

MIKROWELLE

BMP250 BMP251

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2	13	Automatik-Programme	14
2	Sachschäden vermeiden	5	14	Individuelle Rezepte	16
3	Umweltschutz und Sparen	6	15	Timer-Funktionen	17
4	Kennenlernen	6	16	Kindersicherung	18
5	Zubehör	8	17	Grundeinstellungen	19
6	Vor dem ersten Gebrauch	9	18	Reinigungshilfe	20
7	Grundlegende Bedienung	10	19	Reinigen und Pflegen	21
8	Mikrowelle	10	20	Störungen beheben	23
9	Backofen	11	21	Entsorgen	25
10	Grill	12	22	Kundendienst	25
11	Mikrokombi	12	23	So gelingt's	25
12	Folgebetrieb	13	24	MONTAGEANLEITUNG	36
			24.1	Sichere Montage	36

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.

- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

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.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 8

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder die Sicherung auszuschalten und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 25

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter 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.

⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- ▶ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale 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 dem Kind die Nahrung gegeben wird.

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.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

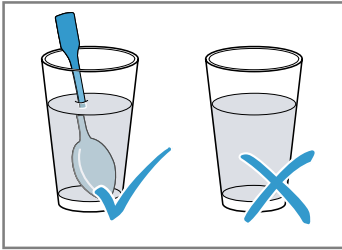
- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ WARNUNG – 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 ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug ver-

mieden.



⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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 oder Geschirr mit Metallbesatz 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.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- ▶ Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▶ Garraum, Türdichtung, Tür und Scharnier immer sauber halten.

→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 21*

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

- ▶ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▶ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- ▶ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▶ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▶ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen. Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

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

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.

2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

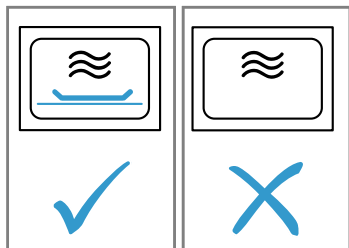
ACHTUNG

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.
- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.

- ▶ Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen.
- ▶ Bei der Verwendung des Grills, dem Mikrowellen-Kombibetrieb oder der Heißluft nur Geschirr verwenden, das den hohen Temperaturen standhält.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- ✓ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- ✓ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel zubereiten.

- ✓ Der Garraum ist nach dem ersten Garvorgang erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit für die nachfolgenden Speisen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- ✓ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Die Uhr im Standby ausblenden.

- ✓ Das Gerät spart Energie im Standby.

Die Gerätetür im Betrieb selten öffnen.

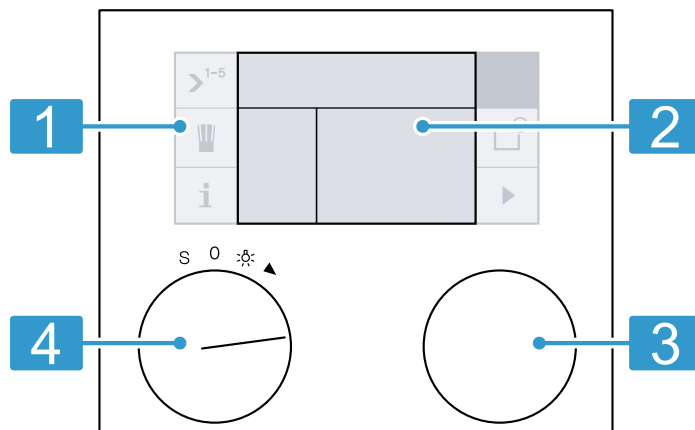
- ✓ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	Touchfelder	Mit den Touchfeldern stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.
2	Display	Das Display zeigt aktuelle Einstellwerte und Auswahlmöglichkeiten.

3	Drehwähler	Mit dem Drehwähler nehmen Sie die Einstellungen in den unterschiedlichen Betriebsarten vor.
4	Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Mikrowellenleistung, die Heizart und weitere Funktionen ein.

Positionen des Funktionswählers

Mit dem Funktionswähler wählen Sie Funktionen oder Heizarten.

Position	Funktion
0	Nullstellung
	Licht
2	1000 W Mikrowelle
3	600 W Mikrowelle
4	360 W Mikrowelle
5	180 W Mikrowelle
6	90 W Mikrowelle
7	Heißluft
8	Flächengrill + Heißluft
9	Flächengrill + Umluft
10	Grill
S	Grundeinstellungen

Symbole

Mit den Symbolen starten oder beenden Sie Funktionen oder navigieren im Menü.

Symbol	Funktion
	Start
	Stop
	Pause oder Ende
	Abbrechen
	Löschen
	Bestätigen oder Einstellungen speichern
	Auswahlpfeil
	Zusätzliche Informationen aufrufen
	Zusätzliche Tipps aufrufen
	Automatik-Programme aufrufen Individuelle Rezepte aufrufen
	Speichern
	Einstellungen bearbeiten
	Kindersicherung
	Timer-Menü aufrufen
	Langzeit-Timer aufrufen
	Folgebetrieb
	Menü aufzeichnen
	Namen eingeben
	Buchstaben löschen
	Mikrowelle, Gericht ruhen lassen
	Demo-Modus
	Aufheizen mit Statusanzeige
	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige

Symbol	Funktion
	Kurzzeitwecker
	Stoppuhr

Automatik-Programme

	Gewicht
	Garergebnis
	Auftauen
	Garen und Kombigaren

Kombinationsbetrieb

	Backofen aufrufen
	Backofen entfernen
	Backofen hinzufügen
	Mikrowelle aufrufen
	Mikrowelle entfernen
	Mikrowelle hinzufügen

Farben und Darstellung

Die verschiedenen Farben führen Sie in den jeweiligen Einstellsituationen.

Farben

orange	<ul style="list-style-type: none"> Erste Einstellungen Hauptfunktionen
blau	Grundeinstellungen
weiß	einstellbare Werte

Darstellung

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

Zoom	Gerade ausgewählte Werte und Symbole sind vergrößert dargestellt.
Reduzierte Displayanzeige	Die Displayanzeige ist nach kurzer Zeit reduziert und nur noch das Wichtigste ist angezeigt. Sie können diese voreingestellte Funktion in den Grundeinstellungen ändern. → Seite 19

4.2 Zusätzliche Informationen

Wenn Sie **i** drücken, rufen Sie zusätzliche Informationen auf.

Vor dem Start erhalten Sie Informationen, z. B. zur eingestellten Heizart. So können Sie prüfen, ob die aktuelle Einstellung für das Gericht geeignet ist. Während des Betriebs erhalten Sie Informationen, z. B. zur abgelaufenen und verbleibenden Zeit.

Hinweis: Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind geringe Temperaturschwankungen normal.

4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach kurzer Zeit wieder aus.

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Garraumbelichtung ein.

Kühlgebläse

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

ACHTUNG

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wenn das Gerät im Mikrowellenbetrieb läuft, bleibt das Gerät kalt, das Kühlgebläse schaltet sich dennoch ein. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb bereits beendet ist.

Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

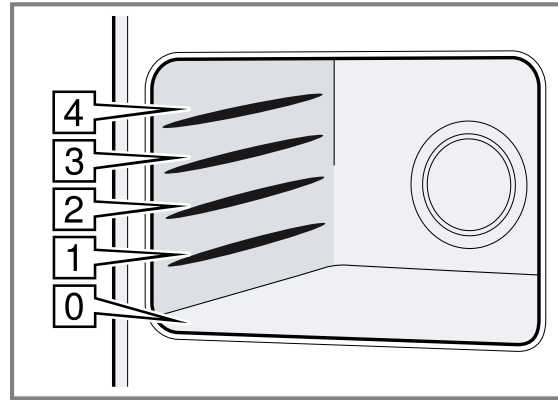
Einschubhöhen

Der Garraum hat 4 Einschubhöhen.

Die Einschubhöhen zählen Sie von unten nach oben. Setzen Sie das Zubehör in die Führung und schieben Sie es vollständig ein.

Der Garraumboden auf Höhe 0 ist besonders für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Auf dem Garraumboden ist

die Mikrowellenleistung am besten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



4.4 Standby

Wenn Sie keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert haben, ist Ihr Gerät im Standby-Modus. Die Helligkeit des Bedienfelds ist im Standby-Modus reduziert.

Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit sind voreingestellt.

Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. In den Grundeinstellungen können Sie die Anzeige und die Helligkeit ändern.

→ "Grundeinstellungen", Seite 19

4.5 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist Ihr Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Wenn Sie Ihr Gerät 12 Stunden lang nicht bedienen, schaltet Ihr Gerät jeden Heizvorgang ab und das Display zeigt eine Meldung.

Davon ausgenommen ist eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.

Drehen Sie den Funktionswähler auf 0, dann können Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschirr ▪ Kuchenformen ▪ Grillstücke ▪ Tiefkühlgerichte <p>Tipp: Sie können den Rost bis zu $\frac{2}{3}$ herausziehen, ohne dass der Rost kippt. So können Sie die Gerichte leichter entnehmen.</p>
Glaswanne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ große Braten ▪ saftige Kuchen ▪ Aufläufe ▪ Gratins ▪ Spritzschutz beim Grillen direkt auf dem Rost

Zubehör**Verwendung**

Beim Grillen die Glaswanne auf Höhe 1 einschieben

Tipp: Sie können die Glaswanne als Stellfläche beim Mikrowellenbetrieb verwenden.

Siedestab



- Flüssigkeiten in schmalen Gefäßen erhitzen
- Siedeverzug verhindern
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit immer den Siedestab oder einen Löffel mit in das Gefäß geben

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder nach einem längeren Stromausfall erscheinen die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts.

Hinweis: Sie können die Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern. → *Seite 19*

Sprache einstellen

Das Display zeigt die voreingestellte Sprache.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache einstellen.
2. Um zu bestätigen, ✓ drücken.

Hinweis: Wenn Sie die Sprache umstellen, startet das System neu. Dieser Vorgang dauert einige Sekunden.

Uhrzeit-Format einstellen

Das Display zeigt die 2 möglichen Formate 24h und AM/PM. Das Uhrzeit-Format 24h ist vorgewählt.

1. Mit dem Drehwähler das gewünschte Uhrzeit-Format einstellen.
2. Um zu bestätigen, ✓ drücken.

Uhrzeit einstellen

Das Display zeigt die Uhrzeit.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
2. Um zu bestätigen, ✓ drücken.

Datumsformat einstellen

Das Display zeigt die 3 möglichen Datumsformate D.M.Y, D/M/Y und M/D/Y. Das Datumsformat D.M.Y. ist vorgewählt.

