

Gebrauchsanleitung

Wichtig: Unbedingt lesen und aufbewahren

Elektro-Einbauherd

microspeed plus®

mit Glaskeramik-Einbaukochflächen bzw. Einbaukochmulden

**Modell: EEHM 670
EEHM 690**

Allgemeiner Hinweis

Bitte lesen Sie die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit, die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

Der Hersteller haftet nicht, wenn die nachstehenden Anweisungen nicht beachtet werden. Das Gerät darf nicht mißbräuchlich, d. h. entgegen der vorgesehenen Verwendung, benutzt werden. Es dient ausschließlich der Nutzung im Haushalt.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist ordnungsgemäß zu entsorgen.

1. Einführung	Seite
■ Garantie & Service	4
■ Wegweiser durch die Gebrauchsanleitung	5
■ Ihr Gerät im Überblick	6
■ Das müssen Sie beachten	7/8/9
■ Vor dem ersten Benutzen	11
■ Probieren geht über Studieren	14
 2. Ihr Gerät im Gebrauch	
■ Die Kochfläche	16
Glaskeramik-Kochfläche	
Kochmulde	
■ Der Backofen	23
Heißluft	
Ober- und Unterhitze	
Grill	
Großflächengrill	
Unterhitze	
Oberhitze	
Intensivbraten (Oberhitze + Heißluft)	
■ Die Mikrowelle (solo und kombiniert)	29
■ Der Kombinationsbetrieb	34
■ Das Bratenthermometer	35
■ Die Uhr	39
■ Die Grundtabellen (Prüfgerichte n. DIN 44566)	46
■ Die Anwendungstabellen	48
Anwendungstips zur Heißluft	
Die Tabellen	
 3. Pflege und Störungshilfe	
■ Reinigung und Pflege	66
■ Störungen — was tun?	71/72
■ Zubehör	73
■ Betriebsgenehmigung für die Mikrowelle	74
■ Garantie & Service	4

Garantie & Service

Garantie

Die Garantiebedingungen können Sie dem beiliegenden Faltblatt entnehmen.

Wichtiger Hinweis!

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie unsere Hinweise „Störungen — was tun?“ nicht beachtet haben.

Kundendienst

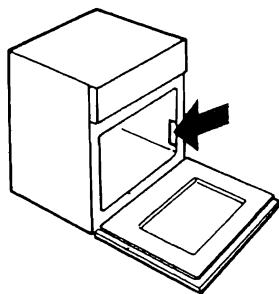
Ihnen steht für Reparaturen unser Kundendienst zur Verfügung. Bevor Sie sich an unseren Kundendienst wenden, prüfen Sie bitte:

- Ist die Störung auf eine falsche Bedienung zurückzuführen?
- Haben Sie in dem Kapitel „Störungen — was tun?“ nach der Ursache gesucht?

Für die zügige Bearbeitung benötigt der Kundendienst folgende Angaben auf dem Typenschild:

1. Die F-Nummer
2. Die Modellbezeichnung

Tragen Sie diese Nummern bitte als erstes in dieses Feld ein. Das hilft Ihnen bei Rücksprachen mit dem Kundendienst. Ersatzteile können so gezielt bereitgestellt werden und Ihr Gerät kann beim ersten Technikerbesuch repariert werden.



1. F-Nummer

2. Modellbezeichnung

Für Glaskeramik-Kochfläche oder Kochmulde:

Die Modellbezeichnung für die Glaskeramik-Kochfläche oder die Kochmulde ist im eingebauten Zustand nicht mehr sichtbar. Entnehmen Sie daher bitte diese Nummer der Rechnung oder dem Lieferschein.

