

Gaggenau

de Gebrauchs- und Montageanleitung

BMP224, BMP225

Mikrowelle

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit	2
2 Sachschäden vermeiden	5
3 Umweltschutz und Sparen	6
4 Kennenlernen	7
5 Zubehör	9
6 Vor dem ersten Gebrauch	9
7 Grundlegende Bedienung	10
8 Mikrowelle	10
9 Grill	11
10 Mikrokombi	12
11 Folgebetrieb	12
12 Automatik-Programme	13
13 Individuelle Rezepte	15
14 Timer-Funktionen	17
15 Kindersicherung	17
16 Grundeinstellungen	18
17 Reinigungshilfe	19
18 Reinigen und Pflegen	20
19 Störungen beheben	21
20 Entsorgen	22
21 Kundendienst	23
22 So gelingt's	23
23 MONTAGEANLEITUNG	29
23.1 Sichere Montage	29



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.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- 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 9

⚠ 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 der Stecker zu ziehen 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.

⚠ 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.

Alkoholämpfe 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.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.

- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 23

⚠ 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.

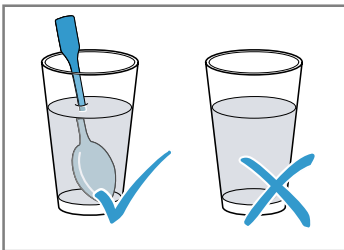
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ 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.

⚠ 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.



⚠ 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 Türanschlag immer sauber halten.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 20

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 zer springen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen (≥ 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!

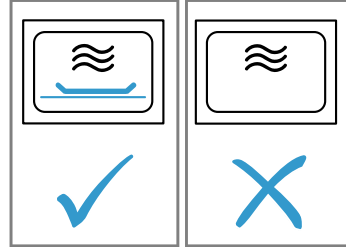
Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ 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 oder dem Mikrowellen-Kombibetrieb 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.

Die Gerätetür im Betrieb selten öffnen.

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

Die Uhr im Standby ausblenden.

- Das Gerät spart Energie im Standby.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

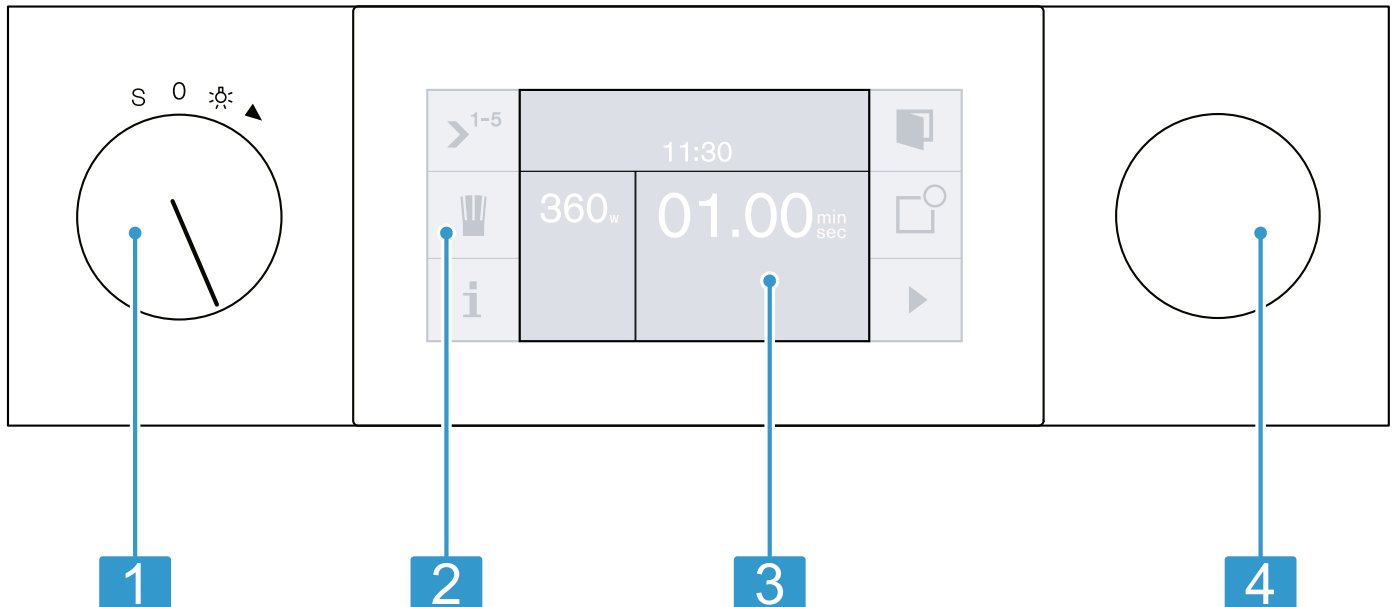
- im Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

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	Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Mikrowellenleistung, die Heizart und weitere Funktionen ein.
2	Touchfelder	Mit den Touchfeldern stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.
3	Display	Das Display zeigt aktuelle Einstellwerte und Auswahlmöglichkeiten.
4	Drehwähler	Mit dem Drehwähler nehmen Sie die Einstellungen in den unterschiedlichen Betriebsarten vor.

