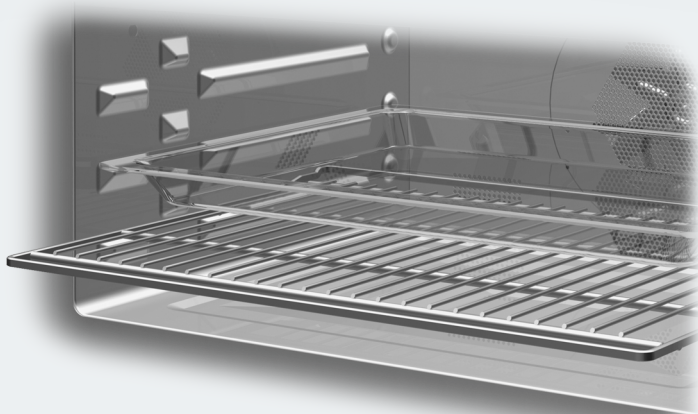




Gebrauchs- und Montageanweisung Backofen mit Mikrowelle






Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor
Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.


Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	7
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	19
Übersicht Backofen mit Mikrowelle	20
Bedienelemente	21
Sensortasten	22
Display	24
Symbole	25
Ausstattung	26
Modellbezeichnung	26
Typenschild	26
Lieferumfang	26
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör	26
Glasschale	27
Rost mit Ausziehschutz	27
Backofensteuerung	31
Sicherheitseinrichtungen Backofen	31
Inbetriebnahmesperre 	31
Kühlgebläse	31
Sicherheitsausschaltung	31
PerfectClean veredelte Oberflächen	32
Erstinbetriebnahme	33
Grundeinstellungen	33
Backofen erstmalig aufheizen	35
Einstellungen	36
Menü "Einstellungen" aufrufen	36
Einstellungen ändern und speichern	36
Übersicht der Einstellungen	37
Sprache 	39
Tageszeit	39
Anzeige	39
Zeitformat	39
Einstellen	39
Datum	39
Beleuchtung	40
Display-Helligkeit	40
Akustische Hinweise	40
Melodien	40
Solo-Ton	40


Tastenton	41
Einheiten	41
Gewicht	41
Temperatur	41
Quick-MW	42
Popcorn	42
Warmhalten	42
Kühlgebläsenachlauf	43
Vorschlagstemperaturen	43
Vorschlagsleistungen	44
Sicherheit	44
Inbetriebnahmesperre 	44
Tastensperre	45
Händler	45
Messeschaltung	45
Werkeinstellungen	46
Kurzzeit 	47
Kurzzeit einstellen.....	47
Kurzzeit ändern	48
Kurzzeit löschen	48
Übersicht der Betriebsarten	49
Betriebsarten ohne Mikrowelle.....	49
Betriebsart Mikrowelle 	50
Kombinierte Betriebsarten mit Mikrowelle	51
Mikrowellenbetrieb	53
Funktionsweise	53
Mikrowellenleistung.....	53
Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb	54
Für den Mikrowellenbetrieb geeignetes Geschirr.....	54
Für den Mikrowellenbetrieb ungeeignetes Geschirr.....	56
Geschirrtest.....	57
Geschirr in den Garraum setzen.....	58
Abdeckhaube	58
Tipps zum Energiesparen	60
Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle	62
Einfache Bedienung	62
Kühlgebläse	62

Inhalt

Erweiterte Bedienung	63
Betriebsart ändern.....	63
Temperatur ändern	64
Schnellaufheizen	65
Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion)	66
Garzeiten einstellen	67
Bedienung: Betriebsart Mikrowelle 	69
Einfache Bedienung	69
Kühlgebläse	69
Erweiterte Bedienung	70
Mikrowellenleistung ändern.....	70
Garzeit ändern.....	70
Betriebsart ändern.....	70
Weitere Garzeiten einstellen	71
Bedienung: Kombinierte Betriebsarten	73
Einfache Bedienung	73
Kühlgebläse	74
Erweiterte Bedienung	74
Temperatur ändern	75
Mikrowellenleistung ändern.....	75
Weitere Garzeiten einstellen	75
Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion)	75
Betriebsart ändern.....	75
Automatikprogramme	76
Übersicht der Speisenkategorien	76
Automatikprogramme nutzen	76
Hinweise zur Nutzung	77
Eigene Programme	78
Eigene Programme erstellen	78
Eigene Programme starten.....	80
Eigene Programme ändern.....	81
Garschritte ändern.....	81
Name ändern.....	81
Eigene Programme löschen	82
Quick-MW 	83
Popcorn 	84

Backen	85
Backtabellen.....	86
Rührteig.....	87
Kuchenteig.....	88
Hefeteig/Quark-Öl-Teig.....	89
Biskuitteig.....	90
Brandteig, Blätterteig, Eiweissgebäck, Tiefkühl-Ware.....	90
Braten	91
Brattabellen.....	93
Rindfleisch, Wild und Geflügel.....	94
Schweins-, Kalb-, Lammfleisch und Fisch.....	95
Speisethermometer.....	96
Funktionsweise.....	96
Verwendungsmöglichkeiten.....	96
Wichtige Hinweise zur Verwendung.....	97
Speisethermometer verwenden.....	97
Restzeitanzeige.....	98
Restwärmenutzung.....	99
Niedertemperaturgaren	100
Spezialanwendung "NT-Garen" nutzen.....	101
Niedertemperaturgaren mit manueller Temperatureinstellung.....	102
Grillen	103
Grilltabelle.....	104
Grilltabelle.....	106
Mikrowelle: Auftauen/Erhitzen/Garen	107
Tabellen für das Auftauen, Erhitzen und Garen von Speisen in der Betriebsart Mikrowelle 	112
Tabelle für das Auftauen von Speisen.....	113
Tabelle für das Erhitzen von ausgewählten Speisen.....	114
Tabelle für das Garen von Speisen.....	115
Spezialanwendungen	116
Auftauen.....	117
Dörren.....	118
Erhitzen.....	119
Geschirr wärmen.....	119
Hefeteig gehen lassen.....	120
Pizza.....	120
Sabbat-Programm.....	121
Bräunungsgaren.....	122

Inhalt

Sterilisieren	123
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte	126
Angaben für Prüfinstitute	127
Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Mikrowelle )	127
Prüfspeisen nach EN 60350-1.....	128
Reinigung und Pflege	129
Ungeeignete Reinigungsmittel	129
Tipps.....	130
Normale Verschmutzungen	130
Speisethermometer	131
Hartnäckige Verschmutzungen	132
Grillheizkörper absenken.....	133
Was tun, wenn	134
Kundendienst und Garantie	139
Elektroanschluss	140
Voraussetzungen für die Montage.....	140
Backofen mit Mikrowelle	141
Anschlussschema	141
Massskizzen für den Einbau	142
Abmessungen und Schrankausschnitt.....	142
Einbau in einen Hochschrank.....	142
Einbau in einen Unterschrank.....	143
Detailmasse der Backofenfront	144
Einbau	145
Miele@home	146

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Backofen entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Backofen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieser Backofen ist für die Verwendung im Haushalt und in hausähnlichen Aufstellungsumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieser Backofen ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Backofen mit Mikrowelle ausschliesslich im haushaltsüblichen Rahmen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Backen, Braten, Grillen und Sterilisieren von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Brandgefahr! Wenn Sie entflammbare Materialien im Mikrowellenbetrieb trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können diese austrocknen und sich selbst entzünden. Verwenden Sie den Backofen niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Backofen sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Backofen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Backofen so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen den Backofen nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Backofens aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Backofen spielen.
- ▶ Erstickungsgefahr! Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- ▶ Verbrühungsgefahr! Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Backofen erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft. Hindern Sie Kinder daran, den Backofen während des Betriebs zu berühren.
- ▶ Verletzungsgefahr! Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen. Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Backofen können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Backofen in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn der Backofen an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Bei einem defekten Gerät können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten. Benutzen Sie den Backofen mit Mikrowelle nicht, wenn
 - die Tür verbogen ist,
 - die Türscharniere lose sind,
 - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Backofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Backofen auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschliessen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie den Backofen damit nicht an das Elektronetz an.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verwenden Sie den Backofen nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieser Backofen darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Backofens. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Backofens.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Backofen nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Bei Backöfen, die ohne Anschlussleitung ausgeliefert werden oder beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist (siehe Kapitel "Was tun, wenn ..."). Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherung(en) der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermässig erwärmt werden.
- ▶ Wenn der Backofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schliessen Sie diese niemals, während Sie den Backofen verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Backofen, Umbauschrank und Fussboden beschädigt werden. Schliessen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

Sachgemässer Gebrauch

Verbrühungsgefahr!



Der Backofen mit Mikrowelle wird im Betrieb heiss.

Je nach gewählter Betriebsart wird der Oberhitze-/Grillheizkörper sehr heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heissen Garraum.


- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Backofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie den Backofen nicht zum Frittieren. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Backofen aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen in einer Betriebsart mit Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle. Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Halten Sie in den Grillbetriebsarten die empfohlenen Grillzeiten ein. Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle  nicht zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern, Brot, Brötchen. Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern. Wählen Sie für solche Vorgänge die Betriebsart Heissluft plus  und überwachen Sie diese unbedingt!

▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heissen Heizkörpern entzünden.

▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Speisen kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Backofen entstehen und Bedienblende, Arbeitsplatte oder Umbauschrank beschädigen.





Decken Sie Speisen beim Garen in der Betriebsart Mikrowelle  stets ab. Wählen Sie nach dem Garen eine niedrigere Mikrowellenleistung, damit nicht übermässig Wasserdampf austritt. Schalten Sie den Backofen mit Mikrowelle niemals aus, sondern stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.

▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Backofen führen.

Decken Sie die Speisen daher ab.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Der Backofen mit Mikrowelle kann durch einen Wärmestau beschädigt werden.

Legen Sie in den Betriebsarten Ober-/Unterhitze , Unterhitze , Intensivbacken  sowie Heissluft plus  niemals den Garraumboden z. B. mit Alufolie oder Backofen-Schutzfolie aus. Stellen Sie auch kein Gargefäß und keine Glasschale auf den Garraumboden.

► Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmässig verteilt und auch genügend hoch ist.

Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmässig erhitzt werden, und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen, Garen.

Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmässig in der Speise verteilt.

► Beim Erwärmen von Speisen wird die Wärme direkt in der Speise erzeugt, dadurch bleibt das Geschirr kälter. Es erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung der Speise.

Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Speise, ob sie die gewünschte Temperatur hat. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen gut um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

► Der Backofen mit Mikrowelle eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen. Darüber hinaus entstehen hohe Temperaturen, und es besteht Verbrennungsgefahr bei der Entnahme.

► In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann. Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowelle, kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefässes oder bei einer Erschütterung zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen explosionsartigen Überbrühen führen. Die Dampfblasenbildung kann so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnen kann.

Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen/Kochen um. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäss aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäss stellen, wenn vorhanden.


▶ Wenn Sie Eier ohne Schale erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herauspritzen. Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.

▶ Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum. Kochen Sie Eier mit Schale nur im Spezialgeschirr. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier im Mikrowellenbetrieb.

▶ Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Gschwellti, Auberginen erhitzen, können sie platzen. Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an oder kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

▶ Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer sind für hohe Temperaturen ungeeignet und zerbrechen leicht. Unterbrechen Sie zur Kontrolle der Speisetemperatur den Betrieb. Verwenden Sie zum Messen der Speisetemperatur ein geeignetes Spezialthermometer.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Backofen genommen werden.
Erwärmen Sie sie nicht im Backofen.
- ▶ Lassen Sie die Backofentür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Backofen ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.
- ▶ Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen ist für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. In die Hohlräume kann Feuchtigkeit gelangen, so dass ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstört (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).
Verwenden Sie zum Garen kein solches Geschirr.
- ▶ In der Betriebsart Mikrowelle  und in Betriebsarten mit Mikrowelle: Brandgefahr! Nicht mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr kann zerstört werden und den Backofen beschädigen.
Verwenden Sie keine Metallbehälter, keine Alufolie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallaufgabe, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Schalen mit einem gerändelten Rand, kein temperaturempfindliches Kunststoffgeschirr, kein Holzgeschirr, keine Metallklipse, keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht, keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel (siehe Kapitel "Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb").
- ▶ In Betriebsarten ohne Mikrowelle: Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Backofen beschädigen.
Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrhersellers.


Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb – Kunststoff" aufgeführten Eigenschaften aufweisen.



Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

▶ Warmhalteverpackungen bestehen unter anderem aus einer dünnen Alufolie. Diese Folie reflektiert Mikrowellen. Die Mikrowellen können die Papierschicht so stark erhitzen, bis diese brennt.

Erwärmen Sie im Backofen keine Speisen in Warmhalteverpackungen, wie Tüten für gegrilltes Poulet.

▶ In der Betriebsart Mikrowelle  und in Betriebsarten mit Mikrowelle kann der Backofen durch fehlendes Gargut oder falsche Beladung beschädigt werden.

Verwenden Sie daher keine Betriebsarten mit Mikrowelle zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Trocknen von Kräutern.

Verwenden Sie stattdessen die Betriebsarten Heissluft plus  oder Ober-/Unterhitze .

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Sterilisieren und Erhitzen von Dosen.

▶ Sie können sich an der geöffneten Tür des Backofens verletzen oder darüber stolpern.

Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.


▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Backofen kann beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampfreiniger.
- ▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.
- ▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahlwände des Garraums gelangen.

Zubehör

- ▶ Verwenden Sie ausschliesslich Miele Original-Zubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.
- ▶ Verwenden Sie nur das mitgelieferte Miele Speisethermometer. Wenn das Speisethermometer defekt ist, müssen Sie es durch ein Miele Original-Speisethermometer ersetzen.
- ▶ Der Kunststoff des Speisethermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen. Verwenden Sie das Speisethermometer nicht in Grillbetriebsarten (Ausnahme: Umluftgrill ). Bewahren Sie das Speisethermometer nicht im Garraum auf.

Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

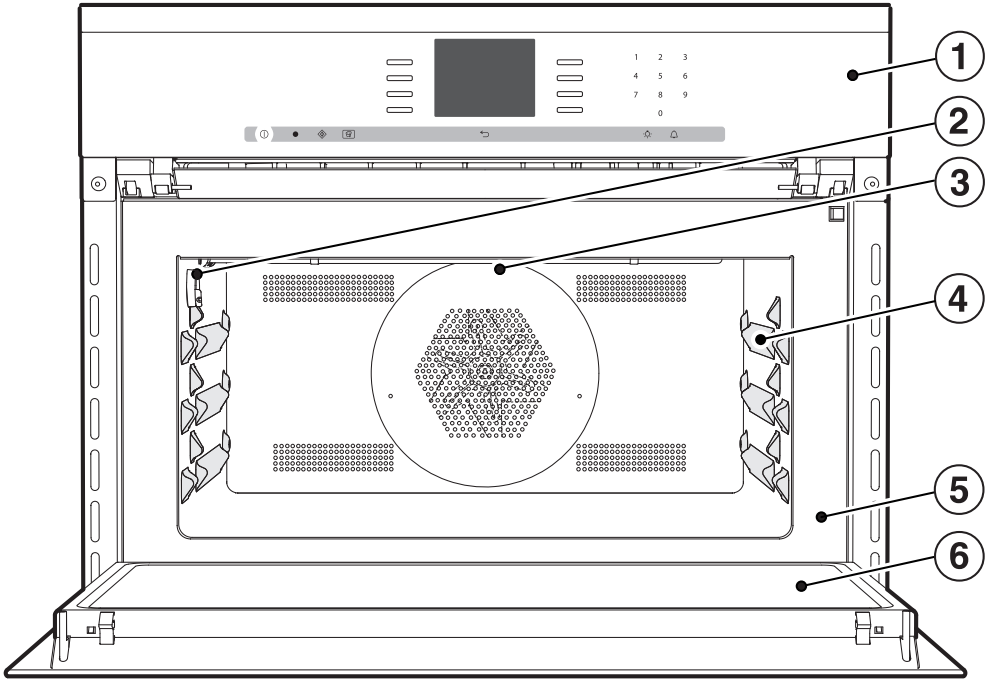
Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hauskehricht sowie bei nicht sachgemässer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hauskehricht.

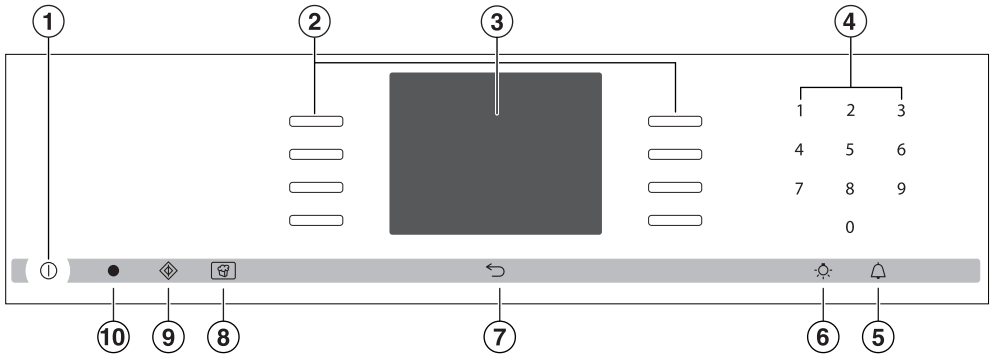







Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmässig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Übersicht Backofen mit Mikrowelle



- ① Bedienelemente
- ② Anschlussbuchse für das Speisethermometer
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ④ 3 Ebenen zur Aufnahme von Glasschale und Rost
- ⑤ Frontrahmen mit Typenschild
- ⑥ Tür













- ① Ein-/Aus-Taste ① in Vertiefung
Ein- und Ausschalten
- ② Sensortasten 
Auswählen von Betriebsarten, Menüpunkten und Einstellungen
- ③ Display
Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung
- ④ Sensortasten 0–9
Ziffernblock zum Eingeben von Werten
- ⑤ Sensortaste 
Einstellen einer Kurzzeit
- ⑥ Sensortaste 
Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- ⑦ Sensortaste 
Schrittweise zurückspringen
- ⑧ Sensortaste 
Starten der Funktion Popcorn
- ⑨ Sensortaste 
Starten der Funktion Quick-MW
- ⑩ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

Bedienelemente

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – Tastenton").


Sensortaste	Funktion	Hinweise
	Zum Auswählen von Menüpunkten und zum Blättern in der Auswahlliste	Sie wählen einen Menüpunkt aus, indem Sie die beleuchtete Sensortaste  neben dem Menüpunkt berühren.
0–9	Ziffernblock zum Einstellen von Werten	Mit dem Ziffernblock stellen Sie z. B. Temperaturen oder Zeiten ein.
	Zum Einstellen einer Kurzzeit	Wenn eine Auswahlliste im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor die Sensortaste  reagiert.
	Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung	Wenn eine Auswahlliste im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie durch Berührung von  die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor die Sensortaste  reagiert. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung bei einem Garvorgang nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft eingeschaltet.

Sensortaste	Funktion	Hinweise
	Zum schrittweisen Zurückspringen	
	Popcorn	Die Mikrowelle startet mit 850 W und einer Garzeit von 3 Minuten (siehe Kapitel "Popcorn"). Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.
	Quick-MW	Die Mikrowelle startet mit maximaler Mikrowellenleistung (1000 W) und einer Garzeit von 1 Minute (siehe Kapitel "Quick-MW"). Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.

Bedienelemente



Display

Im Display werden die Tageszeit oder die Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Leistungen, Garzeiten, Automatikprogrammen und Einstellungen angezeigt. Je nach gewählter Funktion erscheinen Informationsfenster oder Auswahllisten.

Nach dem Einschalten des Backofens mit der Ein-/Aus-Taste  erscheint das Hauptmenü.








Wenn ein Garvorgang abläuft, erscheint nach Auswahl von **ändern** eine Auswahlliste mit Menüpunkten, die Sie für diesen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Temperatur
- Leistung
- Kerntemperatur (nur wenn Sie das Speisethermometer verwenden)
- Garzeit
- Fertig um
- Start um (nur wenn Sie Garzeit / Fertig um eingestellt haben)
- Aufheizphase (nur in einigen Betriebsarten)
- Crisp function (Feuchtereduktion)
- Betriebsart ändern

- Wählen Sie einen Menüpunkt aus, indem Sie die beleuchtete Sensortaste  neben dem Menüpunkt berühren.
- Anschliessend bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie die beleuchtete Sensortaste  neben OK berühren.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Kurzzeit
-	Ordnet einem Menüpunkt eine beleuchtete Sensortaste  zu. Der Menüpunkt kann ausgewählt werden.
	Wenn mehr als vier Auswahlmöglichkeiten vorhanden sind, erscheint ein Balken auf der rechten Seite. Mit den zugeordneten Sensortasten blättern Sie in der Auswahlliste.
.....	Beim Blättern in einer Auswahlliste erscheint am Ende eine gestrichelte Linie. Danach befinden Sie sich wieder am Anfang der Auswahlliste.
	Einige Einstellungen, wie z. B. Display-Helligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
✓	Der Haken kennzeichnet die aktive Einstellung. Vor dieser wird kein - angezeigt und die zugehörige Sensortaste ist nicht beleuchtet.
i	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit <i>OK</i> .
	Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen – Sicherheit"). Die Bedienung ist gesperrt.
	Vorgang beendet
	Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers

Ausstattung

Modellbezeichnung

Eine Auflistung der beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

Typenschild

Das Typenschild ist bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen.

