SIEMENS

Einbaubackofen

HM678G4.1C

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register your product online

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4

Wichtige Sicherheitshinweise 5
Generell 5
Mikrowelle 6
Bratenthermometer 7
Reinigungsfunktion 7

Ursachen für Schäden 8
Generell 8
Mikrowelle 8

Umweltschutz 9
Energiesparen 9
Umweltgerecht entsorgen 9

Gerät kennen lernen 10
Bedienfeld 10
Bedienelemente 10
Display 10
Betriebsarten-Menü 11
Heizarten 11
Weitere Informationen 12
Garraumfunktionen 12

Zubehör 13
Mitgeliefertes Zubehör 13
Zubehör einschieben 13
Sonderzubehör 14

Vor dem ersten Gebrauch 14
Erste Inbetriebnahme 14
Garraum und Zubehör reinigen 15

Gerät bedienen 15
Gerät ein- und ausschalten 15
Betrieb starten oder unterbrechen 15
Betriebsart einstellen 16
Heizart und Temperatur einstellen 16
Schnellaufheizung 16

Zeitfunktionen 17
Wecker 17
Dauer 17
Endezeit 17

Kindersicherung 18
Aktivieren und Deaktivieren 18
Gerätetür verriegelt 18

Grundeinstellungen 18
Einstellungen ändern 18
Liste der Einstellungen 18
Uhrzeit ändern 19

Mikrowelle 19
Geschirr 19
Mikrowellen-Stufen 20
Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart einstellen . . . 20
Mikrowelle einstellen 20
Trocknen 21

Bratenthermometer 21
Heizarten 21
Bratenthermometer ins Gargut stecken 22
Kerntemperatur einstellen 22
Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel 22

Sabbateinstellung 23
Sabbateinstellung starten 23

Reinigungsfunktion 24
Vor der Reinigungsfunktion 24
Selbstreinigung einstellen 24
Nach der Reinigungsfunktion 25

Reinigungsmittel 25
Geeignete Reinigungsmittel 25
Gerät sauberhalten 26

Gestelle 27
Gestelle aus- und einhängen 27

Gerätetür 28
Türabdeckung abnehmen 28
Türscheiben aus- und einbauen 28

Störungen, was tun? 30
Störungstabelle 30
Maximale Betriebsdauer überschritten 30
Garraumlampen 30

Kundendienst 31
E-Nummer und FD-Nummer 31

Gerichte 31
Hinweise zu den Einstellungen 31
Gericht auswählen 32
Backsensor 32
Gericht einstellen 33

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 33
Keine Silikonformen verwenden 33
Kuchen und Kleingebäck 33
Brot und Brötchen 38
Pizza, Quiche und pikanter Kuchen 40
Auflauf und Soufflé 42
Geflügel 43
Fleisch 46
Fisch 49
Gemüse und Beilagen 51
Dessert 53
Eco-Heizarten 54
Acrylamid in Lebensmitteln 56
Sanftgaren 56
Dörren 58
Einkochen 59
Teig gehen lassen 60
Auftauen 60
Speisen erwärmen mit Mikrowelle 62
Warmhalten 63
Prüfgerichte 63

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 13*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- 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 unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ 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. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. 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 springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- 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 ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Mikrowelle

⚠ Warnung – Brandgefahr!

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

⚠ Warnung – Explosionsgefahr!

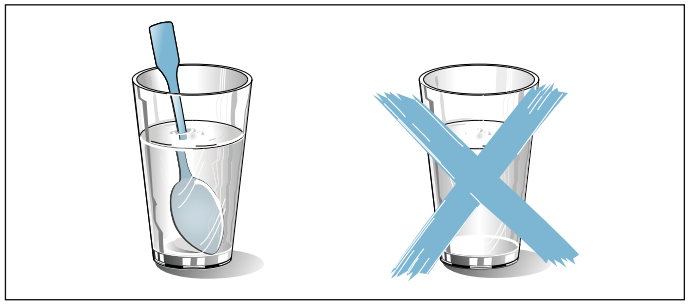
Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
  Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

⚠ 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 kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig 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!
- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Bratenthermometer

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden. Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

Reinigungsfunktion

⚠ Warnung – Brandgefahr!
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen. Kein Zubehör mitreinigen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Generell kein Zubehör mitreinigen.

⚠ Warnung – Gefahr von Gesundheitsschäden!
Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- ⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Ursachen für Schäden

Generell

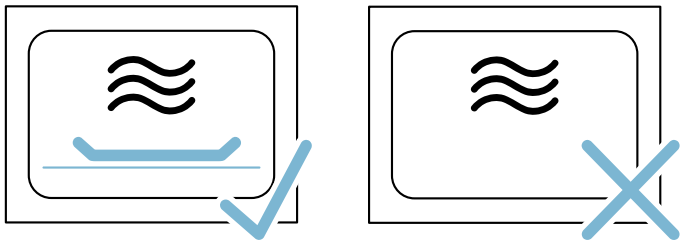
Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Silikonformen: Keine Backformen aus Silikon oder silikonhaltige Dauerbackfolien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden. Der Backsensor kann beschädigt werden.
  Backpapier, das mit Silikon beschichtet ist, kann verwendet werden.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
  Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Backofenreiniger: Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Mikrowelle

Achtung!

- Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.
- Zubehör kombinieren: Den Rost nicht mit der Universalpfanne kombinieren. Direkt aufeinander eingeschoben kann es zu Funkenbildung kommen. Nur jeweils in eigener Höhe einschieben.
- Reiner Mikrowellenbetrieb: Beim Betrieb nur mit Mikrowelle ist die Universalpfanne oder das Backblech ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt. Verwenden Sie als Stellfläche den mitgelieferten Rost oder die Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*



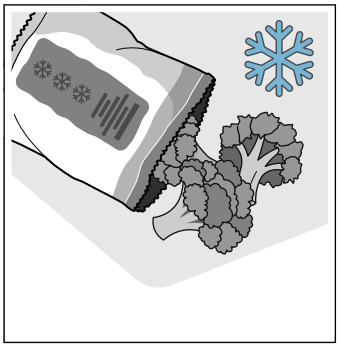
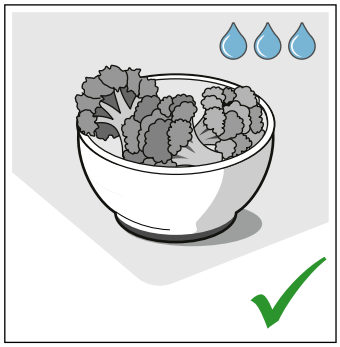
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen.

Umweltschutz

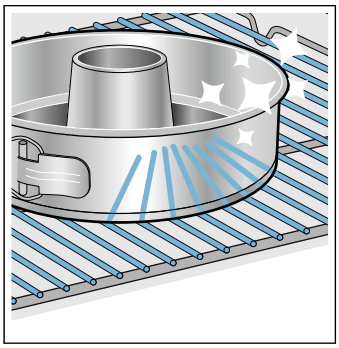
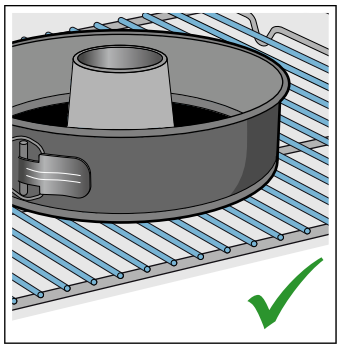
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

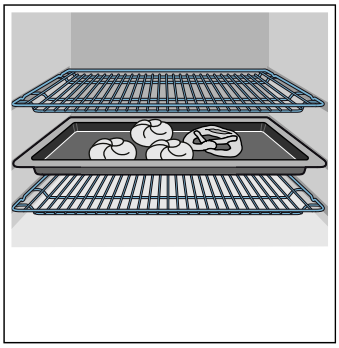
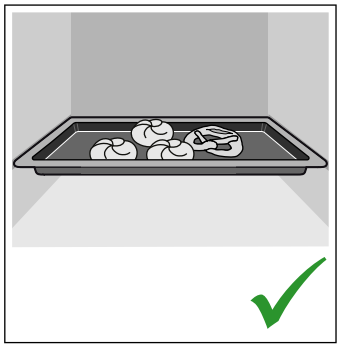
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.

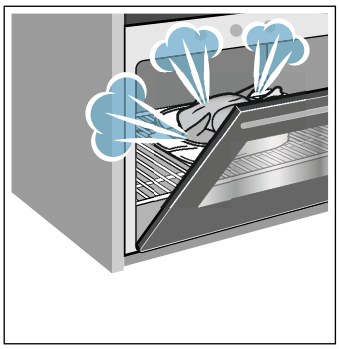
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

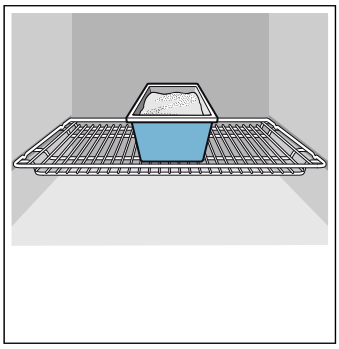
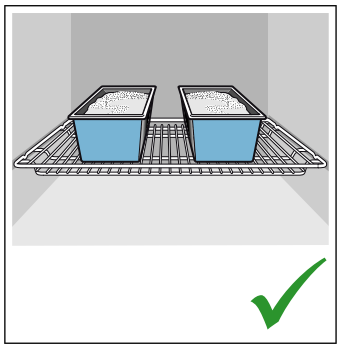
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.

- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.

- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

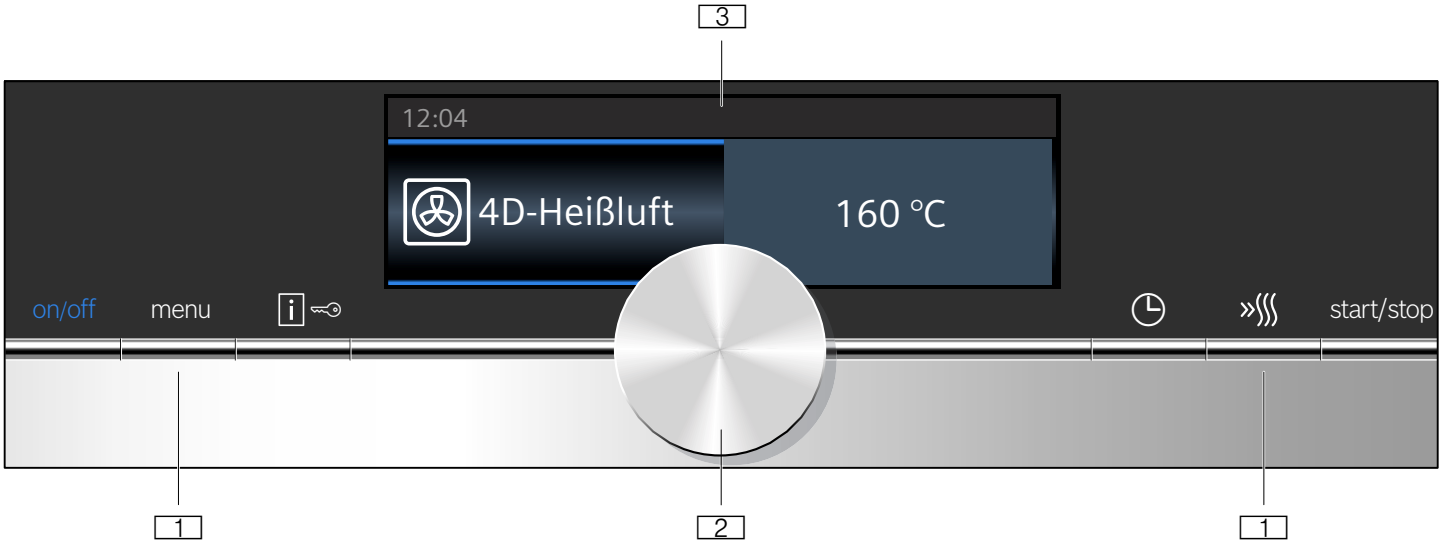
Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.



1 **Tasten**
Die Tasten links und rechts vom Drehwähler haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen.

2 **Drehwähler**
Den Drehwähler können Sie nach links oder rechts drehen.

3 **Touch-Display**
Im Touch-Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder auch Hinweistexte. Zum Einstellen tippen Sie auf das jeweilige Textfeld. Abhängig von der Auswahl, ändern sich die Textfelder.

Bedienelemente

Die einzelnen Bedienelemente sind auf die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes abgestimmt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt.

Tasten		Bedeutung
on/off		Gerät ein- und ausschalten
menu	Menü	Betriebsarten-Menü öffnen
i 🔑	Information Kindersicherung	Hinweise anzeigen lassen Kindersicherung aktivieren und deaktivieren
🕒	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen-Menü öffnen
»)))	Schnellaufheizung	Schnellaufheizung ein- und ausschalten
start/stop		Betrieb starten, anhalten oder abbrechen

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Tasten und einem Drehwähler die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt sind.