1. Mit dem Drehwähler das gewünschte Datumsformat einstellen.
2. Um zu bestätigen, ✓ drücken.

Datum einstellen

Das Display zeigt das voreingestellte Datum. Die Tageseinstellung ist aktiv.

1. Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
2. Mit > zur Monatseinstellung wechseln
3. Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
4. Mit > zur Jahreseinstellung wechseln
5. Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
6. Um zu bestätigen, ✓ drücken.

Temperatur-Format einstellen

Das Display zeigt die 2 möglichen Einheiten °C und °F. Die Einheit °C ist vorgewählt.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Einheit einstellen.
2. Um zu bestätigen, ✓ drücken.


Erste Inbetriebnahme beenden

Das Display zeigt "Erstinbetriebnahme beendet".

- ▶ Um zu bestätigen, ✓ drücken.
- ✓ Das Gerät geht in den Standby und die Standby-Anzeige erscheint. Das Gerät ist betriebsbereit.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Die Gerätetür schließen.
4. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
5. Das Gerät eine Stunde bei 200 °C mit Grill und Heißluft  aufheizen.
→ "Heizart und Temperatur einstellen", Seite 11
6. Das Gerät abkühlen lassen.
7. Wenn der Garraum abgekühlt ist, die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

6.3 Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät aktivieren

1. Um den Standby-Modus zu verlassen, die Tür öffnen oder schließen, den Funktionswähler drehen oder ein Bedienfeld drücken.
2. Die gewünschte Funktion einstellen.

Hinweise

- Wenn "Standby-Anzeige" = "Aus" in den Grundeinstellungen gewählt ist, den Funktionswähler drehen, um den Standby-Modus zu verlassen.
- Wenn Sie längere Zeit nach dem Aktivieren nichts einstellen, erscheint die Standby-Anzeige.

- Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.

7.2 Betrieb unterbrechen

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, **II** drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, **▶** drücken.

7.3 Betrieb abbrechen

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

Hinweis: Das Gebläse kann auch bei geöffneter Tür weiterlaufen. Das ist normal.

8 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie allein oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

8.1 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie geeignetes Geschirr und Zubehör.

Hinweis: Bevor Sie Geschirr für die Mikrowelle verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben. Führen Sie im Zweifel einen Geschirrtest durch.

Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Glas ▪ Glaskeramik ▪ Porzellan ▪ Temperaturfester Kunststoff ▪ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse 	Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Mikrowellen beschädigen hitzebeständiges Geschirr nicht.
Metallbesteck	Hinweis: Um Siedeverzug zu vermeiden, können Sie Metallbesteck verwenden, z. B. einen Löffel im Glas.

ACHTUNG

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Nicht mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Metallgeschirr	Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen erwärmen sich kaum.
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor	Mikrowellen können Golddekor und Silberdekor beschädigen. Tipp: Wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für Mikrowelle geeignet ist, können Sie das Geschirr verwenden.

8.2 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und eine Empfehlung zu ihrer Verwendung.

Mikrowellenleistung in Watt	Verwendung
90	Empfindliche Speisen auftauen.
180	Speisen auftauen und weitergaren.
360	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600	Speisen erhitzen und garen.
1000	Flüssigkeiten erhitzen.

Hinweise

- Sie können die Mikrowellenleistungen für eine bestimmte Dauer einstellen:
 - 1000 W für 30 Minuten
 - 90 W, 180 W, 360 W und 600 W für 90 Minuten
- Die maximale Einstellung ist zum Erwärmen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Geräts reduziert das Gerät nach einiger Zeit die maximale Mikrowellenleistung. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit zur Verfügung.

8.3 Mikrowelle einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
3. Um zu starten, ► drücken.
 - ✓ Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.
 - ✓ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Wenn Sie ✓ drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen, können Sie das Signal vorzeitig beenden. Der Betrieb ist beendet.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, hält der Mikrowellenbetrieb an. Um mit dem Betrieb fortzufahren, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie ►.

Tipps





- Sie können die Dauer jederzeit mit dem Drehwähler ändern.
- Sie können die Leistung jederzeit mit dem Funktionswähler ändern. Um zu starten, drücken Sie ►.
- Sie können die bereits abgelaufene Dauer aufrufen, indem Sie **i** drücken. Wenn Sie ✓ drücken, kehren Sie zur Standardanzeige zurück.

9 Backofen






Ihr Gerät verfügt über einen Backofenmodus.

9.1 Backofenstufen

Im Backofenmodus können Sie verschiedene Heizarten einstellen.

Symbol	Heizart	Temperatur in °C	Verwendung
	Heißluft	40	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hefeteig gehen lassen. ■ Sahnetorten auftauen.
	Heißluft	100-250	Kuchen, Kleingebäck und Pizza auf der Glaswanne backen.
	Grill + Heißluft	100-250	Fleischstücke braten.
	Grill + Umluft	100-250	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aufläufe ■ überbackenes Geflügel ■ ganzes Geflügel

9.2 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen, z. B. Heißluft.
 - ✓ Das Display zeigt  und die Vorschlagstemperatur 180 °C.
2. Mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
3. Bei Bedarf die Garzeit einstellen und das Garzeitende auf später verschieben:
 - ▶ Um das Folgebetrieb-Menü aufzurufen, ►¹⁻⁵ drücken.
 - ▶ Mit ► die Funktion "Garzeit"  wählen und einstellen.
 - ▶ Mit ► die Funktion "Garzeitende"  wählen und einstellen.
4. Um zu starten, ► drücken.
 - ✓ Das Display zeigt ab einer Temperatur von 100 °C das Aufheizsymbol .
 - ✓ Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und  erlischt.

Hinweis: Sie können in den Grundeinstellungen ein Aufheizsignal aktivieren oder deaktivieren. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt das Aufheizsignal.

Tipps

- Sie können die Temperatur jederzeit mit dem Drehwähler ändern.
- Sie können die Heizart jederzeit mit dem Funktionswähler ändern. Um zu starten, drücken Sie ►.

Betrieb unterbrechen

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, **II** drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, ► drücken.

Betrieb abbrechen

- ▶ Um den Betrieb abbrechen und die Einstellungen zu löschen, den Funktionswähler auf 0 drehen.

Hinweis: Das Gebläse kann auch bei geöffneter Tür weiterlaufen. Das ist normal.

Aktuelle Temperatur anzeigen

1. Um die aktuelle Garraumtemperatur anzuzeigen, **i** drücken.
- ✓ Das Display zeigt Temperaturen ab 100 °C für einige Sekunden an.
2. Um zur Standardanzeige zurückzukehren, ✓ drücken.


Hinweis: Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind je nach Heizart geringe Temperaturschwankungen normal.

9.3 Schnell-Aufheizen

Mit der Funktion "Schnell-Aufheizen" erreicht Ihr Gerät besonders schnell die gewünschte Temperatur.

Geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das "Schnell-Aufheizen" beendet ist. So erhalten Sie ein gleichmäßiges Garergebnis.

Sie müssen das "Schnell-Aufheizen" in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 19

Wenn das "Schnell-Aufheizen" aktiviert ist, zeigt das Display .

10 Grill

Mit dem Grill können Sie Ihre Speisen bräunen oder überbacken. Den Grill können Sie allein oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

10.1 Grillstufen

Ihr Gerät verfügt über mehrere Grillstufen.

Grillstufe	Verwendung
1 (niedrig)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soufflés ▪ hohe Aufläufe
2 (mittel)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ flache Aufläufe ▪ Fisch
3 (hoch)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Steaks ▪ Würstchen ▪ Toast

10.2 Grill einstellen

1. Mit dem Funktionswähler den Flächengrill einstellen.
 - ✓ Das Display zeigt und die Grillstufe 3.
2. Mit dem Drehwähler die Grillstufe einstellen.

3. Bei Bedarf die Garzeit einstellen und das Garzeitende auf später verschieben:
 - ▶ Um das Folgebetrieb-Menü aufzurufen, drücken.
 - ▶ Mit die Funktion "Garzeit" wählen und einstellen.
 - ▶ Mit die Funktion "Garzeitende" wählen und einstellen.
4. Um zu starten, drücken.

Tipps

- Sie können die Grillstufe jederzeit mit dem Drehwähler ändern.
- Sie können die Betriebsart jederzeit mit dem Funktionswähler ändern. Um zu starten, drücken Sie .

Betrieb unterbrechen

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken.

Betrieb abbrechen

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

Hinweis: Das Gebläse kann auch bei geöffneter Tür weiterlaufen. Das ist normal.

11 Mikrokombi

Um die Gardauer zu verkürzen und Ihre Gerichte zu bräunen, können Sie eine Backofen-Heizart oder Grill in Kombination mit Mikrowelle verwenden.

Hinweise

- Sie können alle Mikrowellenleistungen zuschalten außer 1000 Watt.
- Sie können Mikrokombi auch mit dem Folgebetrieb der Mikrowelle kombinieren.

11.1 Mikrokombi einstellen

Hinweis: Sie können den Kombibetrieb mit einer Backofen-Heizart oder Mikrowellenleistung beginnen.

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Backofen-Heizart oder Mikrowellenleistung einstellen.
2. Mit dem Drehwähler die Backofen-Temperatur oder Grillstufe einstellen.
 - ✓ Je nach Betriebsart erscheint im rechten Bedienfeld für Mikrowelle oder für Backofen. Damit können Sie die jeweils andere Betriebsart hinzufügen.
3. Mit eine Mikrowellenleistung hinzufügen.
4. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
5. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
6. Um zu starten, drücken.
 - ✓ Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.
 - ✓ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Wenn Sie drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen, können Sie das Signal vorzeitig beenden. Der Betrieb ist beendet.

Einstellungen ändern

Sie können die Backofen-Heizart, die Garraumtemperatur, die Grillstufe oder die Mikrowellenleistung und die Dauer ändern.

1. Um die Einstellungen während des Betriebs zu ändern und den Betrieb zu stoppen, drücken.
2. Die Betriebsart mit oder in den Fokus stellen.
3. Mit dem Funktionswähler die Backofen-Heizart oder die Mikrowellenleistung ändern.
4. Mit dem Drehwähler die Garraumtemperatur, die Grillstufe oder die Dauer der Mikrowellenleistung ändern.
5. Um zu starten, drücken.

Einstellungen löschen

1. Um die Einstellungen während des Betriebs zu löschen und den Betrieb zu stoppen, drücken.
2. Die Betriebsart mit oder in den Fokus stellen.
3. Mit oder die Heizart löschen.
4. Um zu starten, drücken.

Betrieb unterbrechen

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken.