Positionen des Funktionswählers

Mit dem Funktionswähler wählen Sie Funktionen oder Heizarten.

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

Symbole

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

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause oder Ende
X	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen oder Einstellungen speichern
>	Auswahlpfeil
📖	Gerätetür öffnen
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
💬	Zusätzliche Tipps aufrufen
🍽	Automatik-Programme aufrufen Individuelle Rezepte aufrufen

Symbol	Funktion
	Speichern
	Einstellungen bearbeiten
	Kindersicherung
	Timer-Menü aufrufen
	Folgebetrieb
	Menü aufzeichnen
	Namen eingeben
	Buchstaben löschen
	Mikrowelle, Gericht ruhen lassen
	Demo-Modus
	Kurzzeitwecker
	Stoppuhr

Automatik-Programme

	Gewicht
	Auftauen
	Garen und Kombigaren

Kombinationsbetrieb

	Grill aufrufen
	Grill entfernen
	Grill hinzufügen
	Mikrowelle aufrufen
	Mikrowelle entfernen
	Mikrowelle hinzufügen

Farben und Darstellung

Die verschiedenen Farben führen Sie in den jeweiligen Einstellsituationen.

Farben

orange	■ 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 18

4.2 Automatische Türöffnung

Wenn Sie  drücken, springt die Gerätetür auf. Mit der seitlichen Griffmulde öffnen Sie die Gerätetür vollständig.

Hinweis: Bei aktivierter Kindersicherung oder bei einem Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Mit der seitlichen Griffmulde öffnen Sie die Gerätetür von Hand.

4.3 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.

4.4 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbeleuchtung

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 Garraumbeleuchtung 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.

4.5 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 18

4.6 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		■ Rost zum Grillen und Überbacken ■ Rost als Stellfläche für Geschirr
Glaswanne		Spritzschutz beim Grillen direkt auf dem Rost. Beim Grillen den Rost in die Glaswanne stellen. Tipp: Sie können die Glaswanne beim Mikrowellenbetrieb als Geschirr 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 18

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 Monateinstellung 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.

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 30 Minuten bei Stufe 3 mit Grill aufheizen. → 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 alleine 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: ■ 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 mikrowelleneignen

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 der Mikrowellenleistungen und deren 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.
900	Flüssigkeiten erhitzen.

Hinweise

- Sie können die Mikrowellenleistungen für eine bestimmte Dauer einstellen:
 - 900 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 Grill

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

9.1 Grillstufen

Ihr Gerät verfügt über mehrere Grillstufen.

Grillstufe	Verwendung
1 (niedrig)	■ Soufflés ■ hohe Aufläufe
2 (mittel)	■ flache Aufläufe ■ Fisch
3 (hoch)	■ Steaks ■ Würstchen ■ Toast

9.2 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 Garzeiten- de 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.

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 abbrechen und die Einstellungen zu löschen, den Funktionswähler auf 0 drehen.

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

10 Mikrokombi

Um die Gardauer zu verkürzen und Ihre Gerichte zu bräunen, können Sie Grill in Kombination mit Mikrowellenleistung verwenden.

Hinweise

- Sie können alle Mikrowellenleistungen zuschalten außer 600 Watt und 900 Watt.
- Sie können Mikrokombi auch mit dem Folgebetrieb der Mikrowelle kombinieren.

10.1 Mikrokombi einstellen

Hinweis: Sie können den Kombibetrieb mit dem Grill oder der Mikrowellenleistung beginnen. Dieses Beispiel beginnt mit Grill.

1. Mit dem Funktionswähler Grill einstellen.
2. Mit dem Drehwähler die Grillstufe einstellen.
- ✓ Im rechten Bedienfeld erscheint  für Mikrowelle.
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 Grillstufe oder die Mikrowellenleistung und die Dauer ändern.

1. Um die Einstellungen während des Betriebs zu ändern und den Betrieb zu stoppen,  drücken.
2. Den Grill mit  oder die Mikrowelle mit  in den Fokus stellen.
3. Mit dem Funktionswähler die Mikrowellenleistung ändern.
4. Mit dem Drehwähler 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. Den Grill mit  oder die Mikrowelle mit  in den Fokus stellen.
3. Den Grill mit  oder die Mikrowelle mit  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.