Dort finden Sie die Modellbezeichnung Ihres Backofens, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

Halten Sie diese Informationen bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Lieferumfang

Im Lieferumfang sind enthalten:

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofen- und Mikrowellenfunktionen
- Rezeptheft "Backen – Braten – Garen im Backofen mit Mikrowelle"
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank
- diverses Zubehör

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

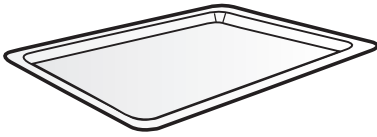
Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über Glasschale, Rost und Speisethermometer.

Alle aufgeführten Zubehöre sowie Reinigungs- und Pflegemittel sind auf die Miele Backöfen abgestimmt.


Sie können sie über den Miele Webshop, den Miele Kundendienst oder Ihren Miele Fachhändler beziehen.

Geben Sie bei einer Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens und die Bezeichnung des gewünschten Zubehörs an.

Glasschale



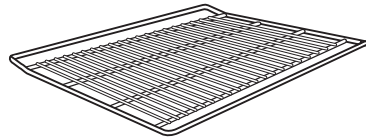
Die Glasschale eignet sich aufgrund ihres Materials für alle Betriebsarten.


Verwenden Sie für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowelle  **immer** die Glasschale.

Belasten Sie die Glasschale nicht mit mehr als 8 kg.


Die Glasschale kann beschädigt werden. Stellen Sie die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen, sondern auf einen geeigneten Untersetzer.

Rost mit Ausziehschutz



Der Rost kann für Garvorgänge mit kombinierten Betriebsarten und Betriebsarten ohne Mikrowelle verwendet werden. Er ist **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .

Verbrühungsgefahr! Der Rost wird bei Garvorgängen heiß. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

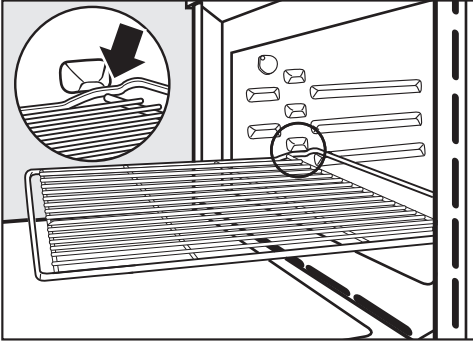
Backofen und Rost können durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden. Verwenden Sie den Rost nicht für Garvorgänge mit der Betriebsart Mikrowelle . Legen Sie den Rost nicht auf den Garraumboden, sondern schieben Sie ihn in einer Ebene ein.

Belasten Sie den Rost nicht mit mehr als 8 kg.

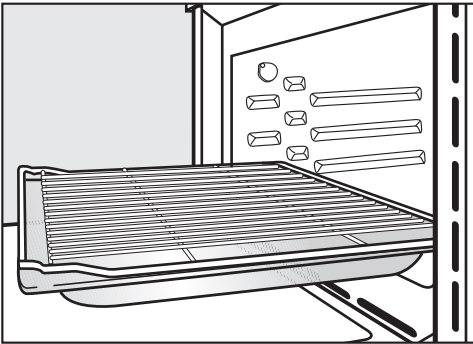
Der Rost ist mit einem Ausziehschutz versehen, der verhindert, dass er ganz herausrutscht, wenn er nur teilweise herausgezogen werden soll.

Achten Sie beim Einschieben darauf, dass sich der Ausziehschutz **hinten** befindet.

Ausstattung

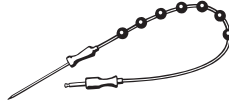


- Sobald der Rost beim Herausziehen mit dem Ausziehschutz anschlägt, heben Sie den Rost vorne leicht an.




- Setzen Sie für bestimmte Garvorgänge (z. B. zum Braten auf dem Rost) den Rost zusammen mit der Glasschale ein.

Speisethermometer



Mit dem Speisethermometer können Sie Garvorgänge temperaturgenau überwachen (siehe Kapitel "Braten – Speisethermometer").

Runde Backform HBF 27-1

Die runde Backform kann durch Mikrowellen beschädigt werden. Verwenden Sie die runde Backform nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle  und nicht in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle.




Die runde Backform ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

Setzen Sie die runde Backform auf den Rost.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Gourmet-Bräter HUB Bräterdeckel HBD

Die Gourmet-Bräter und die Bräterdeckel können durch Mikrowellen beschädigt werden.

Verwenden Sie die Bräter und die Deckel nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle  und nicht in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle.

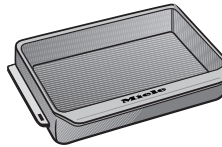
Die Miele Gourmet-Bräter werden auf den Rost in Ebene 1 von unten gesetzt. Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

Die Gourmet-Bräter gibt es in unterschiedlichen Tiefen. Breite und Höhe sind gleich.

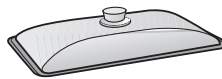
Passende Deckel sind separat erhältlich. Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

Tiefe: 22 cm

HUB 61-22
HUB 62-22 **

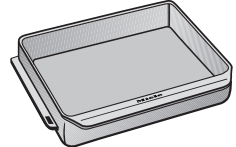


HBD 60-22

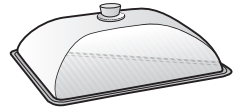


Tiefe: 35 cm *

HUB 61-35
HUB 62-35 **



HBD 60-35



* In Garräumen mit 3 Ebenen können Bräter und Deckel nicht zusammen eingesetzt werden, da die Gesamthöhe die verfügbare Garraumhöhe überschreitet.

** für Induktions-Kochfelder geeignet

Ausstattung

Miele Allzweck-Mikrofasertuch

Mit dem Mikrofasertuch können Sie leichte Verschmutzungen und Fingerabdrücke gut beseitigen.

Miele Backofenreiniger

Der Backofenreiniger ist für die Entfernung sehr hartnäckiger Verschmutzungen geeignet. Ein Aufheizen des Garraums ist nicht erforderlich.

Backofensteuerung

Die Backofensteuerung ermöglicht die Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten, Grillen und Erhitzen.

Darüber hinaus bietet sie:

- Tageszeitanzeige
- Kurzzeit
- Automatisches Ein- und Ausschalten von Garvorgängen
- Nutzung von Automatikprogrammen
- Erstellung von eigenen Programmen
- Wahl individueller Einstellungen

Sicherheitseinrichtungen Backofen

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung (siehe Kapitel "Einstellungen – Sicherheit").

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet automatisch bei jedem Garvorgang ein. Es sorgt dafür, dass die heiße Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank keine Luftfeuchtigkeit niederschlagen kann, und schaltet automatisch nach einer Weile aus.

Sicherheitsausschaltung

Eine **Betriebsart ohne Mikrowelle** kann ohne Angabe einer Garzeit gestartet werden. Um einen Dauerbetrieb zu verhindern und damit Brandgefahr vorzubeugen, schaltet sich der Backofen je nach gewählter Betriebsart und Temperatur einige Zeit (ca. 1 Stunde bis 12 Stunden) nach der letzten Bedienung automatisch ab.

Wenn einem **Garvorgang mit Mikrowelle** ein weiterer Garvorgang mit Mikrowelle folgt, schaltet sich das Magneton (Mikrowellenerzeuger) erst nach ca. 10 Sekunden wieder ein. Starten Sie den zweiten Vorgang deshalb erst nach Ablauf dieser Zeit.

Ausstattung

PerfectClean veredelte Oberflächen

PerfectClean veredelte Oberflächen zeichnen sich durch hervorragenden Antihafteffekt und aussergewöhnlich einfache Reinigung aus.

Zubereitetes Gargut lässt sich leicht ablösen. Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen lassen sich einfach entfernen.

Sie können Ihr Gargut auf PerfectClean veredelten Oberflächen schneiden und zerteilen.


Verwenden Sie keine Keramik-Messer, da sie die PerfectClean veredelte Oberfläche verkratzen.

PerfectClean veredelte Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas.

Lesen Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege", damit die Vorteile des Antihafteffekts und der aussergewöhnlich einfachen Reinigung erhalten bleiben.

PerfectClean veredelt sind Garraum und Rost.

Grundeinstellungen

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Wenn der Backofen an das Elektronetz angeschlossen wird, schaltet er automatisch ein.

Willkommensbildschirm

Die Begrüßung erscheint. Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Erstinbetriebnahme des Backofens benötigen.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Sprache einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Sprache erscheint.
- Wählen Sie die beleuchtete Sensortaste neben der gewünschten Sprache.
- Bestätigen Sie mit OK.

Land einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Land erscheint.
- Wählen Sie die beleuchtete Sensortaste neben dem gewünschten Land.
- Bestätigen Sie mit OK.

Datum einstellen

- Stellen Sie mit + oder – nacheinander das Jahr, den Monat und den Tag ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Tageszeit einstellen

- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Tageszeit in Stunden und Minuten ein (z. B. 1-2-1-5 für 12:15 Uhr).
- Bestätigen Sie mit OK.

Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Zeitformat").

Erstinbetriebnahme

Tageszeitanzeige

Abschliessend wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige").

– ein

Die Tageszeit erscheint immer im Display.

– aus

Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Einige Funktionen sind eingeschränkt.

– Nachtabschaltung

Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display und ist nachts ausgeschaltet, um Energie zu sparen.

■ Wählen Sie das gewünschte Anzeigeformat.

■ Bestätigen Sie mit OK.


Eine Information zum Energieverbrauch erscheint.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Die Information **Erstinbetriebnahme** erfolgreich abgeschlossen **erscheint**.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Der Backofen ist betriebsbereit.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, folgen Sie den Anweisungen im Kapitel "Einstellungen – Sprache .

Backofen erstmalig aufheizen

Beim ersten Aufheizen des Backofens können unangenehme Gerüche entstehen. Sie beseitigen diese, indem Sie den leeren Backofen mindestens eine Stunde aufheizen.

Sorgen Sie während des Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung der Küche.
Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Backofen und Zubehör.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie die Betriebsart Heissluft plus .

Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.


- Stellen Sie die maximal mögliche Temperatur (250 °C) ein.
- Bestätigen Sie mit OK.



Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.

Nach mindestens einer Stunde:

- Schalten Sie den Backofen aus.

Nach dem erstmaligen Aufheizen

 Verbrühungsgefahr! Lassen Sie den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Aus-Taste  ein.
- Wählen Sie , um die Garraumbeleuchtung einzuschalten.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.
- Schalten Sie Garraumbeleuchtung und Backofen aus.

Schliessen Sie die Tür erst, wenn der Garraum trocken ist.

Einstellungen

Menü "Einstellungen" aufrufen

- Wählen Sie Einstellungen .



Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.






Der Haken ✓ hinter einem Menüpunkt zeigt an, welche Einstellung aktiv ist.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Einstellungen ändern und speichern


- Wählen Sie Einstellungen .
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
- Berühren Sie die Sensortaste neben der Einstellung. Falls erforderlich, wählen Sie in den unteren Ebenen die gewünschte Einstellung aus.
- Ändern Sie die Einstellung.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Berühren Sie , bis das Hauptmenü erscheint, oder wählen Sie eine andere Einstellung.

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache 	... / deutsch / english / ... Land
Tageszeit	Anzeige ein / aus * / Nachtabschaltung Zeitformat 24 Std * / 12 Std Einstellen
Datum	
Beleuchtung	ein / "ein" für 15 Sekunden *
Display-Helligkeit	
akustische Hinweise	Melodien  Solo-Ton 
Tastenton	
Einheiten	Gewicht g * / lb / lb/oz Temperatur °C * / °F
Quick-MW	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Warmhalten	ein aus *

* Werkeinstellung

Einstellungen



Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Kühlgebläsenachlauf	temperaturgesteuert * zeitgesteuert
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  ein / aus * Tastensperre ein / aus *
Händler	Messeschaltung ein / aus *
Werkeinstellungen	Einstellungen Eigene Programme Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land einstellen.

Nach Auswahl und Bestätigung erscheint im Display sofort die gewünschte Sprache.

Tipp: Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, orientieren Sie sich am Symbol , um wieder in das Untermenü Sprache  zu gelangen.

Tageszeit





Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen:

- ein

Die Tageszeit erscheint immer im Display.

- aus

Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Backofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können. Das gilt auch für die Funktionen Quick-MW , Popcorn , Kurzzeit  und Beleuchtung .

- Nachtabstaltung

Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

Zeitformat

Sie können das Zeitformat der Tageszeit wählen:

- 24 Std

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

- 12 Std

Die Tageszeit wird im 12-Stunden-Format angezeigt.

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.


Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Der Backofen speichert diese Information für ca. 200 Stunden.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Einstellungen

Beleuchtung

- ein
Die Garraumbelichtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.
- "ein" für 15 Sekunden
Die Garraumbelichtung wird während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden ausgeschaltet. Durch Auswahl von  schalten Sie sie wieder für 15 Sekunden ein.

Display-Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



- Wählen Sie dunkler oder heller, um die Helligkeit zu ändern.

Akustische Hinweise

Melodien

Am Ende eines Vorgangs ertönt mit zeitlichem Abstand mehrfach eine Melodie.

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie leiser oder lauter, um die Lautstärke zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um die Melodie ein- oder auszuschalten.

Solo-Ton

Am Ende eines Vorgangs ertönt für eine bestimmte Zeit ein Dauerton.

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segment-Balken dargestellt.

- Wählen Sie niedriger oder höher, um die Tonhöhe zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um den Solo-Ton ein- oder auszuschalten.

Tastenton

Bei jeder Berührung einer Sensortaste ertönt ein Tastenton.

Die Lautstärke dieses Tastentons wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie *leiser* oder *lauter*, um die Lautstärke zu ändern.
- Wählen Sie *ein* oder *aus*, um den Tastenton ein- oder auszuschalten.

Einheiten

Gewicht

- g
Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Gramm eingestellt.
- lb
Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund eingestellt.
- lb/oz
Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund/Unzen eingestellt.

Temperatur

- °C
Die Temperatur erscheint in Grad Celsius.
- °F
Die Temperatur erscheint in Grad Fahrenheit.

Einstellungen

Quick-MW

Für das sofortige Starten der Mikrowelle sind eine Leistung von 1000 W und eine Garzeit von 1 Minute voreingestellt.

– Leistung

Sie können eine Leistung von 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oder 1000 W einstellen.

– Garzeit

Die maximal einzustellende Garzeit ist abhängig von der gewählten Leistung:

80–300 W: maximal 10 Minuten

450–1000 W: maximal 5 Minuten

Popcorn

Für das sofortige Starten der Mikrowelle zur Zubereitung von Popcorn sind eine Mikrowellenleistung von 850 W und eine Garzeit von 3 Minuten voreingestellt. Dies entspricht den Vorgaben der meisten Hersteller zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.


Sie können die Garzeit, aber nicht die Mikrowellenleistung ändern.

– Garzeit

Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen.

Warmhalten

– ein

In der Betriebsart Mikrowelle  ist die Warmhaltefunktion aktiviert, wenn eine Leistung von mindestens 450 W und eine Garzeit von wenigstens 10 Minuten gewählt wird.

Wenn die Speisen nach dem abgelaufenen Garvorgang nicht aus dem Backofen genommen werden, setzt diese Funktion nach ca. 5 Minuten ein. Im Display erscheint Warmhalten und die Speisen werden für ca. 15 Minuten mit einer Leistung von 150 W gewärmt. Durch Öffnen der Tür wird die Warmhaltephase abgebrochen.

– aus

Die Warmhaltefunktion ist ausgeschaltet.

Kühlgebläsenachlauf

Nach einem Garvorgang läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann.

- temperaturgesteuert

Das Kühlgebläse wird bei einer Garraumtemperatur unter ca. 70 °C ausgeschaltet.

- zeitgesteuert

Das Kühlgebläse wird nach ca. 25 Minuten ausgeschaltet.

Durch Kondenswasser können der Schrankumbau und die Arbeitsplatte beschädigt werden und es kann Korrosion im Backofen auftreten.

Wenn Sie im Garraum Gargut warmhalten, steigt bei der Einstellung **zeitgesteuert** die Luftfeuchtigkeit an und führt zum Beschlagen der Bedienblende, zur Tropfenbildung unter der Arbeitsplatte oder zum Beschlagen der Möbelfront.

Halten Sie bei der Einstellung **zeitgesteuert** im Garraum kein Gargut warm.

Vorschlagstemperaturen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagstemperaturen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Temperaturen arbeiten.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Auswahlliste der Betriebsarten.

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.


Die Vorschlagstemperatur erscheint und gleichzeitig der Temperaturbereich, in dem Sie sie ändern können.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur.
- Bestätigen Sie mit **OK**.


Einstellungen

Vorschlagsleistungen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagsleistungen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Mikrowellenleistungen arbeiten.

Sie können die Vorschlagsleistungen für die Betriebsart Mikrowelle  und für die kombinierten Betriebsarten ändern.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Liste der Betriebsarten mit der jeweiligen Vorschlagsleistung.

- Mikrowelle :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Kombinierte Betriebsarten:
80 W, 150 W, 300 W
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung.
- Bestätigen Sie mit OK.

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

Sie müssen die Inbetriebnahmesperre aktivieren, in dem Sie die Einstellung ein wählen.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen.

– ein

Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Backofen nutzen können, berühren Sie die Sensortaste neben OK mindestens 6 Sekunden lang.

– aus

Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Ausschalten oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt.

– ein

Die Tastensperre ist aktiviert. Bevor Sie eine Funktion nutzen können, müssen Sie die Sensortaste neben OK mindestens 6 Sekunden lang berühren. Die Tastensperre wird dann für einen kurzen Zeitraum deaktiviert.

– aus

Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

Händler

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhandel, den Backofen ohne Beheizung zu präsentieren. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.

Messeschaltung

Wenn Sie die Messeschaltung aktiviert haben, erscheint Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht, sobald Sie den Backofen einschalten.

– ein

Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die Sensortaste neben OK mindestens 4 Sekunden lang berühren.

– aus

Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste neben OK mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.

Einstellungen

Werkeinstellungen

- Einstellungen

Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

- Eigene Programme

Alle eigenen Programme werden gelöscht.

- Vorschlagsleistungen

Die geänderten Mikrowellenleistungen werden auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

- Vorschlagstemperaturen

Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Die Kurzzeit können Sie zum Überwachen separater Vorgänge nutzen, z. B. zum Eierkochen.

Sie können die Kurzzeit auch nutzen, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorgangs eingestellt haben (z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begiessen).

Eine Kurzzeit kann maximal für 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden.

Kurzzeit einstellen

Wenn Sie die Einstellung Tageszeit – Anzeige – aus gewählt haben, schalten Sie den Backofen ein, um die Kurzzeit einzustellen. Die ablaufende Kurzzeit wird dann bei ausgeschaltetem Backofen angezeigt.

Beispiel: Sie möchten Eier kochen und stellen eine Kurzzeit von 6 Minuten und 20 Sekunden ein.

■ Wählen Sie .

"0 : 00 : 00" (Std : Min : Sek) erscheint.

■ Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Kurzzeit ein (6-2-0).

■ Bestätigen Sie mit OK.



Die Kurzzeit wird gespeichert.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint die ablaufende Kurzzeit und Sie können sie im Display verfolgen.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, erscheint die Kurzzeit im unteren Bereich des Displays.


Kurzzeit

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt ,
 - wird die Zeit hochgezählt,
 - ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").
- Wählen Sie .

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern


- Wählen Sie  oder die beleuchtete Sensortaste neben der ablaufenden Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Stellen Sie die neue Kurzzeit mit dem Ziffernblock ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie  oder die beleuchtete Sensortaste neben der ablaufenden Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.







- Wählen Sie zurücksetzen.

Die Kurzzeit wird gelöscht.





Übersicht der Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.


Betriebsarten ohne Mikrowelle

Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
Heissluft plus  Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.	160 °C	30–250 °C
Bratautomatic  Zum Braten. Während der Anbratphase wird der Backofen zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (ca. 230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Backofen selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.	160 °C	100–230 °C
Grill  Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken. Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.	Stufe 3	Stufe 1–3
Umluftgrill  Zum Grillen von Grillgut mit grösserem Durchmesser (z. B. Poulet). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.	200 °C	100–220 °C

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
Intensivbacken  Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag. Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.	170 °C	50–220 °C
Ober-/Unterhitze  Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.	180 °C	30–250 °C
Unterhitze  Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.	190 °C	100–200 °C
Bräunungsgaren  Zum Garen von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.	190 °C	100–230 °C



Betriebsart Mikrowelle

Betriebsart	Vorschlags- leistung	Leistungs- bereich
Mikrowelle  Zum schnellen Auftauen, Erhitzen und Garen von Speisen.	1000 W	80–1000 W




Übersicht der Betriebsarten

Kombinierte Betriebsarten mit Mikrowelle

In den kombinierten Betriebsarten sind Heizkörper und Magnetron abwechselnd eingeschaltet. Die Heizkörper werden dabei zum Bräunen genutzt und das Magnetron zum Garen des Garguts. Die maximal einstellbare Mikrowellenleistung beträgt 300 W.

Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
Mikrowelle + Heissluft plus  Zum schnellen Erhitzen und Garen von Speisen mit gleichzeitiger Bräunung. In dieser Betriebsart ist die Zeit- und Energieeinsparung am grössten. Stellen Sie die Mikrowellenleistung zum Backen nicht höher als 150 W ein.	160 °C	30–220 °C
Mikrowelle + Bratautomatic  Zum Anbraten mit hohen Temperaturen und Fortbraten mit niedrigeren Temperaturen. Während der Anbratphase wird der Garraum zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Backofen selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter. Durch das Einschalten der Mikrowelle wird die Garzeit verkürzt. Die maximal einstellbare Mikrowellenleistung beträgt 300 W.	160 °C	100–200 °C

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
<p>Mikrowelle + Grill </p> <p>Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken. Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen. Durch das Einschalten der Mikrowelle wird die Garzeit verkürzt.</p> <p>Die maximal einstellbare Mikrowellenleistung beträgt 300 W.</p>	Stufe 3	Stufe 1–3
<p>Mikrowelle + Umluftgrill </p> <p>Zum Grillen von Grillgut mit grösserem Durchmesser (z. B. Poulet). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Mikrowelle + Grill , da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt. Durch das Einschalten der Mikrowelle wird die Garzeit verkürzt.</p> <p>Die maximal einstellbare Mikrowellenleistung beträgt 300 W.</p>	200 °C	100–200 °C

Funktionsweise

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Magnetron. Es wandelt den Strom in elektromagnetische Wellen – in Mikrowellen – um. Diese Wellen werden gleichmässig im Garraum verteilt und zusätzlich von den Garraumwänden, die aus Metall bestehen, reflektiert. So gelangen die Mikrowellen von allen Seiten an und in das Lebensmittel.

Damit die Mikrowellen die Speise erreichen können, muss das Geschirr für Mikrowellen durchlässig sein. Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Karton, Kunststoff, aber kein Metall. Verwenden Sie deshalb keine Gefässe aus Metall und keine Gefässe, die mit diesem Material versehen sind, z. B. metallhaltiges Dekor. Das Metall reflektiert die Mikrowellen, und es kann zur Funkenbildung kommen. Die Mikrowellen können nicht absorbiert werden.

Die Mikrowellen dringen direkt durch das geeignete Gefäss in das Lebensmittel ein. Da das Lebensmittel aus vielen kleinen Molekülen besteht, werden die Moleküle – vor allem Wassermoleküle – durch die Mikrowellen in starke Schwingung gesetzt und zwar pro Sekunde ca. 2,5 Milliarden Mal. Hierdurch entsteht Wärme. Sie entwickelt sich zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wandert dann in die Mitte. Je wasserhaltiger ein Lebensmittel ist, desto schneller wird es erwärmt oder gegart. Die Wärme entsteht also direkt in der Speise.

Vorteile

- Die Speisen können im Allgemeinen ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fettzugabe mit Mikrowelle gegart werden.
- Das Auftauen, Erhitzen, Garen erfolgt schneller als mit Hilfe eines herkömmlichen Kochfeldes oder Backofens.
- Die Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten.
- Die natürliche Farbe und der Eigengeschmack des Nahrungsmittels ändern sich kaum.

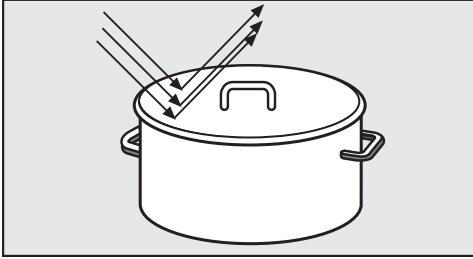
Die Mikrowellen-Erzeugung stoppt, sobald der Vorgang unterbrochen oder die Tür geöffnet wird. Während eines Vorganges bietet die geschlossene, intakte Tür ausreichend Schutz vor Mikrowellen.

Mikrowellenleistung

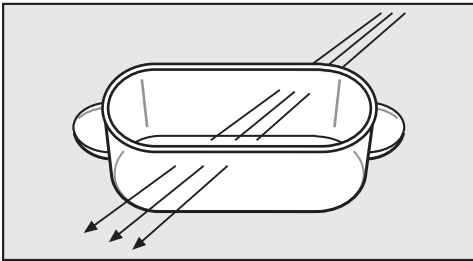
Folgende Mikrowellenleistungen sind wählbar:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

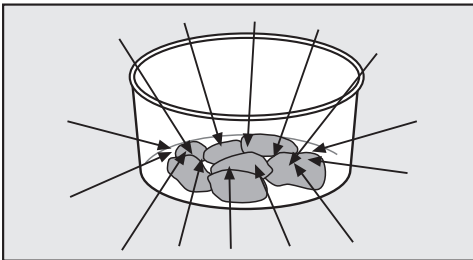
Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb




Mikrowellen werden von Metall reflektiert.



Mikrowellen durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Karton.



Mikrowellen werden vom Lebensmittel aufgenommen.

In der Betriebsart Mikrowelle  und bei kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle: Brandgefahr! Nicht mikrowellentaugliches Geschirr kann zerstört werden und den Backofen beschädigen.

Material und Form des verwendeten Geschirrs beeinflussen die Erhitzungs- und Garzeiten.

Gut bewährt haben sich runde und ovale flache Gefäße. Die Gleichmässigkeit beim Erhitzen von Speisen ist in solchen Formen besser als in eckigen Schalen.

Für den Mikrowellenbetrieb geeignetes Geschirr

Glas

Feuerfestes Glas oder Glaskeramik eignen sich sehr gut.

Ausnahme: Kristallglas enthält meistens Blei und kann springen. Verwenden Sie daher kein Kristallglas.

Porzellan

Porzellangeschirr eignet sich gut.

Ausnahmen: Verwenden Sie kein Porzellangeschirr mit Metalldekor (z. B. mit Goldrand oder Kobaltblau) oder mit hohlen Griffelementen.


Steingut

Bei bemaltem Steingut muss sich das Muster unter der Glasur befinden.

Verbrühungsgefahr! Steingut kann heiss werden. Ziehen Sie Topfhandschuhe an.


Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb

Kunststoff

Sie können Kunststoffgeschirr und Einweg-Behälter aus Kunststoff in der Betriebsart Mikrowelle  verwenden, wenn sie mikrowellentauglich sind. Vermeiden Sie der Umwelt zuliebe Einweg-Behälter.

Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Kunststoffgeschirr muss hitzebeständig sein und Temperaturen von mindestens 110 °C vertragen. Es verformt sich sonst, und der Kunststoff kann mit der Speise eine Verbindung eingehen.

Verwenden Sie Kunststoffgeschirr nur in der Betriebsart Mikrowelle  und nicht in kombinierten Betriebsarten.

– Mikrowellen-Kunststoffgeschirr

Im Fachgeschäft gibt es spezielles Mikrowellen-Kunststoffgeschirr.

– Kunststoffgeschirr aus Styropor

Geschirr aus geschäumtem Kunststoff, z. B. Styropor, können Sie zum kurzzeitigen Erwärmen von Speisen verwenden.

– Kunststoff-Kochbeutel

Kunststoff-Kochbeutel können Sie dann zum Erwärmen und Garen des Inhaltes verwenden, wenn Sie vorher Löcher in den Beutel stechen.

Durch die Löcher kann der Dampf entweichen. Damit wird ein Druckanstieg

und ein Platzen des Beutels verhindert. Darüber hinaus gibt es spezielle Dampfgar-Beutel, die nicht eingestochen werden müssen. Bitte beachten Sie die Verpackungsvorschriften.

– Bratbeutel und -schläuche

Beachten Sie bei der Verwendung von Bratbeuteln und -schläuchen die Anwendungshinweise des Herstellers.



Brandgefahr!

Verwenden Sie keine Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht.

– Kunststoffgeschirr aus Melamin

Kunststoffgeschirr aus Melamin ist nicht geeignet. Es nimmt Energie auf und wird dadurch heiss. Erkundigen Sie sich beim Kauf, aus welchem Material das Kunststoffgeschirr besteht.

Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb

Für den Mikrowellenbetrieb ungeeignetes Geschirr

⚠️ Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen ist für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. In die Hohlräume kann Feuchtigkeit gelangen, so dass ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstört (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).
Verwenden Sie zum Garen kein solches Geschirr.


Metall

Metall reflektiert die Mikrowellen und verhindert somit den Garvorgang.

Verwenden Sie bei mit Mikrowelle kombinierten Betriebsarten keine Metallbehälter, keine Alufolie, keine Bestecke und kein Geschirr mit einer Metallauflage (Dekor, z. B. Goldrand, Kobaltblau).

Reste von Aluminiumdeckeln (z. B. von Rahmbechern) können zur Funkenbildung führen.
Verwenden Sie keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel.

Ausnahmen:

Der **mitgelieferte** Rost kann für Garvorgänge mit kombinierten Betriebsarten und Betriebsarten ohne Mikrowelle verwendet werden. Er ist **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .
Legen Sie den Rost nicht auf den Garraumboden, sondern schieben Sie ihn in einer Ebene ein.

- Metall-Backformen sind für das Backen mit einer mit Mikrowelle kombinierten Betriebsart geeignet.
- Fertiggerichte in Aluminiumschalen können Sie im Backofen auftauen und erhitzen, wenn Sie vorher den Schalendeckel entfernen.

Bei der Verwendung von Aluminiumschalen kann Knistern und Funkenbildung auftreten. Setzen Sie Aluminiumschalen daher nicht auf den Rost, sondern auf die Glasschale.

Die Aluminiumschale muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein. Sie darf die Wände nicht berühren!

Das Erhitzen der Speise erfolgt nur von oben. Wenn Sie die Speise aus der Aluminiumschale in ein mikrowellentaugliches Geschirr geben, ist die Wärmeverteilung im Allgemeinen gleichmäßiger.

Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb

– Alufolie in Stücken

Bei ungleichmässigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmässiges Auftauen, Erhitzen oder Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Alufolie zudecken.

Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein. Sie darf die Wände nicht berühren!

– Metallspiesse, -klammern

Diese Metallteile können Sie dann verwenden, wenn das Fleischstück sehr viel grösser als das Metall ist.

Geschirrglasuren, Farben


Einige Geschirrglasuren und Farben enthalten metallische Substanzen. Sie sind deshalb nicht geeignet.

Holz

Das Wasser in dem Holz verdampft während des Garvorgangs. Dadurch trocknet das Holz aus und Risse entstehen. Holzgefässe sind deshalb nicht geeignet.

Geschirrtest

Wenn Sie sich im Unklaren darüber sind, ob Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr für die Verwendung mit Mikrowelle geeignet ist, so können Sie dies prüfen.

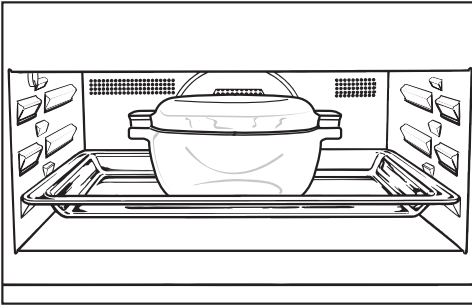
- Setzen Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten und stellen Sie das leere Geschirr mittig auf die Glasschale.
- Schliessen Sie die Tür.
- Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle .
- Stellen Sie die höchste Mikrowellenleistung (1000 W) und eine Garzeit von 30 Sekunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK* und starten Sie den Vorgang.

Wenn Sie während dieses Tests Knistergeräusche hören, die von Funken begleitet werden, schalten Sie sofort den Backofen aus oder öffnen Sie die Tür! Geschirr, das eine solche Reaktion auslöst, ist für Mikrowellen nicht geeignet. Fragen Sie im Zweifelsfall den GeschirrhHersteller oder den Lieferanten, ob das Geschirr mikrowellentauglich ist.

Mit diesem Test können Sie nicht prüfen, ob Hohlräume in Griffelementen ausreichend entlüftet sind.

Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb

Geschirr in den Garraum setzen



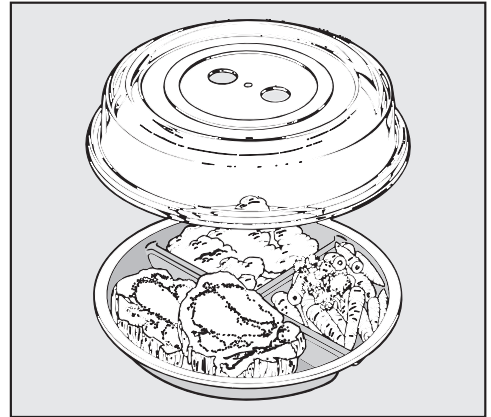
- Setzen Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten.
- Setzen Sie das Geschirr mit dem Gargut immer mittig auf die Glasschale.


Wenn das Gargut direkt auf den Garraumboden gestellt wird, ist die Erwärmung unzureichend und ungleichmäßig, da keine Mikrowellen von unten an das Gargut gelangen können.

Abdeckhaube

Eine Abdeckhaube bietet folgende Vorteile:

- Sie verhindert übermäßigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Erhitzen.
- Sie beschleunigt den Erhitzungsvorgang der Speisen.
- Sie verhindert ein Austrocknen der Speisen.
- Sie verhindert Verschmutzungen im Garraum.







- Decken Sie bei Vorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle  die Speisen mit einer mikrowellentauglichen Abdeckung aus Glas oder Kunststoff ab.

Entsprechende Abdeckhauben sind im Handel erhältlich.


Alternativ können Sie mikrowellentaugliche Klarsichtfolie verwenden (haushaltsübliche Klarsichtfolie kann sich verformen und sich durch die Hitze mit der Speise verbinden).

Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb

 Das Material der Abdeckhaube verträgt Temperaturen von maximal 110 °C. Bei höheren Temperaturen (z. B. in den Betriebsarten Grill  oder Heissluft plus ) kann sich der Kunststoff verformen und mit der Speise verbinden. Verwenden Sie eine Abdeckhaube nur in der Betriebsart Mikrowelle .

Eine Abdeckhaube darf das Gefäss nicht abdichten. Bei einem kleinen Gefässdurchmesser kann es passieren, dass der Wasserdampf nicht durch die seitlichen Öffnungen der Abdeckhaube entweichen kann. Die Abdeckhaube wird zu heiss und kann schmelzen.

- Verwendung Sie beim Erhitzen **keine** Abdeckhaube bei:
 - Speisen mit Panade
 - Speisen, die eine Kruste bekommen sollen (z. B. Toast)
 - Speisen, die in einer kombinierten Betriebsart mit Mikrowelle erwärmt werden sollen

 In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Tipps zum Energiesparen

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle steht.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs. Wenn die Tür während eines Garvorgangs in einer Betriebsart ohne Mikrowelle geöffnet wird, schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die Gebläse bleiben weiterhin eingeschaltet. Ein Garvorgang ohne Mikrowelle läuft sofort nach dem Schliessen der Tür weiter.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Bei Betriebsarten ohne Mikrowelle: Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (emaillierter Stahl, hitzebeständiges Glas, beschichteter Aluminiumguss). Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden. Wenn möglich, stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisethermometer.
- Garen Sie in der Betriebsart Heissluft plus . Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als in anderen Betriebsarten, da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.
- Für viele Grillgerichte können Sie die Betriebsart Umluftgrill  verwenden. Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.
- Wenn Sie für die Tageszeitanzeige die Werkeinstellung Tageszeit – Anzeige – aus gewählt haben, ist Ihr Backofen so eingestellt, dass er möglichst wenig Energie verbraucht.
- Mit der Werkeinstellung Beleuchtung – "ein" für 15 Sekunden schaltet die Garraumbeleuchtung während eines Garvorgangs automatisch nach 15 Sekunden aus. Sie können sie jederzeit durch Auswahl von  wieder einschalten.

- Bei Garvorgängen mit Abschaltautomatik oder Speisethermometer schaltet sich die Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus. Die Restwärmenutzung setzt ein. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden. Im Display wird Energiesparphase angezeigt. Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heissluftgebläse bleiben eingeschaltet.
- Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. Dieser Zeitraum hängt von den gewählten Einstellungen (Betriebsart, Temperatur, Garzeit) ab.

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Backofen ein.
Das Hauptmenü erscheint.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart und Vorschlagstemperatur erscheinen.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Falls erforderlich, wählen Sie ändern, um zurück zur Temperatureinstellung zu gelangen (siehe Kapitel "Erweiterte Bedienung – Temperatur ändern").

- Bestätigen Sie mit OK.

Soll- und Ist-Temperatur erscheinen.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Nach dem Garvorgang:

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Kühlgebläse

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.

Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläse automatisch aus.




Sie können diese Werkeinstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf").

Erweiterte Bedienung

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

- Wählen Sie ändern.

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Temperatur
- Kerntemp. (erscheint nur, wenn Sie das Speisethermometer verwenden. In diesem Fall können Sie keine Garzeit einstellen.)
- Garzeit
- Fertig um
- Start um (erscheint erst, sobald entweder Garzeit oder Fertig um eingestellt wurde.)
- Aufheizphase (erscheint nur in den Betriebsarten Heissluft plus , Brautautomatic  und Ober-/Unterhitze , wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen.)
- Crisp function (Sie können die Feuchtereduktion für krosse Oberflächen oder Kuchen mit feuchtem Belag nutzen.)
- Betriebsart ändern (Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.)

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.

- Wählen Sie ändern.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Betriebsart ändern erscheint.
- Wählen Sie Betriebsart ändern.

Im Display erscheinen die geänderte Betriebsart und die zugehörige Vorschlagstemperatur.

- Ändern Sie die Temperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Betriebsart ist geändert.

Eingestellte Zeiten bleiben erhalten.


Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Temperatur ändern

Sobald Sie eine Betriebsart wählen, erscheint die entsprechende Vorschlagstemperatur mit dem möglichen Temperaturbereich (siehe Kapitel "Übersicht der Betriebsarten").

- Wenn die Vorschlagstemperatur Ihren Rezeptangaben entspricht, bestätigen Sie mit OK.
- Wenn die Vorschlagstemperatur nicht Ihren Rezeptangaben entspricht, ändern Sie sie für diesen Garvorgang.

Sie können die Vorschlagstemperatur auch dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen (siehe Kapitel "Einstellungen – Vorschlagstemperaturen").

Beispiel: Sie haben Heissluft plus  und 170 °C eingestellt und können die Temperaturänderung verfolgen.

Sie möchten die Soll-Temperatur auf 155 °C verringern.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Temperatur.

Die Soll-Temperatur ist hell unterlegt.

- Ändern Sie die Temperatur.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die geänderte Soll-Temperatur wird gespeichert.




- Bestätigen Sie abschliessend mit OK, wenn Sie die Ist-Temperatur sehen und die Temperaturänderung verfolgen wollen.

Die geänderte Soll-Temperatur erscheint.

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Schnellaufheizen

Schnellaufheizen dient zum Verkürzen der Aufheizphase.

In den Betriebsarten Heissluft plus , Bratautomatic  und Ober-/Unterhitze  ist die Funktion Schnellaufheizen automatisch eingeschaltet, wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen.

Pizza und empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion Schnellaufheizen von oben zu schnell gebräunt. Schalten Sie bei der Zubereitung dieser Speisen die Funktion Schnellaufheizen aus.

Sie können Schnellaufheizen für den jeweiligen Garvorgang über den Menüpunkt Aufheizphase ausschalten.

Menüpunkt "Aufheizphase"

– schnell (Werkeinstellung)

Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse werden gleichzeitig eingeschaltet, damit der Backofen möglichst schnell die gewünschte Temperatur erreicht.

– normal

Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper werden eingeschaltet.

Um die Funktion Schnellaufheizen auszuschalten:

■ Wählen Sie ändern.

■ Wählen Sie Aufheizphase.

■ Wählen Sie normal.

■ Bestätigen Sie mit OK.

■ Bestätigen Sie abschliessend mit OK, wenn Sie die Ist-Temperatur sehen und die Temperaturänderung verfolgen wollen.

Statt Schnellaufheizen erscheint Aufheizen.

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Garraum vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Bei folgenden Zubereitungen und Betriebsarten sollten Sie vorheizen:

Heissluft plus

- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

Ober-/Unterhitze

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten)
- empfindliche Teige (z. B. Biskuit)
- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- Schalten Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen wie Biskuit oder Kleingebäck während des Vorheizens die Funktion Schnellaufheizen aus.
- Warten Sie die Aufheizphase ab.

Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signaltone eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne").

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.

Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion)

Die Nutzung dieser Funktion ist sinnvoll bei feuchtem Gargut, das eine krosse Oberfläche erhalten soll, z. B. tiefgekühlte Pommes frites oder Kroketten sowie Krustenbraten.

Auch für Kuchen mit feuchtem Belag wie Pflaumen- oder Apfelkuchen ist diese Funktion geeignet.

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

Crisp function kann in jeder Betriebsart genutzt werden. Sie muss für jeden Garvorgang einzeln aktiviert werden. Die optimale Wirkung erzielen Sie, wenn Sie sie zu Beginn eines Garvorgangs aktivieren.

- Wählen Sie ändern.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Crisp function erscheint.
- Wählen Sie Crisp function.
- Wählen Sie ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Feuchtereduktion ist aktiviert.

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Garzeiten einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

Mit der Eingabe von Garzeit, Fertig um oder Start um können Sie Garvorgänge automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

– Garzeit

Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, beträgt 12:00 Stunden.

Eine Garzeit kann nicht eingestellt werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

– Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Fertig um kann nicht eingestellt werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist das Ende des Garvorgangs vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

– Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

Start um kann nur in Verbindung mit Garzeit oder Fertig um genutzt werden, ausser bei Verwendung des Speisethermometers.

Garvorgang automatisch ausschalten

Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:15 Uhr fertig sein.

Sie können Garzeit wählen und 0:30 Std einstellen oder Fertig um wählen und 12:15 Uhr einstellen.

Nach dieser Zeit oder zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang ausgeschaltet.

"Garzeit" einstellen

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Garzeit.
- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Garzeit ein (3-0).
- Bestätigen Sie mit OK.

"Fertig um" einstellen

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Fertig um.
- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Zeit ein, zu der das Gargut fertig sein soll (1-2-1-5).
- Bestätigen Sie mit OK.

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Das automatische Ein- und Ausschalten ist empfehlenswert zum Braten. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde an-trocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten für die Zeit-eingabe:

- Garzeit und Fertig um
- Garzeit und Start um
- Fertig um und Start um

Beispiel: Es ist 11:30 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Garzeit und stellen Sie 0:30 Std ein.
- Wählen Sie Fertig um und stellen Sie 12:30 Uhr ein.

Start um wird automatisch berechnet. Im Display erscheint Start um 12:00.

Zu diesem Zeitpunkt schaltet der Garvorgang automatisch ein.

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ändern.

Alle Menüpunkte, die geändert werden können, erscheinen.

- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Bei einem Netzausfall werden die Ein-stellungen gelöscht.

Garvorgang abbrechen


- Wählen Sie ↶.
- Wenn Garvorgang abbrechen? er-scheint, wählen Sie ja.

Garraumbeheizung und -beleuchtung schalten aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle .

Betriebsart, Vorschlagsleistung und Leistungsbereich erscheinen.

- Ändern Sie die Vorschlagsleistung, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Garzeit ein.

Die maximal einstellbare Garzeit ist abhängig von der gewählten Mikrowellenleistung.

- Bestätigen Sie mit OK.
- Wählen Sie Start.

Der Garvorgang startet. Magnetron, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Die Restzeit erscheint. Sie können den Garvorgang jederzeit mit Stop unterbrechen.

Nach Ablauf der Garzeit

- erscheint Vorgang beendet im Display,
- bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ändern zu verlängern.

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Kühlgebläse

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.

Das Kühlgebläse schaltet zeitgesteuert aus.

Erweiterte Bedienung


Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Mikrowellenleistung und eine Garzeit eingestellt.

- Wählen Sie ändern.

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Leistung
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Betriebsart ändern (Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.)

Mikrowellenleistung ändern

Ab Werk ist in der Betriebsart Mikrowelle  eine Vorschlagsleistung von 1000 W eingestellt.

- Wenn die Vorschlagsleistung Ihren Rezeptangaben entspricht, bestätigen Sie mit OK.
- Wenn die Vorschlagsleistung nicht Ihren Rezeptangaben entspricht, ändern Sie sie für diesen Garvorgang.

Sie können die Vorschlagsleistung auch dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen (siehe Kapitel "Einstellungen – MW-Leistung").

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Leistung.
- Ändern Sie die Mikrowellenleistung.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Mikrowellenleistung weiter.

Garzeit ändern

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Garzeit.
- Ändern Sie die Garzeit.
- Bestätigen Sie zweimal mit OK.
- Wählen Sie Start.

Der Garvorgang startet mit der geänderten Garzeit erneut.

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle – Betriebsart ändern").

Weitere Garzeiten einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Mikrowellenleistung und eine Garzeit eingestellt.

Mit der Eingabe von Fertig um oder Start um können Sie Garvorgänge automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

– Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Fertig um kann nicht eingestellt werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist das Ende des Garvorgangs vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

– Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten für die Zeiteingabe:

- Garzeit und Fertig um
- Garzeit und Start um

Beispiel: Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 5 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

- Stellen Sie die Mikrowellenleistung und anschliessend mit dem Ziffernblock die Garzeit ein (5-0-0).
- Bestätigen Sie mit OK.
- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Fertig um und stellen Sie 12:30 Uhr ein (1-2-3-0).
- Bestätigen Sie zweimal mit OK.
- Wählen Sie Start.

Start um wird automatisch berechnet. Im Display erscheint Start um 12:25.

Zu diesem Zeitpunkt schaltet der Garvorgang automatisch ein.

Ablauf eines Garvorgangs, der automatisch ein- und ausschaltet

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Mikrowellenleistung, Garzeit, Start um und die Startzeit.

Nach dem Start erscheint die verbleibende Garzeit (Restzeit).

Sie können den Ablauf der Garzeit verfolgen.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Magnetron und Garraumbeleuchtung schalten aus. Vorgang beendet erscheint.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ändern zu verlängern.

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ändern.

Alle Menüpunkte, die geändert werden können, erscheinen.

- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie zweimal mit OK.
- Wählen Sie Start, wenn der Garvorgang bereits abläuft.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Garzeitende löschen

- Wählen Sie ändern.

Alle Menüpunkte, die geändert werden können, erscheinen.

- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Wählen Sie zurücksetzen.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Wählen Sie Start.

Der Garvorgang startet mit der eingestellten Garzeit.

Garvorgang abbrechen

- Wählen Sie ↵.

Im Display erscheint Garvorgang abbrechen?.

- Wählen Sie ja.

Das Hauptmenü erscheint. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Bedienung: Kombinierte Betriebsarten

In den kombinierten Betriebsarten wird die Betriebsart Mikrowelle mit einer weiteren Betriebsart (z. B. Heissluft plus, Bratautomatic) kombiniert. Die Garzeit verkürzt sich.

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart, Vorschlagsleistung und Leistungsbereich erscheinen.

Die Garraumbeleuchtung schaltet ein.

In den kombinierten Betriebsarten beträgt die maximal einstellbare Mikrowellenleistung 300 W.

- Ändern Sie die Vorschlagsleistung, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.

Vorschlagstemperatur und Temperaturbereich erscheinen.

Die Vorschlagstemperatur mit dem möglichen Temperaturbereich für die jeweilige Betriebsart ist im Kapitel "Übersicht der Betriebsarten" angegeben.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen.

- Bestätigen Sie mit OK.
- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Garzeit ein.

Sie können eine Garzeit von maximal 2:00 Stunden einstellen.

- Bestätigen Sie mit OK.
- Wählen Sie Start.

Der Garvorgang startet. Garraumbeheizung und Kühlgebläse schalten ein.

Mikrowellenleistung, Garzeit, Soll- und Ist-Temperatur erscheinen. Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Die Restzeit erscheint.

Die Mikrowelle wird frühestens nach dem Erreichen der Soll-Temperatur eingeschaltet.

Bedienung: Kombinierte Betriebsarten

Nach Ablauf der Garzeit

- erscheint Vorgang beendet im Display,
- schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus,
- bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ändern zu verlängern.

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Kühlgebläse

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.

Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläse automatisch aus.



Sie können diese Werkeinstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf").

Erweiterte Bedienung

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Temperatur, eine Mikrowellenleistung und eine Garzeit eingestellt.

- Wählen Sie ändern.

Je nach kombinierter Betriebsart erscheinen weitere Menüpunkte, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Temperatur
- Leistung
- Grillstufe (erscheint nur in der Betriebsart MW + Grill ).
- Garzeit
- Dauer MW (Sie können die Dauer der Mikrowellenzuschaltung verkürzen.)
- Fertig um
- Start um
- Aufheizphase (erscheint nicht in der Betriebsart MW + Grill ).
- Crisp function (Sie können die Feuchtereduktion für krosse Oberflächen oder Kuchen mit feuchtem Belag nutzen.)
- Betriebsart ändern (Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.)

Bedienung: Kombinierte Betriebsarten

Temperatur ändern

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Temperatur.

Die Soll-Temperatur ist hell unterlegt.

- Ändern Sie die Temperatur.
- Bestätigen Sie zweimal mit OK.


Die geänderte Soll-Temperatur wird gespeichert und erscheint im Display.

Mikrowellenleistung ändern

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Leistung.
- Ändern Sie die Mikrowellenleistung.
- Bestätigen Sie zweimal mit OK.

Die geänderte Mikrowellenleistung wird gespeichert und erscheint im Display.

Weitere Garzeiten einstellen

Sie können einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsart Mikrowelle  – Weitere Garzeiten einstellen").

Dauer der Mikrowellenzuschaltung verkürzen

In den kombinierten Betriebsarten wird die Mikrowelle während der gesamten Garzeit zugeschaltet, die Sie eingestellt haben. Dies ist sinnvoll z. B. beim Backen, damit der Teig besser aufgeht.

Durch Auswahl von Dauer MW können Sie die Mikrowellenzuschaltung verkürzen.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Dauer MW.
- Stellen Sie den Zeitraum ein, für den die Mikrowelle zugeschaltet werden soll.
- Bestätigen Sie zweimal mit OK.

Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion)

Sie können die Funktion Crisp function ein- oder ausschalten (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle – Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion)").

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle – Betriebsart ändern").

Automatikprogramme

Ihr Backofen verfügt für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen über zahlreiche Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen. Sie wählen einfach das zu Ihrem Gargut passende Programm und folgen den Hinweisen im Display.

Übersicht der Speisenkategorien

Die Automatikprogramme rufen Sie über den gleichnamigen Menüpunkt auf.

- Kuchen
- Gebäck
- Brot
- Brotbackmischungen
- Brötchen
- Pizza, Quiche & Co
- Fleisch
- Wild
- Geflügel
- Fisch
- Aufläufe & Gratins
- Gefriergerichte
- Beilagen
- Garen mit Mikrowelle

Automatikprogramme nutzen

Sie befinden sich im Hauptmenü.

- Wählen Sie Automatikprogramme.

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

Die einzelnen Schritte bis zum Start eines Automatikprogramms werden übersichtlich im Display dargestellt.

Abhängig vom Programm erhalten Sie folgende Hinweise:

- Brat- oder Backform,
- Ebene,
- Verwendung des Speisethermometers,
- Garzeit.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Tipp: Rezepte finden Sie im Rezeptheft "Backen – Braten – Garen im Backofen mit Mikrowelle".

Hinweise zur Nutzung

- Bei der Nutzung der Automatikprogramme sollen die mitgelieferten Rezepte eine Orientierungshilfe geben. Mit dem jeweiligen Automatikprogramm können auch ähnliche Rezepte mit abweichenden Mengen zubereitet werden.
- Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Bei einigen Automatikprogrammen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. Flüssigkeit zugeben um ...).
- Bei einigen Automatikprogrammen muss eine Vorheizzeit abgewartet werden, bevor das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display.
- Die Angabe der Automatikprogrammdauer ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich verkürzen oder verlängern. Insbesondere bei der Verwendung des Speisethermometers hängt die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur ab. Zeitänderungen können sich dabei schon durch die Ausgangstemperatur des Fleisches ergeben.

Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

- Sie können bis zu zehn Garschritte kombinieren, um den Ablauf von Lieblingsrezepten oder häufig verwendeten Rezepten genau zu beschreiben. In jedem Garschritt wählen Sie dazu Einstellungen wie z. B. Betriebsart, Temperatur und Garzeit oder Kerntemperatur.
- Sie können die Ebene(n) für das Gargut festlegen.
- Sie können den Programmnamen eingeben, der zu Ihrem Rezept gehört.

Wenn Sie Ihr Programm erneut aufrufen und starten, läuft es automatisch ab.

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

- Speichern Sie nach dem Ablauf ein Automatikprogramm als eigenes Programm.
- Speichern Sie nach dem Ablauf einen Garvorgang mit eingestellter Garzeit.

Anschliessend geben Sie einen Programmnamen ein.

Eigene Programme erstellen

- Wählen Sie Eigene Programme.

Wenn Sie noch kein eigenes Programm erstellt haben, erscheint Programm erstellen.

- Bestätigen Sie mit OK.

Wenn Sie bereits eigene Programme erstellt haben, erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie Programme bearbeiten.

- Wählen Sie Programm erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den 1. Garschritt festlegen. Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

Alle Einstellungen für den 1. Garschritt sind festgelegt.

Sie können die Einstellungen für Aufheizphase und Crisp function ändern, je nach gewählter Betriebsart und eingestellter Temperatur.

- Wählen Sie weitere Parameter.

- Wählen Sie die gewünschten Einstellungen aus.

Sie können weitere Garschritte hinzufügen, z. B. wenn nach der ersten Betriebsart noch eine weitere genutzt werden soll.

- Wenn weitere Garschritte erforderlich sind, wählen Sie Garschritt hinzufügen und gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.

- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie Programm abschliessen.

Anschliessend legen Sie die Ebene(n) für Ihr Gargut fest:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschte(n) Ebene(n).

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

Wenn Sie Ihr Programm ändern möchten, wählen Sie ändern. Sie können die einzelnen Garschritte ändern oder Garschritte hinzufügen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und wählen Sie übernehmen.

Sie können Ihr eigenes Programm nun speichern, ändern, sofort starten oder einen Zeitpunkt einstellen, zu dem das Programm automatisch ein- oder ausgeschaltet werden soll.

- Wählen Sie Speichern.

Anschliessend geben Sie den Programmnamen ein. Neben dem Alphabet finden Sie folgende Symbole:

Sym- bol	Bedeutung
_	Leerzeichen
ABC	Alphabet in Grossbuchstaben
abc	Alphabet in Kleinbuchstaben
123	Ziffern von 0 bis 9 und Bindestrich -

- Berühren Sie die Sensortasten neben den Symbolen, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.
- Wählen Sie auswählen.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

Die Zeichen können Sie nacheinander mit ↵ löschen.

Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.

- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.
- Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, wählen Sie Speichern.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

- Bestätigen Sie mit OK.

Eigene Programme

Eigene Programme starten

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Eigene Programme.

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie das gewünschte Programm.

Im Display erscheint eine Auswahlliste:

- Sofort starten

Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.

- Später starten

Erscheint nur, wenn Sie das Speisethermometer verwenden. Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

- Garschritte ändern

Dieser Menüpunkt ist im Kapitel "Eigene Programme ändern" beschrieben.

- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.
- Bestätigen Sie den Hinweis, in welcher Ebene das Gargut eingeschoben werden soll, mit OK.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

Eigene Programme ändern

Garschritte ändern

Die Garschritte von Automatikprogrammen, die Sie unter einem eigenen Namen gespeichert haben, können nicht geändert werden.

- Wählen Sie Eigene Programme.

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie Garschritte ändern.

Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt ändern oder weitere Garschritte hinzufügen.

- Wählen Sie den gewünschten Garschritt oder Garschritt hinzufügen.
- Ändern Sie das Programm nach Ihren Wünschen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").
- Kontrollieren Sie die Einstellungen und wählen Sie übernehmen.
- Wählen Sie Speichern.

Die geänderten Garschritte in Ihrem Programm werden gespeichert.

- Ändern Sie den Namen, falls erforderlich (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen") und wählen Sie Speichern.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

- Bestätigen Sie mit OK.

Name ändern

- Wählen Sie Eigene Programme.

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie Programme bearbeiten.
- Wählen Sie Programm ändern.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie Name ändern.
- Ändern Sie den Namen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen") und wählen Sie Speichern.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

- Bestätigen Sie mit OK.

Der geänderte Name Ihres Programms wird gespeichert.

Eigene Programme

Eigene Programme löschen


- Wählen Sie Eigene Programme.

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie Programme bearbeiten.
- Wählen Sie Programm löschen.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Bestätigen Sie die Frage, ob das Programm gelöscht werden soll, mit ja.

Das Programm wird gelöscht.

Sie können auch alle eigenen Programme gleichzeitig löschen (siehe Kapitel "Einstellungen – Werkeinstellungen – Eigene Programme").

Mit der Quick-MW-Taste  startet die Mikrowelle mit einer bestimmten Mikrowellenleistung und Garzeit, z. B. zum Erwärmen von Flüssigkeiten.

Voreingestellt sind die maximale Mikrowellenleistung von 1000 W und eine Garzeit von 1 Minute.

Tipp: Sie können die Mikrowellenleistung und die Garzeit ändern. Die maximal einstellbare Garzeit ist dabei von der gewählten Mikrowellenleistung abhängig (siehe Kapitel "Einstellungen – Quick-MW").

Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.

■ Berühren Sie , bis der Garvorgang startet.

Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen.


Die ablaufende Restzeit erscheint im Display.

Sie können den Garvorgang jederzeit mit Stop unterbrechen und mit  abbrechen.

Nach Ablauf des Garvorgangs

- erscheint Vorgang beendet im Display,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").


Popcorn

Mit der Popcorn-Taste  startet die Mikrowelle mit einer bestimmten Mikrowellenleistung und Garzeit.


Voreingestellt sind eine Mikrowellenleistung von 850 W und eine Garzeit von 3 Minuten. Dies entspricht den Vorgaben der meisten Hersteller zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Tipp: Sie können die Garzeit ändern und maximal 4 Minuten einstellen. Die Mikrowellenleistung kann nicht verändert werden (siehe Kapitel "Einstellungen – Popcorn").

Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.

- Berühren Sie , bis der Garvorgang startet.

Die ablaufende Restzeit erscheint im Display.

Sie können den Garvorgang jederzeit mit **Stop** unterbrechen und mit  abbrechen.





Lassen Sie den Backofen während des Garvorgangs nicht unbeaufsichtigt und beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.


Nach Ablauf des Garvorgangs

- erscheint Vorgang beendet im Display,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Betriebsarten



Je nach Zubereitung können Sie Heissluft plus , Ober-/Unterhitze , Intensivbacken  oder MW + Heissluft plus  verwenden (siehe Kapitel "Übersicht der Betriebsarten").


Die Betriebsart MW + Heissluft plus  ist besonders geeignet zum Backen von Teigen mit einer längeren Backzeit, wie Hefe-, Quark-Öl-, Rühr- und Knetteig, da die Backzeit verkürzt wird.

Schalten Sie in dieser Betriebsart während der gesamten Backzeit eine Mikrowellenleistung von maximal 150 W zu.

Backform

Die Wahl der Backform hängt von der Betriebsart und der Zubereitung ab.

- Heissluft plus , Intensivbacken :
Jede Backform aus temperaturbeständigem Material ist geeignet. Helle, spiegelblanke dünnwandige Formen können auch verwendet werden, sind aber weniger empfehlenswert.

- Ober-/Unterhitze :
Matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, nachgedunkeltem Weissblech oder mattem Aluminium; temperaturbeständige Glasformen; beschichtete Formen. Vermeiden Sie helle Formen aus blankem Material, da sie eine ungleichmässige oder schwache Bräunung in der Form ergeben und unter ungünstigen Umständen das Backgut nicht gar wird.
- MW + Heissluft plus :
Verwenden Sie nur mikrowellentaugliche, hitzebeständige Backformen (siehe Kapitel "Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb"), wie z. B. Backformen aus temperaturbeständigem Glas oder Keramik, da Mikrowellen diese Materialien durchdringen. Metallformen dagegen reflektieren Mikrowellen, die dann nur von oben den Kuchen erreichen. Es ist mit einer Zeitverlängerung zu rechnen und es kann vereinzelt zur Funkenbildung kommen. Stellen Sie die Form so auf die Glasschale, dass die Form die Backofenwände nicht berührt. Wenn sich weiterhin Funken bilden, verwenden Sie diese Form für den Kombinationsbetrieb nicht wieder.

Backpapier

Legen Sie bei Pommes Frites, Kroketten oder Ähnlichem Backpapier unter.

Backen

Backtabellen

In den Tabellen sind die Angaben für die empfohlene Betriebsart fett gedruckt.

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum. Bei vorgeheiztem Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Backzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmässig werden und das Backgut ist unter Umständen nicht gar.