Betrieb abbrechen

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

Hinweis: Das Gebläse kann auch bei geöffneter Tür weiterlaufen. Das ist normal.

12 Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu 5 verschiedene, nacheinander ablaufende Heizarten und Garzeiten einstellen.

12.1 Folgebetrieb einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder die Backofen-Heizart einstellen.
2. >¹⁻⁵ drücken.
 - ✓ Das Folgebetrieb-Menü erscheint.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer, die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
4. Mit > die zweite Phase wählen.
5. **Hinweis:** Zwischen 2 Mikrowellenleistungen können Sie eine Ausgleichszeit einstellen, damit sich die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilen kann. Um die Ausgleichszeit einzustellen, 0_w drücken und mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.
6. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder die Backofen-Heizart einstellen.
7. Mit dem Drehwähler die Dauer, die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
8. Mit > die dritte Phase wählen.
9. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder die Backofen-Heizart einstellen.
10. Mit dem Drehwähler die Dauer, die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
11. Mit > "Garzeit" Ⓞ wählen.
12. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
13. Um zu bestätigen, ✓ drücken.
 - ✓ Das Hauptmenü des Folgebetriebs erscheint. Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.
14. Um zu starten, ▶ drücken.
 - ✓ Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.
 - ✓ Nach dem Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät aus. Ein Signal ertönt. Wenn Sie ✓ drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen, können Sie das Signal vorzeitig beenden. Der Betrieb ist beendet.

Hinweise

- Sie können den Folgebetrieb mit dem Kombibetrieb ergänzen.
- Die Mikrowellenleistung 1000 Watt können Sie nur einmal wählen.
- Die Backofen-Heizarten können Sie nicht mit der Mikrowellenleistung 1000 Watt kombinieren.
- Die Reihenfolge der jeweiligen Einstellung ist beliebig. Sie können mit der Dauer, der Mikrowellenleistung oder der Backofen-Heizart beginnen.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Folgebetrieb ändern

1. || drücken.
 - ✓ Der Betrieb stoppt.
2. >¹⁻⁵ drücken und die Einstellungen ändern.
3. Mit ✓ das Menü verlassen.
4. Um zu starten, ▶ drücken.

Einstellungen löschen

- ▶ X drücken.

Betrieb unterbrechen

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, || drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, ▶ drücken.

Betrieb abbrechen

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

Hinweis: Das Gebläse kann auch bei geöffneter Tür weiterlaufen. Das ist normal.

12.2 Garzeitende

Im Backofen-Modus können Sie das Garzeitende auf später verschieben. In Verbindung mit der Mikrowelle ist diese Funktion nicht verfügbar. Geben Sie die Garzeit ein und verschieben das Garzeitende z. B. auf 15:30 Uhr. Die Elektronik errechnet die Startzeit. Das Gerät startet z. B. um 14:50 Uhr automatisch und schaltet um 15:30 Uhr aus. Lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Backofen stehen.

Garzeitende verschieben

Voraussetzung: Die Heizart, die Temperatur und die Garzeit sind eingestellt.

1. Mit > "Garzeitende" Ⓞ wählen.
2. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
3. Um zu bestätigen, ✓ drücken.
 - ✓ Das Display zeigt einen Hinweis, dass ein Garzeitende eingestellt ist.
4. Um zu bestätigen, ✓ drücken.
5. Um zu starten, ▶ drücken.
 - ✓ Das Gerät geht in Warteposition. Das Display zeigt die Betriebsart, die Temperatur, 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 dem Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät aus. Ein Signal ertönt. Wenn Sie ✓ drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen, können Sie das Signal vorzeitig beenden. Der Betrieb ist beendet.

Garzeit ändern

1. || drücken.
2. Mit > "Garzeit" Ⓞ wählen.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
4. Um zu bestätigen, ✓ drücken.
5. Um zu starten, ▶ drücken.

Garzeitende ändern

1. || drücken.
2. Mit > "Garzeitende" Ⓞ wählen.
3. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
4. Um zu bestätigen, ✓ drücken.

5. Um zu starten, ► drücken.

Einstellungen löschen

► ✕ drücken.

13 Automatik-Programme

Die Automatik-Programme unterstützen Sie bei der Zubereitung verschiedener Gerichte und wählen automatisch die optimalen Einstellungen.

13.1 Hinweise zu "Automatik-Programme"

Um ein optimales Garergebnis zu erzielen, beachten Sie diese Hinweise:

- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden.
- Die Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und abwägen. Wenn Sie das genaue Gewicht am Gerät nicht einstellen können, runden Sie das Gewicht auf oder ab.
- Nur mikrowelleneignetes, hitzebeständiges Geschirr verwenden, z. B. aus Glas oder Keramik.
- Die Lebensmittel in den kalten Garraum stellen.
- Gewichte außerhalb des Gewichtsbereichs einzustellen, ist nicht möglich.
- Bei vielen Gerichten ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen

- Die Lebensmittel flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Die gefrorenen Lebensmittel auf ein flaches Geschirr legen, z. B. einen Glasteller oder Porzellanteller.
- Lebensmittel können nach Programmende noch nicht vollständig aufgetaut sein. Die Lebensmittel lassen sich dennoch gut weiterverarbeiten.
- Lassen Sie die aufgetauten Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatenausgleich nachtauen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Beim Wenden die Flüssigkeit entfernen. Die Flüssigkeit nicht weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Brot und Brötchen werden schnell hart. Nur in der benötigten Menge auftauen.
- Brötchen tiefgefroren in den Backofen legen. Geeignet sind nur fertig gebackene Brötchen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Gemüse

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

Kartoffeln

- Backofenkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen, trocknen und die Schale einstechen.

Gesamten Vorgang abbrechen

► Den Funktionswähler auf 0 drehen.

Reis

- Keinen Naturreis oder Kochbeutelreis verwenden.
- Die zweifache bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

Fisch

- Frisches Fischfilet: 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

Lammkeule

- Zuerst die Fettseite nach unten in das Geschirr legen. Die Lammkeule soll den Boden des Geschirrs zu zwei Dritteln bedecken. 50-100 ml Flüssigkeit zugeben.

Geflügel

- Nur Hähnchenteile mit Kühlschranktemperatur verwenden.
- Die Haut stellenweise mit einer Gabel einstechen.
- Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr legen.
- Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in das Geschirr legen.

Pizza, gefroren

- Vorgebackene, gefrorene Pizza mit dünnem Boden verwenden.

13.2 Ruhezeit

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Garraum.



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

13.3 Programm einstellen

1. Mit dem Funktionswähler eine beliebige Betriebsart einstellen.
Der Funktionswähler darf nicht auf ☼ oder S stehen.
2. Um die Automatik-Programme anzuzeigen, ▮ drücken.
3. Um zu bestätigen, ✓ drücken.
✓ Das Display zeigt das erste Programm.
4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Programm wählen.
5. Mit _ die Funktion ⏸ wählen.
6. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.
7. Um zu bestätigen, ✓ drücken.
8. Um zu starten, ► drücken.
✓ Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.
✓ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Wenn Sie ✓ drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktions-


wähler auf 0 stellen, können Sie das Signal vorzeitig beenden. Der Betrieb ist beendet.

Tipps anzeigen


- Um Tipps zum Geschirr, Zubehör oder den Einschubhöhen anzuzeigen,  drücken.
- Um die Anzeige zu verlassen,  drücken.

Hinweise anzeigen

Bei wichtigen Informationen und Handlungsaufforderungen erscheint **i**^o.

- Um Hinweise für die Zubereitung anzuzeigen, **i** drücken.
- Um die Anzeige zu verlassen,  drücken.

Hinweise

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

Betrieb unterbrechen

- Um den Betrieb zu unterbrechen, **II** drücken.

13.5 Programmtabelle

Mit den Programmen können Sie einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

Auftauen

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr oder Zubehör, Einschubhöhe
Brot im Ganzen ¹	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot	0,20 – 1,50	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Brötchen	Weizenbrötchen, fertig gebacken	0,05 – 0,60	Rost Höhe 1
Hackfleisch ¹	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 – 1,00	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Geflügel im Ganzen ¹	Hähnchen, Ente	0,70 – 2,00	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden

Garen

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr oder Zubehör, Einschubhöhe
Frisches Gemüse ²	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 – 1,00	Geschlossenes Geschirr Garraumboden
Gefrorenes Gemüse ²	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15 – 1,00	Geschlossenes Geschirr Garraumboden
Backofen Kartoffel	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln, ca. 6 cm dick	0,20 – 2,00	Offenes Geschirr Garraumboden
Reis ²	Reis, Langkornreis	0,10 – 0,50	Hohes, geschlossenes Geschirr

¹ Das Wendesignal beachten.

² Das Umrührsignal beachten.

- Um den Betrieb fortzusetzen,  drücken.







Betrieb abbrechen

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

Hinweis: Das Gebläse kann auch bei geöffneter Tür weiterlaufen. Das ist normal.

13.4 Programm anpassen

Wenn das Garergebnis nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie das Programm anpassen.

- Mit  die individuellen Einstellungen wählen.
- Mit  "Garergebnis"  wählen.
- Mit dem Drehwähler das Garergebnis einstellen.
 - Um das Garergebnis zu verringern, nach links drehen.
 - Um das Garergebnis zu erhöhen, nach rechts drehen.
- Mit  bestätigen.
- Das Display wechselt zum Programm und die Dauer ändert sich.
- Um zu bestätigen,  drücken.
- Um zu starten,  drücken.
- Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Hinweis: Die Änderung gilt immer nur für den aktuellen Programmablauf.

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr oder Zubehör, Ein- schubhöhe
			Garraumboden
Frisches Fischfilet	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 – 1,00	Geschlossenes Geschirr Garraumboden
Kombigaren			
Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr oder Zubehör, Ein- schubhöhe
Tiefgekühlte Pizza	Pizza mit dünnem Boden, vorgebacken	0,15 – 0,55	Rost Höhe 3
Tiefgekühlte Lasagne	Lasagne Bolognese	0,40 – 1,05	Offenes Geschirr Garraumboden
Frisches Hähnchen ¹	Ganzes Hähnchen	0,80 – 1,80	Geschlossenes Geschirr Garraumboden
Frische Hähnchenteile	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 – 1,60	Geschlossenes Geschirr Garraumboden
Hackbraten	Hackbraten ca. 8 cm hoch	0,80 – 1,50	Offenes Geschirr Garraumboden
Lammkeule ¹	Lammkeule oder Lammschulter ohne Knochen	0,80 – 2,00	Offenes Geschirr Garraumboden

14 Individuelle Rezepte

Sie können bis zu 50 individuelle Rezepte speichern, aufzeichnen oder programmieren. Ihren Rezepten können Sie einen Namen geben, damit Sie bei Bedarf schnell und bequem darauf zurückgreifen können.