11 Folgebetrieb

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

11.1 Folgebetrieb einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder den Grill einstellen.
2.  drücken.
- ✓ Das Folgebetrieb-Menü erscheint.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer 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.
Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder den Grill einstellen.
6. Mit dem Drehwähler die Dauer oder die Grillstufe einstellen.
7. Mit  die dritte Phase wählen.
8. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder den Grill einstellen.
9. Mit dem Drehwähler die Dauer oder die Grillstufe einstellen.
10. Mit  "Garzeit"  wählen.

11. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
12. Um zu bestätigen,  drücken.
- ✓ Das Hauptmenü des Folgebetriebs erscheint. Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.
13. 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 900 Watt können Sie nur einmal wählen.
- Den Grill können Sie nicht mit den Mikrowellenleistungen 600 Watt und 900 Watt kombinieren.
- Die Reihenfolge der jeweiligen Einstellung ist beliebig. Sie können mit der Dauer, der Mikrowellenleistung oder dem Grill beginnen.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Folgebetrieb ändern

1. **II** drücken.
✓ Der Betrieb stoppt.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer, die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
3. **>¹⁻⁵** drücken und die Einstellungen ändern.
4. Mit **✓** das Menü verlassen.
5. Um zu starten, **▶** drücken.

Einstellungen löschen

- ▶ **X** drücken.

Betrieb unterbrechen

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, **II** 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.

11.2 Garzeitende

Im Grill-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: Der Grill, die Grillstufe und die Garzeit sind eingestellt.

1. Mit **>** "Garzeitende" **Q** 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 Grillstufe, die Garzeit und die verbleibende Zeit bis zum Start.
- ✓ Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.
- ✓ Nach 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. **II** drücken.
2. Mit **>** "Garzeit" **Q** wählen.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
4. Um zu bestätigen, **✓** drücken.
5. Um zu starten, **▶** drücken.

Garzeitende ändern

1. **II** drücken.
2. Mit **>** "Garzeitende" **Q** wählen.
3. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
4. Um zu bestätigen, **✓** drücken.
5. Um zu starten, **▶** drücken.

Einstellungen löschen

- ▶ **X** drücken.

Gesamten Vorgang abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler auf **0** drehen.

12 Automatik-Programme

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

12.1 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 abwiegen. Wenn Sie das genaue Gewicht am Gerät nicht einstellen können, runden Sie das Gewicht auf oder ab.
- Nur mikrowellengeeignetes, 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 Temperatúrausgleich 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 Brustseite und Geflügelteile 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

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

Reis

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

Geflügel

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

12.2 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

12.3 Programm einstellen

1. Mit dem Funktionswähler eine beliebige Betriebsart einstellen.

12.4 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.

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

Tipps anzeigen

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

Hinweise anzeigen

Bei wichtigen Informationen und Handlungsaufforderungen erscheint .

1. Um Hinweise für die Zubereitung anzuzeigen, drücken.
2. 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

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.

Auftauen

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr oder Zubehör, Ein- schubhöhe
Brot und Kuchen ¹	Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen und Ku- chen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine	0,20 – 1,50	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fleisch und Geflügel ¹	Braten, flache Fleischstücke, Hackfleisch, Hähnchen, Poularde und Ente	0,20 – 2,00	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fisch ¹	ganzer Fisch, Fischfilet und Fischkotelett	0,10 – 1,00	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden

¹ Das Wendesignal beachten.**Garen**

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr oder Zubehör, Ein- schubhöhe
Frisches Gemüse ¹	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchi- ni	0,15 – 1,00	Geschlossenes Geschirr Garraumboden
Gefrorenes Gemüse ¹	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15 – 1,00	Geschlossenes Geschirr Garraumboden
Kartoffeln ¹	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Kar- toffelstücke gleich groß	0,20 – 1,00	Geschlossenes Geschirr Garraumboden
Reis ¹	Reis, Langkornreis	0,05 – 0,30	Hohes, geschlossenes Geschirr Garraumboden
Backofen Kartoffel	Festkochende, vorwiegend fest- kochende oder mehligkochende Kartoffeln, ca. 6 cm dick	0,20 – 1,50	Rost Garraumboden

¹ Das Umrührsignal beachten.**Kombigaren**

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr oder Zubehör, Ein- schubhöhe
Tiefgekühlte Lasagne	Lasagne Bolognese	0,30 – 1,00	Offenes Geschirr Garraumboden
Frische Hähnchenteile	Hähnchenschenkel, halbe Hähn- chen	0,50 – 1,80	Glaswanne und Rost Garraumboden

13 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.