Backzeit

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Backgut gar.

Ebene

Die Ebene, in die Sie Ihr Backgut einschieben, ist abhängig von der Betriebsart und der Anzahl der Bleche.

– Heissluft plus

- Kuchen in Formen: Ebene 1 von unten
- Flaches Gebäck (z. B. Guetzli, Blechkuchen): Ebene 2 von unten
- Backen auf zwei Ebenen gleichzeitig (je nach Höhe des Gebäcks): Ebene 1+3 von unten oder Ebene 2+3 von unten

– Ober-/Unterhitze

- Kuchen in Formen: Ebene 1 von unten
- Flaches Gebäck (z. B. Guetzli, Blechkuchen): Ebene 2 von unten

– Intensivbacken

- Verwenden Sie im Allgemeinen Ebene 1 von unten.

– MW + Heissluft plus

- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten und stellen Sie die Backform darauf.

Tipps

- Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmässiges Backergebnis erzielen.

Rührteig

Kuchen/Gebäck		🌡️ [°C]	📡 [W]	📏 ³ ₁	🕒 [min]
Cake	🌀	140–160	–	1	60–80
	☐	150–170	–	1	60–80
Gugelhopf	🌀	150–170	–	1	65–80
	📡🌀	160	80	1	60–70
	☐	160–180	–	1	55–70
Muffins	🌀	150–170	–	2	25–40
	☐	160–180 ¹⁾	–	2	25–40
Small Cakes (1 Glasschale) *	🌀	150²⁾	–	2	30–36
	☐	160 ^{1) 2)}	–	2	28–32
Small Cakes (2 Glasschalen) *	🌀	150²⁾	–	2+3	44–50³⁾
Marmorkuchen (Form)	🌀	150–170	–	1	60–70
	☐	160–180	–	1	60–70
Obstkuchen mit Meringue/Guss (Glasschale)	🌀	150–170	–	2	35–45
	☐	160–180	–	2	35–45
Obstkuchen (Glasschale)	🌀	150–170	–	2	35–45
	☐	170–190	–	2	30–40
Obstkuchen (Form)	🌀	150–170	–	1	55–65
	☐	160–180	–	1	50–60
Tortenboden	🌀	150–170	–	1	30–35
	☐	170–190 ¹⁾	–	1	15–20
Kleingebäck/Guetzli	🌀	150–170	–	1	15–30
	☐	160–180 ¹⁾	–	1	12–20

🌀 Heissluft plus / 📡🌀 MW + Heissluft plus / ☐ Ober-/Unterhitze

🌡️ Temperatur / 📡 Mikrowellenleistung in kombinierten Betriebsarten / 📏³₁ Ebene (von unten) / 🕒 Backzeit

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

- 1) Heizen Sie den Garraum vor.
- 2) Schalten Sie während der Aufheizphase die Funktion Schnellaufheizen aus.
- 3) Nehmen Sie die Glasschalen zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Backen

Kuchenteig

Kuchen/Gebäck		🌡️ [°C]	📏 ₁ ³	🕒 [min]
Tortenboden	🌀	150-170	1	30-38
	☐	170-190 ¹⁾	1	20-25
Streuselkuchen (Glasschale)	🌀	150-170	2	40-50
	☐	160-180	1	35-45
Kleingebäck/Guetzli	🌀	150-170	2	20-30
	☐	160-180 ¹⁾	2	12-20
Spritzgebäck (1 Glasschale) *	🌀	140	1	42-49
	☐	160 ¹⁾	2	22-27
Spritzgebäck (2 Glasschalen) *	🌀	140	2+3	42-49 ³⁾
Quarktorte	🌀	150-170	1	75-85
	☐	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	65-75
Apfelkuchen (Apple pie) (Form Ø 20 cm) ¹⁾	🌀	160 ²⁾	2	110-120
	☐	170 ²⁾	2	65-75
	🌀	160 ²⁾	1	110-120
Apfeltorte, gedeckt	🌀	150-170	1	65-75
	☐	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	60-70
Aprikosentorte mit Guss (Form)	🌀	150-170	1	60-70
	☐	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	60-70

🌀 Heissluft plus / ☐ Ober-/Unterhitze / 🌀 Intensivbacken

🌡️ Temperatur / 📏₁³ Ebene (von unten) / 🕒 Backzeit

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

- 1) Heizen Sie den Garraum vor.
- 2) Schalten Sie während der Aufheizphase die Funktion Schnellaufheizen aus.
- 3) Nehmen Sie die Glasschalen zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Hefeteig/Quark-Öl-Teig

Kuchen/Gebäck		🌡️ [°C]	📡 [W]	📏 ³ ₁	🕒 [min]
Streuselkuchen (Glasschale)	🌀	150–170	–	2	35–45
	☐	160–180	–	2	30–40
Obstkuchen (Glasschale)	🌀	150–170	–	2	40–50
	📡🌀	170	150	2	35–45
	☐	170–190	–	2	40–50
Gugelhopf	🌀	140–160	–	1	55–65
	☐	150–170	–	1	45–70
Stollen	🌀	150–170	–	1	55–75
	☐	160–180	–	1	55–65
Weissbrot	🌀	160–180	–	1	40–50
	☐	160–180	–	1	35–45
Schwarzbrot	🌀	150–170	–	1	110–130
	☐	150–170	–	1	110–130
Pizza (Glasschale)	🌀	170–190	–	2	40–50
	📡🌀	180	80	2	30–40
	☐	170–190 ¹⁾	–	2	30–40
	🌀	170–190	–	2	30–40
Zwiebelkuchen (Glasschale)	🌀	150–170	–	2	35–40
	☐	170–190 ¹⁾	–	2	30–40
	🌀	150–170	–	2	30–40
Apfeltaschen	🌀	150–170	–	2	25–35
	☐	160–180 ¹⁾	–	2	20–25

Heissluft plus /
 MW + Heissluft plus /
 Ober-/Unterhitze /
 Intensivbacken
 🌡️ Temperatur /
 Mikrowellenleistung in kombinierten Betriebsarten /
 ³₁ Ebene (von unten) /
 🕒 Backzeit

1) Heizen Sie den Garraum vor.

Backen

Biskuitteig

Kuchen/Gebäck		🌡️ [°C]	📏 ₁ ³	🕒 [min]
Torte	🌀	150–170	1	30–35
	☰	160–180 ¹⁾	1	22–30
Tortenboden (2 Eier)	🌀	150–170	1	25–30
	☰	160–180 ¹⁾	1	15–20
Wasserbiskuit *	🌀	170 ²⁾	2	32–37
	☰	180 ^{1) 2)}	2	18–24
Rolle	🌀	150–170	2	20–25
	☰	180–200 ¹⁾	1	8–13

Brandteig, Blätterteig, Eiweissgebäck, Tiefkühl-Ware

Kuchen/Gebäck		🌡️ [°C]	📏 ₁ ³	🕒 [min]
Ofenküchlein	🌀	160–180	2	30–40
Blätterteig	🌀	170–190	2	25–35
	☰	170–190 ¹⁾	2	15–25
Makronen	🌀	120–140	2	35–45
	☰	120–140 ¹⁾	2	28–38
Tiefkühl-Pizza (Rost)	🌀	200	2	12–16
	☰	220 ¹⁾	1	12–16

🌀 Heissluft plus / ☰ Ober-/Unterhitze

🌡️ Temperatur / 📏₁³ Ebene (von unten) / 🕒 Backzeit

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

1) Heizen Sie den Garraum vor.

2) Schalten Sie während der Aufheizphase die Funktion Schnellaufheizen aus.

Betriebsarten

Heissluft plus , Bratautomatic

Zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste sowie zum Braten von Roastbeef und Filet.

MW + Heissluft plus , MW + Bratautomatic

Die Bratzeit wird verkürzt.



Schalten Sie während der gesamten Bratzeit folgende Mikrowellenleistung zu:

- bei Fleisch und Fisch: max. 300 W,
- bei Geflügel: 150 W.



Diese Betriebsarten eignen sich **nicht** zum Braten von empfindlichen Fleischstücken wie Roastbeef und Filet. Das Fleisch würde innen gar, bevor es eine krosse Kruste bekommt.

Geschirr

Beachten Sie bei der Wahl der Betriebsart das Material des Geschirrs:

- Heissluft plus  / Bratautomatic :
Bräter, Bratentopf, temperaturbeständige Glasform, Römertopf.

Das Geschirr muss hitzebeständige Griffe haben.

- MW + Heissluft plus ,
MW + Bratautomatic :
Verwenden Sie nur mikrowellentaugliches, temperaturbeständiges Geschirr ohne Metalldeckel (siehe Kapitel "Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb").

Braten im geschlossenen Gargefäss

Zu empfehlen ist das Braten im geschlossenen Gargefäss, z. B. im Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Sauce.

- Würzen Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäss. Belegen Sie es mit Butter- oder Margarineflöckchen oder begiessen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei grossen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.
- Bei Verwendung eines Bratschlauchs/-beutels beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.

Braten auf dem Rost

Mageres Fleisch können Sie mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.

Giessen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die Bräunung des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt.

Braten

Tipps

- Bräunung: Die Bräunung entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräune, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
- Ruhezeit: Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Alufolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Braten von Geflügel: Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Brattabellen

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum.

Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Mikrowellenleistungen, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Gargefässe, Fleischstücke und Gargewohnheiten berücksichtigt.

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Wählen Sie bei Fleischstücken, die mehr als 3 kg wiegen, eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als in der Brattabelle angegeben.

Der Bratvorgang dauert etwas länger, aber das Fleisch gart gleichmässig und die Kruste wird nicht zu dick.

Wählen Sie beim Braten auf dem Rost eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im geschlossenen Gargefäss.

Vorheizen

Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, ausser bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet.

Bratzeit





Sie können die Bratzeit ermitteln, indem Sie je nach Fleischart die Höhe Ihres Bratens [cm] mit der Zeit pro cm Höhe [min/cm] multiplizieren:

- Rind/Wild: 15–18 min/cm
- Schwein/Kalb/Lamm: 12–15 min/cm
- Roastbeef/Filet: 8–10 min/cm

Die Bratzeit verlängert sich bei tiefgefrorenem Fleisch um ca. 20 Minuten pro kg. Tiefgefrorenes Fleisch bis zu einem Gewicht von ca. 1,5 kg können Sie ohne vorheriges Auftauen braten.



















Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Bratgut gar ist.

Ebene

- Heissluft plus  / Bratautomatic :
Rost mit Gargut in Ebene 1 von unten
- MW + Heissluft plus  /
MW + Bratautomatic :
Rost oder Glasschale mit Gargut in Ebene 1 von unten

Braten

Rindfleisch, Wild und Geflügel

Fleisch		 ^{1) 2)} [°C]	 [W]	 [min]	 ^{3) 4)} [°C]
Rindsbraten, ca. 1 kg		170–190	–	100–120	85–90
		190–210	–	100–120	85–90
Rindsfilet/Roastbeef, ca. 1 kg ⁵⁾		190–210 ⁶⁾	–	30–50	40–65 ⁷⁾
		200–220 ⁶⁾	–	20–50	40–65 ⁷⁾
Wildbraten (Schenkel), ca. 1 kg		180–200	–	100–120	70–85
		190–210	–	100–120	70–85
Wildbraten (Rücken), ca. 1 kg		180–200	–	50–80	70–85
		190–210	–	60–90	70–85
Geflügel, ca. 1 kg		170–190	–	50–60	85
		180	300	35–45	85
		180–200	–	50–60	85
Geflügel, ca. 4 kg		160–180	–	180–210	85
		160	150	100–130	85
		180–200	–	190–210	85



























 MW + Heissluft plus /  Bratautomatic /  Ober-/Unterhitze

 Temperatur /  Mikrowellenleistung in kombinierten Betriebsarten /  Bratzeit /

 Kerntemperatur für Speisethermometer

- 1) Braten im geschlossenen Gargefäß. Wählen Sie beim Braten auf dem Rost oder auf der Glasschale eine um 20 °C niedrigere Temperatur als zum Braten im geschlossenen Gargefäß.
- 2) Stellen Sie die Brattemperatur nicht höher ein als angegeben. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar.
- 3) Stellen Sie bei stark marmoriertem oder durchwachsenem Fleisch den höheren Wert ein.
- 4) Wenn Sie das Speisethermometer verwenden, geben Sie die dem Gargut entsprechende Kerntemperatur ein.
- 5) Decken Sie das Gargut nicht zu.
- 6) Heizen Sie den Garraum vor.
- 7) Je nach gewünschtem Gargrad: rare/englisch: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, well done/durch: 60–70 °C

Schweins-, Kalb-, Lammfleisch und Fisch

Fleisch/Fisch		 ^{1) 2)} [°C]	 [W]	 [min]	 ^{3) 4)} [°C]
Schweinsbraten ³⁾ (Nuss, Oberschale, Nacken), ca. 1 kg		160–180	–	90–120	78–90
		180	150	80–90	78–90
		180–200	–	110–130	78–90
Hohrücken, ca. 1 kg		170–190	–	60–70	70–80
		180	150	50–60	70–80
		180–200	–	60–70	70–80
Hackbraten, ca. 1 kg		160–180 ⁶⁾	–	60–70	75–85
		180 ⁶⁾	300	35–45	75–85
		180–200 ⁶⁾	–	60–70	75–85
Kalbsbraten, ca. 1 kg		160–180	–	100–120	75–80
		180	150	70–80	75–80
		160–180	–	100–120	75–80
Lammgigot, ca. 2 kg		170–190	–	100–120	75–85
		180	150	80–100	75–85
		180–200	–	100–120	75–85
Lammrücken, ca. 2 kg ⁵⁾		180–200	–	60–80	70–80
		160–180	–	40–50	70–80
		170	150	30–40	70–80
Fisch am Stück, ca. 1,5 kg		160–180	–	40–50	70–80
		170	150	30–40	70–80
		180–200	–	40–50	70–80

 Bratautomatic /  MW + Heissluft plus /  Ober-/Unterhitze

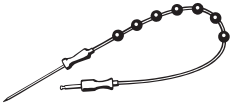
 Temperatur /  Mikrowellenleistung in kombinierten Betriebsarten /  Bratzeit /

 Kerntemperatur für Speisethermometer

- 1) Braten im geschlossenen Gargefäss. Wählen Sie beim Braten auf dem Rost oder auf der Glasschale eine um 20 °C niedrigere Temperatur als zum Braten im geschlossenen Gargefäss.
- 2) Stellen Sie die Brattemperatur nicht höher ein als angegeben. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar.
- 3) Stellen Sie bei stark marmoriertem oder durchwachsenem Fleisch den höheren Wert ein.
- 4) Wenn Sie das Speisethermometer verwenden, geben Sie die dem Gargut entsprechende Kerntemperatur ein.
- 5) Decken Sie das Gargut nicht zu.
- 6) Heizen Sie den Garraum vor.

Braten

Speisethermometer



Mit dem Speisethermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.

Funktionsweise

Die Metallspitze des Speisethermometers wird in das Gargut gesteckt. Sie beinhaltet einen Temperatursensor. Dieser misst die sogenannte Kerntemperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs. Der Anstieg der Kerntemperatur im Gargut spiegelt den Garzustand wider. Je nachdem, ob Sie z. B. einen Braten medium oder durchgebraten mögen, stellen Sie eine niedrigere oder höhere Kerntemperatur ein.









Die Kerntemperatur kann bis 99 °C eingestellt werden. Angaben zum Gargut und den entsprechenden Kerntemperaturen finden Sie in der Brattabelle und im Kapitel "Niedertemperaturgaren".

Garvorgänge mit und ohne Speisethermometer haben eine vergleichbare Garzeit.

Verwendungsmöglichkeiten

Bei einigen Automatikprogrammen und Spezialanwendungen werden Sie aufgefordert, das Speisethermometer zu verwenden.

Darüber hinaus können Sie es auch bei Eigenen Programmen und folgenden Betriebsarten einsetzen:

- Bratautomatic 
- Heissluft plus 
- Ober-/Unterhitze 
- Umluftgrill 
- Mikrowelle 
- MW + Bratautomatic 
- MW + Heissluft plus 
- MW + Umluftgrill 

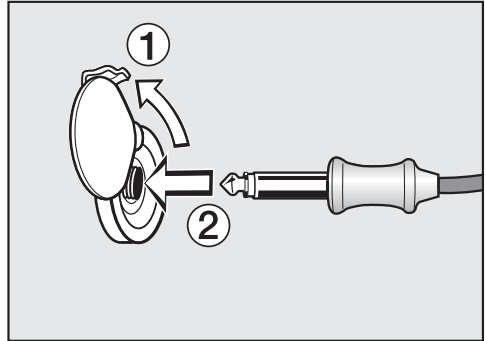
Wichtige Hinweise zur Verwendung

Bitte beachten Sie:

- Sie können das Fleisch in einen Topf oder je nach Betriebsart auf den Rost oder die Glasschale legen.
- Die Metallspitze des Speisethermometers muss komplett in das Gargut eingestochen werden und ungefähr den Kern erreichen.
- Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im Brustbereich. Tasten Sie dazu den Brustbereich mit Daumen und Zeigefinger ab, um die dickste Stelle zu finden.
- Die Metallspitze darf keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden. Fettgewebe und Knochen können zum vorzeitigen Abschalten führen.
- Wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert des in der Brattabelle angegebenen Kerntemperaturbereichs.
- Bei der Verwendung eines Bratschlauches/-beutels oder Alufolie stechen Sie das Speisethermometer durch die Folie bis zum Kern des Garguts. Sie können es auch mit dem Fleisch in die Folie geben. Beachten Sie hierbei auch die Angaben des Foliherstellers.

Speisethermometer verwenden

- Stechen Sie die Metallspitze des Speisethermometers komplett in das Gargut ein.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.



- Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum spürbaren Einrasten in die Anschlussbuchse.
- Schliessen Sie die Tür.
- Wählen Sie Betriebsart oder Automatikprogramm.
- Stellen Sie die Temperatur oder Leistung ein, falls erforderlich.
- Stellen Sie die Kerntemperatur ein, falls erforderlich.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

Braten

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen.

Wählen Sie dazu den Menüpunkt **Start um**. In Automatikprogrammen wählen Sie **Später starten**.

Der Zeitpunkt für das Ende kann ungefähr abgeschätzt werden, da die Dauer eines Garvorgangs mit Speisethermometer in etwa der Dauer eines Garvorgangs ohne Speisethermometer entspricht.

Garzeit und Fertig um können nicht eingestellt werden, da die Gesamtzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängt.

Restzeitanzeige

Wenn bei einem Garvorgang die eingestellte Temperatur höher als 140 °C ist, erscheint nach einer bestimmten Zeit die verbleibende, geschätzte Dauer des Garvorgangs (Restzeit).

Die Restzeit errechnet sich aus der eingestellten Gartemperatur, der eingestellten Kerntemperatur und dem Verlauf des Kerntemperaturanstiegs.

Die zu Beginn angezeigte Restzeit ist ein Schätzwert. Da sich die Restzeit während des ablaufenden Vorgangs immer wieder neu berechnet, korrigiert sich die Anzeige ständig und wird immer genauer.

Alle Restzeit-Informationen werden gelöscht, wenn die Gar- oder Kerntemperatur verändert wird oder wenn eine andere Betriebsart gewählt wird. Wenn die Tür längere Zeit geöffnet war, wird die Restzeit wieder neu berechnet.

Zwischen Restzeitanzeige und Kerntemperaturanzeige wechseln

Sobald die Restzeit erscheint, können Sie zwischen Restzeitanzeige und Kerntemperaturanzeige wechseln..

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Status.
- Wählen Sie, ob die Restzeit oder die Kerntemperatur im Display erscheinen soll.
- Bestätigen Sie mit OK.

Restwärmenutzung

Kurz vor Ende des Garvorgangs schaltet die Garraumbeheizung aus. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.

Durch diese automatische Nutzung der Restwärme wird Energie gespart.

Im Display wird diese Energiesparfunktion durch **Energiesparphase** angezeigt. Die gemessene Kerntemperatur erscheint dann nicht mehr.

Das Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heissluftgebläse bleiben eingeschaltet.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist,

- erscheint Vorgang beendet,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Tipp: Wenn das Fleisch noch nicht nach Ihrem Wunsch gegart sein sollte, stechen Sie das Speisethermometer an einer anderen Stelle ein und wiederholen Sie den Vorgang.

Niedertemperaturgaren

Dieses Garverfahren ist ideal für empfindliche Fleischstücke vom Rind, Schwein, Kalb oder Lamm, die auf den Punkt gegart werden sollen.

Das Fleischstück wird zuerst innerhalb kurzer Zeit sehr heiss und rundherum gleichmässig angebraten.

Anschliessend wird es in den vorgeheizten Garraum gegeben, wo es bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft zu Ende gegart wird.