Bei den meisten Auswahllisten, z. B. den Heizarten, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste. Bei der Temperatur z. B. müssen Sie mit dem Drehwähler wieder zurückdrehen, wenn die minimale oder maximale Temperatur erreicht ist.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift dargestellt und der Hintergrund ist dunkel.

Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display. Dort werden die Uhrzeit und die eingestellten Zeitfunktionen angezeigt.

Fortschrittslinie

Anhand der Fortschrittslinie sehen Sie, wie weit z. B. der Backofen bereits aufgeheizt ist oder die Dauer abgelaufen ist. Die gerade Linie unter dem fokussierten Wert füllt sich von links nach rechts, je weiter der laufende Betrieb fortschreitet.

Zeitablauf

Wenn Sie Ihr Gerät ohne eine Dauer gestartet haben, können Sie rechts oben in der Statuszeile sehen, wie lange der Betrieb schon läuft.

Wenn Sie eine Dauer eingestellt haben und die Dauer dann gelöscht wurde, übernimmt der Zeitablauf die bereits abgelaufene Zeit der Dauer und zählt von dieser Zeit ab weiter. So können Sie immer kontrollieren wie lange der Betrieb schon läuft.

Temperaturkontrolle

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

Aufheizkontrolle	Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht. Bei den Grill- und Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.
Restwärme-anzeige	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

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

Betriebsarten-Menü

Das Menü ist in verschiedene Betriebsarten unterteilt. So können Sie schnell auf die gewünschte Funktion zugreifen.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Zum Zubereiten Ihres Gerichtes gibt es viele fein abgestimmte Heizarten.
Gerichte ⟶ *"Gerichte" auf Seite 31*	Hier finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellwerte bereits programmiert.
Mikrowelle ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*	Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen.
Mikrowellen-Kombination ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*	Damit können Sie zusätzlich zur Mikrowelle eine Heizart zuschalten.
Trocknungsfunktion ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*	Nach jedem Betrieb mit Mikrowelle verwenden.
Selbstreinigung ⟶ *"Reinigungsfunktion" auf Seite 24*	Die Selbstreinigung reinigt Ihren Backofen selbstständig.
Einstellungen ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 18*	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie an Ihre Gewohnheiten anpassen.

Heizarten

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

Heizarten		Temperatur	Verwendung
	4D-Heißluft	30-275 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	30-300 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Heißluft eco	30-275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125-275 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze eco	30-300 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150-250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	Umluftgrillen	30-300 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.

	Grill große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche des Grillheizkörpers wird heiß.
	Grill kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von kleinen Mengen, wie Steaks, Würstchen, oder Toast und zum Gratinieren. Der mittlere Teil unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Pizzastufe	30-275 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Intensivhitze	30-300 °C	Für Gerichte mit knusprigem Boden. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
	Sanftgaren	70-120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Unterhitze	30-250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
	Dörren	30-150 °C	Zum Trocknen von Kräutern, Obst und Gemüse.
	Warmhalten	60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
	Geschirr Vorwärmen	30-70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.
	coolStart-Funktion	30-275 °C	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf Höhe 3. Die Temperatur richtet sich nach den Herstellerangaben. Verwenden Sie die höchste Temperatur, die auf der Verpackung angegeben ist. Die Gardauer ist wie angegeben oder kürzer. Das Vorheizen ist nicht sinnvoll.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Weitere Informationen

In den meisten Fällen bietet Ihnen das Gerät Hinweise und weitere Informationen zur gerade ausgeführten Aktion. Drücken Sie dazu auf die Taste i. Der Hinweis wird für einige Sekunden angezeigt.

Manche Hinweise erscheinen automatisch, z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

Garraumfunktionen

Einige Funktionen erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Hinweis: Bei der Betriebsart Mikrowelle müssen Sie nach dem Schließen der Tür mit der Taste start/stop den Betrieb fortsetzen. Die Grundeinstellung dazu können Sie ändern.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet.

Kühlgebläse

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

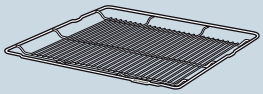
Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ *"Grundeinstellungen" auf Seite 18*

Zubehör

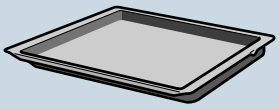
Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

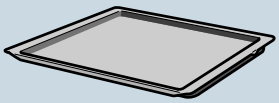
Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



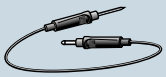
Rost
Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen.
Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Der Rost ist für den Mikrowellenbetrieb geeignet.



Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.
Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



Backblech
Für Blechkuchen und Kleingebäck.



Bratenthermometer
Ermöglicht punktgenaues Braten.
Die Anwendung finden Sie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 21*

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

Mikrowelle

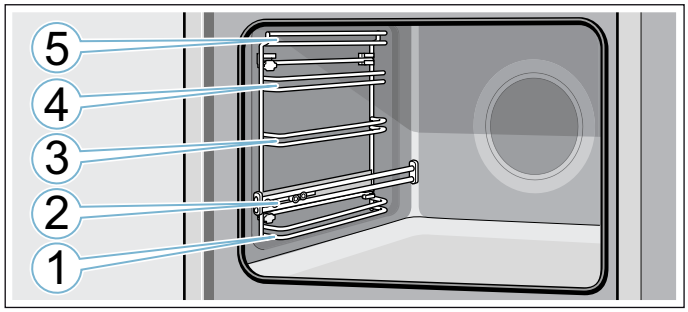
Für den Betrieb nur mit Mikrowelle ist ausschließlich der mitgelieferte Rost geeignet. Universalpfanne oder Backblech können zu Funkenbildung führen und der Garraum wird beschädigt.

Beim Betrieb in Kombination mit Mikrowelle oder der Betriebsart Gerichte können Sie auch die Universalpfanne, das Backblech oder anderes mitgeliefertes Zubehör verwenden.

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.

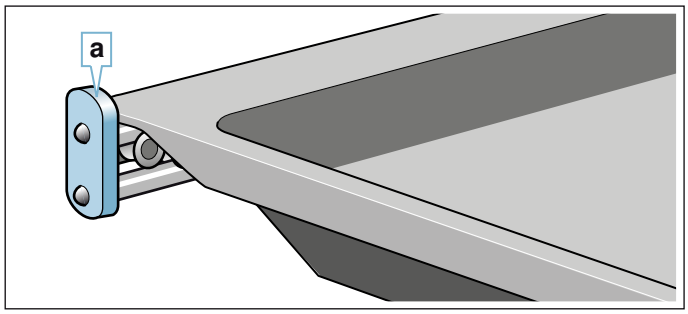


In den Einschubhöhen 1, 3, 4 und 5 das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt. Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen.

Achten Sie darauf, dass das Zubehör hinter der Lasche **a** auf der Auszugsschiene sitzt.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



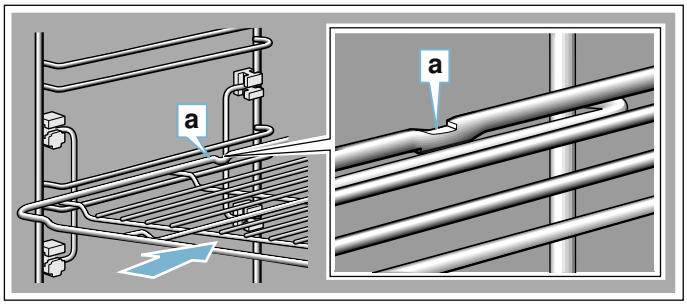
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Rastfunktion

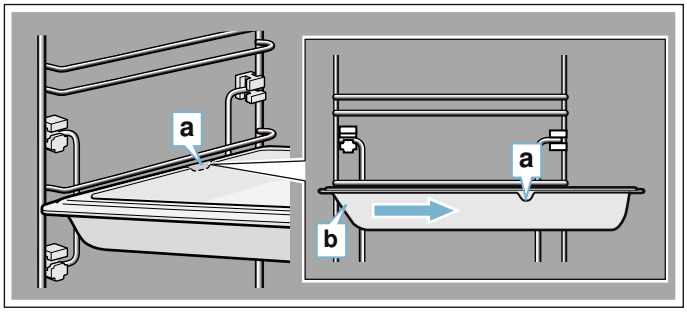
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Der Schriftzug “microwave” muss vorne sein und die Krümmung nach unten ⌣ zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.
→ *"Kundendienst" auf Seite 31*

Sonderzubehör
Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.
Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.
Einlegerost Für Fleisch, Geflügel und Fisch. Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.
Universalpfanne, antihaft-beschichtet Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.
Backblech, antihaft-beschichtet Für Blechkuchen und Kleingebäck. Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.
Profi-Pfanne mit Einlegerost Für die Zubereitung von großen Mengen.
Deckel für die Profi-Pfanne Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.
Pizzablech Für Pizza und große runde Kuchen.
Grillblech Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.
Backstein Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Glasbräter Für Schmorgerichte und Aufläufe. Besonders gut geeignet für die Betriebsart “Gerichte”.
Glasschale Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.
Glaspfanne Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck.
Dekorleisten Zum Verdecken des Möbel-Fachbodens und der Geräte-Grundplatte.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme.

Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ *"Grundeinstellungen" auf Seite 18*

Sprache einstellen

Die Sprache “Deutsch” ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
2. Auf Pfeil ⋁ tippen.
   Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr.

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Auf Pfeil ⋁ tippen

Datum einstellen

Das Datum 1.1.2014 ist voreingestellt.

1. Tippen Sie immer auf Pfeil ⋁ zur nächsten Einstellung.
2. Mit dem Drehwähler den aktuellen Tag, Monat und das Jahr einstellen.

Garraum und Zubehör reinigen

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

Garraum reinigen

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

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie z. B. Styroporkügelchen im Garraum sind und entfernen Sie Klebeband im oder am Gerät. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor.

Einstellungen	
Heizart	4D-Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Kapitel.

Schalten Sie das Gerät nach der angegeben Dauer mit on/off aus.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Ausnahme: Die Kindersicherung und der Wecker können auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden.
Anzeigen im Display oder Hinweise, z. B. zur Restwärmeanzeige im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerät einschalten

Mit Taste on/off schalten Sie das Gerät ein.
on/off über der Taste wird blau beleuchtet.

Im Display erscheint das Siemens Logo und danach eine Heizart und eine Temperatur.

Hinweis: Welche Betriebsart nach dem Einschalten erscheinen soll, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

Gerät ausschalten

Mit Taste on/off schalten Sie das Gerät aus.
Die Beleuchtung über der Taste erlischt.

Eine eingestellte Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

Betrieb starten oder unterbrechen

Um den Betrieb zu starten oder einen laufenden Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste start/stop. Nach einer Unterbrechung des Betriebes kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Um alle Einstellungen zu löschen, drücken Sie die Taste on/off.

Wenn Sie während des Betriebes die Garraumtür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Fortsetzen des Betriebes die Garraumtür schließen.

Tipp: In den Grundeinstellungen können Sie diese Einstellung ändern. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 18*

Betriebsart einstellen

Wenn Sie eine Betriebsart auswählen, muss das Gerät eingeschaltet sein.

1. Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Tippen Sie auf die gewünschte Betriebsart.
   Je nach Betriebsart stehen verschiedene Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung.
3. Mit dem Drehwähler die Auswahl verändern.
   Je nach Auswahl weitere Einstellungen ändern.
4. Mit Taste start/stop starten.
   Im Display erscheint ein Zeitablauf. Die Einstellungen und die Fortschrittslinie sind sichtbar.

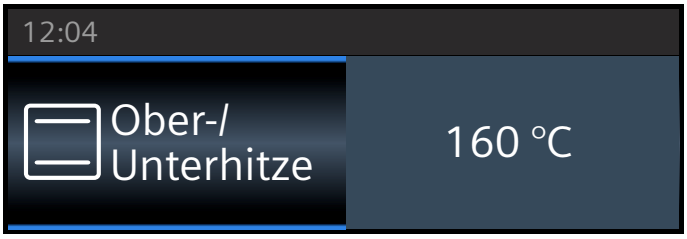
Heizart und Temperatur einstellen

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint die eingestellte Vorschlags-Heizart mit Temperatur. Sie können diese Einstellung sofort mit Taste start/stop starten. Wenn Sie eine andere Heizart einstellen wollen, gehen Sie wie folgt vor.

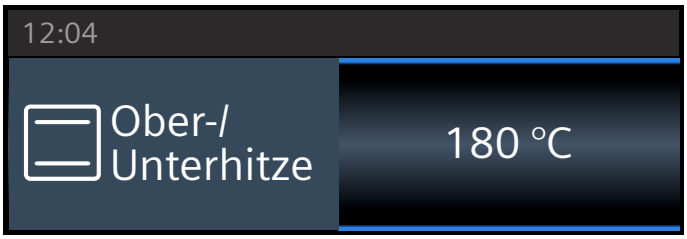
Für andere Einstellungen ändern Sie die Werte wie folgt:

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze mit 180 °C.