13.1 Rezept aufzeichnen

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

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder den Grill einstellen.
✓ Das Display zeigt .
2.  drücken und mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
3. Um zu bestätigen, ✓ drücken.

4. Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
5.  drücken.
6. Mit dem Drehwähler die Dauer oder die Grillstufe einstellen.
7. 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.
8. Bei Bedarf eine der Optionen wählen:
 - Um das Rezept abzuspeichern,  drücken und unter ABC einen Namen eingeben.
→ "Namen eingeben", Seite 16

- Um das Rezept abzubrechen und nicht zu speichern, **X** drücken.
 - Um die Aufzeichnung fortzusetzen, die folgenden Schritte ausführen.
9. Um die Aufzeichnung fortzusetzen, **rec** drücken.
 10. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder den Grill einstellen.
 11. Mit dem Drehwähler die Dauer oder die Grillstufe einstellen.
 12. Um zu starten, **▶** drücken.
 - ✓ Beim Grill zeichnet das Gerät die Garzeit auf.
 13. Zum Beenden dieser Phase, **■** drücken.
 - ✓ Das Gerät speichert diese Phase mit der Garzeit.
 14. Bei Bedarf eine der Optionen wählen:
 - Um das Rezept abzuspeichern, **↵** drücken und unter ABC einen Namen eingeben.
→ "Namen eingeben", Seite 16
 - Um das Rezept abzubrechen 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

13.2 Rezept programmieren

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

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Mikrowellenleistung oder den Grill einstellen.
- ✓ Das Display zeigt **■**.
2. **■** 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 16
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 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.

13.3 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.

13.4 Rezept starten

1. Mit dem Funktionswähler eine beliebige Heizart wählen.
- ✓ Das Display zeigt **■**.
2. **■** 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 beim Grill die Grillstufe und bei einer Mikrowellenleistung die Dauer mit dem Drehwähler ändern, während das Rezept läuft. Dadurch ändert sich das gespeicherte Rezept nicht.

13.5 Rezept ändern

Sie können die Einstellungen eines aufgezeichneten oder programmierten Rezepts ändern.

1. Mit dem Funktionswähler eine beliebige Heizart wählen.
- ✓ Das Display zeigt **■**.
2. **■** 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.

13.6 Rezept löschen

1. Mit dem Funktionswähler eine beliebige Heizart wählen.
- ✓ Das Display zeigt **■**.
2. **■** 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.

14 Timer-Funktionen

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

14.1 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.

14.2 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.

Tipp: Um das Timer-Menü zu verlassen, **X** drücken. Die Einstellungen gehen verloren.

Kurzzeitwecker anhalten

1.  drücken.
2. Mit > den "Kurzzeitwecker"  wählen und **II** drücken.
3. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, ▶ drücken.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten

1.  drücken.
2. Mit > den "Kurzzeitwecker"  wählen und **C** drücken.

14.3 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. **II** 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 Kindersicherung

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

15.1 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.

15.2 Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler steht auf 0.

-  ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten.

16 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

16.1 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	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Die Display-Helligkeit einstellen.
	Standby-Anzeige	■ An¹ – 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  bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige einstellen.
	Displayanzeige	■ Reduziert¹ ■ Standard	Reduziert: Das Display zeigt nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste an.
	Touchfeld-Farbe	■ Grau¹ ■ Weiß	Die Farbe der Symbole auf den Touchfeldern einstellen.
	Touchfeld-Tonart	■ Ton 1¹ ■ Ton 2 ■ Aus	Den Signalton beim Berühren eines Touchfelds einstellen.
	Touchfeld- Tonlautstärke	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Die Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen.
	Signal-Lautstärke	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Die Lautstärke des Signaltons einstellen.
	Uhrzeit-Format	■ AM/PM ■ 24 h¹	Die Anzeige der Uhrzeit im 12-Stundenformat oder 24-Stundenformat einstellen.
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Die Uhrzeit einstellen.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellungen	Erklärung
	Zeitumstellung	- 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	- 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.
	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 - 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	- 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.
	Kindersicherung	- Nicht verfügbar¹ - Verfügbar	Verfügbar: Die Kindersicherung ist verfügbar. → "Kindersicherung", Seite 17

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

16.2 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.

17 Reinigungshilfe

17.1 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.
8. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
9. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

18 Reinigen und Pflegen

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

18.1 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.

18.2 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 Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 20
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.

18.3 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 Edelstahlf Flächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 20
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.

18.4 Aluminium reinigen

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

18.5 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 20
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.

18.6 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.

