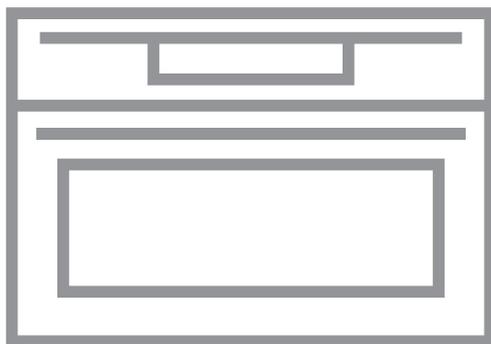


▶ KMK361000M
KMS361000M

DE **Benutzerinformation**
Backofen mit Mikrowelle

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
6. MIKROWELLEN-MODUS.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	16
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	17
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	18
10. TIPPS UND HINWEISE.....	19
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	38
12. FEHLERSUCHE.....	39

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen

oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die

Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine

Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.

- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

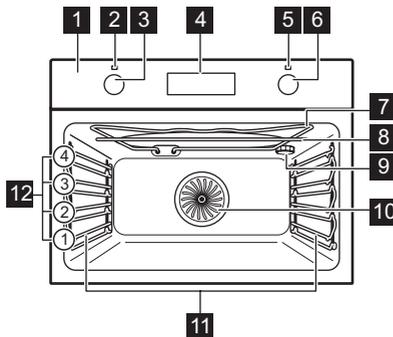
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

2.7 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

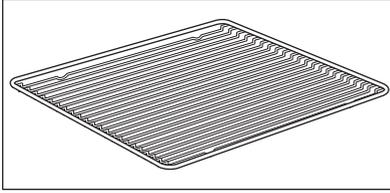
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 3 Backofen-Einstellknopf
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Temperatur- und Mikrowellen-Betriebskontrolllampe/-symbol
- 6 Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung
- 7 Heizelement
- 8 Mikrowellengenerator
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Einhängegitter, herausnehmbar
- 12 Einschubebenen

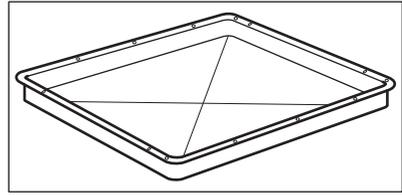
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit
siehe Kapitel
„Uhrfunktionen“.



Siehe Kapitel „Reinigung
und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die
Zubehörteile vor der ersten
Inbetriebnahme.
Setzen Sie das Zubehör und die
herausnehmbaren Einhängegitter wieder
in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die
herausnehmbaren Einhängegitter aus
dem Gerät.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts
auf den versenkbaren Knopf. Der Knopf
kommt dann heraus.

5.2 Ein- und Ausschalten des Geräts



**Je nach Modell besitzt Ihr
Gerät Knopfsymbole,
Kontrolllampen oder
Anzeigen.**

- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine Ofenfunktion oder die Temperatur regelt.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion. Das Gerät schaltet sich

automatisch mit den Standardeinstellungen ein.

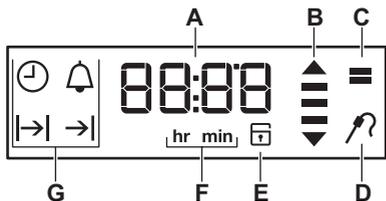
2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
 Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Obst, oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
 Heißluft Mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Grillen und Überbacken.

i Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

5.4 Display



- A. Timer
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. Mikrowellenfunktion
- D. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- E. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F. Stunden/Minuten
- G. Uhrfunktionen

5.5 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
	MIKROWELLE	Einstellen der Mikrowellenfunktion.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
	TEMPERATUR	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Verwenden Sie sie nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.

5.6 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Mit den

Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

6. MIKROWELLEN-MODUS

6.1 Mikrowelle

Allgemeines:



VORSICHT!

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen darin befinden.

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen. Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Mikrowellen-Kochtabellen: Standzeit.

- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter usw. von den Lebensmitteln entfernen.
- Es wird nicht empfohlen, im Mikrowellenmodus mehr als eine Ebene zu verwenden.
- Wenn nicht anders angegeben, legen Sie die Speise auf einen Teller unten im Garraum.
- Rühren Sie, wenn möglich, die Speisen vor dem Servieren um.