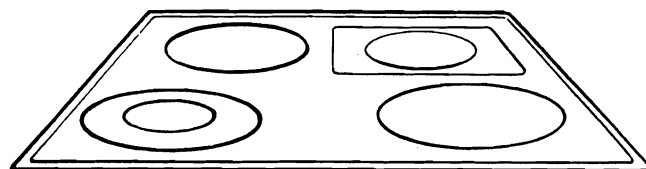
Modellbezeichnung

Kaufdatum:

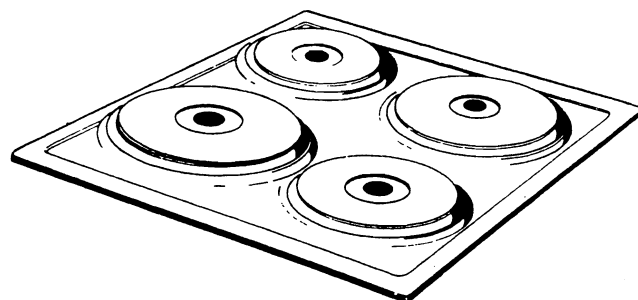
Anschrift Ihres Küppersbusch-Händlers:

Der Elektroeinbauherd kann mit einer Glaskeramik-Kochfläche oder mit einer Kochmulde mit Massekochplatten kombiniert werden. Beziehen Sie bitte die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung immer auf Ihr jeweiliges Gerät.

Die Glaskeramik-Kochfläche



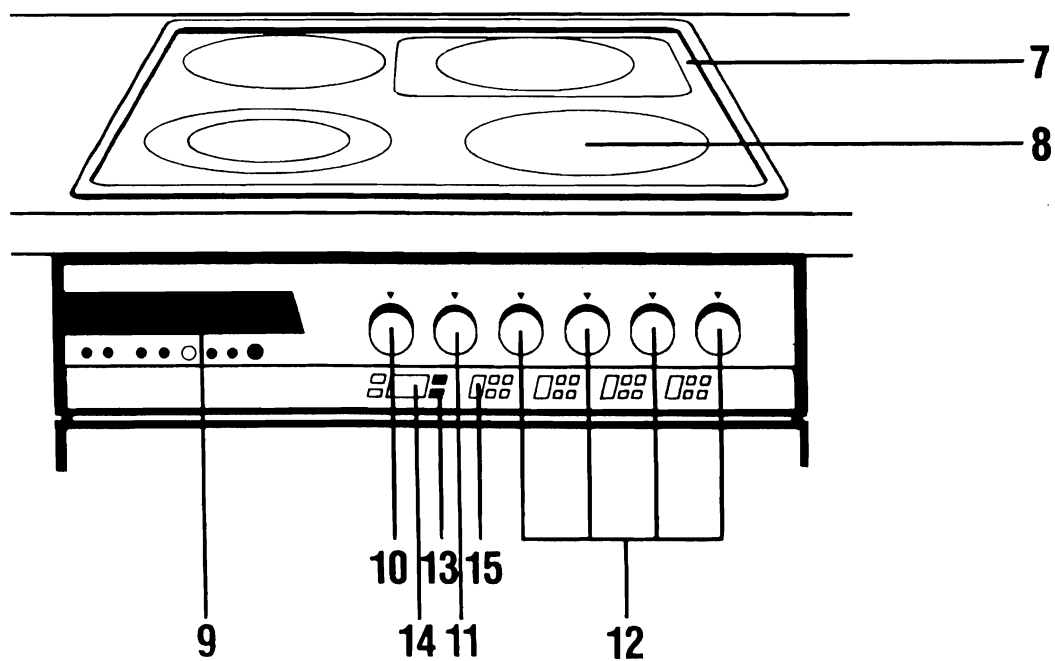
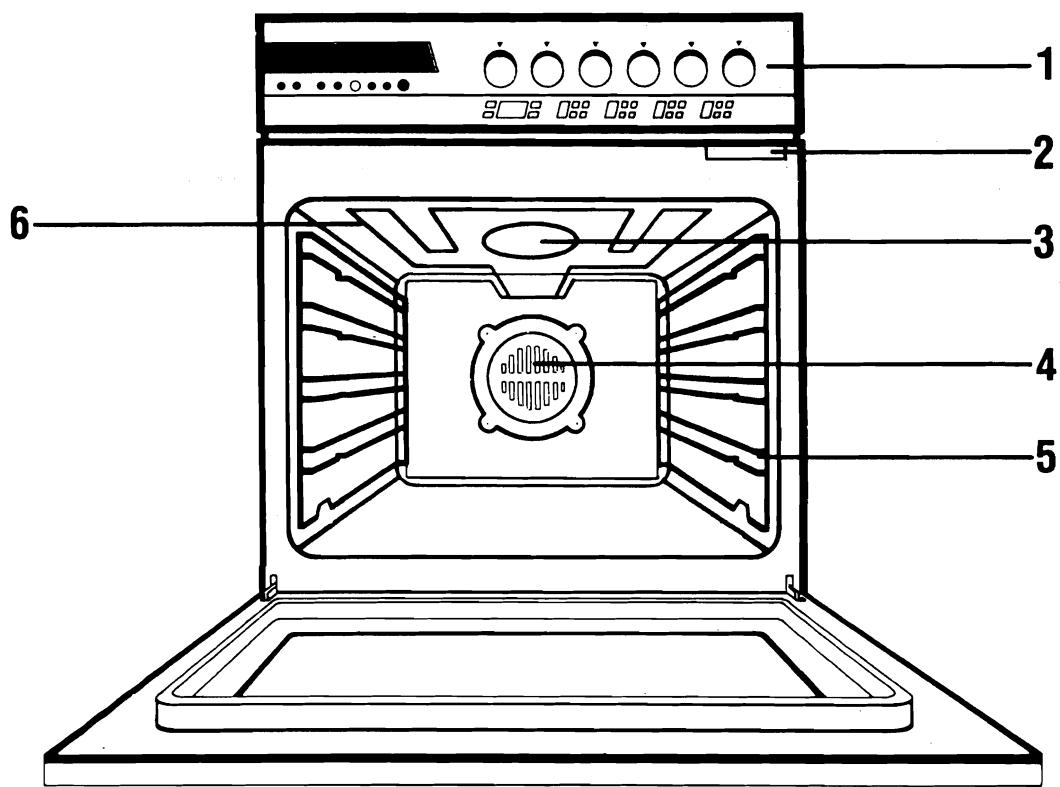
Die Kochmulde