- ▶ Nie das Bedienfeld nass wischen.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 20
2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

18.7 Türscheiben reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.

- ▶ Keinen Glasschaber verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 20

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.

18.8 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 20
2. Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

18.9 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 20
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 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!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 23

⚠️ 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.

19.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.
	▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.
	▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen.
	▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Funktionsstörung 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.	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Mikrowellenleistung ist zu gering eingestellt. ▶ Stellen Sie eine höhere Mikrowellenleistung ein. → "Mikrowelle", Seite 10 Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben. ▶ Stellen Sie eine längere Dauer ein. Für die doppelte Menge benötigen Sie die doppelte Zeit. Speisen sind kälter als sonst. ▶ Wenden Sie die Speisen oder rühren Sie die Speisen zwischendurch um.
Eingeschaltetes Gerät kann nicht bedient werden, im Display erscheint  .	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → "Kindersicherung deaktivieren", Seite 18
Gerät heizt nicht auf und im Display erscheint  .	Demomodus ist aktiviert. ▶ Demo-Modus deaktivieren. → "Grundeinstellungen", Seite 18
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Halogenlampe ist defekt. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 23

19.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Display zeigt die Fehlermeldung "Exxx"	Ein Fehler ist aufgetreten. 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✓ 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 23

19.3 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

20 Entsorgen

20.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. 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.

21 Kundendienst

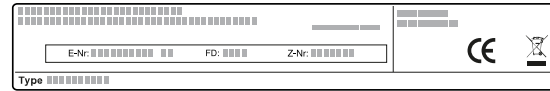
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

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

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

21.1 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.

22 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.

22.1 So gehen Sie am besten vor

Hier erfahren Sie, wie Sie am besten Schritt für Schritt vorgehen, um die Einstellempfehlungen ideal verwenden zu können. Sie erhalten Angaben zu vielen Speisen mit Informationen und Tipps, wie Sie das Gerät ideal verwenden und einstellen.

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 – Verbrühungsgefahr!

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.
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.

22.2 Auftauen

Mit Ihrem Gerät können Sie tiefgefrorene Speisen auftauen.

Tipps zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

Anliegen	Tipp
Sie wollen eine andere Menge zubereiten als in der Tabelle angegeben ist.	Die Garzeiten nach folgender Faustregel verlängern oder verkürzen: ■ Doppelte Menge = fast doppelte Zeit ■ Halbe Menge = halbe Zeit

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 Gerätewände 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.

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. 20 min ¹ 2. 20 – 30 min
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25 – 30 min
Fleisch in Stücken oder Scheiben	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 – 8 min ² 2. 5 – 10 min
Fleisch in Stücken oder Scheiben	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 – 11 min ² 2. 10 – 15 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	10 – 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. 8 min ¹ 2. 10 – 15 min
Geflügel oder Geflügelteile	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20 – 25 min
Fischfilet, Fischkotelett oder Fischeisen	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 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 – 20 min
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W	6 – 9 min ³
Obst, z. B. Himbeeren	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Butter, antauen ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1 – 2 min
Butter, antauen ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2 – 4 min
Brot im Ganzen	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5 – 10 min
Brot im Ganzen	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ¹ 2. 10 – 20 min
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen ^{5, 6}	500 g	90 W	10 – 15 min
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen ^{5, 6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 20 min
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 20 min

¹ Die Speise mehrmals wenden.

² Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

³ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

⁴ Die Verpackung vollständig entfernen.

⁵ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

⁶ Die Kuchenstücke voneinander trennen.

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.	- Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen. - Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzugeben.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar.	Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit innen noch nicht fertig, außen aber schon überhitzt.	- Zwischendurch umrühren. - Die Mikrowellenleistung reduzieren und die Dauer verlängern.
Ihr Fleisch oder Geflügel ist nach dem Auftauen innen noch nicht aufgetaut, außen aber schon angegart.	- Die Mikrowellenleistung reduzieren. - Großes Auftaugut mehrmals wenden.

22.3 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, mikrowellengeeignetes 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 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	8 – 13 min
Suppe	400 g	600 W	8 – 12 min
Eintöpfe	500 g	600 W	10 – 15 min
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W	10 – 15 min
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W	10 – 15 min
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W	10 – 15 min
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln ¹	250 g	600 W	3 – 7 min
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln ¹	500 g	600 W	8 – 12 min
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren ¹	300 g	600 W	7 – 11 min
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Rahmspinat ²	450 g	600 W	10 – 15 min

¹ Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

² Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.