14.1 Rezept aufzeichnen

Sie können nacheinander bis zu 5 Phasen einstellen und dabei aufzeichnen.

- Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder Backofen-Heizart einstellen.
✓ Das Display zeigt **W**.
- W** drücken und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
- Um zu bestätigen, ✓ drücken.
- Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
- rec** drücken.
- Mit dem Drehwähler die Dauer, die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
- Um zu starten, ▶ drücken.
✓ Das Gerät zeichnet die erste Phase auf und die Dauer läuft sichtbar ab. Sie können eine weitere Phase aufzeichnen, nachdem die Dauer abgelaufen ist. Um die Phase vorzeitig zu beenden, auf ■ drücken.
- Bei Bedarf eine der Optionen wählen:
 - ▶ Um das Rezept abzuspeichern, **W** drücken und unter ABC einen Namen eingeben.
→ "Namen eingeben", Seite 17
 - ▶ Um das Rezept abubrechen und nicht zu speichern, **X** drücken.

- ▶ Um die Aufzeichnung fortzusetzen, die folgenden Schritte ausführen.

- Um die Aufzeichnung fortzusetzen, **rec** drücken.
- Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder Heizart einstellen.
- Mit dem Drehwähler die Dauer, die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
- Um zu starten, ▶ drücken.
- ✓ Bei einer Backofen-Heizart zeichnet das Gerät die Garzeit auf.
- Zum Beenden dieser Phase, ■ drücken.
- ✓ Das Gerät speichert diese Phase mit der Garzeit.
- Bei Bedarf eine der Optionen wählen:
 - ▶ Um das Rezept abzuspeichern, **W** drücken und unter ABC einen Namen eingeben.
→ "Namen eingeben", Seite 17
 - ▶ Um das Rezept abubrechen und nicht zu speichern, **X** drücken.
 - ▶ Um die Aufzeichnung fortzusetzen, die vorherigen Schritte wiederholen.

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, endet die Aufzeichnung der Phase.
- Sie können das Gerät im Kombibetrieb betreiben.
→ "Mikrokombi", Seite 12

14.2 Rezept programmieren

Sie können bis zu 5 Phasen der Zubereitung programmieren und speichern.

¹ Das Wendesignal beachten.

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder Backofen-Heizart einstellen.
 - ✓ Das Display zeigt **W**.
2. **W** drücken und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
3. Um zu bestätigen, **✓** drücken.
4. Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
5. **_** drücken.
6. Unter "ABC" einen Namen eingeben. → *Seite 17*
7. **_** drücken.
8. Mit **>** die erste Phase wählen.
 - ✓ Das Gerät zeigt die eingestellte Heizart. Sie können mit dem Funktionswähler die Heizart ändern. Der Betrieb im Kombinationsbetrieb ist möglich. → *Seite 12*
9. Mit dem Drehwähler die Dauer, die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
10. Aus einer der folgenden Optionen wählen:
 - ▶ Um die nächste Phase zu wählen, **>** drücken.
 - ▶ Wenn die Zubereitung komplett ist, die Eingabe beenden.
11. Aus einer der folgenden Optionen wählen:
 - ▶ Um zu speichern, **✓** drücken.
 - ▶ Um abzubrechen und nicht zu speichern, **X** drücken.

14.3 Namen eingeben

1. Unter "ABC" den Namen des Rezepts eingeben.
2. Mit dem Drehwähler den Buchstaben wählen.
Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.
Lateinische Schriftzeichen, bestimmte Sonderzeichen und Zahlen sind verfügbar.
3. Um den Cursor nach rechts zu positionieren, **>A[^]** kurz drücken.
4. Um auf Umlaute und Sonderzeichen umzuschalten, **>A[^]** lang drücken.
5. Um einen Umbruch einzufügen, **>A[^]** zweimal drücken.
6. Um den Cursor nach rechts zu positionieren, **>Ä** kurz drücken.
7. Um auf normale Zeichen umzuschalten, **>Ä** lang drücken.
8. Um einen Umbruch einzufügen, **>Ä** zweimal drücken.
9. Um einen Buchstaben zu löschen, **☒** drücken.
10. Aus einer der folgenden Optionen wählen:
 - ▶ Um zu speichern, **✓** drücken.
 - ▶ Um abzubrechen und nicht zu speichern, **X** drücken.

14.4 Rezept starten

1. Mit dem Funktionswähler eine beliebige Heizart wählen.
 - ✓ Das Display zeigt **W**.
2. **W** drücken und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
3. Um zu bestätigen, **✓** drücken.
4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.
5. Um zu starten, **▶** drücken.
 - ✓ Der Betrieb startet und die Dauer läuft sichtbar ab.
 - ✓ Das Display zeigt die Einstellungen der Phasen in der Anzeigeleiste.

Hinweis: Sie können bei einer Backofen-Heizart die Temperatur, die Grillstufe und bei einer Mikrowellenleistung die Dauer mit dem Drehwähler ändern, während das Rezept läuft. Dadurch ändert sich das gespeicherte Rezept nicht.

14.5 Rezept ändern

Sie können die Einstellungen eines aufgezeichneten oder programmierten Rezepts ändern.

1. Mit dem Funktionswähler eine beliebige Heizart wählen.
 - ✓ Das Display zeigt **W**.
2. **W** drücken und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
3. Um zu bestätigen, **✓** drücken.
4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.
5. **_** drücken.
6. Mit **>** die gewünschte Phase wählen.
 - ✓ Das Display zeigt die Einstellungen. Sie können die Einstellungen mit dem Drehwähler oder dem Funktionswähler ändern.
7. Aus einer der folgenden Optionen wählen:
 - ▶ Um zu speichern, **✓** drücken.
 - ▶ Um abzubrechen und nicht zu speichern, **X** drücken.

14.6 Rezept löschen

1. Mit dem Funktionswähler eine beliebige Heizart wählen.
 - ✓ Das Display zeigt **W**.
2. **W** drücken und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
3. Um zu bestätigen, **✓** drücken.
4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.
5. Mit **C** das Rezept löschen.
6. Um zu bestätigen, **✓** drücken.

15 Timer-Funktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Timer-Funktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

15.1 Timer-Menü aufrufen

Voraussetzungen

- Das Gerät ist aktiviert.
- Der Funktionswähler steht auf 0 oder **⊗**.
- ▶ **○** drücken.
- ✓ 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 im Display.
Um den Hinweis zu bestätigen, drücken Sie **✓** und unterbrechen Sie den Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr. Das Gerät ist betriebsbereit.
- Um den Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr fortzusetzen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0 oder **⊗**.

- Sie können den Kurzzeitwecker und die Stoppuhr gleichzeitig verwenden.
- Wenn der Funktionswähler auf 0 steht, zeigt das Display nur den Kurzzeitwecker an.
- Wenn der Funktionswähler auf ⚙️ steht, zeigt das Display den Kurzzeitwecker und die Stoppuhr an.

15.2 Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker läuft nur, solange Sie keine andere Funktion einstellen. Sie können maximal 90 Minuten eingeben.

Kurzzeitwecker einstellen

1. Timer-Menü aufrufen.
 - ✓ Das Display zeigt "Kurzzeitwecker" ⌚.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
3. Um zu starten, ▶ drücken.
 - ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü und die Zeit läuft.
 - ✓ Das Display zeigt ⌚ und die ablaufende Zeit.
 - ✓ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Wenn Sie ✓ drücken, können Sie das Signal vorzeitig beenden.

Tip: Um das Timer-Menü zu verlassen, ✖ drücken. Die Einstellungen gehen verloren.

Kurzzeitwecker anhalten

1. ⏻ drücken.
2. Mit ▶ den "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und || drücken.
3. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, ▶ drücken.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten

1. ⏻ drücken.
2. Mit ▶ den "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und C drücken.

15.3 Stoppuhr

Die Stoppuhr läuft nur, solange Sie keine andere Funktion einstellen. Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden bis 90 Minuten hoch.

Mit der Pausenfunktion können Sie die Stoppuhr zwischendurch pausieren.

Stoppuhr starten

1. ⏻ drücken.
2. Mit ▶ die "Stoppuhr" ⌚ wählen.
3. Um zu starten, ▶ drücken.
 - ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü und die Zeit läuft.
 - ✓ Das Display zeigt ⌚ und die ablaufende Zeit.

Stoppuhr anhalten

1. ⏻ drücken.

2. Mit ▶ die "Stoppuhr" ⌚ wählen.
3. || drücken.
 - ✓ Die Zeit stoppt und das Symbol wechselt zu Start ▶.
4. Um die Stoppuhr zu starten, auf ▶ drücken.
 - ✓ Die Zeit läuft weiter. Wenn 90 Minuten erreicht sind, pulsiert die Anzeige und ein Signal ertönt. Wenn Sie ✓ drücken, können Sie das Signal beenden.
 - ✓ ⌚ in der Anzeige erlischt und der Vorgang ist beendet.

Stoppuhr ausschalten

1. ⏻ drücken.
2. Mit ▶ die "Stoppuhr" ⌚ wählen.
3. C drücken.

15.4 Langzeit-Timer

Mit dieser Funktion hält Ihr Gerät mit der Heizart "Heißluft" eine Temperatur von 85 °C. Sie können bis zu 74 Stunden lang Speisen warmhalten, ohne das Gerät einzuschalten oder auszuschalten. Lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Backofen stehen.

Hinweise

- Den Langzeit-Timer müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen.
→ "Grundeinstellungen", Seite 19
- Wenn der Kurzzeitwecker oder die Stoppuhr aktiviert ist, können Sie den Langzeit-Timer nicht wählen.

Langzeit-Timer einstellen

1. Den Funktionswähler auf ⚙️ stellen.
2. ⌚ drücken.
 - ✓ Das Display zeigt den Vorschlagswert "24h" bei "85°C".
3. ⌚ drücken.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit ⌚ einstellen.
5. Um zu bestätigen, ✓ drücken.
6. Um zu starten, ▶ drücken.
 - ✓ Das Gerät startet und das Display zeigt ⌚ und die Temperatur.
 - ✓ Die Backofenbeleuchtung und die Anzeigenbeleuchtung sind ausgeschaltet.
 - ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt und die Tastentöne sind deaktiviert.
 - ✓ Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr. Den Funktionswähler auf 0 drehen.

Langzeit-Timer ausschalten

- ▶ Um den Vorgang abzubrechen, den Funktionswähler auf 0 drehen.

