


TIPPS FÜR DIE MIKROWELLE

Ergebnis	Abhilfe
Sie finden keine Angaben für die vorbereitete Speisemenge.	Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Erhöhen oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit.
Die Speise ist nach dem Garen zu trocken.	Wählen Sie eine kürzere Garzeit oder eine niedrigere Mikrowellenleistung und decken Sie die Speisen mit einem mikrowellengeeigneten Material ab.
Die Speise ist nach Ablauf der Garzeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gart.	Längere Garzeit einstellen oder höhere Mikrowellenleistung wählen. Beachten Sie, dass für die Zubereitung größerer Gargutmengen im Allgemeinen eine längere Gardauer erforderlich ist. Rühren Sie oder drehen Sie Lebensmittel während des Kochens.
Nach Ablauf der Garzeit ist das Gargut an den Rändern überhitzt, aber immer noch nicht gar in der Mitte.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit. Flüssigkeiten, wie z.B. Suppe, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Was Sie noch berücksichtigen sollten:



- Speisen haben unterschiedliche Formen und Beschaffenheiten. Sie werden in unterschiedlichen Mengen zubereitet. Deshalb kann die notwendige Dauer und Leistungsstufe zum Auftauen, Erwärmen oder Garen unterschiedlich sein. Als Richtlinie gilt: **Doppelte Menge = nahezu doppelte Zeit.**
- Die Mikrowelle erzeugt die Wärme direkt im Lebensmittel. Aus diesem Grund können nicht alle Stellen gleichzeitig erhitzt werden. Erhitzte Gerichte müssen umgerührt oder gewendet werden, besonders bei der Zubereitung größerer Mengen.
- Die **Standzeit** ist in den Tabellen angegeben. Lassen Sie das Gargut im Gerät oder ausserhalb stehen, damit sich die Wärme gleichmässiger verteilen kann.
- Stellen Sie die Leistungsstufe gemäß der Gargutmenge ein. Eine zu hohe Leistungsstufe kann bei kleinen Gargutmengen das Gargut verbrennen oder bei Verwendung von Zubehör zu Funkenschlag führen.
- Reis lässt sich besser in flachem, breitem Kochgeschirr zubereiten.

EINSTELLEN DER MIKROWELLENFUNKTION

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Mikrowellenfunktion .

Das Display zeigt die standardmäßig eingestellte Mikrowellenleistung und den Standardwert der Gardauer an.

2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ Mikrowellenleistung, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Die Leistungseinstellung ändert sich in Schritten von 100 W.

3. Drücken Sie  und dann , um die Dauer zu ändern.


Nach ein paar Sekunden schaltet sich das Gerät automatisch ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Mikrowellenfunktion wird automatisch ausgeschaltet.

4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

Bei eingeschalteter Mikrowellenfunktion können Sie:

- Die Leistungseinstellung ändern.
- Die Leistungseinstellung prüfen. Drücken Sie




Wenn Sie die Backofentür öffnen, wird die Funktion angehalten. Um die Funktion wieder einzuschalten, drücken Sie .

EINSTELLEN DER KOMBIFUNKTION

Die Mikrowelle kann mit jeder Ofenfunktion eingeschaltet werden.

Wird für den gemeinsamen Betrieb der Ofenfunktion und der Mikrowelle verwendet. Dient dem schnelleren Garen und gleichzeitigen Bräunen.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion mit dem Einstellknopf.
- Im Display erscheint die Standardtemperatur.
2. Ändern Sie die Temperatur.
3. Drücken Sie . Beginnen Sie mit Schritt 2 im Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“. Bitte beachten Sie, dass die Mikrowellenfunktion unmittelbar nach Erreichen der eingestellten Temperatur gestartet wird.



Wenn die Mikrowellenfunktion im Kombi-Modus länger als 7 Minuten mit der Funktion Dauer verwendet wird, beträgt die Mikrowellenleistung maximal 600 W.

Wenn eine Temperatur von ungefähr 5 Grad unterhalb der eingestellten Temperatur erreicht wird, ertönt ein Signalton. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein erneuter Signalton und die Ofen- und Mikrowellenfunktionen werden automatisch ausgeschaltet.

4. Drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Position.


ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DIE LEISTUNGSEINSTELLUNGEN BEIM KOCHEN




Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.



Leistungsstufe	Verwendung
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	Erhitzen von Flüssigkeiten Ankochen zu Beginn eines Garvorgangs Garen von Gemüse Schmelzen von Gelatine und Butter
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten Erwärmen von Tellergerichten Köcheln von Eintopfgerichten Garen von Eierspeisen
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	Weitergaren von Speisen Garen empfindlicher Lebensmittel Erwärmen von Babynahrung Köcheln von Reis Erwärmen von empfindlichen Speisen Schmelzen von Käse
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot Auftauen von Käse, Sahne, Butter Auftauen von Obst und Kuchen (Torten) Gehen lassen von Hefeteig Anwärmen von kalten Speisen und Getränken



UHRFUNKTIONEN

TABELLE DER UHRFUNKTIONEN




Uhrfunktion	Anwendung
 TAGESZEIT	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit. Siehe „Einstellen der Uhrzeit“.