Erwärmen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

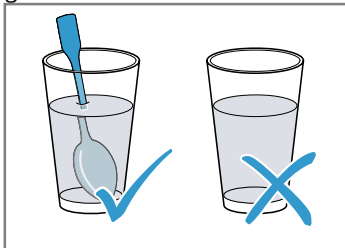


WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufstei-

gen. 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.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2 – 3 Komponenten		600 W	5 – 8 min
Getränke ^{1, 2, 3}	125 ml	900 W	0:30 – 1 min
Getränke ^{1, 2, 3}	200 ml	900 W	1 – 2 min
Getränke ^{1, 2, 3}	500 ml	900 W	3 – 4 min
Babykost, z. B. Milchfläschchen ^{4, 5, 6}	50 ml	360 W	ca. 0:30 min
Babykost, z. B. Milchfläschchen ^{4, 5, 6}	100 ml	360 W	0:30 – 1 min
Babykost, z. B. Milchfläschchen ^{4, 5, 6}	200 ml	360 W	1 – 2 min
Suppe, 1 Tasse	à 175 g	600 W	1 – 2 min
Suppe, 2 Tassen	à 175 g	600 W	2 – 3 min
Fleisch in Soße	500 g	600 W	7 – 10 min
Eintopf	400 g	600 W	5 – 7 min
Eintopf	800 g	600 W	7 – 8 min
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W	2 – 3 min
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W	3 – 5 min

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.

22.4 Garen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen garen.

Garen mit Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes 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 ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min
Fischfilet, frisch	400 g	600 W	7 – 12 min
Gemüse, frisch ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 min
Gemüse, frisch ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min
Kartoffeln ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 min
Kartoffeln ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	12 – 15 min
Kartoffeln ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 min
Reis ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Reis ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Süßspeisen, z. B. Pudding (instant) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min
Obst, Kompott ⁴	500 g	600 W	9 – 12 min

¹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

² In gleich große Stücke schneiden.

³ Der Speise etwas Wasser zugeben.

⁴ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

⁵ Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

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.

- Ein Päckchen Puddingpulver nach der Packungsangabe mit Zucker und etwas Milch in einer mikrowelleneigneten hohen Schüssel verrühren, sodass keine Klümpchen vorhanden sind.

- Die restliche Milch zugeben und nochmals umrühren.
- Die Schüssel in den Garraum stellen und die Gerätetür schließen.
- Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
- 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.

22.5 Grillen

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 für Nickelallergiker

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

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- 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.

- Immer auf dem Rost bei geschlossener Backofentür grillen. Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, den Rost auf die Glaswanne stellen. Nicht vorheizen.
- Das Fleisch kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Fleisch 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.
- Für überbackenen Toast die Toastscheiben vortoasten.

Speisen	Gewicht	Geschirr	Heizart	Grillstufe	Dauer
Nackensteaks, ca. 2 cm dick, 3 – 4 Stück	je ca. 120 g	Rost + Glaspfanne		3	1. Seite: ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 10 – 15 Min.

¹ Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

Speisen	Gewicht	Geschirr	Heizart	Grillstufe	Dauer
Grillwürste, 4 – 6 Stück	je ca. 150 g	Rost + Glaspfanne		3	1. Seite: ca. 10 – 15 Min. 2. Seite: ca. 10 – 15 Min.
Fischkotelett, 2 – 3 Stück	je ca. 150 g	Rost ¹ + Glaspfanne		3	1. Seite: ca. 10 Min. 2. Seite: ca. 10 – 15 Min.
Fisch, ganz, z. B. Forellen, 2 – 3 Stück	je ca. 150 g	Rost ¹ + Glaspfanne		3	1. Seite: ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 15 – 20 Min.
Toastbrot (vortoasten), 2 – 6 Scheiben		Rost		3	1. Seite: ca. 4 Min. 2. Seite: ca. 4 Min.
Toast überbacken, 2 – 6 Scheiben, vorgetoastet		Rost + Glaspfanne		3	5 – 10 Min.

¹ Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

22.6 Grill mit Mikrowelle kombiniert

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 für Nickelallergiker

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

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Den Rost als Stellfläche für das Geschirr verwenden.
- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- 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.
- Für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr verwenden. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 bis 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.
- Immer die maximale Garzeit einstellen. Die Speise nach der kürzeren angegebenen Zeit überprüfen.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Heizart	Grillstufe	Dauer
Schweinebraten, z. B. Nackenstück ¹	ca. 750 g	360 W		1	35 – 40 Min.
Hackbraten, max. 7 cm hoch	ca. 750 g	360 W		2	ca. 25 Min.
Hähnchen, halbiert	ca. 1200 g	360 W		3	40 Min.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ^{2, 3}	ca. 800 g	360 W		2	20 – 25 Min.
Entenbrust ^{2, 3}	ca. 800 g	180 W		3	25 – 30 Min.
Nudelaufguss (aus vorgegarten Zutaten) ⁴	ca. 1000 g	360 W		1	25 – 30 Min.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln), max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	360 W		2	ca. 35 Min.
Fisch, überbacken, nicht gefroren	ca. 500 g	360 W		3	15 Min.
Quarkauflauf, max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	360 W		1	20 – 25 Min.

