sie den Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr. Das Gerät ist betriebsbereit.  
Um den Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr fortzusetzen, drehen Sie den Funktionswähler zurück auf Nullstellung **0** oder Licht .
- Kurzzeitwecker und Stoppuhr können gleichzeitig betrieben werden.  
In der Nullstellung **0** wird nur der Kurzzeitwecker angezeigt.  
In der Stellung Licht  werden Kurzzeitwecker und Stoppuhr angezeigt.

## Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker läuft nur, so lange keine andere Funktion eingestellt wird. Sie können maximal 90 Minuten eingeben.

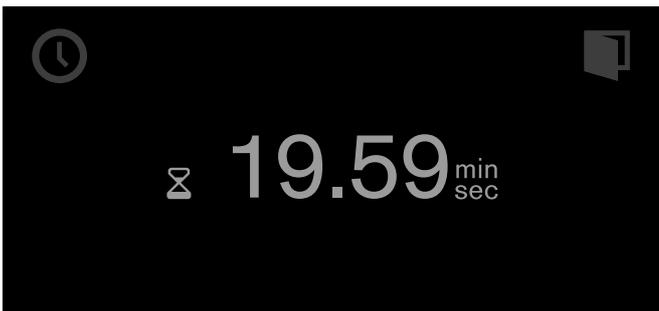
### Kurzzeitwecker einstellen

- 1 Timer-Menü aufrufen.  
Die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wird angezeigt.
- 2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Zeit einstellen.



- 3 Mit ▶ starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. Im Display werden das Symbol ⌚ und die ablaufende Zeit angezeigt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie das Symbol ✓ berühren.

Sie können das Timer-Menü jederzeit durch Berühren von Symbol X verlassen. Dabei gehen die Einstellungen verloren.

### Kurzzeitwecker anhalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit > die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und Symbol || berühren. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, Symbol ▶ berühren.

### Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit > die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und Symbol C berühren.

## Stoppuhr

Die Stoppuhr läuft nur, so lange keine andere Funktion eingestellt wird.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

Sie hat eine Pausen-Funktion. Damit können Sie die Uhr zwischendurch anhalten.

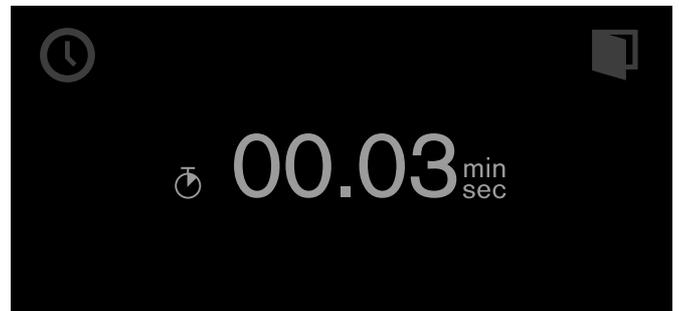
### Stoppuhr starten

- 1 Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit > die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen.



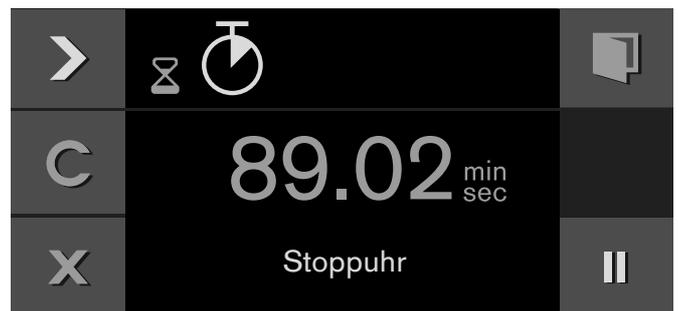
- 3 Mit ▶ starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. Im Display werden das Symbol ⌚ und die ablaufende Zeit angezeigt.



### Stoppuhr anhalten und wieder starten

- 1 Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit > die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen.
- 3 Symbol || berühren.



Die Zeit stoppt. Das Symbol wechselt wieder zu Start ▶.

- 4 Mit ▶ starten.

Die Zeit läuft weiter. Wenn 90 Minuten erreicht sind, pulsiert die Anzeige und es ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie das Symbol ✓ berühren. Das Symbol ⌚ in der Anzeige erlischt. Der Vorgang ist beendet.