Dabei entspannt sich das Fleisch. Der Saft im Inneren beginnt zu zirkulieren und verteilt sich gleichmässig bis in die äusseren Schichten. Das Garergebnis ist sehr zart und saftig.

Tipps

- Verwenden Sie nur gut abgehangenes, mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder. Der Knochen muss vorher ausgelöst werden.
- Verwenden Sie zum Anbraten sehr hoch erhitzbares Fett (z. B. Mehlschwitze, Speiseöl).
- Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht ab.

Die Garzeit beträgt ca. 2–4 Stunden und ist abhängig von Gewicht und Grösse des Fleischstückes sowie vom gewünschten Gargrad und der Bräunung.

Garzeiten/Kerntemperaturen

Fleisch	 [min]	 [°C]
Rindsfilet	80–100	59
Roastbeef		
– rare/englisch	50–70	48
– medium	100–130	57
– well done/durch	160–190	69
Schweinsfilet	80–100	63
Hohrücken *	140–170	68
Kalbsfilet	80–100	60
Kalbsrücken *	100–130	63
Lammrücken *	50–80	60

 Garzeit

 Kerntemperatur

* ohne Knochen

Nach dem Garvorgang

- Sie können das Fleisch sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Sie können das Fleisch problemlos im Garraum warmhalten, bis es angerichtet wird. Das Garergebnis wird nicht beeinträchtigt.
- Das Fleisch hat eine optimale Verzehrtemperatur. Richten Sie es auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heisser Sauce, damit es nicht so schnell auskühlt.

Spezialanwendung "NT-Garen" nutzen

Verwenden Sie die Glasschale mit aufgelegtem Rost.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie NT-Garen.
- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display. Lassen Sie beim Vorheizen die Glasschale mit Rost im Garraum.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.

Verbrühungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heissen Garraum.

- Sobald Speisethermometer verwendet erscheint, legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost und stechen Sie das Speisethermometer ein, so dass die Metallspitze komplett im Fleischkern steckt.

Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel "Braten – Speisethermometer".

Verbrühungsgefahr!

Der Oberhitze-/Grillheizkörper ist heiss.

- Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum spürbaren Einrasten in die Anschlussbuchse.

- Schliessen Sie die Tür.

Nach Ablauf des Programms erscheint Vorgang beendet und ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Wenn das Fleisch noch nicht nach Ihren Wünschen gegart sein sollte, können Sie den Garvorgang verlängern.

Niedertemperaturgaren

Niedertemperaturgaren mit manueller Temperatureinstellung

Verwenden Sie die Glasschale mit aufgelegtem Rost.
Verwenden Sie zum Vorheizen nicht die Funktion Schnellaufheizen.

- Schieben Sie die Glasschale mit Rost in die 1. Ebene von unten.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze und eine Temperatur von 130 °C.
- Schalten Sie die Funktion Schnellaufheizen aus, indem Sie ändern – Aufheizphase – normal wählen.
- Heizen Sie den Garraum samt Glasschale und Rost ca. 15 Minuten vor.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.



Verbrühungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost.
- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Temperatur und stellen Sie 100 °C ein.
- Garen Sie das Fleisch zu Ende.

Sie können den Garvorgang automatisch ausschalten lassen (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle – Garzeiten einstellen").



Verbrühungsgefahr!

Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heisse Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiss. Schliessen Sie beim Grillen die Tür.

Betriebsarten

Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken.

Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit grösserem Durchmesser, wie z. B. Poulet.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper und das Gebläse schalten abwechselnd ein.

MW + Grill

, MW + Umluftgrill

Die Grillzeit wird verkürzt.

Die maximal einstellbare Mikrowellenleistung beträgt 300 W.

Geschirr

- Grillen Sie im Allgemeinen auf dem Rost.
- Bepinseln Sie zum Grillen den Rost mit Öl und legen Sie das Grillgut auf. Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.

Grillgut vorbereiten

Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fliessendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.

Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Verwenden Sie keine anderen Fette, da diese leicht zu dunkel werden oder Rauch entwickeln.





Säubern Sie flache Fische und Fischscheiben und salzen Sie sie. Sie können sie auch mit Zitronensaft beträufeln.

Grillen

Grillen

- Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

Schalten Sie während dieser Zeit keine Mikrowelle zu!

- Legen Sie das Grillgut auf den Rost.
- In den Betriebsarten Grill  und MW + Grill : Wählen Sie Betriebsart, Mikrowellenleistung und Grillstufe.
- In den Betriebsarten Umluftgrill  und MW + Umluftgrill : Wählen Sie Betriebsart, Mikrowellenleistung und Temperatur.

Verbrühungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heissen Garraum.

- Schieben Sie das Grillgut in die entsprechende Ebene (siehe Grilltabelle).
- Schliessen Sie die Tür.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Grilltabelle

In der Tabelle sind die Angaben für die empfohlene Betriebsart fett gedruckt.

Prüfen Sie das Grillgut nach der kürzeren Zeit.

Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Fleischstücke und Gargewohnheiten berücksichtigt.

Grillstufe (Grill , MW + Grill)

- Stufe 3: Flaches Grillgut mit geringem Abstand zum Grillheizkörper in kurzer Zeit garen.
- Stufe 2: Für eine schwächere Bräunung, z. B. bei Gratins.
- Stufe 1: Grillgut mit grösserem Durchmesser mit grösserem Abstand zum Grillheizkörper garen.

Temperatur (Umluftgrill , MW + Umluftgrill)





Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur. Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar. Für flaches Grillgut empfiehlt sich im Allgemeinen eine Temperatureinstellung von 220 °C, für Grillgut mit grösserem Durchmesser 180–200 °C.

Vorheizen

Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper pro ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

Schalten Sie während dieser Zeit keine Mikrowelle zu!

Ebene

- Grill , MW + Grill :
Verwenden Sie je nach Grösse des Garguts Ebene 2 oder 3 von unten.
- Umluftgrill , MW + Umluftgrill :
Verwenden Sie je nach Grösse des Garguts Ebene 1 oder 2 von unten.

Grillzeit

- Flache Fleisch-/Fischscheiben: pro Seite ca. 6–8 Minuten
Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Höhere Grillstücke: pro Seite ca. 7–9 Minuten
- Rollbraten: pro cm Durchmesser ca. 10 Minuten

Garprobe

Wenn Sie feststellen wollen, wie weit das Fleisch gegart ist, drücken Sie mit einem Löffel darauf:

- rare/eng-
lisch: Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.
- medium: Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.
- well done/
durch: Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.







Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Grillgut gar ist.

Tipp: Wenn die Oberfläche grösserer Fleischstücke bereits stark gebräunt ist, aber der Kern noch nicht gar, schieben Sie das Grillgut in eine niedrigere Ebene oder verringern Sie die Grilltemperatur. So wird die Oberfläche nicht zu dunkel.

Grillen



Grilltabelle

Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper in den Grillbetriebsarten ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor. Schalten Sie während dieser Zeit keine Mikrowelle zu!








Grillgericht	 von unten	Stufe	  [min] ¹⁾	  [°C]	 [min] ¹⁾
Flaches Grillgut					
Rindssteaks	2/3 ²⁾	3	18–22	220	10–16
Burger *	2	3	1. Seite 16–18 2. Seite 12–14	–	–
Schaschlik	2	–	–	220	15–20
Geflügelspiesse	2	–	–	220	15–20
Schnitzel	2/3 ²⁾	–	–	220	14–18
Hacktätschli	2/3 ²⁾	3	20–25	220	20–25
Bratwurst	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
Fischfilet	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
Forellen	2/3 ²⁾	–	–	220	20–25
Toast *	3	3	5–7	–	–
Hawaii-Toast	2	3	5–9	–	–
Tomaten	2/3 ²⁾	3	10–12	220	6–8
Pfirsiche	2	3	4–8	220	7–10
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Poulet, ca. 1 kg	1/2 ³⁾	1/2	50–60	180–200 150 W + 200 ⁴⁾	45–55 35–45
Rollbraten Ø 10 cm, ca. 1,5 kg	1	1/2	80–100	180–200	80–100
Schweinshaxe, ca. 1 kg	1	–	–	180–200	100–120

 ³⁾ Ebene /  Grill /  Umluftgrill /  Temperatur /  Grillzeit


* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

- 1) Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Zeit.
- 2) Wählen Sie die Ebene je nach Grösse des Grillguts.
- 3) Verwenden Sie in der Betriebsart Umluftgrill  Ebene 2 von unten.
- 4) Wählen Sie die Betriebsart MW + Umluftgrill .

Mikrowelle: Auftauen/Erhitzen/Garen

	Betriebsart	 / 	Geeignet für:
Auftauen		80 W	sehr empfindliche Lebensmittel: Rahm, Butter, Rahm- und Buttercremetorte, Käse
		150 W	alle anderen Lebensmittel
Erhitzen		450 W	Baby-, Kindernahrung
		600 W	verschiedene Speisen; tiefgefrorene Fertiggerichte, die nicht gebräunt werden sollen
		850 W	
		1000 W	Getränke
Garen		850 W Ankochen	Aufläufe; Quellen von z. B. Milchreis, Griess; tiefgefrorene Lebensmittel, die nicht gebräunt werden sollen
		450 W Fortgaren	
		150 W Ausquellen	
	Wählen Sie eine mit Mikrowelle kombinierte Betriebsart, wenn Sie die Garzeit verkürzen und eine Bräunung erzielen wollen:		
		300 W + 160–180 °C	Anbraten mit hohen Temperaturen und Fortbraten mit niedrigeren Temperaturen
	300 W + 150–170 °C	Speisen, die überbacken und gebräunt werden sollen, z. B. Gratins	

 Betriebsart Mikrowelle/Mikrowellenleistung /  MW + Bratautomatic /

 MW + Heissluft plus /  Temperatur

Die erforderliche Zeit hängt von der Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Speise ab. Speisen aus dem Kühlschrank brauchen z. B. eine längere Zeit zum Erhitzen als Speisen mit Raumtemperatur. Die Zeiten entnehmen Sie den Tabellen auf den folgenden Seiten.

Mikrowelle: Auftauen/Erhitzen/Garen

Vor dem Auftauen, Erhitzen, Garen



- Geben Sie das Gefrier-/Gargut in ein mikrowellentaugliches Geschirr und decken Sie es zu.
- Stellen Sie das Geschirr mittig auf die Glasschale in Ebene 1 von unten.

Sie können auch das Speisethermometer zum temperaturüberwachten Erhitzen/Garen einsetzen (siehe Kapitel "Braten – Speisethermometer").

In kombinierten Betriebsarten

- Verwenden Sie nur mikrowellentaugliches und hitzebeständiges Geschirr.

Garen Sie in der Regel ohne Abdeckung.

Garen Sie in den Betriebsarten MW + Bratautomatic  und MW + Grill  immer ohne Abdeckung, da sonst die Speisen nicht gebräunt werden.

- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 2 von unten.

Stellen Sie Fertiggerichte in Alu-Schalen direkt auf die Glasschale.

Während des Auftauens, Erhitzens, Garens

- Wenden, zerteilen oder rühren Sie die Speisen mehrfach um. Rühren Sie von den äusseren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.

Nach dem Auftauen, Erhitzen, Garen

Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmässig in der Speise verteilt.

- Lassen Sie die Speise einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmässiger in der Speise verteilt.

Verbrühungsgefahr!

Rühren Sie die Speise, insbesondere die Baby- und Kindernahrung, nach dem Erhitzen unbedingt um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

Verbrühungsgefahr!

Beim Erwärmen von Speisen wird die Wärme direkt in der Speise erzeugt, dadurch bleibt das Geschirr kälter (Ausnahme: ofenfestes Steingut). Es erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung der Speise.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs.


- Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt und gegart werden.
- Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt/gegart ist, stellen Sie noch etwas Zeit nach.
- Garen Sie besonders leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Geflügel und Hackfleisch ausreichend.

Setzen Sie möglichst das Speisethermometer zum temperaturüberwachten Erhitzen/Garen ein (siehe Kapitel "Braten – Speisethermometer"). Stellen Sie die Kerntemperatur ein:

Fisch mindestens 70 °C
Geflügel mindestens 85 °C

Mikrowelle: Auftauen/Erhitzen/Garen

Hinweise zum Erhitzen


 Verbrühungsgefahr! Baby- und Kindernahrung darf nicht zu heiss werden.

Erwärmen Sie Baby- und Kindernahrung nur für 30–60 Sekunden mit 450 Watt. Sie können auch das Speisethermometer zum temperaturüberwachten Erhitzen einsetzen.

In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Eier können platzen.

Erhitzen Sie keine hartgekochten Eier, auch nicht ohne Schale, in der Betriebsart Mikrowelle .

Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowelle, kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefässes oder bei einer Erschütterung zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen explosionsartigen Überbrühen führen. Die Dampfblasenbildung kann so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnen kann.


Vermeiden Sie einen Siedeverzug, in dem Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen umrühren. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäss aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäss stellen, wenn vorhanden.

Hinweise zum Garen

Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Gschwellti, Auberginen erhitzen, können sie platzen.

Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an oder kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.

Kochen Sie Eier mit Schale in der Betriebsart Mikrowelle  nur im Spezialgeschirr.

Wenn Sie Eier ohne Schale erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.

Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.

Mikrowelle: Auftauen/Erhitzen/Garen

Anwendung	Tipps und Hinweise
Auftauen von grösseren Lebensmittelmengen, z. B. 2 kg Fisch	Sie können auch die Glasschale als Auftaugefäss in Ebene 1 von unten verwenden.
Erhitzen von Speisen	Verwenden Sie immer eine Abdeckung, ausser beim Erhitzen von Gebratenem mit Panade.
Garen von Gemüse	Fügen Sie gelagertem Gemüse etwas Wasser zu. Die Garzeiten bei Gemüse sind von der Beschaffenheit abhängig. Frisches Gemüse enthält mehr Wasser und wird deshalb schneller gar.
Garen von tiefgefrorenen Fertiggerichten	Sie können tiefgefrorene Fertiggerichte gleichzeitig auftauen und erhitzen oder garen. Beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.




Tabellen für das Auftauen, Erhitzen und Garen von Speisen in der Betriebsart Mikrowelle

Für die folgenden Tabellen gilt:

- Beachten Sie die angegebenen Mikrowellenleistungen, Zeiten und Ausgleichszeiten. Dabei ist die Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Speise berücksichtigt.
- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.
- Schieben Sie die Speisen auf der Glasschale in Ebene 1 von unten.

Mikrowelle: Auftauen/Erhitzen/Garen

Tabelle für das Auftauen von Speisen




	Menge	 [W]	 [min]	 [min] ¹⁾
Milchprodukte				
Rahm	250 ml	80 W	13-17	10-15
Butter	250 g	80 W	8-10	5-10
Käsescheiben	250 g	80 W	6-8	10-15
Milch	500 ml	150 W	14-16	10-15
Quark	250 g	150 W	10-12	10-15
Kuchen / Gebäck / Brot				
Cake (1 Stück)	ca. 100 g	150 W	1-2	5-10
Cake	ca. 300 g	150 W	4-6	5-10
Obstkuchen (3 Stück)	ca. 300 g	150 W	6-8	10-15
Butterkuchen (3 Stück)	ca. 300 g	150 W	5-7	5-10
Rahm-, Cremetorte (1 Stück)	ca. 100 g	80 W	1:30	5-10
Rahm-, Cremetorte (3 Stück)	ca. 300 g	80 W	4-4:30	5-10
Hefe-, Blätterteiggebäck (4 Stück)		150 W	6-8	5-10
Obst				
Erdbeeren, Himbeeren	250 g	150 W	7-8	5-10
Johannisbeeren	250 g	150 W	8-9	5-10
Pflaumen	500 g	150 W	12-16	5-10
Fleisch				
Rindsgehacktes	500 g	150 W	16-18	5-10
Poulet	1000 g	150 W	34-36	5-10
Gemüse				
Erbsen	250 g	150 W	8-12	5-10
Spargel	250 g	150 W	8-12	10-15
Bohnen	500 g	150 W	13-18	10-15
Rotkohl	500 g	150 W	15-20	10-15
Spinat	300 g	150 W	12-14	10-15

 Mikrowellenleistung /  Auftauzeit /  Ausgleichszeit

¹⁾ Lassen Sie die Speise bei Raumtemperatur stehen. Während dieser Ausgleichszeit verteilt sich die Temperatur gleichmässiger im Lebensmittel.

Mikrowelle: Auftauen/Erhitzen/Garen

Tabelle für das Erhitzen von ausgewählten Speisen

	Menge	 [W]	 [min:sec]	 [min] ¹⁾
Getränke ²⁾				
Kaffee (Trinktemperatur 60–65 °C)	1 Tasse (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
Milch (Trinktemperatur 60–65 °C)	1 Tasse (200 ml)	1000 W	1:00–1:50 ³⁾	–
Wasser zum Kochen bringen	1 Tasse (125 ml)	1000 W	1:00–1:50	–
Babyflasche (Milch)	ca. 200 ml	450 W	0:50–1:00 ³⁾	1
Glühwein, Grog (Trinktemperatur 60–65 °C)	1 Glas (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
Speisen ³⁾				
Kindernahrung (Raumtemperatur)	1 Glas (200 g)	450 W	0:30–1:00	1
Kotelett, gebraten	200 g	600 W	3:00–5:00	2
Fischfilet, gebraten	200 g	600 W	3:00–4:00	2
Braten mit Sauce	200 g	600 W	3:00–5:00	1
Beilagen	250 g	600 W	3:00–5:00	1
Gemüse	250 g	600 W	4:00–5:00	1
Bratensauce	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Suppe / Eintopf	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Suppe / Eintopf	500 ml	600 W	7:00–8:00	1

 Mikrowellenleistung /  Erwärmungszeit /  Ausgleichszeit

- 1) Lassen Sie die Speise bei Raumtemperatur stehen. Während dieser Ausgleichszeit verteilt sich die Temperatur gleichmässiger im Lebensmittel.
- 2) Vermeiden Sie einen Siedeverzug, in dem Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen umrühren. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäss aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäss stellen, wenn vorhanden.
- 3) Die Zeiten gelten für eine Ausgangstemperatur der Speisen von ca. 5 °C. Bei Speisen, die üblicherweise nicht im Kühlschrank gelagert werden, wird von einer Raumtemperatur von ca. 20 °C ausgegangen. Erhitzen Sie Speisen (mit Ausnahme von Babynahrung und empfindlichen abgeschlagenen Saucen) auf eine Temperatur von 70–75 °C.

Mikrowelle: Auftauen/Erhitzen/Garen

Tabelle für das Garen von Speisen

	Menge	850 W ⌚ [min]	+ ⌚ [min]	450 W ⌚ [min]	⌚ [min] ¹⁾
Fleisch					
Hackbällchen in Sauce (400 g Fleisch)		10–12	–		2–3
Kalbsgulasch in Sauce (750 g Fleisch)		16	+	15	2–3
Geflügel					
Poulet in Senfsauce	ca. 800 g	4	+	12	2–3
Pouletgeschnetzeltes in Currysauce	ca. 900 g	5	+	12	2–3
Geflügelrisotto	ca. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Fisch					
Fischfilet in Sauce	ca. 900 g	8–10		–	2–3
Fischcurry	ca. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Frisches Gemüse					
Karotten	300 g	2	+	6	2
Blumenkohlröschen	500 g	6	+	10	2
Erbsen	450 g	5	+	10	2
Peperonistreifen	500 g	5	+	10	2
Kohlrabistifte	500 g	3	+	8	2
Rosenkohl	300 g	3	+	9	2
Spargel	500 g	5	+	8	2
Broccoliröschen	300 g	4	+	4	2
Lauch	500 g	5	+	8	2
grüne Bohnen	500 g	4	+	12	2
Gefrorenes Gemüse					
Erbsen, Mischgemüse	450 g	5	+	11	2
Spinat	450 g	5	+	7	2
Rosenkohl	300 g	4	+	6	2
Broccoli	300 g	3	+	6	2
Lauch	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Quarkauflauf (500 g Quark)		10–12		–	–
Fruchtgrütze (500 ml Saft oder 500 g Früchte)		6–8		–	–

⌚ Garzeit / ⌚ Ausgleichszeit

¹⁾ Lassen Sie die Speise bei Raumtemperatur stehen. Während dieser Ausgleichszeit verteilt sich die Temperatur gleichmässiger im Lebensmittel.

Spezialanwendungen

Zusätzlich zu den Automatikprogrammen verfügt Ihr Backofen über eine Vielzahl von Spezialanwendungen.

- Auftauen
- Dörren
- Erhitzen
(Erwärmen von Tellergerichten)
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- NT-Garen
Diese Spezialanwendung ist im Kapitel "Niedertemperaturgaren" beschrieben.
- Pizza
- Sabbat-Programm

Ausserdem finden Sie in diesem Kapitel Informationen zu den folgenden Anwendungen:

- Bräunungsgaren
- Sterilisieren
- Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Auftauen

Dieses Programm wurde zum schonenden Auftauen von Gefriergut entwickelt.