¹ Nach 15 Minuten wenden.

² Mit der Hautseite nach oben legen.

³ Die Speise nicht wenden.

⁴ Die Speise mit Käse bestreuen.

22.7 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Mikrowellenleistung	Dauer	Hinweise
Fleisch, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 7 – 10 min	Pyrexform mit Ø 24 cm Alternative: Automatik-Programm "Hackfleisch" auftauen

Garen mit Mikrowelle

Speise	Mikrowellenleistung	Dauer	Hinweise
Eiermilch, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 Min. 2. 8 – 10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W	7 – 9 Min.	Pyrexform mit Ø 22 cm
Hackbraten, 900 g	600 W	25 – 30 Min.	Pyrexform-Kastenform, 28 cm lang

Garen mit Mikrowelle und Grill

Speise	Mikrowellenleistung/ Heizart	Dauer	Hinweise
Kartoffelgratin, 1100 g	360 W + Grillstufe 2	30 – 35 Min.	Runde Pyrexform mit Ø 22
Kuchen	-	-	Nicht empfohlen.
Hähnchen, halbiert, ca. 1100 g	360 W + Grillstufe 3	ca. 40 – 45 Min.	Rost, Glasswanne

23 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



23.1 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.
- 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 Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 65 °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.

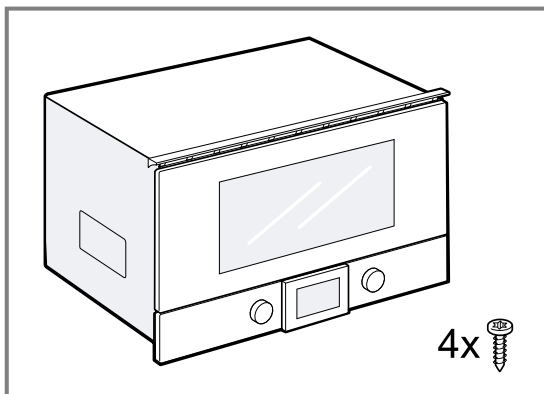
⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

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

- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.

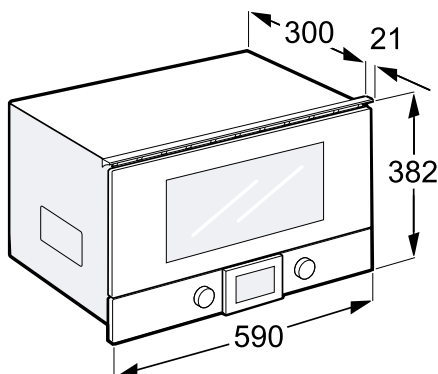
23.2 Lieferumfang

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



23.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



23.4 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.

Die Mindesteinbauhöhe beträgt 850 mm.

Die Lüftungsschlitze und die Ansaugöffnungen nicht verdecken.

Bei Geräten mit zusätzlichen Stecker-Adaptoren beträgt die Mindesteinbautiefe 340 mm.

23.5 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- Das Verlegen einer Steckdose darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Die Absicherung muss mindestens 10 Ampere (L-Automat oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden.
- Anschlussleitungen mit verschiedenen Steckertypen sind beim Kundendienst erhältlich.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine apollige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

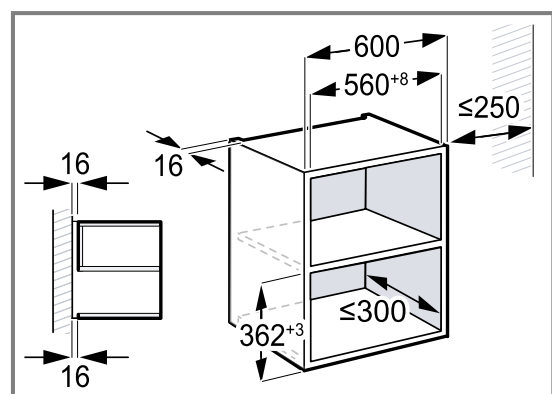
23.6 Gerätekombinationen

Bei der Kombination mit anderen Geräten Folgendes beachten.