### Stoppuhr ausschalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit > die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen und Symbol C berühren.

## Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich bedienen, hat es eine Kindersicherung.

### Hinweise

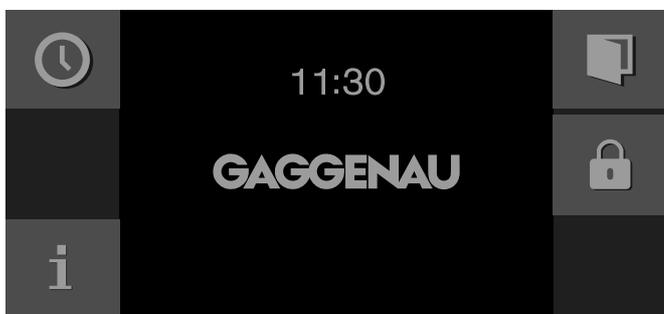
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel 'Grundeinstellungen').
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

## Kindersicherung aktivieren

### Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf **0**.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



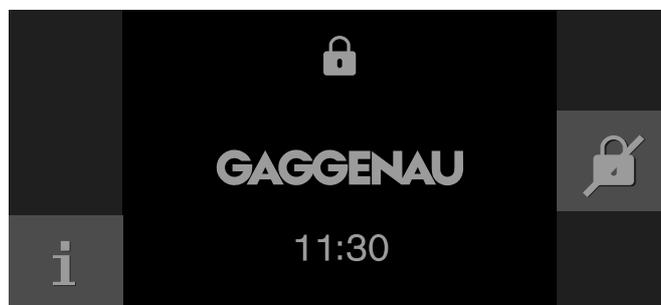
Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol  wird oben im Display angezeigt.

## Kindersicherung deaktivieren

### Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf **0**.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



Die Kindersicherung ist deaktiviert. Sie können das Gerät wie gewohnt einstellen.

## Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

- 1 Funktionswähler auf **S** drehen. Sie befinden sich im Menü "Grundeinstellungen".
- 2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung auswählen.
- 3 Symbol  berühren.

- 4 Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
- 5 Mit  speichern oder mit  abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
- 6 Den Funktionswähler auf **0** drehen, um das Grundeinstellungen-Menü zu verlassen.

Die Änderungen sind gespeichert.

	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
	Helligkeit	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-Helligkeit einstellen
	Standby-Anzeige	An* / Aus - Uhr - Uhr + GAGGENAU-Logo* - Datum - Datum + GAGGENAU-Logo - Uhr + Datum - Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo	Erscheinungsbild der Standby-Anzeige. Aus: Keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby Verbrauch Ihres Gerätes. An: Mehrere Anzeigen einstellbar, "An" mit  bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird angezeigt.

	Displayanzeige	Reduziert* / Standard	Bei Einstellung 'Reduziert' wird im Display nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste angezeigt.
	Touchfeld-Farbe	Grau* / Weiß	Farbe der Symbole auf den Touchfeldern auswählen
	Touchfeld-Tonart	Ton 1* / Ton 2 / Aus	Signalton beim Berühren eines Touchfelds auswählen
	Touchfeld-Tonlautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltons einstellen
	Uhrzeit-Format	AM/PM / 24 h*	Anzeige der Uhrzeit im 24- oder 12-Stunden-Format
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
	Zeitumstellung	Manuell* / Automatisch	Automatische Umstellung der Uhrzeit bei Wechsel Sommer- / Winterzeit. Wenn automatisch: Einstellung von Monat, Tag, Woche wann Zeit umgestellt werden soll. Jeweils für Sommer- u. Winterzeit einzustellen.
	Datumsformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Datumsformat einstellen
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol ➤.
	Sprache	Deutsch* / Französisch / Italienisch / Spanisch / Portugiesisch / Niederländisch / Dänisch / Schwedisch / Norwegisch / Finnisch / Griechisch / Türkisch / Russisch / Polnisch / Tschechisch / Slowenisch / Slowakisch / Arabisch / Hebräisch / Japanisch / Koreanisch / Thai / Chinesisch / Englisch US / Englisch	Sprache für die Textanzeige wählen <b>Hinweis:</b> Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden. Anschließend wird das Grundeinstellungs-Menü geschlossen.
	Werkseinstellungen	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit ✗ abbrechen. <b>Hinweis:</b> Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	Demo-Modus	An / Aus*	Nur für Präsentationszwecke. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, alle anderen Funktionen sind verfügbar. Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich.