So finden Sie schnell die Informationen, die Sie suchen.

?	Schlagen Sie nach im Kapitel:	Seite
„Was ist wo an meinem Gerät?“	Ihr Gerät im Überblick	6
„Was muß ich über Sicherheit wissen und beachten?“	Das müssen Sie beachten	7/8/9
„Mein Gerät ist neu, was muß ich beachten?“	Vor dem ersten Benutzen Das müssen Sie beachten	11 7/8/9
„Wie kann ich mein neues Gerät ganz schnell ausprobieren?“	Probieren geht über Studieren	14
„Wie arbeite ich mit der Kochfläche?“	Die Kochfläche	16
„Welche Einstellung nehme ich fürs Backen und Braten?“	Die Anwendungstabellen	48
„Wie reinige ich mein Gerät?“	Reinigung und Pflege	66
„Mein Gerät funktioniert nicht! Was nun?“	Störungen — was tun?	71/72

Ihr Gerät im Überblick



- 1 Bedienblende
- 2 Wrasenabzug
- 3 Mikrowelle
- 4 Heißluft-Ventilator
- 5 Einschubleisten
- 6 Grill / Oberhitze
- 7 Kochfläche
- 8 Kochstelle
- 9 Uhr mit Tasten für Mikrowelle,
Bratenthermometer usw.
- 10 Backofenwahlschalter
- 11 Backofentemperaturregler
- 12 Kochstellenregler
- 13 Aufheizanzeige

Nur für EEHM 690

- 14 Backofentemperaturanzeige
- 15 Anzeige für die Kochstufen

Das müssen Sie beachten

Die nachstehenden Hinweise gelten für Ihr Gerät und müssen aufmerksam gelesen und beachtet werden.