16 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

16.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzungen

- Die Kindersicherung ist in den Grundeinstellungen auf "Verfügbar" gestellt.

- Der Funktionswähler steht auf 0.
- ▶ ⏻ ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Die Standby-Anzeige erscheint und das Display zeigt ⏻.

Hinweis: Wenn bei aktivierter Kindersicherung der Strom ausfällt, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

16.2 Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler steht auf 0.









- ▶ \approx ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten.

17 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

17.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Symbol	Grundeinstellung	Einstellungen	Erklärung
	Helligkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Die Display-Helligkeit einstellen.
	Standby-Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> ▪ An¹ <ul style="list-style-type: none"> – Uhr – Uhr + GAGGENAU-Logo – Datum – Datum + GAGGENAU-Logo – Uhr + Datum – Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo ▪ Aus 	Das Erscheinungsbild der Standby-Anzeige einstellen. Aus: Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby-Verbrauch Ihres Geräts. An: Sie können mehrere Anzeigen einstellen. "An" mit <input checked="" type="checkbox"/> bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige einstellen.
	Displayanzeige	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduziert¹ ▪ Standard 	Reduziert: Das Display zeigt nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste an.
	Touchfeld-Farbe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau¹ ▪ Weiß 	Die Farbe der Symbole auf den Touchfeldern einstellen.
	Touchfeld-Tonart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ton 1¹ ▪ Ton 2 ▪ Aus 	Den Signalton beim Berühren eines Touchfelds einstellen.
	Touchfeld- Tonlautstärke	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Die Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen.
	Signal-Lautstärke	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Die Lautstärke des Signaltons einstellen.
	Aufheizzeit und Aufheizsignal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufheizen mit Signal¹ ▪ Schnell-Aufheizen mit Signal ▪ Aufheizen ohne Signal ▪ Schnell-Aufheizen ohne Signal 	Wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt das Aufheizzeitsignal. Tipp: Beim Schnell-Aufheizen wird die gewünschte Temperatur besonders schnell erreicht.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellungen	Erklärung
	Uhrzeit-Format	<ul style="list-style-type: none"> ▪ AM/PM ▪ 24 h¹ 	Die Anzeige der Uhrzeit im 12-Stundenformat oder 24-Stundenformat einstellen.
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Die Uhrzeit einstellen.
	Zeitumstellung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuell¹ ▪ Automatisch 	Automatisch: Die Uhrzeit stellt sich bei Wechsel von Sommerzeit und Winterzeit automatisch um. Stellen Sie jeweils für Sommerzeit und Winterzeit ein, wann die Zeit umgestellt werden soll.
	Datumsformat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.M.Y¹ ▪ D/M/Y ▪ M/D/Y 	Das Datumsformat einstellen.
	Datum	Aktuelles Datum	Das aktuelle Datum einstellen. Um zwischen Jahr, Monat und Tag zu wechseln, > drücken.
	Temperatur-Format	<ul style="list-style-type: none"> ▪ °C¹ ▪ °F 	Das Temperatur-Format einstellen.
	Sprache	Siehe Auswahl am Gerät	Die Sprache für die Textanzeige einstellen. Hinweis: Wenn Sie die Sprache umstellen, startet das System neu. Dieser Vorgang dauert einige Sekunden. Anschließend sind die Grundeinstellungen geschlossen.
	Werkseinstellungen	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Hinweise <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht. ▪ Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen erscheint das Menü "Erste Einstellungen". Um das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, mit ✓ bestätigen. Um abzubrechen, ✕ drücken.
	Demo-Modus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ An ▪ Aus¹ 	Der Demo-Modus dient nur Präsentationszwecken. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, aber alle anderen Funktionen sind verfügbar. Für den Normalbetrieb "Aus" aktivieren. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Geräts möglich.
	Langzeit-Timer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nicht verfügbar¹ ▪ Verfügbar 	Verfügbar: Der Langzeit-Timer ist verfügbar. → "Langzeit-Timer", Seite 18
	Kindersicherung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nicht verfügbar¹ ▪ Verfügbar 	Verfügbar: Die Kindersicherung ist verfügbar. → "Kindersicherung", Seite 18

17.2 Grundeinstellungen ändern

1. Den Funktionswähler auf S drehen.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung wählen.
3. _ drücken.

4. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
5. Mit ✓ speichern oder mit ✕ abbrechen.
✓ Die aktuelle Grundeinstellung wird verlassen.
6. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, den Funktionswähler auf 0 drehen.

18 Reinigungshilfe

18.1 Reinigungshilfe einstellen

1. Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben.
2. Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in die Tasse stellen.

3. Die Tasse in die Mitte des Garraums stellen.
4. Die Mikrowellenleistung 600 Watt einstellen.
5. Die Dauer 5 Minuten einstellen.
6. Den Betrieb starten.
7. Nach Ablauf der Dauer, die Tür weitere 3 Minuten geschlossen lassen.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

8. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.

9. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

19 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

19.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Welche Reinigungsmittel für die einzelnen Oberflächen und Teile geeignet sind, erfahren Sie in den einzelnen Reinigungsanleitungen.

19.2 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit die unterschiedlichen Teile und Oberflächen nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Geräte-

tür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 21
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätekomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
 - ▶ Die Gerätekomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - ▶ Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

19.3 Gerätefront reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Gerätefront beschädigen.

- ▶ Keinen Glasreiniger, Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- ▶ Um Korrosion auf Edelstahlfronten zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkeflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▶ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 21
2. Die Gerätefront mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
Hinweis: Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
3. Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

19.4 Aluminium reinigen

1. Mit einem milden Fensterreinigungsmittel reinigen.
2. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Mikrofasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.

19.5 Garraum reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann den Garraum beschädigen.

- ▶ Kein Backofenspray, keine Scheuermittel oder andere aggressive Backofenreiniger verwenden.

Hinweis: Bei sehr starker Verschmutzung Backofenreiniger-Gel (Bestellnummer 00311859 beim Kundendienst oder im Online-Shop) verwenden.

- Nicht mit Dichtungen an Tür und Lampe in Berührung bringen
- Höchstens 12 Stunden einwirken lassen
- Nicht auf warmen Flächen anwenden
- Gründlich mit Wasser nachspülen
- Herstellerangaben beachten

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 21
2. Mit heißer Spüllauge oder Essigwasser reinigen.
3. Bei starker Verschmutzung für Edelstahloberflächen geeigneten Backofenreiniger verwenden.
Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.
Tipp: Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Um einen Siedeverzug zu vermeiden, immer einen Löffel in das Gefäß geben.
4. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
5. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

19.6 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.

- ▶ Nie das Bedienfeld nass wischen.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 21
2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

19.7 Türscheiben reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.

- ▶ Keinen Glasschaber verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 21
2. Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.
Hinweis: Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

19.8 Türdichtung reinigen

Die Türdichtung nicht entfernen.

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Türdichtung beschädigen.

- ▶ Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- ▶ Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 21
2. Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

19.9 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 21
2. Eingebrennte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
3. Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen.

4. Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
5. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

19.10 Glasabdeckung reinigen

Im Garraum an der linken Seitenwand befindet sich die Glasabdeckung der Garraumlampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Glasabdeckung der Garraumlampe wird heiß.

- ▶ Die Glasabdeckung nur mit hitzebeständigen Handschuhen anfassen.

1. Die Schraube an der Glasabdeckung lösen.
2. Das Glas mit Spüllauge reinigen.
3. Die Glasabdeckung anschrauben.

19.11 Selbstreinigende Flächen reinigen

Die Rückseite des Garraums verfügt über eine selbstreinigende katalytische Beschichtung. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

ACHTUNG

Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen beschädigt die Oberflächen.

- ▶ Keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen verwenden. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

- ▶ Bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm entfernen.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern sind Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

19.12 Garraumlampe auswechseln

Wenn die Garraumbeleuchtung ausgefallen ist, wechseln Sie die Garraumlampe.

Hinweis: Hitzebeständige 240 V Halogenlampen mit 60 Watt erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Voraussetzungen

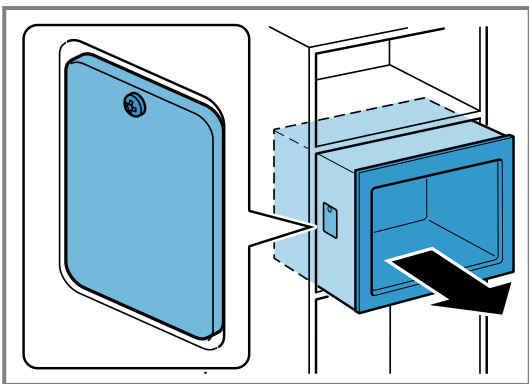
- Der Garraum ist abgekühlt.
- Die neue Halogenlampe zum Austauschen ist vorhanden.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

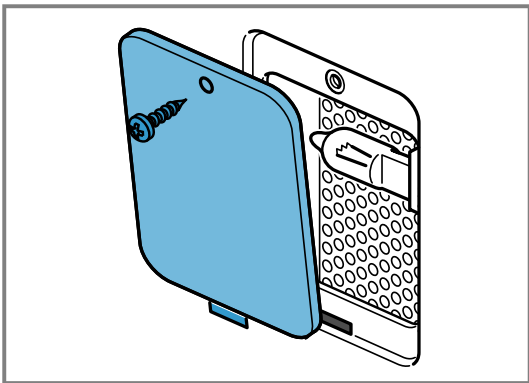
2. Das Gerät ausbauen.

→ "Montageanleitung", Seite 36

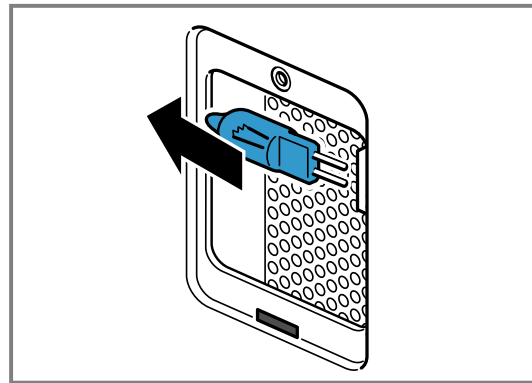
- ▶ Die Gerätetür öffnen.
- ▶ Die Befestigungsschrauben rechts und links am Backofen lösen.
- ▶ Das Gerät vorsichtig herausheben.