Kindersicherung

Nicht verfügbar\* / Verfügbar

Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden (siehe Kapitel "Kindersicherung").

\* Werkseinstellung

## Reinigen

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

**Hinweis:** Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Immer einen Siedestab/Löffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung.

### **Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

### **Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

### **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

## 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.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.
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.
Aluminium	Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
Garraum (außer Edelstahl)	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen.
Garraum aus Edelstahl	Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Stark verschmutzter Garraum aus Edelstahl oder Email	Backofenreiniger-Gel (Bestellnummer 463582 beim Kundendienst oder im Online-Shop). <b>Bitte beachten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Darf nicht auf Dichtungen an Tür und Lampe gelangen!</li> <li>● Höchstens 12 Stunden einwirken lassen!</li> <li>● Nicht auf warmen Flächen anwenden!</li> <li>● Gründlich mit Wasser nachspülen!</li> <li>● Herstellerangaben beachten.</li> </ul>
Glasabdeckung Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.

Bereich	Reinigungsmittel
Türdichtung Nicht entfernen!	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.

## Störungen, was tun?

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

### Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Die Speisen werden 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
Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht. Im Display erscheint 	Kindersicherung aktiviert	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel 'Kindersicherung')
Gerät heizt nicht auf, im Display erscheint 	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren
Garraumbelichtung funktioniert nicht	Garraumlampe defekt	Kundendienst rufen
Fehlermeldung "Exxx"		Bei einer Fehlermeldung den Funktionswähler auf <b>0</b> drehen; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

## Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter.

War der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb, erscheint im Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

## Demo-Modus

Falls im Display das Symbol  erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf.

Das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren (siehe Kapitel 'Grundeinstellungen').

## Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50/60 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	1990 W
Mikrowellen-Leistung	900 W (IEC 60705)
Max. Grill Ausgangsleistung	1300 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A
Abmessung (H/B/T)	
- Gerät	382 x 590 x 321 mm
- Garraum	220 x 350 x 270 mm
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

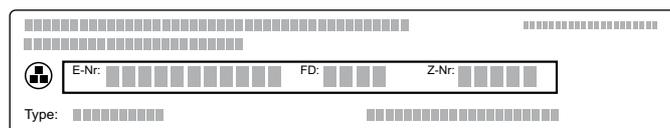
Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

## Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



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 Kundendienstpersonals 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 550 555

**D** 089 20 355 366

**CH** 0848 840 040

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

## Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung oder Grillstufe 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. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.
- 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.

### Verbrühungsgefahr!

Beim Herausziehen der Glaswanne kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Glaswanne vorsichtig aus dem Garraum herausziehen.

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. Für den Mikrowellen-Solobetrieb gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Sie können das Geschirr in die Mitte des Rostes oder auf den Garraumboden stellen. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

### Auftauen

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

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

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

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

**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellenleistung in Watt, Minuten	Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.		Mehrere Male wenden.
	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.		
	1500 g	180 W, 25 Min. + 90 W, 25 - 30 Min.		
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5 - 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.		Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 8 - 11 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.		
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.		
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10 - 15 Min.		Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und 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.		
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.		Zwischendurch wenden. Auftauflüssigkeit entfernen.
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.		
Fisch Filet, Fischkotelett, 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, 15 - 20 Min.		
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.		Zwischendurch vorsichtig umrühren.