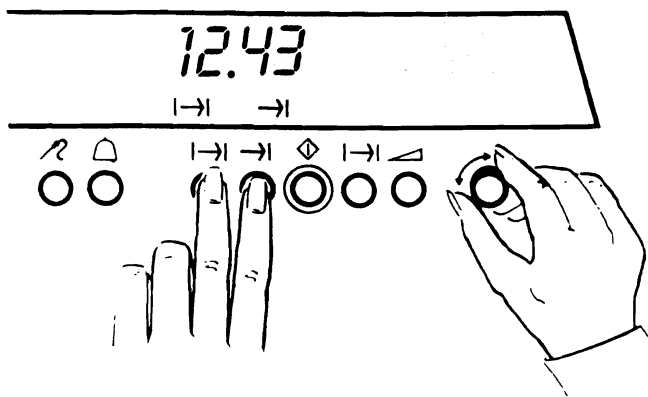
- Der Netzanschluß darf nur von einem autorisierten Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden.
- Küppersbusch-Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut. Es dürfen nur Küppersbusch-Herde mit Küppersbusch-Kochmulden verbunden werden.
- Wartung und Reparatur von Geräten (mit und ohne Mikrowelle) durch andere Personen als vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker ist unzulässig. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.
- Bei allen Reparaturen und Austausch von Backofenlühlampen muß das Gerät stromlos gemacht werden (Sicherung ausschalten).
- Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Vorsicht, Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen nicht die heißen Kochstellen berühren oder in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Zum Schutze hitzeempfindlicher Teile ist der Herd mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es läuft automatisch. Das Gebläse kann auch nach Abschalten des Backofens weiterlaufen oder sich selbständig, infolge der Nachwärme, einschalten.
- Bewahren Sie im Backofen grundsätzlich keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr für die Umgebung bringen können.
- Bei Arbeiten im heißen Backofen ist besondere Vorsicht geboten.
- Backofen nicht mit Alufolie auslegen oder das Backblech auf den Backofenboden legen. Das Back- oder Bratergebnis wird verfälscht und die Emaille beschädigt.
- Grillen nur mit geschlossener Backofentür. Kinder fernhalten.
- Obstsäfte, die vom Kuchen tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr beseitigt werden können.
- Bratenthermometer (Fleischspieß) immer in das Gargut stecken. Bei Nichtbenutzung aus dem Garraum nehmen, nicht aus der Backofentür heraushängen lassen.

- Die Backofentür muß gut schließen. Entfernen Sie Verschmutzungen im Türflächenbereich sofort mit Spüllauge. Verwenden Sie dazu niemals einen scharfen oder spitzen Gegenstand. Bei Beschädigungen der Türdichtung, Scharniere, Türdichtungsflächen oder bei Bruch des Türglases, Gerät sofort außer Betrieb nehmen, bis es vom Fachmann repariert und überprüft ist.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden; daher Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Erhitzen Sie keine Speisen in fest verschlossenen Gefäßen.
- Backofen und Kochstellen nicht zum Beheizen von Räumen benutzen.
- Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Vorgang beobachten. (Selbstentzündungsgefahr).
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse, Sprünge oder Brüche auftreten sollten, muß das Gerät sofort außer Betrieb gesetzt werden. Sicherung ausschalten.
- Koch- und Warmhaltefläche des Glaskeramik-Kochfeldes darf nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochfläche legen.
- Glaskeramik-Kochzonen mit Halogen-Beheizung müssen bei Ausfall einer Halogenlampe — wegen örtlicher Überhitzung — außer Betrieb gesetzt werden.
- Beim Glaskeramik-Kochfeld mit Warmhaltefläche ist zu beachten, daß unbeabsichtigte Beeinflussung oder Versagen eines elektronischen Bauelementes zur Einschaltung der Warmhalteflächen führen kann. Daher auch bei Nichtbenutzung keine Gegenstände aufbewahren, die eine Gefahr für die Umgebung bringen können.

Das müssen Sie beachten

- Die Mikrowelle nur einschalten, wenn sich Speisen im Backofen befinden. Gerät wird sonst überlastet. Ausnahme: kurzer Geschirrtest.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß stellen, damit ein Siedeverzug vermieden wird. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne daß die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen. Verbrennungsgefahr!
- Babynahrung in Gläsern oder Flaschen grundsätzlich ohne Deckel oder Verschuß erhitzen.
- Babynahrung in Gläsern oder Flaschen nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Unbedingt die Temperatur prüfen, bevor das Kind die Nahrung bekommt.
- Entfernen Sie vor dem Erhitzen von Babyflaschen den Sauger. Die Flaschen könnten sonst platzen.
- Garen Sie keine Eier in der Schale. Sie können im Gerät oder nach dem Herausnehmen zerplatzen.
- Bei Spiegeleiern ist es wichtig, den Dotter vorher anzustechen.
- Verwenden Sie für Mikrowelle keine geschlossenen Metallbehälter, keine Alufolie, keine Bestecke, kein Geschirr mit Metallauflage, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Papier- oder Kunststoffklipse mit Drahteinlage und keine Metallklipse.
- Die Mikrowelle nicht zum Trocknen von Holz, Stoff, Papier oder ähnlichen Utensilien verwenden (Brandgefahr).
- Falls die Mikrowelle sich nicht automatisch abschalten sollte, schalten Sie die Sicherung aus!