	Uhrfunktion	Anwendung
	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 23 Std. 59 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
	ENDE	Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig benutzen (Zeitvorwahl), wenn das Gerät später automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.




 Drücken Sie wiederholt die Taste  zur Auswahl der gewünschten Uhrfunktion.



 Drücken Sie zur Bestätigung der Uhrfunktion die Taste  oder warten Sie 5 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung.



EINSTELLEN VON DAUER ODER ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display  oder  anzeigt.





 oder  blinkt im Display.

3. Drücken Sie  oder , um die Werte einzustellen und  zur Bestätigung.





Stellen Sie für die Dauer  zuerst die Minuten und dann die Stunden und für Ende  zuerst die Stunden und dann die Minuten ein.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Das Symbol  oder  sowie die Zeitanzeige blinken im Display. Der Backofen wird ausgeschaltet.


4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in Position Aus.





 Wenn Sie die Taste  während der Einstellung der Stunden für die Funktion DAUER  drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion ENDE .

EINSTELLEN DES KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  und „00“ im Display blinken.
2. Drücken Sie  oder , um den KURZZEIT-WECKER einzustellen. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein. Bei der ersten Einstellung werden die Minuten und Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird im Display das Symbol **hr** angezeigt.

Das Gerät berechnet jetzt die Zeit in Stunden und Minuten.

3. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet. Nach Ablauf von 90% der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. "00:00" und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.

 Wenn Sie den KURZZEIT-WECKER einstellen, während DAUER  oder ENDE  eingeschaltet sind, leuchtet das Symbol  im Display.

GARZEITMESSER

Mit dem Garzeitmesser kann die Betriebsdauer des Backofens überwacht werden. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet.

Halten Sie die Tasten **+** und **-** gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.



Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: Dauer **|→|**, Ende **→|**.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

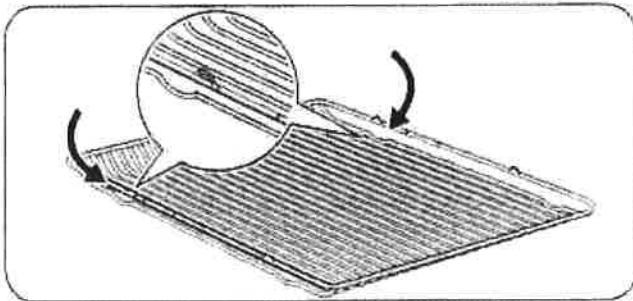


WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

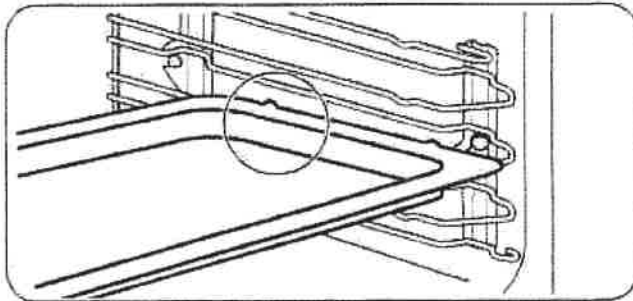
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.

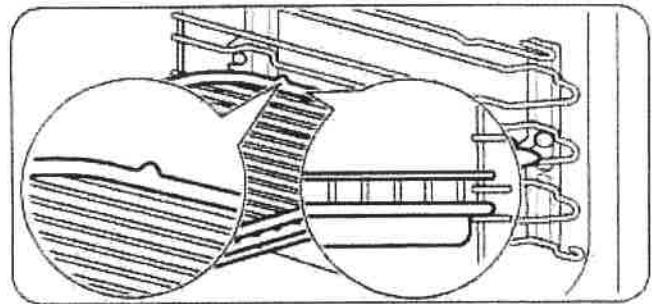


Backblech:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech zusammen:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.




Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht versehentlich bedient werden.

1. Achten Sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.
2. Halten Sie  und **+** 2 Sekunden gleichzeitig gedrückt.



Es ertönt ein Signalton. SAFE leuchtet im Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

VERWENDEN DER TASTENSPERRE

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Ändern der Temperatur- und Zeiteinstellung während eine Ofenfunktion in Betrieb ist.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie  und  gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. Loc leuchtet im Display. Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.




Loc leuchtet im Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken. Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird das Gerät ausgeschaltet.



Wenn Sie das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme  an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur anzuzeigen.

TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

BACKEN

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt, bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.

ABSCHALTAUTOMATIK

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Geräts auf eine beliebige Taste.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

KÜHLGEBLÄSE

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

BACKTIPPS

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

BACKEN AUF EINER EBENE

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	2
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake/Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2