Gericht	Menge	Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 6 - 9 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 1 - 2 Min.	Verpackung vollständig entfernen.
	250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2 - 4 Min.	
Brot, ganz	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch wenden.
	1000 g	180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
	750 g	180 W, 5 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 Gelatine.
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	

## Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

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

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

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

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

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

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

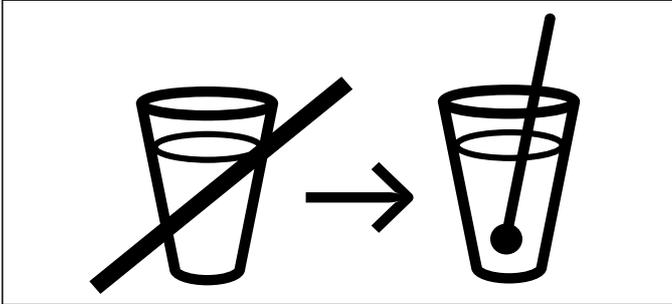
**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300 - 400 g	600 W, 8 - 13 Min.	abgedeckt
Suppen	400 g	600 W, 8 - 12 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	abgedeckt
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 3 - 7 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8 - 12 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g	600 W, 7 - 11 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14 - 17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	ohne Zusatz 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. Beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Siedestab/Löffel in das Gefäß geben. So vermeiden Sie Siedeverzug.



### Achtung!

Metall - z. B. ein 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 mikrowelleneigneten 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 Temperaturengleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)		600 W, 5-8 Min.	-
Getränke	125 ml	900 W, ½-1 Min.	immer einen Siedestab/Löffel in das Gefäß geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	200 ml	900 W, 1-2 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren; unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, ½-1 Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse	à 175 g	600 W, 1-2 Min.	-
Suppe 2 Tassen	à 175 g	600 W, 2-3 Min.	-
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7-10 Min.	-
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	-
	800 g	600 W, 7-8 Min.	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	-
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	-

## Speisen garen

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

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

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

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

**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellenleistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1200 g	600 W, 25 - 30 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7 - 12 Min.	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben, umrühren.
Beilagen, Kartoffeln	250 g	600 W, 8 - 10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben, 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.
	250 g	600 W, 6 - 8 Min. + 180 W 15 - 18 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6 - 8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12 Min..	Zwischendurch umrühren.

## Tipps zur Mikrowelle

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

## Hinweise zum Grillen

### Hinweise

- Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.
- Spülen Sie das Fleisch kalt ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken. Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen.
- Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.
- Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost auf die Glaswanne.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Dauer in Minuten
Nackensteaks ca. 2 cm dick	3 bis 4 Stück	à ca. 120 g	3	1. Seite: ca. 15 2. Seite: ca. 10-15
Grillwürste	4 bis 6 Stück	à ca. 150 g	3	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 10-15
Fischkotelett*	2 bis 3 Stück	à ca. 150 g	3	1. Seite: ca. 10 2. Seite: ca. 10-15
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 bis 3 Stück	à ca. 150 g	3	1. Seite: ca. 15 2. Seite: ca. 15-20
Toastbrot (vortoasten)	2 bis 6 Scheiben	-	3	1. Seite: ca. 4 2. Seite: ca. 4
Toast überbacken	2 bis 6 Scheiben	-	3	Je nach Belag: 5-10

\* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

## Grill mit Mikrowelle kombiniert

### Hinweise

- Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.
- Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.
- 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.
- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.
- Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 bis 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.
- Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Spreise nach der kürzeren angegebenen Zeit.

	Gewicht	Mikrowellen-Leistung, Watt	Grillstufe	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	360 W	1	35-40 Min.	Nach ca. 15 Minuten wenden.
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	360 W	2	ca. 25 Min.	
Hähnchen, halbiert	ca. 1200 g	360 W	3	40 Min.	
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	360 W	2	20-25 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust	ca. 800 g	180 W	3	25-30 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Nudelauflauf (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	360 W	1	25-30 Min.	Mit Käse bestreuen.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln) max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	2	ca. 35 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	360 W	3	15 Min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	1	20-25 Min.	

## Prüfgerichte nach EN 60705

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

### Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 Min. + 180 W, 8-10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W, 7-9 Min.	Pyrexform Ø 22 cm.
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30 Min.	Pyrexform-Kastenform, 28 cm lang

### Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch, 500 g	Programm 1, 500 g oder 180 W, 8Min. + 90 W 7-10 Min.	Pyrex, Ø 24 cm

### Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Grillstufe, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin, 1100 g	360 W, + Grillstufe 2, 30 - 35 Min.	Runde Pyrex, Ø 22 cm
Kuchen	-	Nicht empfohlen
Hähnchen, halbiert ca. 1100 g	360 W + Grillstufe 3, ca. 40 - 45 Min.	Rost, Glaswanne





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000926798 de (961114)