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Auftauen.
- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.
- Stellen Sie das Gewicht des Gefrierguts ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.



Salmonellengefahr!

Achten Sie beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit.

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Tipps

- Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf der Glasschale auftauen.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Geflügel die Glasschale mit aufgelegtem Rost. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftauflüssigkeit.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch müssen vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut sein. Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

Spezialanwendungen

Dörren

Dieses Programm wurde für das traditionelle Konservieren durch Dörren (Trocknen) entwickelt.


Sie können eine Temperatur zwischen 80 und 100 °C einstellen.

Voraussetzung ist, dass Obst und Gemüse frisch und gut ausgereift sind und keine Druckstellen haben.


- Bereiten Sie das Trockengut vor.
 - Äpfel eventuell schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden.
 - Pflaumen eventuell entkernen.
 - Birnen schälen, entkernen und in Schnitze schneiden.
 - Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
 - Pilze putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden.
 - Petersilie oder Dill von dicken Stängeln befreien.
- Verteilen Sie das Trockengut gleichmäßig auf der Glasschale oder dem Rost.
- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Dörren.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Trockengut	☺ [min]
Obst	120–480
Gemüse	180–480
Kräuter *	50–60

☺ Trockenzeit

* Da bei diesem Programm das Gebläse eingeschaltet ist, verwenden Sie zum Trocknen von Kräutern die Betriebsart Ober-/Unterhitze  mit einer Temperatur von 80–100 °C.

- Verringern Sie die Temperatur, wenn sich im Garraum Wassertropfen bilden.

 **Verbrühungsgefahr!**
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Trockenguts.

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

Dörrobst muss vollkommen trocken, aber weich und elastisch sein. Beim Durchbrechen oder -schneiden darf kein Saft mehr austreten.

- Lagern Sie es in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen.

Erhitzen

Dieses Programm wurde für das Erwärmen von Speisen entwickelt.

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Stellen Sie die zu erwärmenden Speisen mit Abdeckung auf die Glasschale.
- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Erhitzen.
- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.
- Stellen Sie das Gewicht der Speise ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.



Verbrühungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs. An der Unterseite des Geschirrs können sich vereinzelt Wassertropfen bilden.

Geschirr wärmen

Dieses Programm wurde für das Erwärmen von Geschirr entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 50 und 80 °C einstellen.

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

- Schieben Sie den Rost in Ebene 1 und stellen Sie das zu erwärmende Geschirr darauf.
- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Geschirr wärmen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.



Verbrühungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs. An der Unterseite des Geschirrs können sich vereinzelt Wassertropfen bilden.

Spezialanwendungen

Hefeteig gehen lassen

Dieses Programm wurde für das Gehen von Hefeteig entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 30 und 50 °C einstellen.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Hefeteig gehen lassen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Pizza

Dieses Programm wurde für das Backen von Pizza entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 160 und 250 °C einstellen.


- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Pizza.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Sabbat-Programm

Das Sabbat-Programm dient zur Unterstützung religiöser Bräuche.

Nachdem Sie das Sabbat-Programm ausgewählt haben, wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Der Programmablauf wird erst durch Öffnen und Schliessen der Tür gestartet:

- Nach ca. 5 Minuten startet der Garvorgang in der Betriebsart Ober-/Unterhitze .
- Der Backofen heizt auf die von Ihnen eingestellte Temperatur und hält diese Temperatur für maximal 72 Stunden.
- Die Garraumbeleuchtung geht nicht an (auch nicht, wenn die Tür geöffnet wird).


Wenn unter Einstellungen – Beleuchtung – ein ausgewählt ist, bleibt die Beleuchtung während des Programmablaufs eingeschaltet.

- Im Display wird dauerhaft Sabbat-Programm angezeigt.
- Die Tageszeit wird nicht angezeigt.

Ein gestartetes Sabbat-Programm kann nicht geändert oder unter Eigene Programme gespeichert werden.

Sabbat-Programm nutzen

Der Vorgang kann nur beendet werden, indem Sie den Backofen ausschalten.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Sabbat-Programm.
- Wählen Sie Ober-/Unterhitze .

Wenn eine Kurzzeit abläuft, kann das Sabbat-Programm nicht gestartet werden.

- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Jetzt ist der Backofen einsatzbereit.

- Wenn Sie den Garvorgang starten wollen, öffnen Sie die Tür.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schliessen Sie die Tür.

Die Garraumbeheizung schaltet nach 5 Minuten ein.

Falls Sie das Programm vorzeitig beenden möchten:

- Schalten Sie den Backofen aus.

Spezialanwendungen




Bräunungsgaren




Die Betriebsart Bräunungsgaren ist zum Garen von Aufläufen und Gratins geeignet, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.


Sie können eine Temperatur zwischen 100 und 230 °C einstellen.

- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie Bräunungsgaren und ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

In der Tabelle sind einige Anwendungsbeispiele aufgeführt.

Gericht	 [°C]	 ³ ₁	 [min]
Lasagne	190	1	45–60
Kartoffelgratin	180	1	55–65
Gemüseauflauf	180	1	55–65
Nudelaufauf	190	1	40–50

 Temperatur /  ³₁ Ebene /  Garzeit

Bei der Zubereitung anderer Rezepte können Sie sich an den Temperatur- und Zeitangaben für Heissluft plus  orientieren.

Sterilisieren

Sterilisierglas





Verletzungsgefahr!

Beim Erhitzen von geschlossenen Dosen entsteht darin ein Überdruck, durch den sie platzen können.

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Sterilisieren und Erhitzen von Dosen.

Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten:

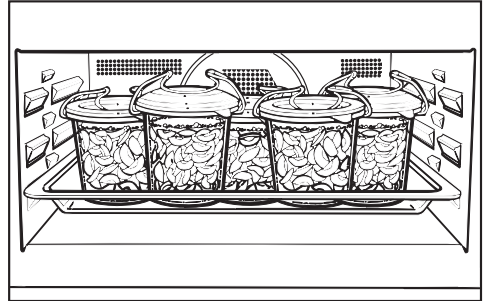
- Heissluft plus : Sterilisiergläser und Gläser mit Schraubverschlüssen.
- Mikrowelle : Mikrowellentaugliche Sterilisiergläser, die mit mikrowellentauglichen Klammern oder mit Klarsichtklebeband verschlossen werden.

Funkenbildung durch Metallklammern!

Verschliessen Sie die Gläser nur mit mikrowellentauglichen Klammern oder mit Klarsichtklebeband. Verwenden Sie keine Metallklammern.

Vorbereitungen


Die Angaben gelten für maximal 5 Gläser mit 0,5 l Inhalt.



- Bereiten Sie die Gläser vor. Füllen Sie sie bis maximal 2 cm unter den Rand.
- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten und stellen Sie die Gläser darauf.

Spezialanwendungen

Sterilisieren mit Heissluft plus

- Wählen Sie die Betriebsart Heissluft plus  und eine Temperatur von 150–170 °C.
- Warten Sie bis zum "Perlen", d. h. bis in den Gläsern gleichmässig Bläschen aufsteigen.

Verringern Sie die Temperatur rechtzeitig, um ein Überbrühen zu verhindern.

Obst/Gurken

- Schalten Sie den Backofen aus, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Gemüse


- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist.

	 [min]
Spargel, Karotten	60–90
Erbsen, Bohnen	90–120

Sterilisierzeit

- Schalten Sie den Backofen nach der Sterilisierzeit aus und lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Sterilisieren mit Mikrowelle

- Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle  und eine Leistung von 850 W.
- Warten Sie bis zum "Perlen", d. h. bis in den Gläsern gleichmässig Bläschen aufsteigen.
Pro Glas dauert dies ca. 3 Minuten.
Bei 5 Gläsern verlängert sich daher die Zeit auf ca. 15 Minuten.


Verringern Sie die Leistung rechtzeitig, um ein Überbrühen zu verhindern.

Obst/Gurken

- Schalten Sie den Backofen aus, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Gemüse

- Verringern Sie die Leistung auf 450 W, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist.

	 [min]
Spargel, Karotten	ca. 15
Erbsen, Bohnen	ca. 25

Sterilisierzeit

- Schalten Sie den Backofen nach der Sterilisierzeit aus.

Nach dem Sterilisieren



Verbrühungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen der Gläser.

- Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum.
- Lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
- Entfernen Sie die Klammern oder das Klebeband.
- Prüfen Sie anschliessend, ob alle Gläser geschlossen sind.

Spezialanwendungen

Tiefkühlprodukte/ Fertiggerichte

Tipps

Kuchen, Pizza, Baguettes

- Backen Sie diese Tiefkühlprodukte auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.

Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

- Garen Sie diese Tiefkühlprodukte auf der Glasschale.
Legen Sie Backpapier unter.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.
- Wenden Sie das Gargut mehrfach.















Zubereitung








Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

- Wählen Sie die auf der Verpackung empfohlene Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Garraum vor.
- Schieben Sie das Gericht in die auf der Verpackung empfohlene Ebene in den vorgeheizten Garraum.
- Prüfen Sie das Gericht nach der kürzeren auf der Verpackung empfohlenen Garzeit.

Tipp: Für einige Tiefkühlprodukte/ Fertiggerichte stehen auch Automatikprogramme zur Verfügung (siehe Kapitel "Automatikprogramme").

Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Mikrowelle)


















Prüfspeisen		 [W]	 [min]	 ¹⁾ [min]	Bemerkungen ²⁾
Eiercreme, 1'000 g		600 + 450	4 + 20	120	Geschirr siehe Norm, Masse am oberen Rand 250 mm x 250 mm, offen garen
Cake, 475 g		450	7:30–8:30	5	Geschirr siehe Norm, Aussendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Hackfleischmasse, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Geschirr siehe Norm, Masse am oberen Rand 250 mm x 124 mm, offen garen
Kartoffelgratin, 1'100 g		300 + 180 °C	30–35	5	Geschirr siehe Norm, Aussendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Kuchen, 700 g		80 + 170 °C	30–35	5	Geschirr siehe Norm, Aussendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Poulet, 1'200 g		300 + 180 °C	40–50	5	Rost und Glasschale zusammen einschieben
Auftauen von Fleisch (Hackfleisch), 500 g	 ³⁾	Fleisch \ 500 g	ca. 17	10	Geschirr siehe Norm, offen auftauen
		150	16–18	10	Geschirr siehe Norm, offen auftauen
Himbeeren, 250 g	 ³⁾	Obst \ 250 g	ca. 8	3	Geschirr siehe Norm, offen auftauen
		150	7:30	3	Geschirr siehe Norm, offen auftauen

 Betriebsart /  Mikrowellenleistung /  Auftau- oder Garzeit /  Ausgleichszeit
 Betriebsarten:  Mikrowelle /  MW+Heissluft plus /  Spezialanwendungen




- 1) Lassen Sie die Speise während dieser Ausgleichszeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur im Lebensmittel gleichmässig verteilt.
- 2) Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten und stellen Sie das Geschirr darauf.
- 3) Spezialanwendungen \ Auftauen

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen	Zubehör		 [°C]	 ³	 [min]	Vorheizen
Spritzgebäck	1 Glasschale		140	2	42–49	nein
			160	2	22–27	ja
	2 Glasschalen ¹⁾		140	2+3	42–49	nein
Small Cakes	1 Glasschale		150	2	30–36	nein
			160	2	28–32	ja
	2 Glasschalen		140	2+3	44–50	nein
Wasserbiskuit	Springform ²⁾ Ø 26 cm		170	1	32–37	nein
			180	1	18–24	ja
Apfelkuchen (Apple pie)	Springform ²⁾ Ø 20 cm		160	1	110–120	nein
			160	1	110–120	nein
			170	1	65–75	nein
Toast	Rost		–	3	1:30–2:30	ja, 5 Minuten
Burger	Rost auf Glas- schale		–	2	1. Seite: 16–18 2. Seite: 12–14	ja, 5 Minuten

 Betriebsart /  Temperatur / ³ Ebene von unten /  Garzeit

 Heissluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken /  Grill

- 1) Nehmen Sie die Glasschalen zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie auf den Rost.

Verbrühungsgefahr!

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

Verletzungsgefahr!

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Insbesondere die Front des Backofens wird durch Backofenreiniger beschädigt.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Backofen beschädigen.

Reinigen Sie den Garraum, die Türinnenseite und die Türdichtung, sobald sie abgekühlt sind. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich.

Überprüfen Sie die Tür und die Türdichtung auf Beschädigungen. Verwenden Sie bis zur Instandsetzung durch einen Kundendiensttechniker keine Betriebsarten mit Mikrowelle.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- kalklösende Reinigungsmittel auf der Backofenfront
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuermilch, Scheuermilch, Putzsteine)
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Edelstahl-Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Glasreiniger,
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
- Schmutzradierer
- scharfe Metallschaber
- Stahlwolle
- Edelstahl-Spiralen
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln
- Backofenreiniger *

* bei hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredelten Oberflächen erlaubt

Reinigung und Pflege

Wenn Verschmutzungen länger einwirken, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen. Mehrfache Verwendung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

Nur die Glasschale ist für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Tipps

- Verschmutzungen durch Obstsaft oder Kuchenteig von schlecht schliessenden Backformen lassen sich leichter entfernen, solange der Garraum noch etwas warm ist.
- Zur bequemeren Reinigung können Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.
- Gerüche im Garraum werden neutralisiert, wenn Sie Wasser mit etwas Zitronensaft ein paar Minuten im Backofen kochen.

Normale Verschmutzungen

Der Backofen wird durch Flüssigkeit im Geräteinneren beschädigt.

Wischen Sie den Garraum nicht zu feucht aus, damit keine Flüssigkeit durch die vorhandenen Öffnungen in das Geräteinnere gelangt.

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
Dies ist besonders wichtig bei PerfectClean veredelten Teilen, da Rückstände von Reinigungsmitteln den Antihafteffekt beeinträchtigen.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem weichen Tuch.

Speisethermometer

Wenn das Speisethermometer in Wasser gelegt oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt wird, wird es beschädigt.

Reinigen Sie das Speisethermometer nur mit einem feuchten Tuch.

Reinigung und Pflege

Hartnäckige Verschmutzungen

Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Diese beeinträchtigen nicht die Gebrauchseigenschaften.

Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

- Feuchten Sie festgebackene Rückstände mit Spülmittellauge an und lassen Sie sie einige Minuten einwirken.
 - Zusätzlich können Sie nach der Einwirkzeit die harte Seite eines Geschirreinigungschwammes einsetzen.
 - Wischen Sie anschliessend gründlich mit klarem Wasser nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen den Miele Backofenreiniger auf die kalte PerfectClean veredelte Oberfläche auf. Lassen Sie ihn entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

Backofenreiniger anderer Hersteller dürfen nur auf kalte Oberflächen aufgetragen werden und maximal 10 Minuten einwirken.

- Zusätzlich können Sie nach der Einwirkzeit die harte Seite eines Geschirreinigungschwammes verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Backofenreiniger gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

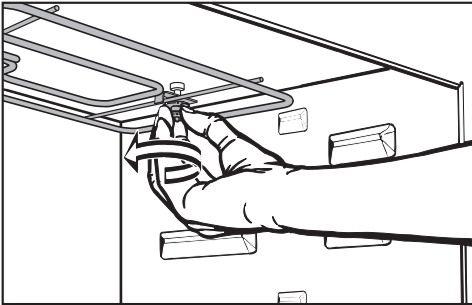
Grillheizkörper absenken

Wenn die Garraumdecke besonders stark verschmutzt ist, können Sie zur Reinigung den Grillheizkörper absenken. Es ist sinnvoll, die Garraumdecke regelmässig mit einem feuchten Tuch oder Geschirreinigungsschwamm zu reinigen.



Verbrühungsgefahr!

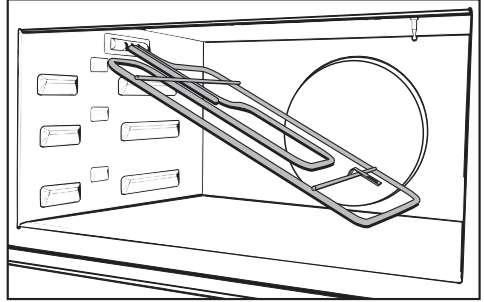
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.



- Schrauben Sie zum Absenken des Grillheizkörpers die Mutter ab.

Der Grillheizkörper kann beschädigt werden.

Drücken Sie den Grillheizkörper niemals mit Gewalt herunter.



- Senken Sie den Grillheizkörper ab.

Die Platte an der Garraumdecke kann beschädigt werden.


Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdecke nicht die harte Seite des Geschirreinigungsschwamms.

- Reinigen Sie die Garraumdecke mit einem feuchten Tuch oder Geschirreinigungsschwamm.
- Klappen Sie nach der Reinigung den Grillheizkörper wieder nach oben. Setzen Sie die Mutter wieder auf und drehen Sie sie fest.

Was tun, wenn ...

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.



Fordern Sie den Kundendienst (siehe Umschlag) an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

 **Verletzungsgefahr!** Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.


Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.


Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Backofens.

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Tageszeitanzeige ist ausgeschaltet. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sobald Sie den Backofen einschalten, erscheint die Tageszeit. Wenn sie dauerhaft angezeigt werden soll, müssen Sie die Tageszeitanzeige einschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige").
	Der Backofen hat keinen Strom. <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausgelöst hat/haben. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Ein Vorgang lässt sich nicht starten.	Für einen Vorgang mit Mikrowelle ist die Tür noch geöffnet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
	Für einen Vorgang mit Mikrowelle sind Mikrowellenleistung oder Garzeit nicht eingestellt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob eine Mikrowellenleistung und eine Garzeit eingestellt sind.
	Für eine mit Mikrowelle kombinierte Betriebsart sind nicht alle notwendigen Einstellungen eingegeben. <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob eine Mikrowellenleistung, eine Garzeit und eine Temperatur eingestellt sind.

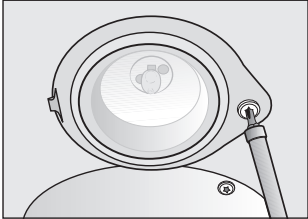
Problem	Ursache und Behebung
<p>Inbetriebnahmesperre  erscheint beim Einschalten des Backofens im Display.</p>	<p>Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sie können sie für einen Garvorgang entriegeln, indem Sie das Symbol mindestens 6 Sekunden lang berühren. ■ Sie können die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – Inbetriebnahmesperre").
<p>Der Garraum wird nicht heiss.</p>	<p>Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Backofen kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen – Händler").
<p>Netzausfall - Vorgang abgebrochen erscheint im Display.</p>	<p>Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. ■ Starten Sie den Garvorgang erneut.
<p>12:00 erscheint im Display.</p>	<p>Das Elektronetz war länger als 200 Stunden ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.
<p>Maximale Betriebsdauer erreicht erscheint im Display.</p>	<p>Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bestätigen Sie mit OK. Löschen Sie die Meldung Vorgang beendet durch Auswahl von ↵. <p>Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.</p>
<p> Fehler XX erscheint im Display.</p>	<p>Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
<p>Sie können keine Kerntemperatur einstellen.</p>	<p>Das Speisethermometer wird nicht erkannt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob das Speisethermometer in der Anschlussbuchse richtig eingerastet ist. <p>Wenn das Speisethermometer weiterhin nicht erkannt wird, ist es defekt. Im Fachhandel oder beim Miele Kundendienst erhalten Sie ein neues Speisethermometer.</p>

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Wenn die Tür während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle  geöffnet wird, ist kein Betriebsgeräusch zu hören.</p>	<p>Dies ist keine Störung! Wenn während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle  die Tür geöffnet wird, schaltet der Türkontaktschalter die Mikrowelle aus und das Kühlgebläse auf eine geringere Drehzahl um.</p>
<p>Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</p>	<p>Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf").</p>
<p>Während eines Vorgangs mit Mikrowelle ist ein unnormales Geräusch zu hören.</p>	<p>Sie haben während eines Vorgangs mit Mikrowelle Metallgeschirr verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob Funken durch den Gebrauch von Metallgeschirr erzeugt werden (siehe Kapitel "Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb"). <p>Sie haben während eines Vorgangs mit Mikrowelle die Speise mit Alufolie abgedeckt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie gegebenenfalls die Abdeckung. <p>Sie haben während eines Vorgangs mit Mikrowelle den Rost verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie für Vorgänge mit Mikrowelle immer die Glasschale.
<p>Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.</p>	<p>Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.
<p>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.</p>	<p>Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur. <p>Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.