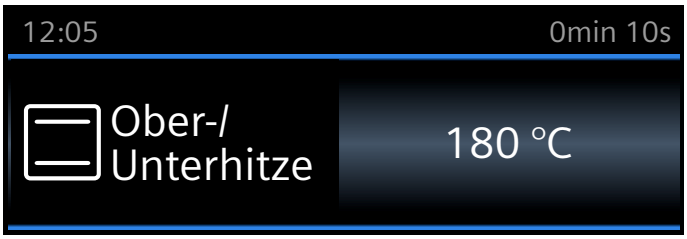
1. Mit dem Drehwähler die Heizart ändern.



2. Auf die Vorschlagstemperatur tippen.
3. Mit dem Drehwähler die Temperatur ändern.



4. Mit Taste start/stop starten.



Im Display wird die eingestellte Heizart und die Temperatur angezeigt.

Schnellaufheizung

Mit der Taste »ʃʃʃ können Sie den Garraum besonders schnell aufheizen.
Die Schnellaufheizung ist nicht bei allen Heizarten möglich.

Geeignete Heizarten:

	4D-Heißluft
	Ober-/Unterhitze
	Intensivhitze

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

Einstellen

Achten Sie auf eine geeignete Heizart. Die Temperatur muss auf über 100 °C eingestellt sein, sonst lässt sich die Schnellaufheizung nicht starten.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste »ʃʃʃ drücken.

Das Symbol »ʃʃʃ erscheint links neben der Temperatur. Die Temperaturkontrolle beginnt sich zu füllen.

Wenn die Schnellaufheizung beendet ist, ertönt ein Signal. Das Symbol »ʃʃʃ erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Hinweise

- Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.
- Während der Schnellaufheizung können Sie mit der Taste ⓘ die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.

Abbrechen

Taste »ʃʃʃ drücken. Das Symbol »ʃʃʃ im Display erlischt.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion		Verwendung
🔔	Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
|→|	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet automatisch aus.
→|	Endezeit	Stellen Sie eine Dauer und eine Endezeit ein. Das Gerät schaltet automatisch ein, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.

Hinweise

- Eine Dauer bis zu einer Stunde können Sie minutengenau einstellen.
  Eine Dauer über eine Stunde können Sie in 5 Minuten Schritten einstellen.
- Je nachdem in welche Richtung Sie den Drehwähler drehen, beginnt die Dauer bei einem Vorschlagswert: links 10 Minuten, rechts 30 Minuten.
- Nach Ablauf jeder Zeitfunktion ertönt ein Signal und in der Statuszeile steht “Beendet”.
- Mit der Taste i können Sie zwischendurch Informationen abfragen, die dann kurz im Display erscheinen.

Wecker

Sie können den Wecker jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er läuft parallel zu anderen Zeiteinstellungen und hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.
Sie können maximal 24 Stunden einstellen.

1. Taste ◷ drücken.
   Das Feld für den Wecker öffnet.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.
   Nach einigen Sekunden startet der Wecker.

Das Symbol 🔔 für den Wecker und die ablaufende Zeit werden links in der Statuszeile angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Im Display erscheint “Wecker beendet”. Mit der Taste ◷ können Sie das Signal vorzeitig löschen.

Weckerzeit abbrechen

Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen und die Zeit zurückdrehen. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

Weckerzeit ändern

Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen und mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Weckerzeit ändern. Mit Taste ◷ den Wecker starten.

Dauer

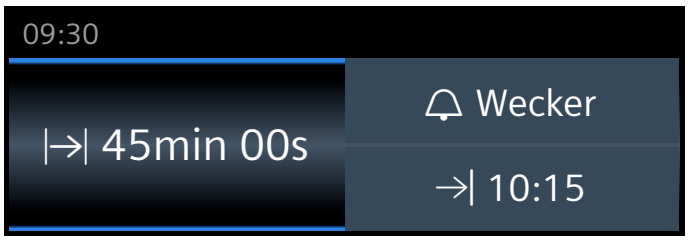
Wenn Sie eine Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Betrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Der Backofen heizt nicht mehr.
Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur sind eingestellt.

Beispiel: Einstellung für 4D-Heißluft, 180 °C, Dauer 45 Minuten.

1. Taste ◷ drücken.
   Das Zeitfunktionen-Menü öffnet.

2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Mit Taste start/stop starten.
   Die Dauer |→| läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht “Beendet”. Das Signal können Sie vorzeitig mit der Taste ◷ löschen.

Dauer abbrechen

Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen. Die Dauer zurückdrehen. Die Anzeige wechselt zur eingestellten Heizart und Temperatur.

Dauer ändern

Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

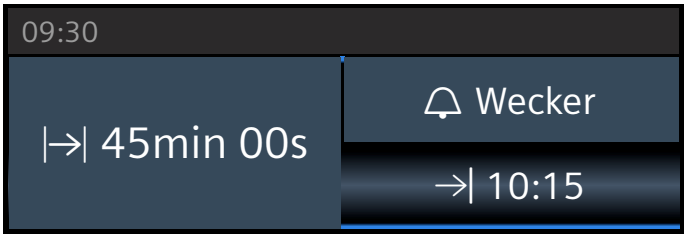
Endezeit

Wenn Sie die Endezeit verschieben, beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

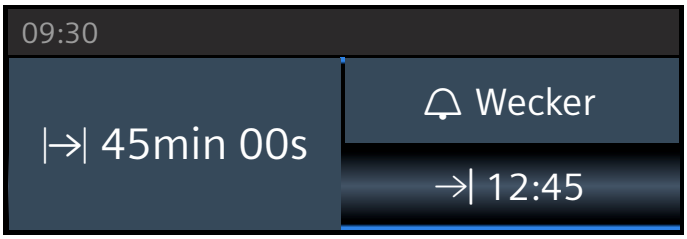
Vorraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Das Zeitfunktionen-Menü ◷ ist geöffnet.

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

1. Auf Feld “Ende →|” tippen.
   Die Endezeit wird angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Mit Taste start/stop bestätigen.

Der Backofen ist in Warteposition. Der Betrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht “Beendet”. Das Signal können Sie vorzeitig mit der Taste ◷ löschen.

Endezeit korrigieren

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Das Zeitfunktionen-Menü mit Taste ◷ öffnen, auf “Ende →|” tippen und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Zeitfunktionen-Menü mit Taste ◷ öffnen. Auf “Ende →|” tippen und mit dem Drehwähler die Endezeit zurückdrehen. Die Dauer läuft sofort ab.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Aktivieren und Deaktivieren

Sie können die Kindersicherung bei ein- und ausgeschaltetem Gerät aktivieren und deaktivieren.

Drücken Sie jeweils ca. 4 Sekunden lang auf die Taste ⊸. Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung und in der Statuszeile erscheint das Symbol ⊸.

Gerätetür verriegelt

In den Grundeinstellungen können Sie die Einstellungen so verändern, dass zusätzlich zum Bedienfeld auch die Gerätetür verriegelt.

Die Gerätetür verriegelt, wenn die Temperatur im Garraum ca. 50°C erreicht. Das Symbol 🔒 erscheint in der Statuszeile. Ist der Backofen ausgeschaltet, verriegelt die Gerätetür sofort, wenn Sie die Kindersicherung aktivieren.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Einstellungen ändern

1. Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Betriebsart “Einstellungen” auswählen.
   Die Erste Grundeinstellung erscheint.
3. Mit dem Drehwähler die Werte verändern.
4. Auf Pfeil ∨ tippen, um zu den nächsten Grundeinstellungen zu wechseln.
5. Zum Speichern Taste menu drücken.
   Im Display erscheint verwerfen oder speichern.

Liste der Einstellungen

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

Sie können folgende Einstellungen ändern:

Einstellung	Auswahl
Sprache	Weitere Sprachen möglich
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Datum	Aktuelles Datum einstellen

Signalton	Kurz (30 sec)
	Mittel (1 min)
	Lang (5 min)
Lautstärke	In 5 Stufen einstellbar
Tastenton	Ausgeschaltet (Tastenton bei ein- und ausschalten mit on/off bleibt)
	Eingeschaltet
Display Helligkeit	In 5 Stufen einstellbar
Uhranzeige	Digital mit Datum
	Analog
	Aus
Beleuchtung	Im Betrieb an
	Im Betrieb aus
Automatisch fortsetzen	Bei Tür schließen
	Nicht automatisch fortsetzen (Taste start/ stop drücken)
Kindersicherung	Türverriegelung + Tastensperre
	Nur Tastensperre
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü
	Heizarten
	Mikrowelle
	Mikrowellen-Kombination
	Gerichte*
Warnung MW Backblech	Anzeigen
	Nicht anzeigen
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet
	Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Markenlogo	Anzeigen
	Nicht anzeigen
Mikrowelle trocknen	Eingeschaltet
	Ausgeschaltet
Gebläse Nachlaufzeit	Empfohlen
	Minimal
Sabbateinstellung	Eingeschaltet
	Ausgeschaltet
Werkseinstellungen	Zurücksetzen
	Nicht zurücksetzen

*) Vorhanden, je nach Gerätetyp

Hinweis: Änderungen der Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Displayhelligkeit sind sofort wirksam. Alle anderen Einstellungen erst nach dem Speichern.

Uhrzeit ändern

Die Uhrzeit ändern Sie in den Grundeinstellungen.

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Auf “Einstellungen” tippen.
3. Mit dem Pfeil ⋁ zur “Uhrzeit” tippen.
4. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.
5. Taste menu drücken.
   Im Display erscheint speichern oder verwerfen.

Stromausfall

Nach einem langen Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme.

Stellen Sie Sprache, Uhrzeit und Datum neu ein.

Mikrowelle

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

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung.

Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Keramik können Sie auch verwenden, wenn es vollständig glasiert und ohne Risse ist.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Zum Backen im kombinierten Betrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden. So bräunt der Kuchen auch von unten.
Für andere Anwendungen ist Metallgeschirr nicht geeignet. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test.

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mitgeliefertes Zubehör

Für den Betrieb nur mit Mikrowelle ist ausschließlich der mitgelieferte Rost geeignet. Universalpfanne oder Backblech können zu Funkenbildung führen und der Garraum wird beschädigt.

Beim Betrieb in Kombination mit Mikrowelle oder der Betriebsart Gerichte können Sie auch die Universalpfanne, das Backblech oder anderes mitgeliefertes Zubehör verwenden.

Beim Betrieb mit Mikrowelle das Zubehör am besten in Höhe 2 einschieben, wenn nicht anders angegeben.

Mikrowellen-Stufen

Es stehen Ihnen verschiedene Mikrowellen-Stufen zur Verfügung, passend für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitung.

Ein Betrieb mit Mikrowelle benötigt immer eine Dauer. Sie können die Vorschlagsdauer übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Stufe	Speisen	maximale Dauer
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen	1 Std. 30 Min.
180 W	zum Auftauen und Weitergaren	1 Std. 30 Min.
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen	1 Std. 30 Min.
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen	1 Std. 30 Min.
max	zum Erhitzen von Flüssigkeiten	30 Min.

Die maximale Einstellung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen, nicht zum Erwärmen von Speisen. Zum Schutz des Gerätes wird die maximale Leistung der Mikrowelle in den ersten Minuten stufenweise auf 600 W reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart einstellen

Sie können Leistungen von 90 Watt bis 360 Watt einstellen.
Es sind nicht alle Heizarten zum Kombinieren mit der Mikrowelle geeignet.

Geeignete Heizarten:

	4D-Heißluft
	Ober-/Unterhitze
	Umluftgrillen
	Grill große Fläche
	Grill kleine Fläche

1. Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Betriebsart “Mikrowellen-Kombination” auswählen.
   Heizart, Temperatur, Mikrowellen-Leistung und eine Dauer werden vorgeschlagen.
3. Tippen Sie das jeweilige Feld an und stellen Sie mit dem Drehwähler die gewünschten Werte ein.
4. Mit Taste start/stop starten.
   Die Dauer läuft sichtbar ab.

Sie können die Werte ändern. Drücken Sie die Taste start/stop, der Backofen ist im Pause-Zustand. Tippen Sie das jeweilige Mikrowellen Feld an und ändern Sie mit dem Drehwähler die Dauer. Mit Taste start/stop wieder starten.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Garraum heizt nicht mehr. Im Display steht |→| 0min 00s und in der Statuszeile erscheint “Beendet”. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Taste ◷ löschen.

Betrieb anhalten

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

Gerätetür öffnen: Der Betrieb unterbricht.
Gerätetür schließen: Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste on/off drücken.

Mikrowelle einstellen

Um ein optimales Ergebniss mit der Mikrowelle zu erhalten, schieben Sie den Rost immer auf Einschubhöhe 2 ein.

1. Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Betriebsart “Mikrowelle” auswählen.
   Mikrowellen-Leistungen und eine Dauer werden vorgeschlagen.
3. Gewünschte Mikrowellen-Leistung durch antippen auswählen.
4. Auf Feld “Dauer” tippen und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.