Die Uhr blinkt?



Sie stellen das Blinken der Uhr ab, indem Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Die weiteren Funktionen der Uhr werden in dem Kapitel „Die Uhr“ erklärt.

- Beide Tasten gedrückt halten und Uhrzeit mit Einstellknopf einstellen.
(Beispiel: 12.43 Uhr)

Erstreinigung und Inbetriebnahme

Bevor das Gerät zum Zubereiten von Mahlzeiten benutzt wird, müssen Sie eine Erstreinigung der Kochfläche bzw. der Kochmulde und des Backofens vornehmen. Anschließend muß die Kochmulde und der Backofen einmal aufgeheizt werden.

Reinigen der Glaskeramik-Kochfläche

Reinigen Sie die Kochfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel.

Reinigen der Kochmulde

Edelstahl:

Reinigen Sie die Kochmulde mit handelsüblichen Edelstahlputzmitteln.

Email:

Reinigen Sie die Kochmulde mit feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel.

Kochplatten:

Mit einem feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel reinigen.

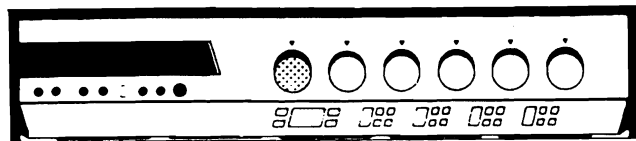
Vor dem ersten Benutzen

Aufheizen der Kochmulde

(Nicht für Glaskeramik-Kochfläche)

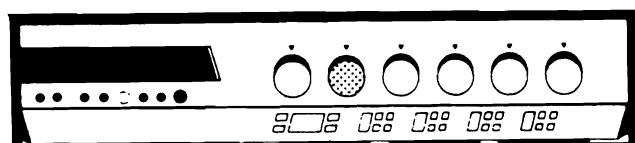
Stellen Sie **nacheinander** für jeweils 5 Minuten die vier Kochstellenregler auf die höchste Kochstufe. Beim Aufheizen entsteht der typische „Neugeruch“. Das ist ganz normal und tritt nur beim ersten Aufheizen auf. Wegen der Geruchsbildung unbedingt die Küche gut lüften.

Reinigen des Backofens

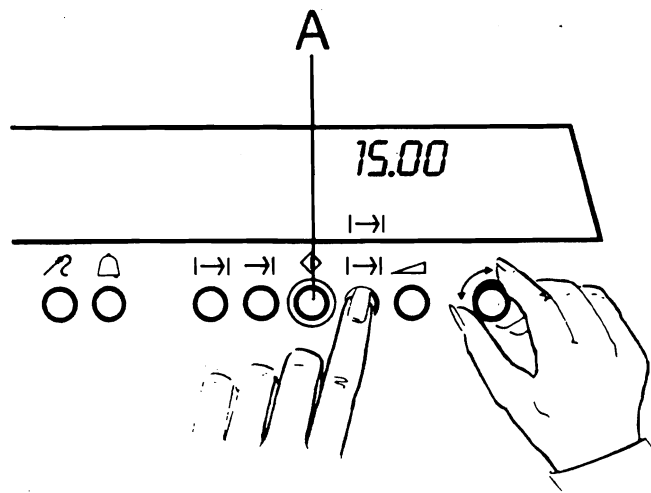


- Alle Einschubteile und den Schriftbeipack aus dem Backofen nehmen. Besonders auf Verpackungsmaterial achten, z. B. über den Heizschlangen an der Backofendecke.
- Backofenwahlschalter (linker Drehschalter) auf „Beleuchtung“ stellen.
- Backofen mit warmem Wasser und wenig Handspülmittel reinigen. Mit sauberem Tuch nachwischen.
- Einschubteile wie Backbleche, Fettpfanne und Rost spülen.