Problem	Ursache und Behebung
<p>Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.</p>	<p>Eine falsche Temperatur oder Ebene wurde gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr grossen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben. <p>Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. Helle, spiegelblanke dünnwandige Formen sind nicht so gut geeignet. Sie reflektieren die Wärmestrahlung des Backofens. Dadurch kann die Wärme das Backgut schlechter erreichen, und es ergibt eine ungleichmässige oder schwache Bräunung in der Form.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
<p>Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist die Speise in der Betriebsart Mikrowelle  nicht genügend erwärmt oder gegart.</p>	<p>Nach einem unterbrochenen Vorgang wurde die Mikrowelle nicht wieder gestartet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Starten Sie den Vorgang erneut, bis die Speise genügend erwärmt oder gegart ist. <p>Beim Garen oder Erhitzen mit Mikrowelle wurde eine zu kurze Zeit eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob für die eingestellte Mikrowellenleistung die richtige Zeit gewählt wurde. Je niedriger die Mikrowellenleistung, desto länger die Zeit.
<p>Nach dem Erwärmen oder Garen mit Mikrowelle ist die Speise zu schnell abgekühlt.</p>	<p>Aufgrund der Mikrowelleneigenschaften entsteht die Wärme zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wird dann an die Mitte des Lebensmittels übertragen. Wenn die Speise mit einer hohen Mikrowellenleistung erhitzt wird, kann die Speise aussen bereits heiss, im Kern aber noch nicht erwärmt sein. Bei dem anschliessenden Temperatenausgleich wird die Speise im Kern wärmer und aussen kälter.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wählen Sie insbesondere beim Erhitzen von Speisen mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie z. B. bei einem Menü, eine niedrigere Mikrowellenleistung und dafür eine entsprechend längere Zeit.
<p>Die Garraumbeleuchtung schaltet nach kurzer Zeit aus.</p>	<p>Die Garraumbeleuchtung ist werkseitig so eingestellt, dass sie automatisch nach 15 Sekunden ausschaltet. Diese Werkeinstellung können Sie ändern (siehe Kapitel "Einstellungen – Beleuchtung").</p>

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p data-bbox="76 204 367 260">Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.</p>  <p data-bbox="76 296 384 515">Das Diagramm zeigt eine Draufsicht auf die Halogenlampe in der Garraumabdeckung. Die Lampe ist zentral in einer runden Abdeckung montiert. Ein Torx-Schraubenzieher ist rechts daneben positioniert, um die Abdeckung zu lösen. Ein kleines '®' Symbol ist unten rechts in der Abdeckung zu sehen.</p>	<p data-bbox="400 204 748 228">Die Halogenlampe ist defekt.</p> <div data-bbox="412 240 1044 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="420 248 703 280">⚠ Verbrühungsgefahr!</p><p data-bbox="420 288 983 347">Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.</p></div> <div data-bbox="412 384 1044 619" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="420 392 1028 480">Die Lampenabdeckung besteht aus zwei losen Teilen: einem Glas und einer Einfassung. Sie kann durch Herunterfallen beschädigt werden.</p><p data-bbox="420 488 1016 611">Halten Sie beim Ausbau die Lampenabdeckung fest, damit sie nicht herabfällt. Legen Sie zum Schutz z. B. ein Geschirrtuch auf den Garraumboden und die geöffnete Tür.</p></div> <ul data-bbox="400 647 1044 1321" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 647 1044 735">■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung(en) der Elektroinstallation aus.<li data-bbox="400 743 1044 831">■ Drehen Sie die Schraube der Lampenabdeckung mit einem Torx-Schraubenzieher (T20) heraus und nehmen Sie die Abdeckung heraus.<li data-bbox="400 839 1044 962">■ Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit blossen Fingern an. Beachten Sie die Angaben des Herstellers. Ziehen Sie die Halogenlampe heraus.<li data-bbox="400 970 1044 1058">■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, thermisch belastbar bis 300 °C, Sockel G9).<li data-bbox="400 1066 1044 1249">■ Legen Sie das Glas in die Einfassung und befestigen Sie die Lampenabdeckung: Setzen Sie die Nase an der Einfassung in die Aussparung der Garraumdecke ein. Drücken Sie die Einfassung an die Garraumdecke und befestigen Sie sie mit der Schraube.<li data-bbox="400 1257 1044 1321">■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

Kundendienst

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, benachrichtigen Sie

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Kundendienst.

Die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Elektroanschluss

Die Installation des Gerätes an das Elektonetz darf nur von einer konzessionierten Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die SEV-Vorschriften und die Vorschriften des zuständigen Energieversorgers genau kennt und sorgfältig einhält.

Überprüfen Sie vor dem Anschliessen, ob die **Spannungsangabe** auf dem Typenschild mit der **Netzspannung** am Aufstellungsort übereinstimmt.

Der **Anschluss an eine Steckdose** ist zu empfehlen, da dieser den Kundendienst erleichtert.

Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein **Festanschluss** vorgesehen ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung vorhanden sein.

Als Trennvorrichtung gelten allpolige Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm.

Dazu gehören LS-Schalter und Schütze, die mit einem Handgriff das Netz allpolig trennen.

Auch bei Rückfragen an eine Miele Service- Zentrale geben Sie bitte immer die Voltzahl (Spannung) sowie die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer an.

Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch den Miele Kundendienst installiert werden.

Dieser Backofen mit Mikrowelle erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.

Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

Voraussetzungen für die Montage

Aufgrund der Niederspannungs-Installations-Norm 47.330 ist der Backofen mit Mikrowelle gemäss der Montageanweisung einzubauen.

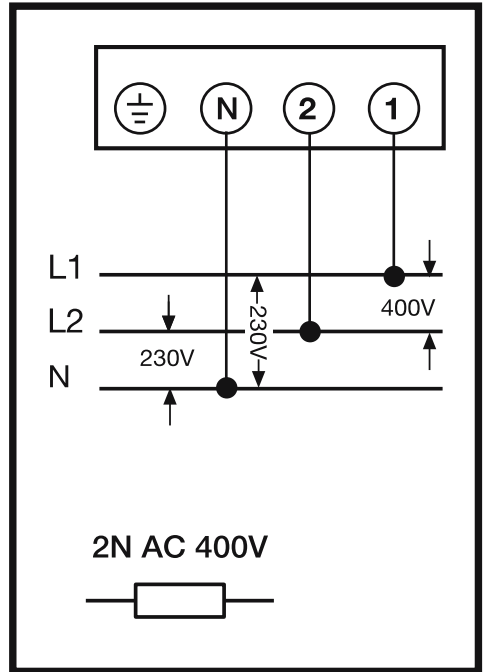
Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Backofen mit Mikrowelle

Der Backofen mit Mikrowelle muss entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

Maximaler Anschlusswert siehe Typenschild.

Anschlussschema

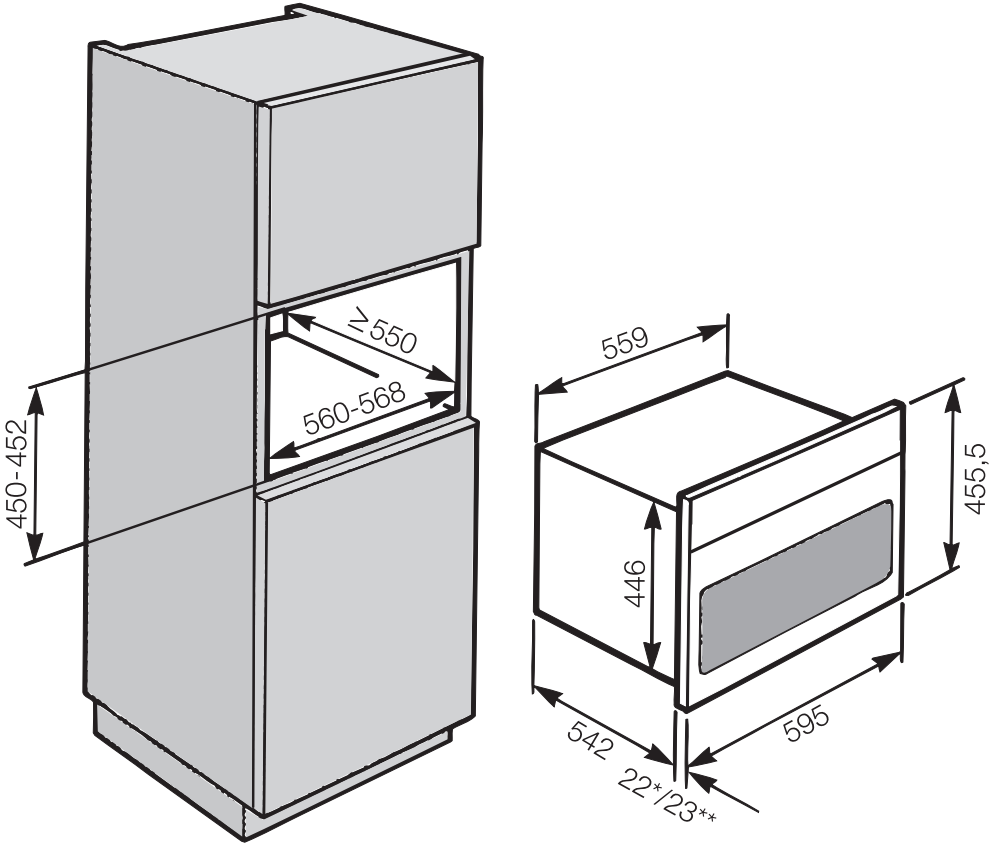


Massskizzen für den Einbau

Abmessungen und Schrankausschnitt

Die Massangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Hochschrank



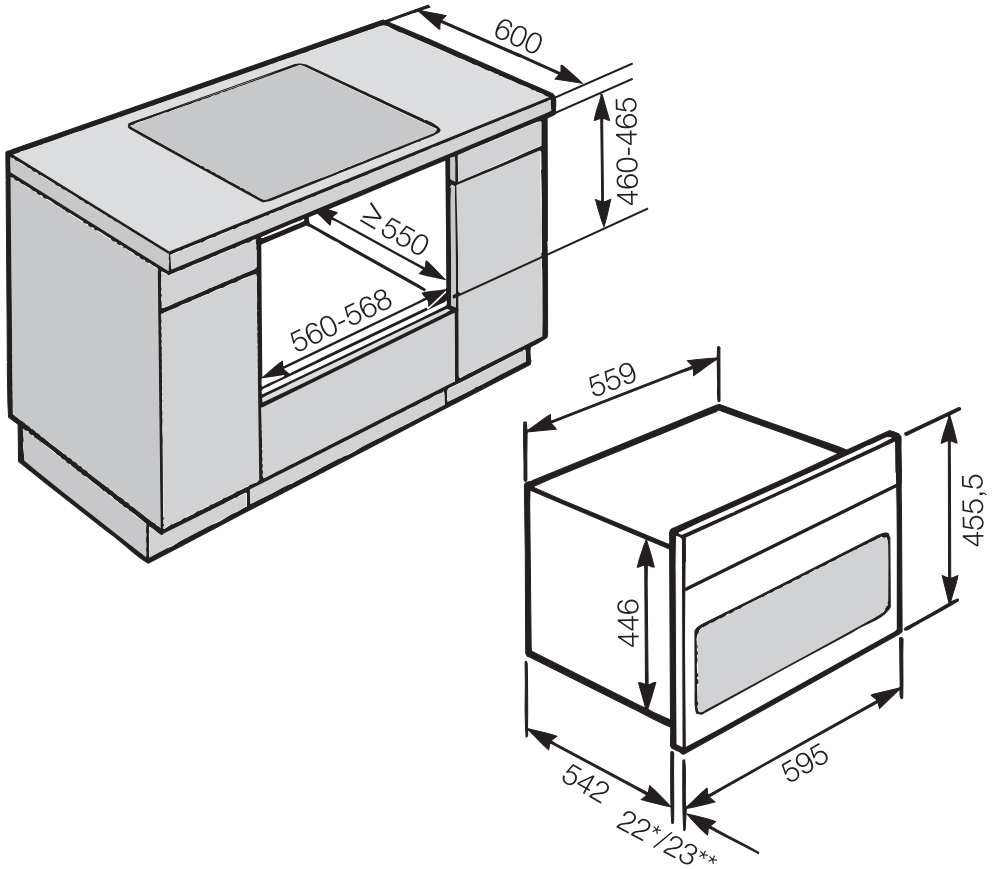
* Backofen mit Glasfront

** Backofen mit Metallfront

Massskizzen für den Einbau

Einbau in einen Unterschrank

Soll der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut werden, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.



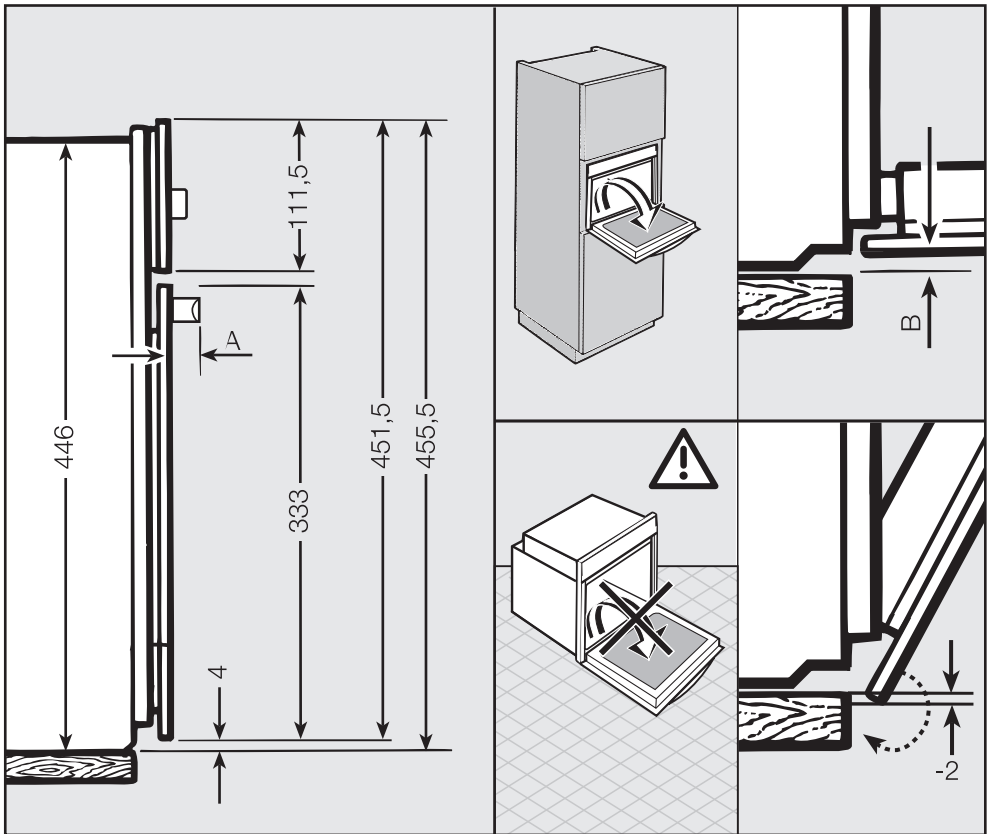
* Backofen mit Glasfront

** Backofen mit Metallfront

Massskizzen für den Einbau

Detailmasse der Backofenfront

Die Massangaben erfolgen in mm.



A H65xx: 45 mm

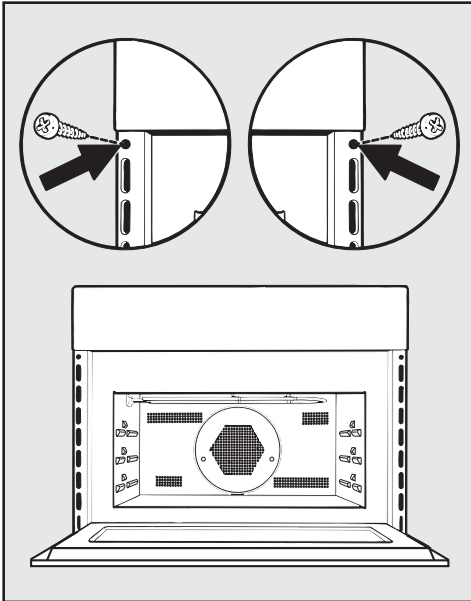
H66xx: 42 mm

B Backofen mit Glasfront: 2,2 mm

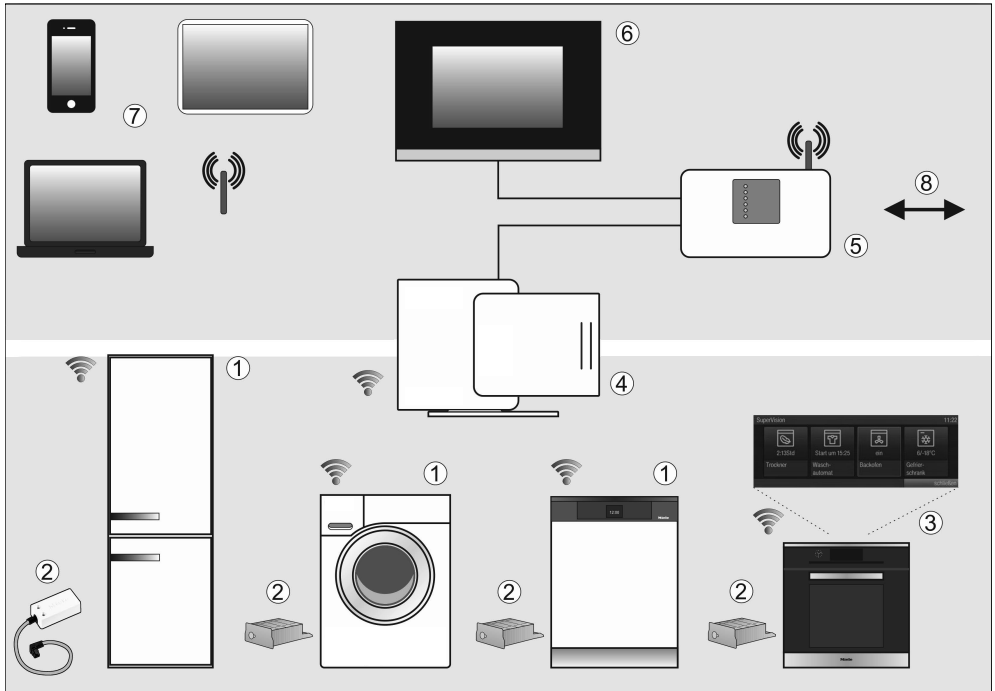
Backofen mit Metallfront: 1,2 mm

! Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

- Schliessen Sie den Backofen elektrisch an.
- Schieben Sie den Backofen bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie ihn aus.



- Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.



- ① Miele@home fähiges Hausgerät
- ② Miele@home Kommunikationsstick XKS3000Z bzw. Kommunikationsmodul XKM3000Z
- ③ Miele@home fähiges Hausgerät mit SuperVision Funktion
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi-Router
- ⑥ Anbindung an Homeautomation-Systeme
- ⑦ Smartphone, Tablet-PC, Laptop
- ⑧ Anbindung an das Internet

Ihr Hausgerät ①/③ ist vernetzungsfähig und kann über ein nachkaufbares Kommunikationsmodul bzw. einen nachkaufbaren Kommunikationsstick ② und einen eventuell erforderlichen Nachrüstsatz in das System Miele@home eingebunden werden.

Im System Miele@home senden die vernetzungsfähigen Hausgeräte Informationen über ihren Betriebszustand und Hinweise zum Programmablauf an ein Anzeigegerät ③, z. B. ein Backofen mit SuperVision Funktion.

Informationen anzeigen, Hausgeräte steuern

- SuperVision Hausgerät ③
Auf dem Display einiger vernetzungsfähiger Hausgeräte kann der Status anderer vernetzungsfähiger Hausgeräte angezeigt werden.
- Mobile Endgeräte ⑦
Mit PC, Notebook, Tablet-PC oder Smartphone können im Bereich des häuslichen WLAN ⑤ Statusinformationen zu den Hausgeräten angezeigt und einige Steuerbefehle ausgeführt werden.
- Hausvernetzung ⑥
Die Systemlösung Miele@home ermöglicht Ihnen die Vernetzung zu Hause. Mit dem Miele@home Gateway ④ lassen sich die vernetzungsfähigen Hausgeräte in andere Hausbusssysteme integrieren.

SmartStart (abhängig vom Hausgerät)

Smart Grid fähige Hausgeräte können automatisch zu einer Zeit gestartet werden, wenn der Strom günstig ist oder ein ausreichendes Stromangebot (z. B. von der Photovoltaikanlage) verfügbar ist.

Nachkaufbares Zubehör (abhängig vom Hausgerät)

- Kommunikationsmodul XKM3000Z bzw. Kommunikationsstick XKS3000Z
- Nachrüstsatz zur Kommunikationsvorbereitung XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

Dem Zubehör liegen separate Installations- und Gebrauchsanweisungen bei.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zu Miele@home finden Sie im Internetauftritt von Miele und in den Gebrauchsanweisungen der einzelnen Miele@home Komponenten.



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Telefon: 0800 800 222, Fax: 056 417 29 04
E-Mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Telefon: 0800 800 222, Fax: 056 417 29 04
E-Mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Deutschland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

H6600-60BM



de-CH

M.-Nr. 10 230 590 / 03