5. Mit Taste start/stop die Mikrowelle starten.
   Die Dauer läuft sichtbar ab.

Sie können die Mikrowellen-Leistung ändern. Drücken Sie die Taste start/stop, der Backofen ist im Pause-Zustand. Tippen Sie auf das jeweilige Mikrowellen Feld. Mit Taste start/stop wieder starten.
Sie können während des laufenden Betriebes jederzeit die Dauer ändern.

Um beim reinen Mikrowellenbetrieb Kondensat zu vermeiden, schaltet das Gerät bei den Stufen 600 W und max automatisch einen Heizkörper dazu. Garraum und Zubehör werden heiß. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.

Hinweis: Diese Funktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.
→ *"Grundeinstellungen" auf Seite 18*

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Kinder fernhalten.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Im Display steht |→| 0min 00s und in der Statuszeile erscheint “Beendet”. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Taste ◷ löschen.
Wenn Sie nochmal eine Mikrowellen-Leistung einstellen wollen, tippen Sie auf das jeweilige Feld und geben eine Dauer ein. Der Betrieb startet wieder.

Betrieb anhalten

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

Gerätetür öffnen: Der Betrieb unterbricht. Nach dem Schließen der Tür, Taste start/stop drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Wenn Sie die Grundeinstellung dazu geändert haben, achten Sie darauf, dass die Mikrowelle nicht ohne Speise weiterläuft. → *Seite 18*

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Betrieb abbrechen

Taste on/off drücken.

Trocknen

Mit der Betriebsart “Trocknungsfunktion” wird der Garraum erwärmt und die Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Verwenden Sie nach jedem Mikrowellenbetrieb die Trocknungsfunktion.

1. Auf Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Betriebsart “Trocknungsfunktion” auswählen.
3. Mit Taste start/stop starten.
   Trocknen wird gestartet und nach 10 Minuten automatisch beendet.

Gerätetür für 1 bis 2 Minuten öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Achtung!

Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.

Garraum per Hand trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz im Garraum entfernen.
3. Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

Bratenthermometer

Das Bratenthermometer Plus ermöglicht Ihnen punktgenaues Garen. Es misst die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus.

Heizarten

Wenn Sie das Bratenthermometer im Garraum eingesteckt haben, stehen Ihnen folgende Heizarten zur Verfügung.

Bei einigen Heizarten können Sie die Heizart mit Mikrowelle kombinieren. Wechseln Sie in die Betriebsart “Mikrowellen-Kombination”.

	4D-Heißluft	Mikrowelle
	Heißluft eco	
	Ober-/Unterhitze	Mikrowelle
	Ober-/Unterhitze eco	
	Pizzastufe	
	Umluftgrillen	Mikrowelle

Hinweise

- Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren der Lebensmittel zwischen 30 °C und 99 °C.
- Verwenden Sie nur das beigelegte Bratenthermometer. Sie können es als Ersatzteil beim Kundendienst nachkaufen.
- Nehmen Sie das Bratenthermometer nach dem Gebrauch immer aus dem Garraum. Bewahren Sie es nie im Garraum auf.

Garraumtemperatur

Damit das Bratenthermometer nicht beschädigt wird, stellen Sie nicht höher als 250 °C ein.

Die eingestellte Garraumtemperatur muss mindestens 10 °C höher sein, als die eingestellte Kerntemperatur.

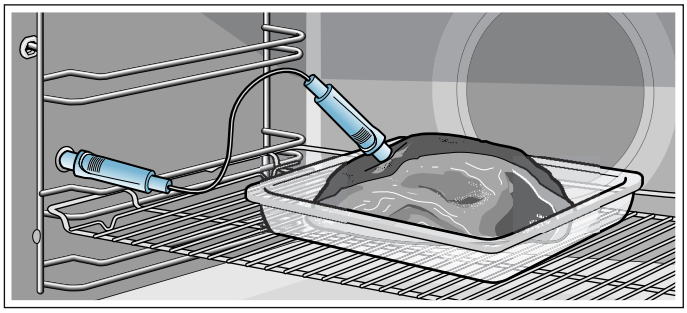
Bratenthermometer ins Gargut stecken

Bevor Sie Ihre Speise in den Garraum geben, stecken Sie das Bratenthermometer ins Gargut.

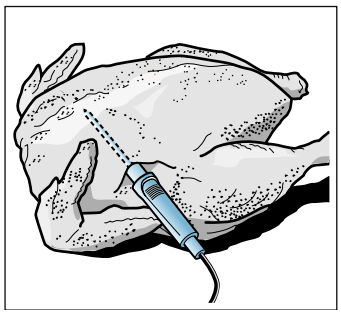
Das Bratenthermometer hat drei Messpunkte. Achten Sie darauf, dass der mittlere Messpunkt im Gargut steckt.

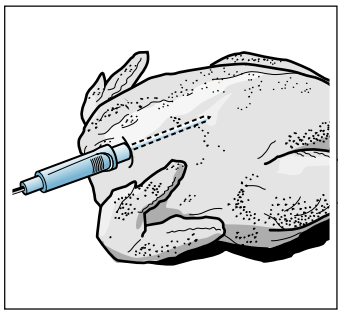
Achtung!
Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, muss die Spitze des Bratenthermometers im Gargut stecken.

Fleisch: Bei großen Stücken stecken Sie das Bratenthermometer von oben schräg bis zum Anschlag in das Fleisch.
Bei dünneren Stücken seitlich an der dicksten Stelle einstecken.

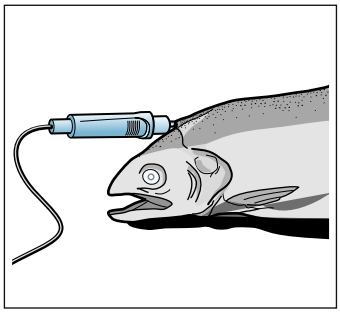


Geflügel: Stecken Sie das Bratenthermometer durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag ein. Je nach Beschaffenheit des Geflügels stecken Sie das Bratenthermometer quer oder längs ein. Drehen Sie dann das Geflügel und legen Sie es mit der Brustseite nach unten auf den Rost.





Fisch: Stecken Sie das Bratenthermometer hinter dem Kopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag ein. Ganzen Fisch mit Hilfe einer halben Kartoffel in Schwimmposition auf den Rost stellen.



Gargut wenden: Wenn Sie das Gargut wenden möchten, stecken Sie das Bratenthermometer nicht ab. Überprüfen Sie nach dem Wenden die korrekte Position des Bratenthermometers im Gargut.

Wenn Sie das Bratenthermometer während des Betriebes abstecken, werden alle Einstellungen zurückgesetzt und müssen neu eingestellt werden.

Achtung!
Klemmen Sie das Kabel des Bratenthermometers nicht ein.
Verwenden Sie kein geschlossenes Geschirr.
Damit das Bratenthermometer nicht durch zu große Hitze beschädigt wird, muss der Abstand zwischen Grillheizkörper und Bratenthermometer einige Zentimeter sein. Das Fleisch kann während des Garens aufgehen.

Kerntemperatur einstellen

1. Bratenthermometer in die Buchse links im Garraum stecken.
2. Mit dem Drehwähler die Heizart oder die Betriebsart “Gerichte“ auswählen.
3. Auf die Vorschlagstemperatur tippen und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
4. Auf Feld “Kerntemperatur” tippen und mit dem Drehwähler die Kerntemperatur einstellen.
   Sie können nach Bedarf die Mikrowelle zuschalten.
5. Mit Taste start/stop starten.

Die eingestellte Kerntemperatur im Gargut ist erreicht

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Sie können das Bratenthermometer aus der Buchse ziehen. Das Symbol ⟋ erlischt.

Kerntemperatur ändern

Die Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.

Abbrechen

Ziehen Sie das Bratenthermometer aus der Buchse.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Garraum und Kerntemperaturfühler werden sehr heiß. Zum Ein- und Ausstecken des Kerntemperaturfühlers Ofenhandschuhe benutzen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Isolation beschädigt werden. Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel

Verwenden Sie kein tiefgekühltes Gargut. Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

Umfangreiche Angaben zu Heizart und Temperatur finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 33*

Lebensmittel	Kerntemperatur in °C
Geflügel	
Hähnchen	80-85
Hähnchenbrust	75-80

Lebensmittel	Kerntemperatur in °C
Ente	80-85
Entenbrust, rosa	55-60
Pute	80-85
Putenbrust	80-85
Gans	80-90
Schweinefleisch	
Schweinenacken	85-90
Schweinefilet, rosa	62-70
Schweinerücken, durch	72-80
Rindfleisch	
Rinderfilet oder Roastbeef, englisch	45-52
Rinderfilet oder Roastbeef, rosa	55-62
Rinderfilet oder Roastbeef, durch	65-75
Kalbfleisch	
Kalbsbraten oder Bug, mager	75-80
Kalbsbraten, Schulter	75-80
Kalbshaxe	85-90
Lammfleisch	
Lammkeule, rosa	60-65
Lammkeule, durch	70-80
Lammrücken, rosa	55-60
Fisch	
Fisch, im Ganzen	65-70
Fischfilet	60-65
Sonstiges	
Hackbraten, alle Fleischsorten	80-90
Speisen erhitzen, regenerieren	65-75

Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Die Speisen im Garraum bleiben warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Sabbateinstellung starten

Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen “Sabbateinstellung Eingeschaltet” aktiviert.
→ *"Grundeinstellungen" auf Seite 18*

Der Garraum heizt mit Ober-/Unterhitze und einer Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C.

1. Taste on/off drücken.
   Im Display wird eine Heizart und eine Temperatur vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links drehen und die Heizart “Sabbateinstellung” wählen.
3. Auf die Vorschlagstemperatur tippen und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
4. Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen und auf Feld “Dauer” tippen.
   Es werden 25:00 Stunden vorgeschlagen.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Mit Taste start/stop starten.
   In der Statuszeile läuft die Dauer sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile erscheint “Beendet”.

Endezeit verschieben

Ein Verschieben der Endezeit ist nicht möglich.

Sabbateinstellung abbrechen

Taste on/off drücken. Alle Einstellungen sind gelöscht. Sie können neu einstellen.

Reinigungsfunktion

Reinigen Sie den Garraum mit der Betriebsart “Selbstreinigung”.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Eine Reinigung benötigt ca. 2,5-4,7 Kilowattstunden.

Hinweis: Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Garraumtür automatisch. Sie lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Symbol für die Verriegelung in der Statuszeile erlischt. Während der Reinigung leuchtet die Garraumbeleuchtung nicht.

Warnung
Verbrennungsgefahr!
- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Warnung
Gefahr von Gesundheitsschäden!
Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

Vor der Reinigungsfunktion

Bei der Reinigung können Sie Gestelle und Auszüge mitreinigen. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vor der Reinigung.

Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Nur so erhalten Sie ein gutes Reinigungsergebnis im gesamten Garraum.

Reinigen Sie die Geräteinnentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen!

Warnung
Brandgefahr!
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen. Kein Zubehör mitreinigen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Generell kein Zubehör mitreinigen.

Selbstreinigung einstellen

1. Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Betriebsart “Selbstreinigung” auswählen.
   Reinigungsstufe 3 wird vorgeschlagen. Sie können die Reinigung sofort mit Taste start/stop starten oder
3. mit dem Drehwähler eine andere Reinigungsstufe wählen.
4. Mit Taste start/stop die Reinigung starten.

Lüften Sie die Küche, wenn die Reinigungsfunktion läuft.

Die Garraumtür verriegelt kurz nach dem Start. Das Symbol für die Verriegelung erscheint rechts in der Statuszeile neben der ablaufenden Dauer.
Die Garraumtür lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Symbol in der Statuszeile erlischt.

Nach Ablauf der Reinigung

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile erscheint “Beendet”. Sie können das Signal mit der Taste ausschalten.

Reinigung abbrechen

Mit Taste on/off den Backofen ausschalten. Die Garraumtür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol in der Statuszeile erlischt.

Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

Sie können die Reinigung nachts ablaufen lassen

Im Kapitel Zeiteinstellungen können Sie nachlesen, wie Sie die Endezeit verschieben. So können Sie den Backofen tagsüber jederzeit nutzen. ⟶ *"Zeitfunktionen" auf Seite 17*

Nach der Reinigungsfunktion

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche im Garraum, an den Gestellen und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

Wischen Sie die Auszüge mit einem feuchten Tuch ab. Danach alle Auszüge mehrmals ein- und ausschieben. Nach der Reinigung können Verfärbungen auf den Auszügen zurückbleiben. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Hinweise

- Während der Reinigung verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Die Verfärbung kann nur mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Durch zu grobe Verschmutzung können weiße Beläge auf den Emailflächen zurück bleiben. Das sind Rückstände aus den Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Reinigungsmittel

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!
Oberflächenschäden
Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

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

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Lackierte Flächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. **Achtung!** Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. ⟶ *"Reinigungsfunktion" auf Seite 24* **Hinweis:** Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.

Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türabdeckung	Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger: Die Hinweise der Hersteller beachten. Verfärbungen lassen sich damit entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.
Bratenthermometer	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.
  Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠ 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.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Gestelle

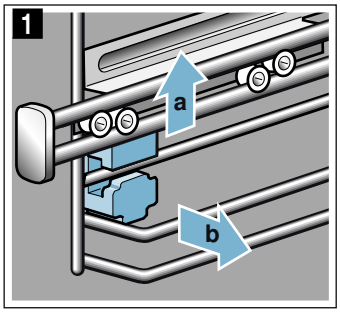
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

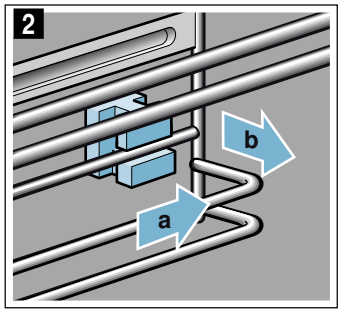
Gestelle aus- und einhängen

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen

1. Gestell vorne nach oben drücken **a** und aushängen **b** (Bild 1).
2. Danach das ganze Gestell etwas nach hinten schieben **a** und herausnehmen **b** (Bild 2).



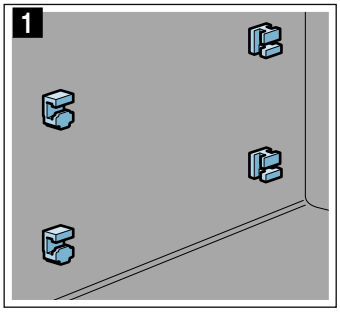


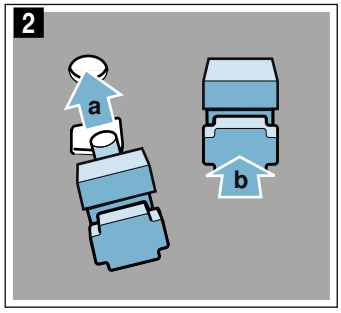
Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Halterungen einstecken

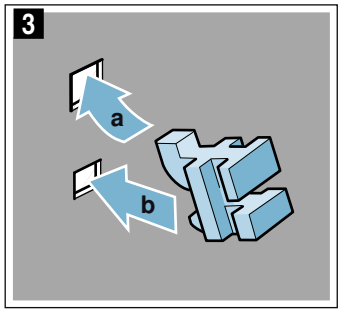
Wenn beim Herausnehmen der Gestelle die Halterungen herausgefallen sind, müssen sie wieder richtig eingesteckt werden.

1. Die Halterungen sind vorne und hinten verschieden (Bild 1).
2. Die Halterung vorne mit dem Haken oben in das runde Loch einfädeln **a**, etwas schräg stellen, unten einhängen und gerade stellen **b** (Bild 2).





3. Die Halterung hinten mit dem Haken in das obere Loch einhängen **a** und in das untere Loch eindrücken **b** (Bild 3).

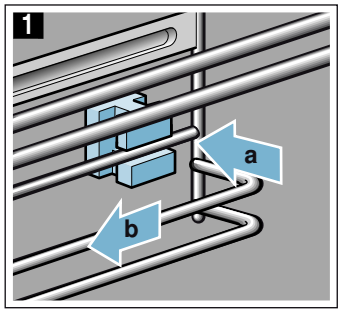


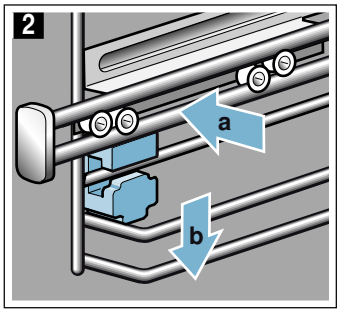
Gestelle einhängen

Achten Sie beim Einhängen darauf, dass die Abschrägung am Gestell oben ist.

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Die Auszugsschienen müssen sich nach vorne herausziehen lassen.

1. Gestell hinten oben und unten einfädeln **a** und nach vorne ziehen **b** (Bild 1).
2. Danach vorne einstecken **a** und nach unten drücken **b** (Bild 2).





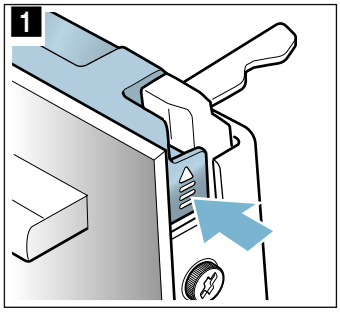
Gerätetür

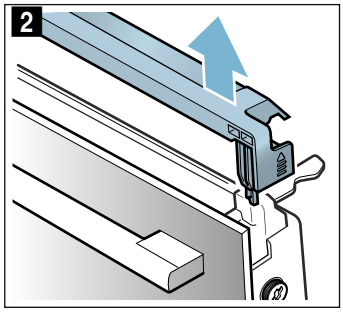
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

Türabdeckung abnehmen

Der Edelstahleinleger in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

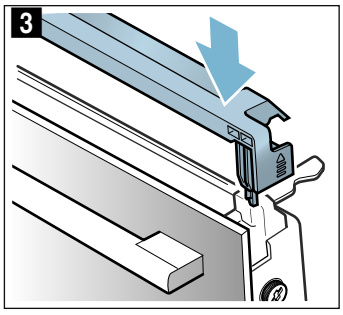
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).
   Gerätetür vorsichtig schließen





Hinweis: Den Edelstahleinleger in der Abdeckung mit Edelstahlreiniger reinigen. Die restliche Türabdeckung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

4. Gerätetür wieder etwas öffnen. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3).



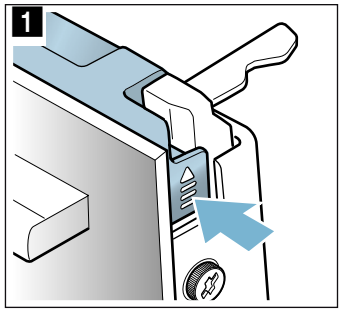
5. Gerätetür schließen.

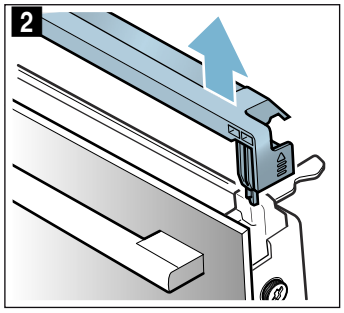
Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

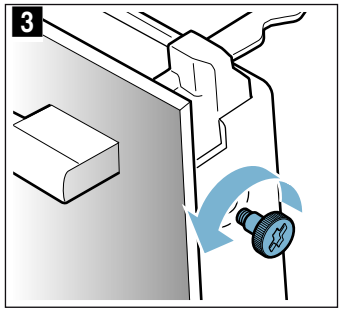
Ausbauen am Gerät

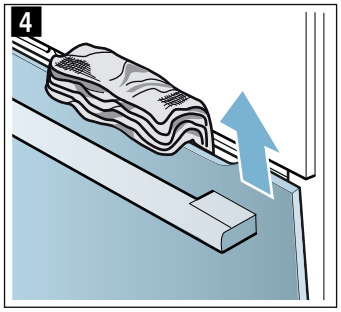
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).



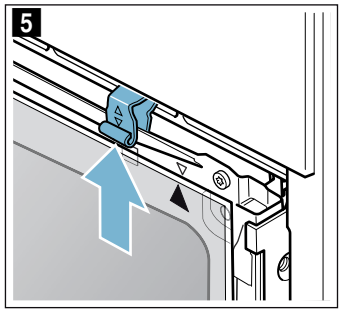


4. An der Gerätetür links und rechts die Schrauben lösen und entfernen (Bild 3).
5. Bevor Sie die Tür wieder schließen, klemmen Sie ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch ein (Bild 4).
   Frontscheibe nach oben herausziehen und mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.





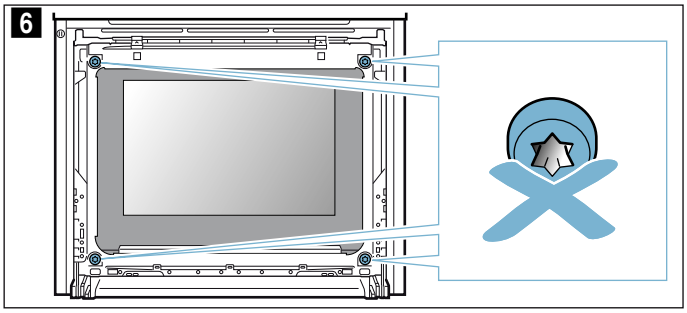
6. An der Zwischenscheibe oben die beiden Halterungen nach oben drücken, nicht abnehmen (Bild 5). Halten Sie die Scheibe mit einer Hand fest. Scheibe herausnehmen.



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Durch das Öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Schrauben nie aufdrehen.

Die vier schwarzen Schrauben nicht abschrauben (Bild 6).

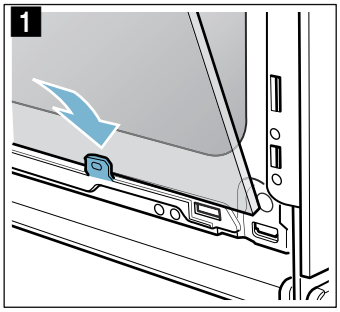


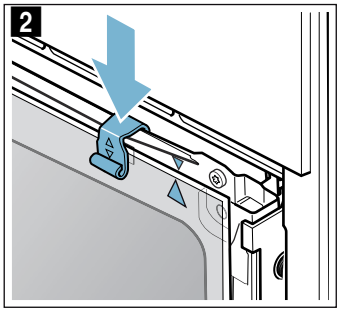
⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Einbauen am Gerät

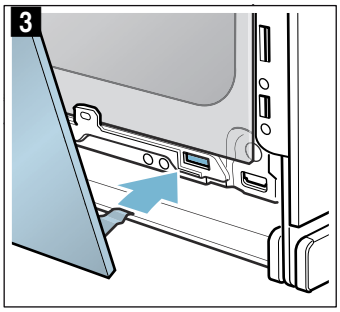
Achten Sie beim Einbauen der Innenscheibe darauf, dass der Pfeil rechts oben an der Scheibe ist und mit dem Pfeil auf dem Blech übereinstimmt.

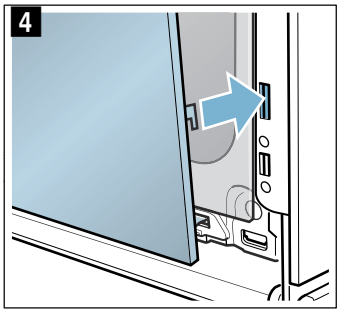
1. Zwischenscheibe unten in die Halterung einsetzen (Bild 1) und oben andrücken.
2. Beide Halterungen nach unten drücken (Bild 2).



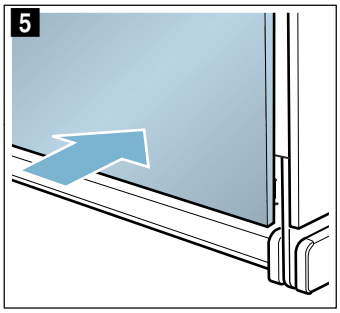


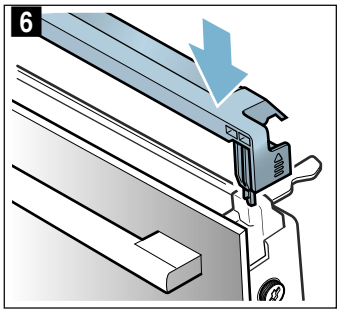
3. Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 3).
4. Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 4).





5. Frontscheibe unten andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 5).
6. Gerätetür wieder etwas öffnen und Küchentuch entfernen.
7. Die beiden Schrauben links und rechts wieder eindrehen.
8. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 6).





9. Gerätetür schließen.

Achtung!
Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Störungen, was tun?

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

Hinweis: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie am Ende der Gebrauchsanleitung im Tabellenteil nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 33*

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Bei Fehlermeldungen mit E, z. B. E0111, Gerät aus- und einschalten. Wenn die Meldung wieder erscheint, Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display wird das Symbol 🔒 angezeigt	Die Gerätetür ist verriegelt, bis der Garraum abgekühlt ist	Warten, bis das Symbol 🔒 erlischt
Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol 🔑 angezeigt	Kindersicherung ist aktiviert	Taste 🔑 so lange drücken, bis das Symbol 🔑 erlischt
Der Garraum heizt nicht und im Display steht "Demo-Modus eingeschaltet"	Gerät befindet sich im Demo-Modus	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. Gerät einschalten und in den Einstellungen "Demo-Modus ausgeschaltet" wählen.
Gerät startet nicht und im Display erscheint "Garraum zu heiß"	Für ausgewähltes Gericht oder Heizart ist der Garraum zu heiß	Garraum abkühlen lassen und erneut starten
Die Garraumbeleuchtung ist ausgefallen	LED Lampe defekt	Kundendienst rufen
Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß.	Trocknungsfunktion ist eingeschaltet.	Um beim reinen Mikrowellenbetrieb Kondensat zu vermeiden, schaltet das Gerät bei den Stufen 600 W und max automatisch die Oberhitze dazu. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst. Diese Funktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten. Beachten Sie die Angaben zur Mikrowelle. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Maximale Betriebsdauer überschritten

Ihr Gerät beendet automatisch den Betrieb, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellung über eine lange Zeit nicht verändert wurde.

Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Das Gerät meldet im Display, dass der Betrieb automatisch beendet wird. Daraufhin wird der Betrieb abgebrochen.

Um das Gerät wieder zu verwenden, schalten Sie es zunächst aus. Schalten Sie das Gerät anschließend wieder ein und stellen Sie den gewünschten Betrieb ein.

Tipp: Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, z. B. bei sehr langen Zubereitungszeiten, stellen Sie eine Dauer ein. Das Gerät heizt, bis die eingestellte Dauer abgelaufen ist.

Garraumlampen

Als Garraumbeleuchtung hat Ihr Gerät eine oder mehrere langlebige LED-Lampen.

Sollte eine LED-Lampe oder die Glasabdeckung der Lampe trotzdem einmal defekt sein, rufen Sie den Kundendienst. Die Lampenabdeckung darf nicht entfernt werden.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.
Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.

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

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

Kundendienst ☎

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen
A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

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

Gerichte

Mit der Betriebsart “Gerichte” können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Sollte dies der Fall sein, erhalten Sie einen Hinweis im Display. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie nochmal.

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Bei einigen Speisen wird eine Temperatur, Heizart und Gardauer vorgeschlagen. Die Temperatur und die Gardauer können Sie nach Ihren Bedürfnissen verändern
- Bei anderen Gerichten werden Sie aufgefordert das Gewicht einzugeben. Geben Sie immer das Gesamtgewicht ein, es sei denn das Gerät fordert Sie zu etwas anderem auf. Hier übernimmt das Gerät die Zeit- und Temperatureinstellungen für Sie. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei Braten Gerichten, bei denen das Gerät für Sie die Temperaturauswahl übernimmt, können Temperaturen bis 300 °C hinterlegt sein. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie ein ausreichend hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 33*

Mikrowelle

Bei einigen Speisen wird automatisch die Mikrowelle aktiviert. Durch die Mikrowelle verkürzt sich die Gardauer erheblich, die Gardauer wird nahezu halbiert. Das Gerät weist Sie darauf hin, Geschirr zu verwenden, das für die Mikrowelle geeignet ist. Im Kapitel Mikrowelle finden Sie Hinweise zu geeignetem Geschirr.
⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Bratenthermometer

Bei einigen Speisen können Sie auch das Bratenthermometer verwenden. Sobald Sie das Bratenthermometer ins Gerät gesteckt haben, stehen Ihnen nur noch die Speisen zur Verfügung, die für das Bratenthermometer geeignet sind. Sie können die Garraumtemperatur und die Kerntemperatur ändern.
⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 21*

Gericht auswählen

Die Gerichte sind nach einer einheitlichen Struktur aufgebaut:

- Kategorie
- Speise
- Gericht

In der nachfolgenden Tabelle sind die Kategorien mit den dazugehörigen Speisen aufgeführt. Hinter jeder Speise finden Sie ein oder mehrere Gerichte.

Kategorien	Speisen
Kuchen, Brot, Pizza	Kuchen
	Kleingebäck
	Plätzchen
	Brot, Brötchen
	Pikante Kuchen, Pizza, Quiche
Aufläufe, Soufflés	Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten
	Lasagne, frisch
	Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch
	Auflauf, süß, frisch
	Soufflé in Portionsformen
Tiefkühlprodukte	Pizza
	Brötchen
	Aufläufe
	Kartoffelprodukte
	Geflügel, Fisch
Geflügel	Hähnchen
	Ente, Gans
	Pute
Fleisch	Schweinefleisch
	Rindfleisch
	Kalbfleisch
	Lammfleisch
	Wildfleisch
	Fleischgerichte
Fisch	Fisch
	Fischfilets
Beilagen, Gemüse	Gemüse
	Kartoffeln
	Reis
	Getreide
Speisen auftauen	Brot, Brötchen
	Kuchen
	Fleisch, Geflügel
	Fisch

Backsensor

Ihr Gerät verfügt über einen Backsensor. Dieser wird automatisch aktiviert, sobald Sie ein Gebäck aus folgenden Kategorien der Auswahlliste wählen. Wenn der Backsensor aktiviert ist, erscheint im Display das Symbol ⊡.

Kategorie	Speisen	Gerichte
Kuchen, Brot, Pizza	Kuchen	Kuchen in Formen
		Kuchen auf dem Blech
		Wähe/Tart
	Kleingebäck	Blätterteiggebäck
		Muffins
		Hefeteiggebäck
	Brot, Brötchen	Brötchen
		Brot
		Fladenbrot
	Pikante Kuchen, Pizza, Quiche	Pikante Kuchen, Quiche
		Pizza
		Flammkuchen

Hier übernimmt das Gerät die Kontrolle. Das Gerät regelt den Backprozess dann vollautomatisch, es werden keine weiteren Einstellungen von Ihnen benötigt. Sobald das Gebäck fertig ist, schaltet sich das Gerät selbstständig ab. Ein Signal ertönt. Die Dauer entspricht ungefähr dem Rezept Ihres Gebäcks und wird nicht angezeigt. Der Backsensorbetrieb kann nur aus dem abgekühlten Backofen gestartet werden.

Alle weiteren Gebäckekategorien werden nicht vom Backsensor überwacht. Hier wird Ihnen eine erprobte Einstellung mit Anpassungsmöglichkeiten angeboten.

Geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Verwenden Sie keine Backformen aus Silikon oder silikonhaltiges Zubehör. Der Backsensor wird beschädigt.

Solange im Display “Tür nicht öffnen” angezeigt wird, ist der Backsensor aktiv. Öffnen Sie nicht die Gerätetür, da sonst die Einstellungen abgebrochen werden. Das Gerät heizt weiter und Sie können die vorgeschlagene Zeit anpassen. Den Vorgang müssen Sie selbst überwachen.

Gericht einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet. Tippen Sie immer auf das Feld “Weiter”.

1. Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Betriebsart “Gerichte” auswählen.
   Die erste Kategorie erscheint im Display.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.
4. Auf Feld “Weiter” tippen.
5. Mit dem Drehwähler die Speise auswählen.
6. Auf Feld “Weiter” tippen.
7. Mit dem Drehwähler das Gericht auswählen.
8. Auf Feld “Weiter” tippen.
9. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.
   Hinweis: Wenn Sie auf das Feld “Tipp” tippen erhalten Sie Informationen zur Einschubhöhe, Geschirr usw.
10. Mit Taste start/stop starten

Einstellung ist beendet

Ein Signal ertönt. In der Statuszeile erscheint “Beendet”. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit der Taste ◷ löschen.

Wenn Sie mit dem Garergebnis nicht zufrieden sind, können Sie die Garzeit nochmal verlängern. Tippen Sie auf das Feld “Nachgaren”. Eine Dauer wird vorgeschlagen, die Sie jedoch verändern können.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, tippen Sie auf “Beenden”. Im Display erscheint “Guten Appetit”.

Einstellung abbrechen

Taste on/off drücken. Alle Einstellungen sind gelöscht. Sie können neu einstellen.

Endezeit verschieben

Bei einigen Gerichten können Sie die Endezeit verschieben. Wie Sie die Endezeit verschieben können, sehen Sie in den Zeitfunktionen. ⟶ *"Zeitfunktionen" auf Seite 17*

Wenn Sie eine Endezeit eingestellt haben wechselt das Display in die Wartezeit. In der Statuszeile steht die Zeit, wann der Betrieb zu Ende ist. Es können keine Einstellungen geändert werden. Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen.
Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Keine Silikonformen verwenden

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Achtung!

Keine Backformen aus Silikon oder silikonhaltige Dauerbackfolien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden. Der Backsensor kann beschädigt werden. Auch wenn der Backsensor nicht eingesetzt wird, kann er zu Schaden kommen.

Ausnahmen:

- Backpapier, das mit Silikon beschichtet ist, kann verwendet werden.
- Wenn ein Bratenthermometer mitgeliefert ist, kann dieses verwendet werden.

Kuchen und Kleingebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Backen in Kombination mit Mikrowelle

Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle backen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr.
⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Im Kombinationsbetrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden. Wenn sich zwischen Backform und Rost Funken bilden, prüfen Sie, ob die

Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form auf dem Rost. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich.

Wenn Sie Formen aus Kunststoff, Keramik oder Glas verwenden, verkürzt sich die in den Einstelltabellen angegebene Backzeit. Der Kuchen bräunt von unten weniger stark.

Backen in Kombination mit Mikrowelle ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:
- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Wenn Sie die Heizart 4D-Heißluft verwenden, können Sie zwischen Höhe 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf mehreren Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Backen auf drei Ebenen:
- Backblech: Höhe 5
  Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1

Backen auf vier Ebenen:
- 4 Roste mit Backpapier
  erster Rost: Höhe 5
  zweiter Rost: Höhe 3
  dritter Rost: Höhe 2
  vierter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei saftigen Kuchen die Universalpfanne, damit überlaufender Saft den Garraum nicht verschmutzt.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Kleingebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Backen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe
- Intensivhitze

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Kuchen in Formen						
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		150-170	-	50-70
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	90	30-40
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-150	-	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	-	60-80
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupf-/Springform	2		160-180	-	40-60
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupf-/Springform	2		160-180	90	35-45
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	-	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteig-boden	Springform Ø26 cm	2		150-170	-	65-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteig-boden	Springform Ø26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Schweizer Wähe	Pizzablech	3		190-210	-	50-60
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	1		220-240	-	25-35
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	-	50-70
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-170*	-	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Kuchen auf dem Blech						
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-180	-	20-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	30-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		180-200	-	25-30
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	-	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	-	55-75

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Schweizer Wähe	Universalpfanne	3		200-210	-	50-60
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		160-180*	-	15-25
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	-	30-40
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	45-60
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		160-170	-	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-190*	-	15-20
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2		150-170	-	45-60
Strudel, süß	Universalpfanne	2		170-180	-	50-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220	-	35-45
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220	90	20-25
Kleingebäck						
Small Cakes	Backblech	3		160**	-	20-30
Small Cakes	Backblech	3		150**	-	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150**	-	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Muffinblech	3		170-190	-	15-20
Muffins, 2 Ebenen	Muffinblech	3+1		160-180*	-	15-30
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	-	25-40
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190*	-	20-35
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, flach, 4 Ebenen	4 Roste	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	-	30-40

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	35-45
Plundergebäck	Backblech	3		160-180	-	20-30
Plätzchen						
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150**	-	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150**	-	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150**	-	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140**	-	35-55
Plätzchen	Backblech	3		140-160	-	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	15-30
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-160	-	15-30
Baiser	Backblech	3		80-90*	-	120-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		80-90*	-	120-180
Makronen	Backblech	3		90-110	-	20-40
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	-	25-45
Makronen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		90-110	-	30-45

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.

Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitg fertig werden.
Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Brot und Brötchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zum Backen von Brot und Brötchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:
- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Wenn Sie die Heizart 4D-Heißluft verwenden, können Sie zwischen Höhe 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Brote und Brötchen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Brot oder Brötchen wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind der Tabelle angegeben.

Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Achtung!
Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche
- coolStart-Funktion

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Brot					
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250-270	20-25
Brötchen					
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken**	Universalpfanne	3		-	-
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190*	10-20
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt**	Universalpfanne	3		-	-
Brötchen, gefroren					
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken**	Universalpfanne	3		-	-
Laugengebäck, Teiglinge**	Universalpfanne	3		-	-
Croissant, Teiglinge	Universalpfanne	3		170-190	30-35
Toast					
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3		190-210	10-15

* vorheizen
** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3		230-250	10-15
Toast bräunen (nicht vorheizen)	Rost	5		3	3-5

* vorheizen

** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Pizza, Quiche und pikantem Kuchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Backen in Kombination mit Mikrowelle

Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle backen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

Im Kombinationsbetrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden. Wenn sich zwischen Backform und Rost Funken bilden, prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form auf dem Rost. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich.

Wenn Sie Formen aus Kunststoff, Keramik oder Glas verwenden, verkürzt sich die in den Einstelltabellen angegebene Backzeit. Der pikante Kuchen bräunt von unten weniger stark.