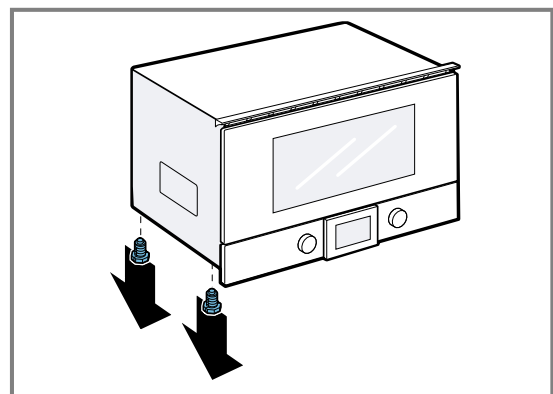
Das Gerät nicht über einem Dampfgarer, einem Dampfbackofen oder einem Geschirrspüler einbauen.

23.7 Einbau in einen Oberschränk

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.

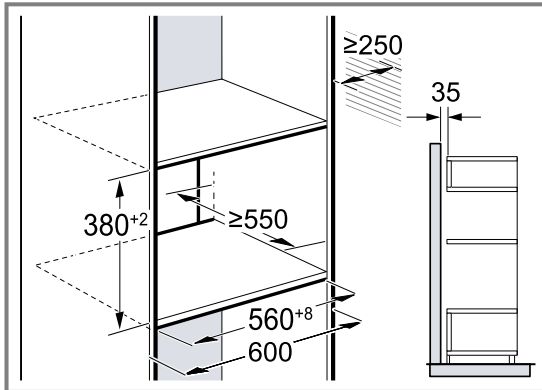


Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.
Die Standfüße entfernen.

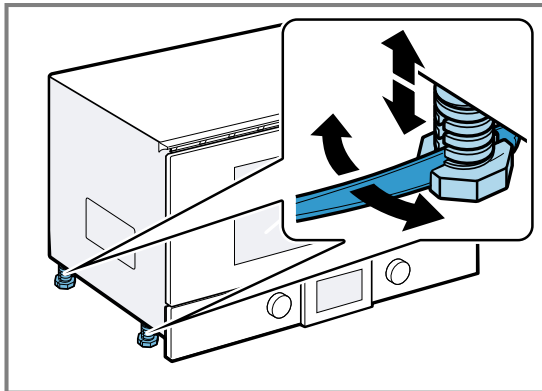


23.8 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.



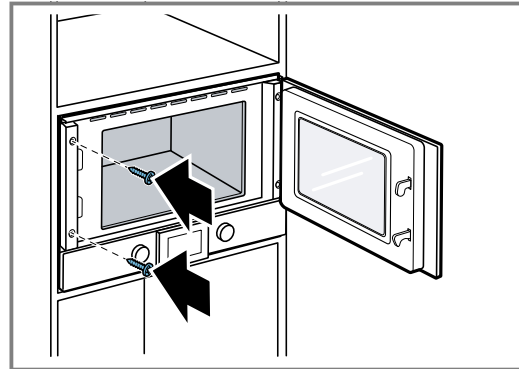
Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.
Die Standfüße einstellen.



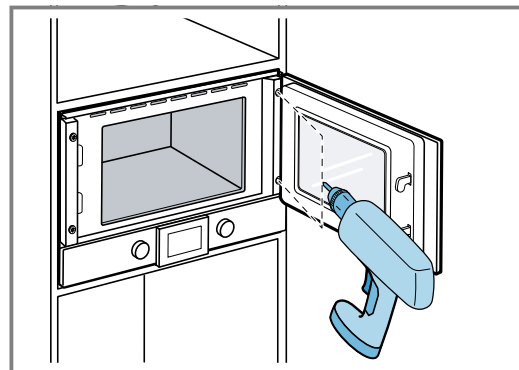
23.9 Gerät einbauen

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 Gerätetür öffnen.

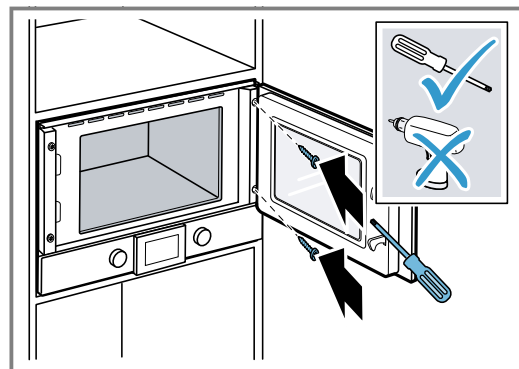
5. Das Gerät am Möbel mit den Schrauben gegenüber der Scharnierseite festschrauben.



6. Die Bohrungen an der Scharnierseite vorbohren.



7. Das Gerät am Möbel festschrauben.



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

23.10 Gerät ausbauen

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

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

GAGGENAU



9001804584 de (030302)