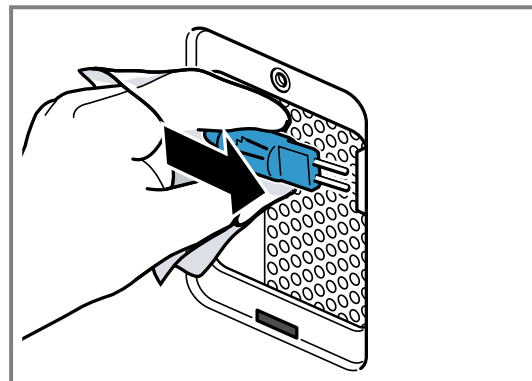
3. Die Schraube an der Lampenabdeckung auf der linken, äußeren Seitenwand lösen und die Lampenabdeckung abnehmen.



4. Die Halogenlampe herausziehen.



5. Die neue Halogenlampe einsetzen.



6. Die Lampenabdeckung anschrauben.

7. Das Gerät einbauen.

- ▶ Das Gerät vorsichtig einschieben.
- ▶ Die Befestigungsschrauben rechts und links am Backofen festschrauben.
- ▶ Die Gerätetür schließen.

8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

19.13 Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Glasabdeckung im Garraum beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden.

Hinweis: Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst.

Voraussetzungen

- Der Garraum ist abgekühlt.
- Die neue Glasabdeckung zum Austauschen ist vorhanden.

1. Die Schraube an der Glasabdeckung lösen.

2. Die neue Glasabdeckung anschrauben.

20 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 25

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

20.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. <p>Funktionsstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. 2. Schalten Sie die Sicherung nach ca. 10 Sekunden ein. 3. Wenn die Funktionsstörung erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Gerät lässt sich nicht starten.	<p>Gerätetür ist nicht ganz geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	<p>Mikrowellenleistung ist zu gering eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie eine höhere Mikrowellenleistung ein. → "Mikrowelle", Seite 10 <p>Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie eine längere Dauer ein. Für die doppelte Menge benötigen Sie die doppelte Zeit. <p>Speisen sind kälter als sonst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenden Sie die Speisen oder rühren Sie die Speisen zwischendurch um.
Eingeschaltetes Gerät kann nicht bedient werden, im Display erscheint ⚠️.	<p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → "Kindersicherung deaktivieren", Seite 19
Gerät heizt nicht auf und im Display erscheint ✖️.	<p>Demomodus ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Demo-Modus deaktivieren. → "Grundeinstellungen", Seite 19
Garraumbelichtung funktioniert nicht.	<p>Halogenlampe ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wechseln Sie die Garraumlampe aus. → "Garraumlampe auswechseln", Seite 22 <p>Eine neue Halogenlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. → "Kundendienst", Seite 25</p>

20.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Display zeigt die Fehlermeldung "Exxx"	<p>Ein Fehler ist aufgetreten.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 25

20.3 Stromausfall

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

Wenn der Stromausfall länger dauert und das Gerät in Betrieb war, zeigt das Display eine Meldung. Der Betrieb

ist unterbrochen. Nach dem Stromausfall können Sie das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen. Drehen Sie dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung.

→ "Erste Inbetriebnahme", Seite 9

21 Entsorgen

21.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

22 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

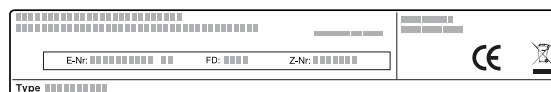
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.gaggenau.com auf der Pro-

duktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

22.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

23 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

23.1 So gehen Sie am besten vor

Tipp

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten immer für den kalten und leeren Garraum.
- Die Zeitangaben in den Übersichten sind Richtwerte. Sie sind von der Qualität und der Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale 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.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

ACHTUNG

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis: Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

1. Vor der Verwendung nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum entfernen.
2. Eine gewünschte Speise aus den Einstellempfehlungen wählen.
3. Die Speise in ein geeignetes Geschirr geben.
4. Das Geschirr in die Mitte auf den Garraumboden stellen. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
Zuerst die kürzere Dauer einstellen. Wenn es erforderlich ist, die Dauer verlängern.
6. Wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen, Topflappen verwenden.

23.2 Auftauen

Mit Ihrem Gerät können Sie tiefgefrorene Speisen auftauen.

Auftauen mit Mikrowelle

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Die Speisen flach einfrieren.
- Offenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen zwischendurch 2 bis 3 Mal umrühren oder wenden. Beim Wenden die Auftauflüssigkeit entfernen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Beim Wenden die Flüssigkeit entfernen. Nicht weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.
- Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Geräterwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit die Alufolie abnehmen.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 60 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Tipps zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipps
Sie wollen eine andere Menge zubereiten als in der Tabelle angegeben ist.	Die Garzeiten nach folgender Faustregel verlängern oder verkürzen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Doppelte Menge = fast doppelte Zeit ▪ Halbe Menge = halbe Zeit

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15 – 25 min
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 25 – 35 min
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 25 – 35 min
Fleisch in Stücken oder Scheiben	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 4 – 6 min
Fleisch in Stücken oder Scheiben	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 5 – 10 min
Fleisch in Stücken oder Scheiben	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10 – 15 min
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W	15 min ¹
Hackfleisch, gemischt	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Hackfleisch, gemischt	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 15 – 20 min
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Geflügel oder Geflügelteile	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 20 – 25 min
Ente	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 30 – 40 min
Gans	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min ¹ 2. 60 – 80 min

¹ Die Speise mehrmals wenden.

² Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Fischfilet, Fischkotelett oder Fischescheiben	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Fisch im Ganzen	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Fisch im Ganzen	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15 – 25 min
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W	10 – 15 min ²
Gemüse, z. B. Erbsen	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 min ² 2. 8 – 13 min
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W	7 – 10 min ²
Obst, z. B. Himbeeren	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ² 2. 5 – 10 min
Butter, antauen ³	125 g	90 W	6 – 8 min
Butter, antauen ³	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3 – 5 min
Brot im Ganzen	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Brot im Ganzen	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 15 – 25 min
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen ^{4,5}	500 g	90 W	10 – 15 min
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen ^{4,5}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10 – 15 min
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen ⁴	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 25 min
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen ⁴	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 25 min

Tipps für das nächste Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen. ▪ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar.	Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger.

Anliegen

Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit innen noch nicht fertig, außen aber schon überhitzt.

Ihr Fleisch oder Geflügel ist nach dem Auftauen innen noch nicht aufgetaut, außen aber schon angegart.

Tipp

- Zwischendurch umrühren.
- Die Mikrowellenleistung reduzieren und die Dauer verlängern.

- Die Mikrowellenleistung reduzieren.
- Großes Auftaugut mehrmals wenden.

23.3 Erwärmen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen erwärmen.

Erwärmen oder Garen tiefgefrorener Speisen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.

¹ Die Speise mehrmals wenden.

² Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

³ Die Verpackung vollständig entfernen.

⁴ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

⁵ Die Kuchenstücke voneinander trennen.

de So gelingt's

- Die Speisen zwischendurch 2 bis 3 Mal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2 – 3 Komponenten	300 – 400 g	600 W	11 – 15 min
Suppe	400 – 500 g	600 W	8 – 13 min
Eintöpfe	500 g	600 W	10 – 15 min
Eintöpfe	1000 g	600 W	20 – 25 min
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W	12 – 17 min
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch	1000 g	600 W	25 – 30 min
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W	10 – 15 min
Fisch, z. B. Filetstücke	800 g	600 W	20 – 25 min
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln ¹	250 g	600 W	2 – 5 min
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln ¹	500 g	600 W	8 – 10 min
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren ¹	300 g	600 W	8 – 10 min
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Rahmspinat ²	450 g	600 W	11 – 16 min

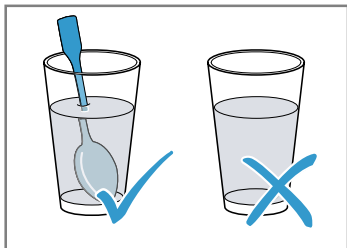
Erwärmen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

⚠ **WARNUNG – 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 ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



ACHTUNG

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen zwischendurch 2 bis 3 Mal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.

¹ Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

² Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2 – 3 Komponenten	350 – 500 g	600 W	4 – 8 min
Getränke ^{1,2,3}	150 ml	1000 W	1 – 2 min
Getränke ^{1,2,3}	300 ml	1000 W	2 – 3 min
Getränke ^{1,2,3}	500 ml	1000 W	4 – 5 min
Babykost, z. B. Milchfläschchen ^{4,5,6}	50 ml	360 W	0:30 – 1 min
Babykost, z. B. Milchfläschchen ^{4,5,6}	100 ml	360 W	0:30 – 1:30 min
Babykost, z. B. Milchfläschchen ^{4,5,6}	200 ml	360 W	1 – 2 min
Suppe, 1 Tasse	à 175 g	600 W	2 – 3 min
Suppe, 2 Tassen	à 175 g	600 W	3 – 4 min
Suppe, 4 Tassen	à 175 g	600 W	6 – 8 min
Fleisch in Soße ⁷	500 g	600 W	8 – 11 min
Eintopf	400 g	600 W	6 – 8 min
Eintopf	800 g	600 W	8 – 11 min
Gemüse, 1 Portion ⁸	150 g	600 W	2 – 3 min
Gemüse, 2 Portionen ⁸	300 g	600 W	3 – 5 min

23.4 Garen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen garen.

Garen mit Mikrowelle

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien ⁹	1200 g	600 W	25 – 30 min
Fischfilet, frisch	400 g	600 W	7 – 12 min
Gemüse, frisch ^{10,11,12}	250 g	600 W	6 – 10 min
Gemüse, frisch ^{10,11,12}	500 g	600 W	10 – 15 min
Kartoffeln ^{10,11,12}	250 g	600 W	8 – 10 min
Kartoffeln ^{10,11,12}	500 g	600 W	12 – 15 min
Kartoffeln ^{10,11,12}	750 g	600 W	15 – 22 min

¹ Einen Löffel in das Glas geben.

² Alkoholische Getränke nicht überhitzen.

³ Die Speise zwischendurch kontrollieren.

⁴ Babykost ohne Sauger oder Deckel erwärmen.

⁵ Nach dem Erhitzen die Speise immer gut schütteln.

⁶ Unbedingt die Temperatur kontrollieren.

⁷ Die Speise abdecken.

⁸ Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

⁹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

¹ In gleich große Stücke schneiden.

0

¹ Der Speise etwas Wasser zugeben.