Backen in Kombination mit Mikrowelle ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:
- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Wenn Sie die Heizart 4D-Heißluft verwenden, können Sie zwischen Höhe 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf mehreren Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Backen auf vier Ebenen:
- 4 Roste mit Backpapier
  erster Rost: Höhe 5
  zweiter Rost: Höhe 3
  dritter Rost: Höhe 2
  vierter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Gericht wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe
- Intensivhitze
- coolStart-Funktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza						
Pizza, frisch	Backblech	3		200-220	-	25-35
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		250-270	-	20-25
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		220-230	-	20-30
Pizza, gekühlt**	Rost	3		-	-	-
Pizza, gefroren						
Pizza, dünner Boden, 1 Stück**	Rost	3		-	-	-
Pizza, dünner Boden, 1 Stück	Universalpfanne	2		210-230	90	10-20
Pizza, dünner Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, dicker Boden, 1 Stück**	Rost	3		-	-	-
Pizza, dicker Boden, 1 Stück	Universalpfanne	2		180-200	90	15-25
Pizza, dicker Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-Baguette**	Rost	3		-	-	-
Pizza-Baguette, 2 Stück	Universalpfanne	2		180-200	90	10-20
Mini-Pizzen**	Universalpfanne	3		-	-	-
Mini-Pizzen, 9 Stück	Universalpfanne	2		210-230	90	10-20
Mini-Pizzen, Ø7 cm, 4 Ebenen	4 Roste	5+3+2+1		180-200*	-	20-30

* vorheizen
** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Pikante Kuchen & Quiche						
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		180-200	-	60-70
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	1		190-210	-	40-50
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	3		190-210	-	30-40
Flammkuchen	Universalpfanne	3		280-300*	-	10-18
Pirogge	Auflaufform	2		190-200	-	30-45
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	-	30-45
Börek	Universalpfanne	3		200-210	-	30-40

* vorheizen

** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Auflauf und Soufflé

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf und Soufflé. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Zubereitung mit Mikrowelle

Wenn Sie nur mit Mikrowelle oder in Kombination mit Mikrowelle zubereiten, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr.
→ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie immer die angegeben Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.
- Formen auf dem Rost: Höhe 2
- Universalpfanne: Höhe 3

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 2 ein.

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne
Die Universalpfanne vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Geschirr
Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Aufläufe und Soufflés die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von der Menge und dem Rezept abhängig. Der Garzustand eine Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Auflauf oder Soufflé wäre nur außen gar, aber innen roh.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Pizzastufe
- coolStart-Funktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	2		200-220	-	30-50
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	2		150-170	360	20-30
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	-	40-60
Auflauf, süß	Auflaufform	2		150-170	360	20-30
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		180-200	360	20-30
Lasagne, gefroren, 400 g**	Rost	2		-	-	-
Lasagne, gefroren, 400 g	Geschirr offen	2		200-210	180	20-25
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-190	-	50-70
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		170-190	360	20-25
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Auflaufform	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Portionsformen	2		170-190	-	65-75

* vorheizen

** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Geflügel

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür in die Einschubhöhe darunter einschieben.

Geben Sie je nach Größe und Art des Geflügels bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zum Braten von Geflügel verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Geflügel kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Braten in Kombination mit Mikrowelle

Geflügel können Sie besonders gut in Kombination mit Mikrowelle zubereiten. Die Garzeit wird dadurch erheblich verkürzt.

Anders als bei konventionellem Betrieb, richtet sich die Gardauer beim Braten in Kombination mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in den Einstelltabellen angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Bratformen aus Metall oder Römertopf sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

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

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. ⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 21*

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihr Geflügel die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Geflügel, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tipps

- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.
- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche
- coolStart-Funktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Hähnchen						
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		200-220	-	60-70
Hähnchen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		230-250	360	25-35
Hähnchenbrustfilet, je 150g (grillen)	Rost	4		3*	-	15-20
Hähnchenbrustfilet, 2 Stück je 150g (grillen)	Geschirr offen	2		190-210	180	25-30
Hähnchenkleinteile, je 250g	Rost	3		220-230	-	30-35
Hähnchenkleinteile, 4 Stück je 250g	Geschirr offen	2		190-210	360	20-30
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren**	Universalpfanne	3		-	-	-
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren, 250g	Universalpfanne	2		190-210	360	10-15
Poularde, 1,5kg	Rost	2		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5kg	Geschirr geschlossen	2		210-230	360	30
					180	15-25
Ente & Gans						
Ente, 2 kg	Rost	2		180-200	-	90-110
Ente, 2 kg	Rost	2		170-190	180	60-80
Entenbrust, je 300g	Rost	3		230-250	-	25-30
Gans, 3kg	Rost	2		160-180	-	120-150
Gans, 3kg	Rost	2		170-190	180	80-90
Gänsekeulen, je 350g	Rost	2		210-230	-	40-50
Gänsekeulen, je 350g	Rost	2		170-190	180	30-40
Pute						
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		180-200	-	70-90
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		170-190	180	60-80
Putenbrust, ohne Knochen, 1kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	-	80-100

* 5 min vorheizen

** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Putenoberkeule, mit Knochen, 1kg	Rost	2		180-200	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1kg	Geschirr geschlossen	2		210-230	360	45-50
* 5 min vorheizen ** Beachten Sie die Verpackungsangaben						

Fleisch

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Fleisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Braten und Schmoren

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fleisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Bratensaft werden aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür in die Einschubhöhe darunter einschieben.

Braten und Schmoren im Geschirr

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zum Braten von Fleisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Fleisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Braten in Kombination mit Mikrowelle

Bestimmte Speisen können in Kombination mit Mikrowelle zubereitet werden. Die Garzeit wird dadurch erheblich verkürzt.

Anders als bei konventionellem Betrieb, richtet sich die Gardauer beim Braten in Kombination mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in den Einstelltabellen angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Bratformen aus Metall oder Römertopf sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Achtung!

Wenn Sie einen Bratschlauch verwenden, nicht mit Metallklipps verschließen. Verwenden Sie Küchengarn. Für Rouladen keine Metallspieße verwenden. Es könnte zu Funkenbildung kommen.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

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

Salzen Sie das Grillgut erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. ⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 21*

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für zahlreiche Fleischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fleisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Bratenstücke mit Vorschlagsgewichten. Wenn sie ein schwereres Stück braten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Schweinefleisch						
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	-	110-130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		220-240	360	55-65
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Rost	2		190-200	-	130-140
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		220-230	-	70-80
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		230-240	90	50-60
* vorheizen ** ohne wenden						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Schweinefilet, 400 g	Rost	3		220-230	-	20-25
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	70-90
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2		-	360	40-50
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	5		2	-	16-20
Schweinemedaillons, 3 cm dick (5 Min. vorheizen)	Rost	5		3*	-	8-12
Rindfleisch						
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210-220	-	40-50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	90	30-40
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm dick, medium (nicht vorheizen)	Rost	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	-	25-30
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		160-170	-	100-120
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-210	90	70-80
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		200-210	-	100-120
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		200-220	180	30
					90	30-40
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-190	-	50-80
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	360	30
					180	35-40
Lammrücken mit Knochen**	Rost	2		180-190	-	40-50
Lammrücken mit Knochen, 1 kg**	Geschirr offen	2		190-210	90	30-40
Lammkotelett	Rost	3		3	-	12-16
Grillwürste	Rost	4		3	-	10-15

* vorheizen

** ohne wenden

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Fleischgerichte						
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	60-70
Hackbraten, 1 kg + 20 ml Wasser	Geschirr offen	2		170-190	360	30-40
* vorheizen ** ohne wenden						

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/ oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.
Der Braten ist nicht durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Braten und Grillen auf dem Rost

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in die angegebene Einschubhöhe. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Es entsteht weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel in den Fisch stechen, verliert er Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Braten und Dünsten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Der Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/ oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zur Zubereitung von ganzem Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Dünsten mit Mikrowelle

Sie können Fisch auch mit Mikrowelle dünsten.

Verwenden Sie dazu ein geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr oder nehmen sie zum Abdecken einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Der Eigengeschmack bleibt weitgehend erhalten und Sie können mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen. Geben Sie bei ganzen Fischen ein bis drei Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.

Nach dem Garen den Fisch noch 2-3 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen lassen.

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

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. ⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 21*

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihre Fischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Fisch mit Vorschlagsgewicht. Wenn sie einen schwereren Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Fischen orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Fisches zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Fische sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Fisch						
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		170-190	-	20-30
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	3		2	90	15-20
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		-	600	3
					360	2-7
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	-	30-40
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr offen	2		230-250	360	30-40
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		-	600	10
					360	10-15

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Fischfilets						
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	4		1*	-	15-25
Fischfilet, natur, gedünstet, 400 g	Geschirr geschlossen	2		-	600	4
					360	5-15
Fischkoteletts						
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	4		3	-	10-20
Fisch, gefroren						
Fisch, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		-	600	5
					360	7-12
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	20-30
Fischfilet, natur, 400 g	Geschirr geschlossen	2		-	600	10-15
Fischfilet, überbacken	Rost	2		200-220	-	45-60
Fischfilet, überbacken, 400 g	Geschirr offen	2		3	360	15-20
Fischstäbchen (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	3		200-220	-	20-30
Fischgerichte						
Fischterrine, 1000 g	Terrinenform	2		-	360	20-25

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Zubereiten in Kombination mit Mikrowelle

Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle garen wollen, verwenden Sie immer ein geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr.

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

Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie für alle Getreideprodukte, wie z. B. auch Reis, ein hohes Geschirr mit Deckel.

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

Wenn Sie für Ihre vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe finden, verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit nach folgender Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Zwischendurch die Speisen zwei bis dreimal umrühren oder wenden. Lassen Sie nach dem Erhitzen die Speisen noch zwei bis drei Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.

Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann auch beim reinen Mikrowellenbetrieb sehr heiß werden.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Zubereitung auf einer Ebene
Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Zubereitung auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gerichte die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Zeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche
- coolStart-Funktion
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Gemüse, frisch						
Gemüse, frisch, 250 g*	Geschirr geschlossen	2		-	600	6-10
Gemüse, frisch, 500 g*	Geschirr geschlossen	2		-	600	10-15
Gemüse, gefroren						
Spinat, 450 g*	Geschirr geschlossen	2		-	600	11-16
Mischgemüse, 250 g +25 ml Wasser*	Geschirr geschlossen	2		-	600	8-12
Mischgemüse, 500 g + 25 ml Wasser*	Geschirr geschlossen	2		-	600	13-18
Gemüsegerichte						
Grillgemüse	Universalpfanne	5		3	-	10-15
Kartoffeln						
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	-	45-60
Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg	Universalpfanne	3		200-220	360	15-20
Pellkartoffeln, ganz, 250 g*	Geschirr geschlossen	2		-	600	6-11
Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g*	Geschirr geschlossen	2		-	600	12-15
Kartoffelprodukte, gefroren						
Kartoffel-Rösti**	Universalpfanne	3		-	-	-
Kartoffeltaschen, gefüllt**	Universalpfanne	3		-	-	-

* zwischendurch ein- bis zweimal umrühren
** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Kroketten**	Universalpfanne	3		-	-	-
Pommes Frites**	Universalpfanne	3		-	-	-
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	30-40
Reis						
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschirr geschlossen	2		-	600	7-9
					180	13-16
Naturreis, 250 g + 650 ml Wasser	Geschirr geschlossen	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml Wasser	Geschirr geschlossen	2		-	600	12-14
					180	22-27
Getreide						
Couscous, 250 g + 500 ml Wasser	Geschirr geschlossen	2		-	600	6-8
Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser	Geschirr geschlossen	2		-	600	8-10
					180	5-10
Polenta/Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser*	Geschirr geschlossen	1		-	600	6-8
Graupen, 250 g + 750 ml Wasser	Geschirr geschlossen	2		-	600	11-13
					180	15-20
Ei						
Eierstich aus 2 Eiern	Geschirr geschlossen	2		-	360	6-8

* zwischendurch ein- bis zweimal umrühren

** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Dessert

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt und verschiedene Desserts zubereiten.

Für die Zubereitung mit Mikrowelle verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Wenn Sie Ihr Geschirr auf den Rost stellen, den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Joghurt zubereiten

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein. Die Gerätetür während des Betriebs nicht öffnen.

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.
   Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Pudding aus Puddingpulver

Puddingpulver nach Packungsangabe mit Milch und Zucker in einem hohen mikrowellengeeigneten Gefäß verrühren. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Sobald die Milch aufsteigt, kräftig durchrühren. Wiederholen Sie dies zwei- bis dreimal.

Milchreis zubereiten

1. Reis abwiegen und 4-fache Menge an Milch zugeben.
2. Reis und Milch in ein hohes, mikrowellengeeignetes Gefäß füllen.
3. Einstellen wie in der Tabelle angegeben.
4. Sobald die Milch aufsteigt, kräftig durchrühren und Mikrowellen-Leistung wie in der Tabelle angegeben reduzieren.
   Während des Fortkochens mehrmals umrühren.

Kompott

Wiegen Sie die Früchte in ein mikrowellengeeignetes Gefäß ab und geben Sie pro 100 g einen Esslöffel Wasser zu. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben. Das Gefäß abdecken und wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Garen zwei- bis dreimal umrühren.

Popcorn für die Mikrowelle

Verwenden Sie ein hitzbeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.

Legen Sie die Popcorntüte mit der gekennzeichneten Seite nach unten auf das Gerschirr. Wie in der Tabelle angegeben einstellen. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung notwendig sein.

Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorntüte nach 1 ½ Minuten entnehmen und schütteln. Nach der Zubereitung den Garraum auswischen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Empfohlene Einstellwerte

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Gärstufe	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Pudding aus Puddingpulver*	Geschirr geschlossen	2	Mikrowelle	-	600	5-8
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	4D-Heißluft	40-45	-	8-9h
Milchreis, 125 g + 500 ml Milch*	Geschirr geschlossen	2	Mikrowelle	-	600	10
					180	20-25
Früchtekompott, 500 g	Geschirr geschlossen	2	Mikrowelle	-	600	9-12
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte á 100 g**	Geschirr offen	2	Mikrowelle	-	600	4-6

* zwischendurch ein- bis zweimal umrühren

** geschlossene Tüte auf das Geschirr legen

Eco-Heizarten

Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind intelligente Heizarten für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur bei Heißluft Eco zwischen 125-275 °C und bei Ober-/Unterhitze Eco zwischen 150-250°C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Heißluft Eco wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet. Die Heizart Ober-/Unterhitze Eco wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen und Geschirr
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Dadurch können Sie bis zu 35 Prozent Energie sparen.

Geschirr aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel. Nicht reflektierendes Geschirr aus Emaille, hitzebeständigem Glas oder beschichtetem Aluminiumdruckguss ist besser geeignet.

Weißblechformen, Keramikformen oder Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

Hier finden Sie Angaben für verschiedene Gerichte. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Gebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Verwendete Heizarten:
- Heißluft eco
- Ober-/Unterhitze eco

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen in der Form	Kranz-/Kastenform	2		140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170	25-40
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	50-70
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-170	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-180	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-190	15-20
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	3		160-170	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		160-180	15-20
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2		160-180	15-25
Small Cakes	Backblech	3		150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	35-45
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150	30-45
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2		200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250-275	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	20-30
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	110-130
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	2		190-210	15-25

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

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

Sanftgaren

Sanftgaren ist ein langsames Garen bei niedriger Temperatur. Es wird deshalb auch Niedertemperatur-Garen genannt.

Das Sanftgaren ist ideal für alle Edelstücke (z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel), die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig, zart und weich.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten. Während des Garens müssen Sie Ihr Fleisch nicht wenden. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack. Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden. Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch.

Nach dem Sanftgaren kann das Fleisch sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich. Durch die besondere Garmethode sieht

das Fleisch rosa aus, es ist aber nicht roh oder zu wenig gar.

Hinweis: Ein zeitversetzter Betrieb mit Endezeit ist bei der Heizart Sanftgaren nicht möglich.

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder Glas. Geben Sie das Geschirr zum Vorheizen mit in den Garraum.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Sanftgaren im Anschluss an die Einstelltabelle.

Ihr Gerät verfügt über eine Heizart Sanftgaren. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie den Garraum mit dem Geschirr ca. 15 Minuten gut durchwärmen.

Auf der Kochstelle das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten. Sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Garraum geben und sanftgaren.

Empfohlene Einstellwerte

Die Sanftgartemperatur und Gardauer sind von der Größe, Dicke und Qualität des Fleisches abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Verwendete Heizart:
- Sanftgaren

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Geflügel						
Entenbrust, rosa je 300 g	Geschirr offen	2		6-8	90*	45-60
Hähnchenbrustfilet, je 200 g, durch	Geschirr offen	2		4	120*	45-60
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg, durch	Geschirr offen	2		6-8	120*	110-130
Schweinefleisch						
Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	80*	130-180
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	2		4-6	80*	45-70
Rindfleisch						
Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch	Geschirr offen	2		6-8	100*	150-180
Rinderfilet, 1 kg	Geschirr offen	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm dick	Geschirr offen	2		6-8	80*	120-180
Rindermedaillons/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	2		4	80*	30-60
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	80*	80-140
Kalbsbraten, 7-10 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	80*	140-200
Kalbsfilet, ganz, 800 g	Geschirr offen	2		4-6	80*	70-120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Geschirr offen	2		4	80*	30-50
Lammfleisch						
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	2		4	80*	30-45
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden	Geschirr offen	2		6-8	95*	120-180
* vorheizen						

Tipps zum Sanftgaren

Entenbrust sanftgaren.	Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.
Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie normal gebratenes Fleisch.	Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Dörren

Ihr Gerät verfügt über eine Heizart Dörren, mit der Sie hervorragend Obst, Gemüse und Kräuter trocknen können. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:
- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1
- 3 Roste: Höhe 5+3+1
- 4 Roste: Höhe 5+3+2+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Verwendete Heizart:
- Dörren

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste	-		80	3-6
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	3-4 Roste	-		80	6-8
Steinobst (Pflaumen)	1-2 Roste	-		80	4-8
Steinobst (Pflaumen)	3-4 Roste	-		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste	-		80	6-8
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	3-4 Roste	-		80	6-8
Pilze in Scheiben	1-2 Roste	-		60	4-7
Pilze in Scheiben	3-4 Roste	-		60	7-9
Kräuter, geputzt	1-2 Roste	-		60	1-3
Kräuter, geputzt	3-4 Roste	-		60	3-6

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst
Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:
- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse
Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst
Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegeben Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse
Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Empfohlene Einstellwerte

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Verwendete Heizart:
- 4D-Heißluft

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Einkochen					
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				120	vom Perlen an: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen

Sie können in Ihrem Gerät Hefeteig schneller gehen lassen, als bei Raumtemperatur. Verwenden Sie die Heizart Ober-/Unterhitze. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare
Wie in der Tabelle angegeben einstellen und das Gerät aufheizen. Stellen Sie die Teigschüssel auf den Rost.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken.

Stückgare
Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Empfohlene Einstellwerte

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltabelle Richtwerte.

Verwendete Heizart:
- Ober-/Unterhitze

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	2		35-40	25-30
	Backblech	2		35-40	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	2		35-40	20-40
	Backblech	2		35-40	15-25

Auftauen

Verwenden Sie zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fisch und Gebäck die Betriebsart Mikrowelle.

Nehmen Sie das gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem mikrowellengeeignetem Geschirr auf den Rost. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Schieben Sie den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten ein.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Empfohlene Einstellwerte

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich. Auftauen gelingt oft besser in mehreren Schritten. In der Tabelle sind diese untereinander angegeben.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in der Einstelltabelle angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Verwendete Heizart:
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Brot, Brötchen						
Brot, 500 g	Geschirr offen	2		-	180	3
					90	10-15
Brötchen	Rost	2		140-160	90	2-4
* nach 1/2 der Zeit wenden						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Kuchen						
Kuchen, saftig, 500 g	Geschirr offen	2		-	180	2
					90	10-15
Kuchen, trocken, 750 g	Geschirr offen	2		-	90	10-15
Fleisch & Geflügel						
Hähnchen, ganz, 1,2 kg*	Geschirr offen	2		-	180	10
					90	10-15
Geflügelteile, 250 g*	Geschirr offen	2		-	180	10
					90	10-15
Ente, 2 kg*	Geschirr offen	2		-	180	10
					90	40-50
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 800 g*	Geschirr offen	2		-	180	15
					90	10-15
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 1 kg*	Geschirr offen	2		-	180	15
					90	20-30
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 1,5 kg*	Geschirr offen	2		-	180	15
					90	25-35
Fleisch, in Stücken oder Scheiben, z. B. Gulasch (rohes Fleisch), 500 g*	Geschirr offen	2		-	180	8
					90	5-10
Hackfleisch, gemischt, 200 g*	Geschirr offen	2		-	90	8-15
Hackfleisch, gemischt, 500 g*	Geschirr offen	2			180	5
					90	10-15
Hackfleisch, gemischt, 1000 g*	Geschirr offen	2		-	180	10
					90	20-30
Fisch						
Fisch, ganz, 300 g*	Geschirr offen	2		-	180	3
					90	10-15
Fischfilet, 400 g*	Geschirr offen	2		-	180	5
					90	10-15
Obst, Gemüse						
Beerenobst, 300 g	Geschirr offen	2		-	180	5-10
Gemüse, 600 g	Geschirr offen	2		-	180	10
					90	8-13
Sonstiges						
Butter antauen, 125 g	Geschirr offen	2		-	90	7-9

* nach 1/2 der Zeit wenden

Speisen erwärmen mit Mikrowelle

Mit Mikrowelle können Sie Speisen erwärmen oder in einem Schritt auftauen und erwärmen.

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmt die Speise schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können unterschiedlich schnell erwärmen.

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

Decken Sie die Speisen zu. So erhalten Sie ein besseres Garergebnis. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

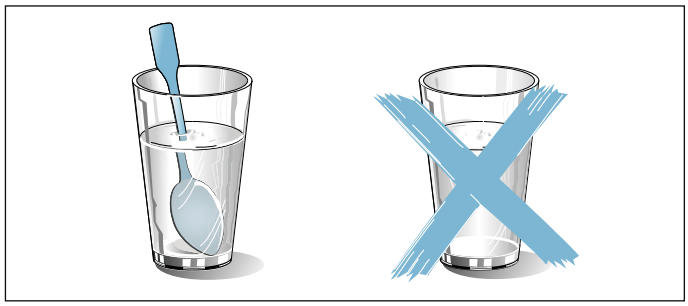
Rühren Sie die Speisen zwischendurch zwei- bis dreimal um bzw. wenden Sie sie. Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.

Wenn Sie Babykost erwärmen, stellen Sie das Fläschen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost. Nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren und unbedingt die Temperatur kontrollieren.

Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann auch beim reinen Mikrowellenbetrieb sehr heiß werden.

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in der Einstelltabelle angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

⚠ 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 kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Achtung!
Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Getränke und Speisen die Einstellwerte zum Erwärmen mit Mikrowelle. Die Zeitangaben sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum.

Wenn für Ihre Speise keine Werte angegeben sind, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Den Garraum nach der Zubereitung auswischen.

Verwendete Heizart:
- Mikrowelle

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Getränke erwärmen						
200 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	2		-	max	1-3
400 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	2		-	max	2-6
Babykost erhitzen						
Milchfläschchen, 150 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	2		-	360	1-3
Gemüse, gekühlt						
250 g	Geschirr geschlossen	2		-	600	3-8
Gemüse, gefroren						
lose, 250 g	Geschirr geschlossen	2		-	600	8-12
Rahmspinat, im Block gefroren, 450 g (zwischendurch 1-2 mal umrühren)	Geschirr geschlossen	2		-	600	11-16

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Gerichte, gekühlt						
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr geschlossen	2		-	600	4-8
Suppe, Eintopf, 400 ml (gut umrühren)	Geschirr geschlossen	2		-	600	5-7
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr geschlossen	2		-	600	5-10
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	2		-	600	5-10
Gerichte, gefroren						
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr geschlossen	2		-	600	11-15
Suppe, Eintopf, 200 ml (gut umrühren)	Geschirr geschlossen	2		-	600	6-8
Beilagen, 500 g z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr geschlossen	2		-	600	7-15
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	2		180-200	180	20-25

Warmhalten

Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegarte Speisen warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegarte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:
- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gedeckter Apfelkuchen
Gedeckter Apfelkuchen auf einer Ebene: Dunkle Springform versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf zwei Ebenen: Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen.

Kuchen in Springformen aus Weißblech: Mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

Wasserbiskuit
Wasserbiskuit auf zwei Ebenen: Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe
- Intensivhitze

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Backen					
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes	Backblech	3		160*	20-30
Small Cakes	Backblech	3		150*	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150*	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140*	35-45
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	2		170-180	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	2		180-200	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	2		170-180	75-95
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion
** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Verwendete Heizart:
- Grill große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Grill-stufe	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen*	Rost	5		3	3-5
Beefburger, 12 Stück**	Rost	4		3	25-30

* nicht vorheizen
** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

Zubereitung mit Mikrowelle

Für die Zubereitung mit Mikrowelle verwenden Sie immer hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 19*

Wenn Sie Ihr Geschirr auf den Rost stellen, den Rost mit der Prägung “Microwave” zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Hinweis: Zur Prüfung mit reinem Mikrowellenbetrieb die Trocknungsfunktion in den Grundeinstellungen ausschalten. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 18*

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Umluftgrillen
- Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Auftauen mit Mikrowelle						
Fleisch	Geschirr offen	2	Mikrowelle	-	180	5
					90	10-15
Garen mit Mikrowelle						
Eiermilch	Geschirr offen	2	Mikrowelle	-	360	20
					180	20-25
Biskuit	Geschirr offen	2	Mikrowelle	-	600	7-9
Hackbraten	Geschirr offen	2	Mikrowelle	-	600	22-27
Garen mit Mikrowelle kombiniert						
Kartoffelgratin	Geschirr offen	2	Umluftgrillen	170-190	360	25-30
Kuchen	Geschirr offen	2	4D-Heißluft	180-200	180	18-23
Hähnchen*	Rost	2	Umluftgrillen	200-220	360	25-35
* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

9001034133
980503