Garvorgang:

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten

Material abdecken. Garen Sie nur dann ohne Abdeckung, wenn eine Kruste gewünscht ist.

- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.
- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen oder ähnliches, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
- Verlängern Sie die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Wenden Sie Lebensmittel in größeren Stücken nach der Hälfte der Garzeit.
- Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke.
- Verwenden Sie flaches, breites Kochgeschirr.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit unglasierten Böden oder kleinen Löchern, z. B. an Griffen. Durch in diese Löcher eingedrungene Feuchtigkeit kann das Kochgeschirr beim Erhitzen Risse bekommen.

Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch:

- Nehmen Sie tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung und geben Sie sie auf einen kleinen umgedrehten Teller, der auf einem

Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Kunststoffsieb verwendet werden.

- Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit. Bereits angeaute Stücke nach Möglichkeit teilen und herausnehmen.

Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark:

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur fertig auftauen lassen. Dies ergibt ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

Auftauen von Obst, Gemüse:

- Sollen Obst und Gemüse nicht gekocht werden, nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Raumtemperatur fertig auftauen lassen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Fertiggerichte:

- Fertiggerichte in Metallverpackungen oder Kunststoffschalen mit Metalldeckeln können nur dann in der Mikrowelle aufgetaut oder erhitzt werden, wenn sie speziell für die Zubereitung in der Mikrowelle ausgewiesen sind.
- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z.B. Metalldeckel entfernen und Kunststoffolie einstechen).

6.2 Geeignetes Kochgeschirr und Materialien

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillstufe 1
	Auftauen	Erwärmen	Kochen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillstufe 1
	Auftauen	Erwärmen	Kochen	
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ¹⁾	✓	X	X	X
Glas- und Vitrokeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓
Keramik ²⁾ , Steingut ²⁾	✓	✓	✓	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X	X
Bratfolie mit mikrowelleneigenem Verschluss ³⁾	✓	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet ³⁾	X	X	X	✓
Backblech	X	X	X	✓
Kombirost	X	X	X	✓
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z.B. Crisp-Platte	X	✓	✓	X
Fertiggerichte in Verpackungen ³⁾	✓	✓	✓	✓

¹⁾ Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallaufgabe/-Dekorationen.

²⁾ Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur

³⁾ Die vom Hersteller vorgegebene Höchsttemperatur muss unbedingt berücksichtigt werden.

6.3 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.

Ergebnis	Abhilfe
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 gegart.	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.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die

Mikrowellenfunktion .

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

Nach ein paar Sekunden schaltet sich das Gerät automatisch ein.

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 drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Dauer zu ändern.

Nach ein paar Sekunden oder wenn Sie

 drücken, 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 .

6.4 Einstellen der Mikrowellenfunktion



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

6.5 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.

6.6 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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	TAGESZEIT	Anzeigen oder ändern der Tageszeit Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
	ZEITVORWAHL	Kombination von DAUER und ENDE.
	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
00:00	GARZEITMESSER	Ist keine andere Uhrfunktion eingeschaltet, überwacht der GARZEITMESSER automatisch die Einschaltdauer des Geräts Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: DAUER, ENDE.

7.2 Einstellen und Ändernder Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display **hr** und „12:00“ anzeigt. „12“ blinkt.

1. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Stunden einzustellen.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung und zum Umschalten auf die Minuteneinstellung.

Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. „00“ blinkt.

3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Minuten einzustellen.
4. Mit  bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte

Tageszeit automatisch gespeichert wird.

Das Display zeigt die neue Uhrzeit an. Um die Tageszeit zu ändern, drücken Sie  wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige  im Display blinkt.

7.3 Einstellen der DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Werte einzustellen und drücken Sie  zur Bestätigung.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

7.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Werte einzustellen und drücken Sie  zur Bestätigung.

Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

7.5 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Werte einzustellen und drücken Sie  zur Bestätigung.

Im Display blinkt .

4. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Werte einzustellen und drücken Sie  zur Bestätigung.

Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.

 und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

7.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  und „00“ im Display blinken.
2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um den KURZZEIT-WECKER einzustellen. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten ein. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr** im Display.
3. Stellen Sie die Stunden ein.
4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet. Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. „00:00“ und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.