1

¹ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

2

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Reis ¹	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Reis ¹	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Süßspeisen, z. B. Pudding (instant) ²	500 ml	600 W	5 – 8 min
Obst, Kompott ²	500 g	600 W	9 – 12 min

pudding aus Puddingpulver

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

- ▶ Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
1. Ein Päckchen Puddingpulver nach der Packungsangabe mit Zucker und etwas Milch in einer mikrowellengeeigneten hohen Schüssel verrühren, sodass keine Klümpchen vorhanden sind.
 2. Die restliche Milch zugeben und nochmals umrühren.
 3. Die Schüssel in den Garraum stellen und die Gerätetür schließen.
 4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
 5. Nach 3 Minuten zum ersten Mal umrühren. Dann jeweils nach einer Minute umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Die Dauer ist abhängig von der Temperatur der Milch und dem verwendeten Gefäß.

23.5 Kuchen und Gebäck

Einstellempfehlungen für Kuchen und Gebäck. Die Temperatur und die Backdauer sind von der Beschaffenheit und der Menge des Teigs abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie diesen, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Kuchen und Gebäck

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Kuchen und Gebäck.

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rosts.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.
- Backformen aus Metall sind nur zum Backen ohne Mikrowellen geeignet.
- Bei der Kombination mit Mikrowelle, Backformen aus Glas, Keramik oder Kunststoff verwenden. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein.
- Die Temperatur und die Backdauer sind von der Beschaffenheit und der Menge des Teigs abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigsten Wert und stellen Sie diesen, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tipps zum Backen

Für ein gutes Backergebnis haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Anliegen	Tipps
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur den Boden der Springform einfetten. ▪ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz klebenbleibt, ist der Kuchen fertig.
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. ▪ In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. ▪ Mit Mikrowelle verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

¹ Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

² Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

Speisen	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung	Heizart	Temperatur	Dauer
Rührkuchen, einfach	Napfform, Kranzform oder Kastenform	1		✱	160 – 170 °C	60 – 80 min
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen	Napfform, Kranzform oder Kastenform	1		✱	150 – 160 °C	60 – 70 min
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 min
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 min
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1		✱	170 – 180 °C	45 – 50 min
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Glaswanne	2		✱	160 – 170 °C	35 – 50 min
Kuchen mit saftigem Belag, z. B. Hefeteig mit Apfel – Streusel	Glaswanne	2		✱	155 – 165 °C	55 – 65 min
Hefezopf mit 500 g Mehl	Glaswanne	2		✱	160 – 170 °C	30 – 40 min
Stollen mit 500 g Mehl	Glaswanne	2		✱	170 – 180 °C	60 – 70 min
Pizza	Glaswanne	2		✱	200 – 210 °C	30 – 40 min
Hefebrot, 1 kg	Glaswanne	2		✱	180 – 190 °C	50 – 60 min
Nusskuchen	Springform	1	90 W	✱	170 – 180 °C	30 – 35 min
Obsttorte oder Quarktorte aus Mürbteig	Springform	2	360 W	✱	150 – 160 °C	40 – 50 min ¹
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Springform oder Napfform	1	90 W	✱	170 – 190 °C	30 – 45 min
Pikante Kuchen, z. B. Quiche oder Zwiebelkuchen	Springform oder Quicheform	2	90 W	✱	160 – 180 °C	50 – 70 min

Kleingebäck

Speisen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur	Dauer
Plätzchen	Glaswanne	2	✱	150 – 170 °C	20 – 35 min
Baiser	Glaswanne	2	✱	110 °C	90 – 120 min
Makronen	Glaswanne	2	✱	110 °C	35 – 45 min
Blätterteig	Glaswanne	2	✱	180 – 200 °C	35 – 45 min
Brötchen, z. B. Roggenbrötchen	Glaswanne	2	✱	180 – 200 °C	25 – 45 min

Tipps für das nächste Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ■ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: ■ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.

Anliegen

Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.

Ihr Kuchen ist insgesamt zu dunkel.

Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.

Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.

Tipp

- Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen.
- Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen.
- Oder:
- Die Backzeit verlängern.

Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.

Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.

- Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben.
- Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern

¹ Den Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Anliegen	Tipp
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Backtemperatur reduzieren. Das Backpapier passend zuschneiden. Die Backform mittig platzieren. Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.
Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. Weniger Flüssigkeit hinzugeben. <p>Bei Kuchen mit saftigem Belag:</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Boden vorbacken. Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. Den Belag auf den Boden legen.
Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	<ul style="list-style-type: none"> Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern. Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken. Bei nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob die Form außen sauber ist. Die Position der Form im Garraum verändern. Ohne Mikrowelle weiterbacken und die Backdauer verlängern.

23.6 Braten und Grillen

Die Temperatur und die Bratdauer sind von der Beschaffenheit und der Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben.

Grillen mit Mikrowelle kombiniert

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Hitzebeständiges, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden.
- Backformen aus Metall sind nur zum Backen ohne Mikrowellen geeignet.
- Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigsten Wert und stellen Sie diesen, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.
- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.














Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie diesen, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.


Tipps zum Braten und Schmoren

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Braten und Schmoren.

Anliegen	Tipp
Mageres Fleisch soll nicht austrocknen.	<ul style="list-style-type: none"> Das Fleisch nach Belieben mit Fett bestreichen oder mit Speckstreifen belegen.
Sie wollen ein Bratenstück mit Schwarte zubereiten.	<ul style="list-style-type: none"> Die Schwarte kreuzweise einschneiden. Das Bratenstück zuerst mit der Schwarte nach unten braten.
Der Garraum soll möglichst sauber bleiben.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zubereiten.
Fleisch soll heiß und saftig bleiben, z. B. Roast Beef.	<ul style="list-style-type: none"> Wenn der Braten fertig ist, diesen 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten. Das Gargut nach der Zubereitung in Alufolie einwickeln.
Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Einstellempfehlungen.	<ul style="list-style-type: none"> Für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit wählen. Für größere Bratenstücke eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit wählen.
Feststellen, ob der Braten fertig ist.	<ul style="list-style-type: none"> Mit einem Fleischthermometer die Temperatur messen. Löffelprobe: Mit dem Löffel auf den Braten drücken. Fühlt der Braten sich fest an, ist er fertig. Wenn der Braten nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

- Für die Zubereitung von Fleisch den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit bedecken. Für Schmorbraten etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden. Wenn der Braten fertig ist, ihn noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen lassen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Immer bei geschlossener Backofentür grillen. Nicht vorheizen.
- Möglichst gleich dicke Grillstücke verwenden. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Steaks erst nach dem Grillen salzen.
- Die Grillstücke mit einer Grillzange wenden. 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. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, aber 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.
- Zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel verwenden. 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr geben.
- Für überbackenen Toast die Toastscheiben vortoasten.

Speisen	Gewicht	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung	Heizart	Temperatur/ Grillstufe	Dauer
Rinderschmorbraten	ca. 1000 g	Geschlossenes Geschirr	0	180 W		160 – 170 °C	80 – 90 Min.
Roastbeef, rosa ¹	ca. 1000 g	Offenes Geschirr	0	180 W		180 – 200 °C	30 – 40 Min.
Schweinefleisch ohne Schwarte, z. B. Nacken	ca. 750 g	Offenes Geschirr	0	360 W		170 – 180 °C	35 – 45 Min.
Schweinefleisch mit Schwarte, z. B. Schulter ^{2,3}	ca. 1000 g	Offenes Geschirr	0	180 W		170 – 180 °C	80 – 90 Min.
Schweinelende	ca. 500 – 600 g	Offenes Geschirr	0	180 W		180 – 190 °C	35 – 40 Min.
Hackbraten	ca. 750 g	Offenes Geschirr	0	360 W		200 – 210 °C	30 – 35 Min.
Hähnchen, ganz ^{4,3}	ca. 1000 – 1200 g	Geschlossenes Geschirr	0	360 W		230 – 250 °C	30 – 40 Min.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ^{5,3}	ca. 800 g	Offenes Geschirr	0	360 W		230 – 250 °C	20 – 30 Min.
Ente ³	ca. 1500 – 1700 g	Geschlossenes Geschirr	0	180 W		220 – 240 °C	70 – 80 Min.
Entenbrust ^{5,3}	ca. 500 g	Offenes Geschirr	0	180 W		3	15 – 20 Min.
Entenbrust, 2 Stück ^{5,3}	je ca. 250 – 300 g	Offenes Geschirr	0	180 W		3	15 – 20 Min.
Gänsebrust, Gänsekeulen ³	ca. 700 – 900 g	Hohes, offenes Geschirr	0	180 W		2	30 – 40 Min.
Fisch, überbacken, nicht gefroren	ca. 500 g	Offenes Geschirr	0	600 W		3	10 – 15 Min.

Speisen	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer
Steaks, 2 – 3 cm dick, 2 – 3 Stück	je ca. 200 g	Rost + Glaspfanne	1+3		3	1. Seite: ca. 10 – 15 Min. 2. Seite: ca. 5 – 10 Min.

¹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

² Die Schwarte einschneiden.

³ Die Speise nicht wenden.

⁴ Mit der Brustseite nach oben legen.

⁵ Mit der Hautseite nach oben legen.

Speisen	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer
Nackensteaks, 2 – 3 cm dick, 2 – 3 Stück	je ca. 120 g	Rost + Glaspfanne	1+3	~~~~~	2	1. Seite: ca. 15 – 20 Min. 2. Seite: ca. 10 – 15 Min.
Grillwürste, 4 – 6 Stück	je ca. 150 g	Rost + Glaspfanne	1+3	~~~~~	3	1. Seite: ca. 10 – 15 Min. 2. Seite: ca. 5 – 10 Min.
Fischkotelett, 2 – 3 Stück	je ca. 150 g	Rost ¹ + Glaspfanne	1+3	~~~~~	3	1. Seite: ca. 10 – 12 Min. 2. Seite: ca. 8 – 12 Min.
Fisch, ganz, z. B. Forellen, 2 – 3 Stück	je ca. 300 g	Rost ¹ + Glaspfanne	1+3	~~~~~	2	1. Seite: ca. 10 – 15 Min. 2. Seite: ca. 10 – 15 Min.
Toastbrot, 12 Scheiben		Rost	3	~~~~~	3	1. Seite: ca. 3 – 5 Min. 2. Seite: ca. 2 – 3 Min.
Toast überbacken, 2 – 4 Scheiben, vorgetoastet		Rost + Glaspfanne	1+3	~~~~~	3	8 – 10 Min.

Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Ihr Braten ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Temperatur erhöhen. Oder: ▪ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein kleineres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.

Anliegen	Tipp
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Damit mehr Flüssigkeit verdunstet, ein größeres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ▪ Die Temperatur reduzieren. ▪ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.
Ihr Braten ist nicht durch.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Braten aufschneiden. ▪ Die Soße im Bratgeschirr zubereiten. ▪ Die Bratenscheiben in die Soße legen. ▪ Die Bratenscheiben mit der Mikrowelle fertiggarren.