7.7 GARZEITMESSER

Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die Zeit ohne Uhr-Symbol anzeigt.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

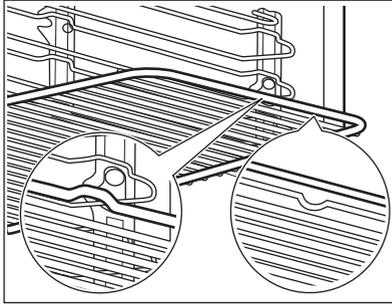
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material.

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel
„Mikrowellenmodus“.

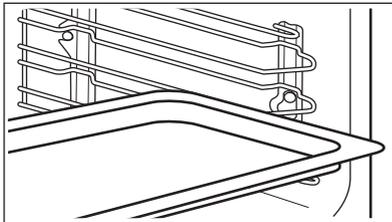
Kombirost:

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



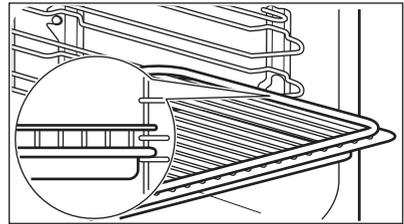
Backblech:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech zusammen:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 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. Drücken Sie **°C** und drehen Sie gleichzeitig den Temperaturwahlknopf/den Mikrowellenleistungsknopf nach rechts.

Es ertönt ein Signalton. SAFE leuchtet im Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

9.2 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 **°C** 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“.

9.3 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.

9.4 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.

9.5 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.

10. 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.

10.1 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen wie Temperatur,

- Garzeiten und die Einschubebene an die Werte in den Tabellen an.
- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
 - Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem 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.

- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

10.2 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.

10.3 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

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
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
Tortenboden - Mürbe- teig ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	70 - 90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Backblech ²⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unterhitze			2
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Blätterteig ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	1
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Gebäck

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	3
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	2
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	1
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	20 - 30	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	160	20 - 35	3
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.4 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufäufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.5 Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 3
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.6 Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	3
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	3
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	3
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	3
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	3
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	3
Fladenbrot ¹⁾	230	10 - 20	3
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammkuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

10.7 Braten

- Verwenden Sie zum Braten hitzefestes Geschirr. Siehe hierzu die Angaben des Geschirrherstellers.
- Große Bratenstücke können direkt in der Brat- und Fettpfanne oder auf dem Kombirost über der Brat- und Fettpfanne gebraten werden.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit in die Brat- und Fettpfanne, um zu verhindern, dass austretende Fleischsäfte auf der Oberfläche anbrennen.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wenden Sie den Braten nach Bedarf nach 1/2 bis 2/3 der Garzeit.
- Für saftigeres Fleisch:
 - Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
 - Braten Sie Fleisch und Fisch in Stücken mit einem Mindestgewicht von 1 kg.
 - Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

10.8 Brat-Tabellen

Rindfleisch

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Schweinefleisch

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Schweinsaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalb

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1	200	160 - 180	50 - 70	1

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbshaxe	Heiß- luftgril- len	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeu- le, Lamm- braten	Heiß- luftgril- len	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Geflügel

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügel- teile	Heiß- luftgril- len	je 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Halbes Hähnchen	Heiß- luftgril- len	je 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Hähnchen, Poularde	Heiß- luftgril- len	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80	1
Ente	Heiß- luftgril- len	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Fisch, gedämpft

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	Ober-/ Unter- hitze	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Speisen

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Süßspeisen	Heißluft - mit Ring- heizkör- per	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Herzhafte Gerichte mit gekochten Zutaten (Nudeln, Gemüse)	Heißluft mit Ringheizkörper	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Herzhafte Gerichte mit rohen Zutaten (Kartoffeln, Gemüse)	Heißluft mit Ringheizkörper	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.9 Grillstufe 1

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef/Filet, Medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, Medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grillstufe 2

Gargut	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers / Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Grillwürste	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks / Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toast	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	2

10.10 Tiefkühlgerichte

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	3
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	3
Pommes frites, dünn ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes frites, dick ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketten ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Tabelle für gefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren ¹⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes Frites ²⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes ³⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

³⁾ Backofen vorheizen.