23.7 Aufläufe und Gratins

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Für Aufläufe und Kartoffelgratins ein großes, flaches Geschirr verwenden. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren lassen.

¹ Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

Speise	Gewicht	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung	Heizart	Temperatur	Dauer
Auflauf, süß, z. B. Quarkauflauf mit Obst	ca. 1,5 kg	Offenes Geschirr	0	180 W		130 – 150 °C	25 – 35
Auflauf, pikant, aus gegarten Zutaten	ca. 1 kg	Offenes Geschirr	0	600 W		160 – 190 °C	20 – 30
Auflauf, pikant, aus rohen Zutaten, z. B. Kartoffelgratin	ca. 1,1 kg	Offenes Geschirr	0	600 W		170 – 180 °C	25 – 35


23.8 Tiefgekühlte Fertigprodukte

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Garen von tiefgekühlten Fertigprodukten.

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Die Herstellerangaben auf der Verpackung beachten.
- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Speisen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur	Dauer
Strudel mit Obstfüllung	Glaswanne	2		200 – 220 °C	40 – 50 min ¹
Pommes frites	Glaswanne	2		210 – 230 °C	20 – 30 min
Pizza	Rost	2		180 – 200 °C	10 – 20 min
Pizza – Baguette	Rost	2		160 – 190 °C	15 – 20 min
Kroketten	Glaswanne	2		200 – 220 °C	20 – 30 min
Rösti	Glaswanne	2		200 – 220 °C	20 – 30 min

23.9 Prüfgerichte

60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC


Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Mikrowellenleistung	Dauer	Hinweise
Fleisch, 500 g	1. 180 W	1. 7 min	Pyrexform mit Ø 22 cm auf den Garraumboden stellen. Alternative: Automatik-Programm "Hackfleisch" auftauen
	2. 90 W	2. 8 – 12 min	


Garen mit Mikrowelle

Speise	Mikrowellenleistung	Dauer	Hinweise
Eiermilch, 1000 g	1. 600 W	1. 11 – 12 Min.	Pyrexform auf den Garraumboden stellen.
	2. 180 W	2. 15 – 20 Min.	
Biskuit, 475 g	600 W	8 – 10 Min.	Pyrexform mit Ø 22 cm auf den Garraumboden stellen.
Hackbraten, 900 g	600 W	25 – 30 Min.	Pyrexform auf den Garraumboden stellen.

Garen mit Mikrowelle und Grill

Speise	Mikrowellenleistung/ Heizart	Dauer	Hinweise
Kartoffelgratin	360 W + Grillstufe 1	30 – 35 Min.	Runde Pyrexform mit Ø 22 cm auf den Garraumboden stellen.
Kuchen	180 W +  190 – 200 °C	20 – 25 Min.	Runde Pyrexform mit Ø 22 cm auf den Rost in Höhe 1 stellen.

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen.

Speise	Mikrowellenleistung/ Heizart	Dauer	Hinweise
Hähnchen	360 W +  240 °C	30 – 35 Min.	Hähnchen mit der Brustseite nach unten in ein hohes Geschirr ohne Deckel auf den Garraumboden stellen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



Backen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Speise	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur	Dauer
Spritzgebäck	Glaswanne	2		160 – 170 °C	30 – 35 min
Small Cakes	Glaswanne	2		160 – 170 °C	25 – 30 min ¹
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		170 – 180 °C	45 – 50 min
Hefblechkuchen	Glaswanne	2		160 – 180 °C	50 – 60 min
Gedeckter Apfelkuchen	Dunkle Springform mit Ø 22 cm auf dem Rost	2		170 – 190 °C	80 – 100 min

Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Speise	Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer
Toast bräunen	Rost	3		3	4 – 5 min
Beefburger, 12 Stück	Rost und Glaswanne	3+1		3	30 – 35 min ²

24 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



mm

24.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.

- Montageblätter für den Einbau von Zubehörtteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen.

² Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

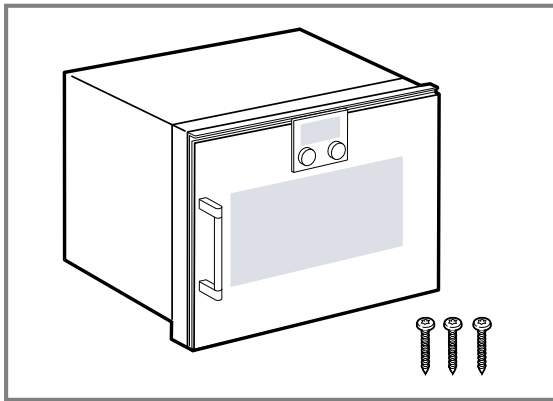
ACHTUNG

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

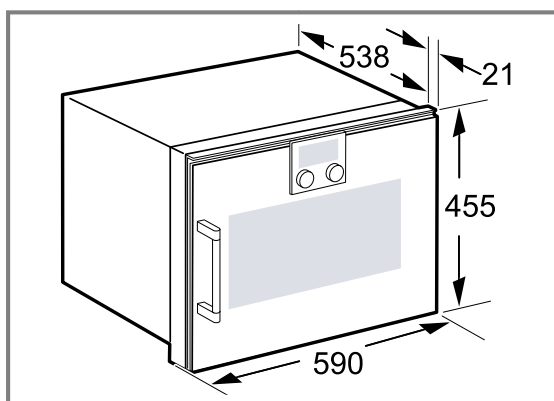
- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

24.2 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

**24.3 Gerätemaße**

Hier finden Sie die Maße des Geräts.

**24.4 Einbaumöbel**

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schrankes bestimmt.

Sicherstellen, dass der Einbauschränk hinter dem Gerät keine Rückwand hat. Zwischen der Wand und dem

Schranksboden oder der Rückwand des darüberliegenden Schrankes einen Abstand von mindestens 45 mm einhalten.

Die Lüftungsschlitze und die Ansaugöffnungen nicht verdecken.

Alle Ausschnittarbeiten an dem Möbel und der Arbeitsplatte vor dem Einsetzen des Geräts durchführen.

Die Späne entfernen.

24.5 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine apollige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - ▶ grün-gelb = Schutzleiter ⊕
 - ▶ blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - ▶ braun = Phase (Außenleiter)

24.6 Gerätekombinationen

Bei der Kombination mit anderen Geräten Folgendes beachten.

Das Gerät nur über einem belüfteten Backofen des gleichen Herstellers einbauen. Bei dem Einbau neben einem Backofen müssen sich die Griffe der beiden Geräte in der Mitte befinden. Der Einbau über einem Kühlgerät ist möglich.

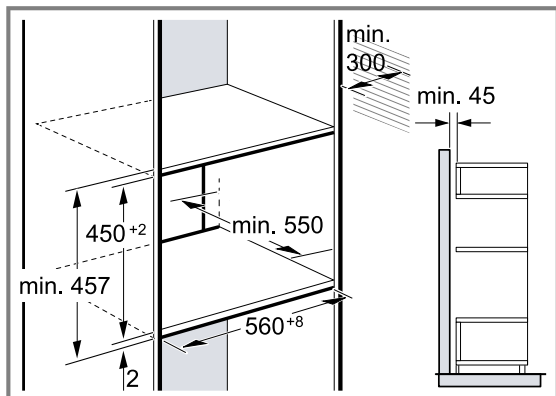
24.7 Kombination mit einer Wärmeschublade

Zuerst die Wärmeschublade einbauen. Die Montageanleitung der Wärmeschublade beachten.

Das Gerät auf der Wärmeschublade in den Einbauschränk einschieben. Beim Einschieben die Blende der Wärmeschublade nicht beschädigen.

24.8 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.
Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

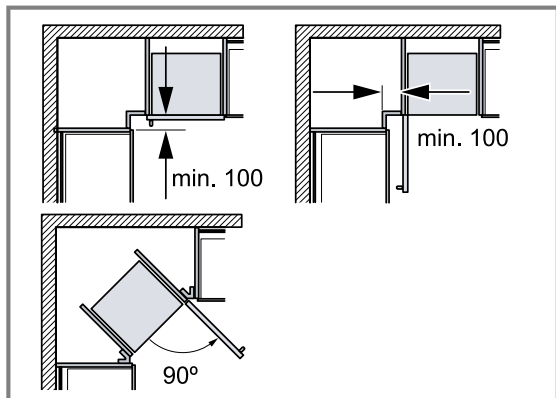


Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.

Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

24.9 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Eckeinbau.



Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen.

24.10 Gerät einbauen

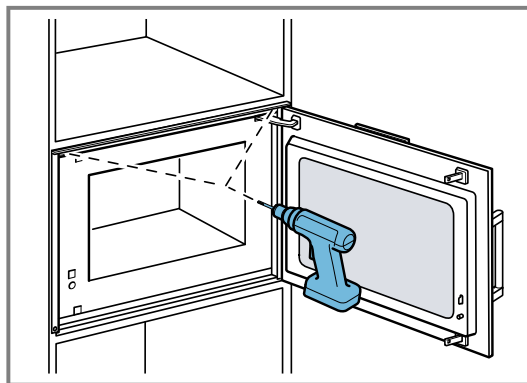
ACHTUNG

Das Bedienfeld kann durch Abstellen auf dem Boden beschädigt werden.

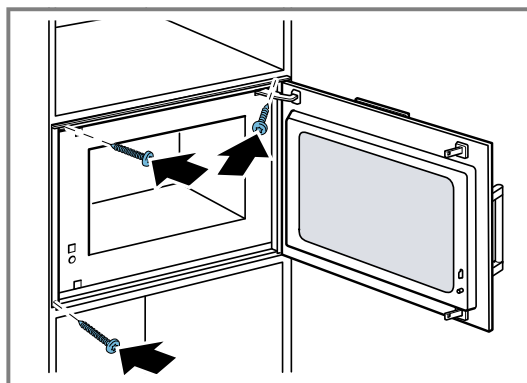
- ▶ Nie Geräte mit dem Bedienfeld unten auf dem Boden abstellen. Holzleisten unterlegen.
- ▶ Nie Geräte mit dem Bedienfeld unten von hinten schräg anheben.

1. Das Gerät ganz einschieben.
Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.
2. Das Gerät waagrecht und mittig ausrichten.
3. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht ausrichten.

4. Die oberen Bohrungen vorbohren.



5. Das Gerät am Möbel festschrauben.



6. Verpackungsmaterial und Klebefolien aus dem Garraum und von der Tür entfernen.

24.11 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.



A series of horizontal lines for writing, spaced evenly down the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001795652 (050310) REG25
de