10.11 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
- Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in einen tiefen Teller oder eine Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf einen großen Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	0.5	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1.4	60	60	-

10.12 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metall Dosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

10.13 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3
Pilze	50 - 60	6 - 8	3
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3
Birnen	60 - 70	6 - 9	3

10.14 Mikrowellen-Gartabellen

Fleisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Ganze Fleischstücke	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Steak	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.
Gemischtes Hackfleisch	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.
Gulasch	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.

Geflügel auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hähnchen	200	1	25 - 30	10 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken.
Hähnchenbrust	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken.
Hähnchenschlegel	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken.
Ente	200	2	45 - 60	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken.

Fisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilets	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wurst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Wurst in Scheiben	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Milchprodukte auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Quark	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Butter	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Käse	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Sahne	100	0.25	7 - 12	20 - 30	Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Kuchen/Gebäck auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hefeteig	100	1 Stück	2 - 3	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Käsekuchen	100	1 Stück	2 - 4	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Kuchen (Torte)	100	1 Stück	1 - 2	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Trockener Kuchen (z. B. Rührkuchen)	100	1 Stück	2 - 4	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Früchtekuchen	100	1 Stück	1 - 2	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Brot	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brot, geschnitten	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brötchen	100	4 Brötchen	5 - 8	5 - 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Obst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Erdbeeren	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Aprikosen	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Garen/Schmelzen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Schokolade/ Schokoladen- kuvertüre	600	0.15	2 - 3	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Butter	200	0.1	2 - 4	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Auftauen oder Aufwärmen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Babynahrung in Gläsern	300	0,2 kg	2 - 3	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren, Temperatur überprüfen.
Babymilch (Flasche, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Löffel in die Flasche geben, umrühren, Temperatur überprüfen.
Fertiggerichte	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Alle Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Tiefgefrorene Fertiggerichte	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Alle Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Milch	1000	1 Tasse, ca. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Löffel in das Gefäß geben.
Wasser	1000	1 Tasse, ca. 200 ml	1:30 - 2	-	Löffel in das Gefäß geben.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Soße	600	200 ml	1 - 2	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Suppe	600	300 ml	2 - 4	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gartabelle

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch	500	0,5 kg	8 - 10	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen.
Fischfilets	500	0,5 kg	6 - 8	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen.
Frisches Gemüse, kurze Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gefrorenes Gemüse, kurze Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Frisches Gemüse, lange Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gefrorenes Gemüse, lange Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Pellkartoffeln	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Reis	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Popcorn auf einem Teller in die untere Einschubebene geben.
Eierstich	300	1 kg	34 - 36	120	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.
Biskuit	600	0,475 kg	8 - 9	5	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hackbraten	400	0,9 kg	25 - 27	5	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen.

1) Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

Kombifunktionsstabelle
Nur ausgewählte Modelle.

Die Funktionen Heißluftgrillen und Mikrowelle verwenden.

Gargut	Hitzefestes Geschirr	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
2 halbe Hähnchen (2 x 0,55 kg)	Runde Glasschüssel, Ø 26 cm	400	230	44 - 46	2	Standzeit 5 Min.
Kartoffelgratin (1,1 kg)	Gratinform	400	180	39 - 41	1	Behälter nach der Hälfte der Zeit 1/4 Umdrehung drehen. 5 Min. Standzeit.
Gebratener Schweinehals (1,1 kg)	Glasform mit Sieb	300	200	70	1	Zwischendurch wenden, 10 Min. Standzeit.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch.

Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.

- Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehöreile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehöreile mit Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln,

scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

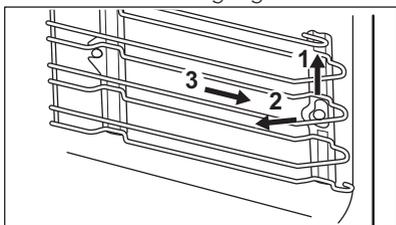
- Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

11.2 Entfernen von Einhängegittern

Lassen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten unbedingt abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.3 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise

schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.



VORSICHT!

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

12.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. UMWELTTIPPS

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867 336474-A-522016



AEG