Aufheizen des Backofens



- Alle Einschubteile, Verpackungsmaterial und Schriftbeipack entfernt?
- Backofentür schließen.
- Backofenwahlschalter auf Ober- und Unterhitze stellen.
- Den Backofentemperaturregler (zweiter Drehschalter von links) auf maximale Temperatur einstellen.
- Mikrowelle **nicht** einschalten.
- In dieser Einstellung etwa 60 Minuten aufheizen. Obwohl wir umweltfreundliche Wärmedämmung einsetzen, verdampfen dabei aus dem Herd Stoffe, die zu dem typischen „Neugeruch“ führen. Das ist ganz normal und tritt beim ersten Aufheizen auf. Halten Sie sich währenddessen nicht längere Zeit in der Küche auf. Wegen der Geruchsbildung unbedingt die Küche gut lüften. Backofen ausschalten: Backofenwahlschalter und -temperaturregler ausschalten.



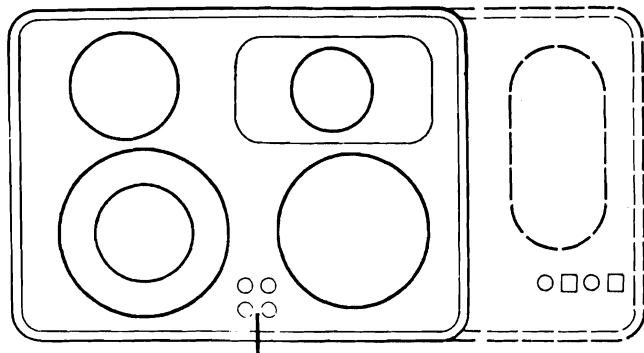
- Hackbraten in der Glasschüssel ohne Deckel in die Mitte des Bratrostes stellen, Backofentür schließen.
- Taste gedrückt halten und 15—18 Minuten für die Mikrowelle einstellen.
- Starttaste „A“ drücken: die Mikrowelle gart jetzt den Hackbraten.
- Wenn der Signalton ertönt, ist der Garvorgang beendet. Backofentür öffnen, Hackbraten herausnehmen.
- Backofenwahlschalter auf „0“ stellen.

Guten Appetit!

Die Kochfläche

Die Glaskeramik-Kochfläche

Die Glaskeramik-Kochfläche des Elektroeinbauherdes ist sehr robust und hält allen üblichen Belastungen in der Küche stand. Sie ist unempfindlich gegenüber Temperaturschwankungen. Ohne Probleme können Sie z. B. einen heißen Topf auf kalte Bereiche der Glaskeramik-Kochfläche stellen.



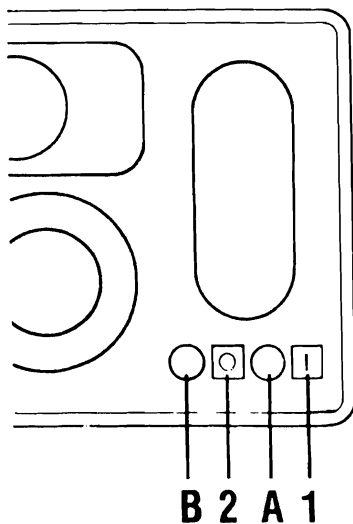
Kochstellenwärmeanzeige

Die Kochstellenwärmeanzeigen leuchten, solange die Kochstellen noch sehr heiß sind — auch nach dem Abschalten.

Vorsicht, die Anzeige kann ausfallen, wie z. B. auch eine Glühlampe. In diesem Fall werden Sie nicht vor hohen Temperaturen auf den Kochstellen gewarnt. Siehe Kapitel „Störungen — was tun?“.

Die Warmhaltezone

(nur bei einigen Glaskeramik-Kochflächen)



Einschalten:

Sensortaste „1“ berühren

Ausschalten:

Sensortaste „2“ berühren.

Betriebsanzeige:

Die Betriebsanzeige „A“ leuchtet, wenn die Warmhaltezone eingeschaltet ist.

Wärmeanzeige:

bei hohen Temperaturen auf der Warmhaltezone leuchtet die Wärmeanzeige „B“.

Vorsicht, die Anzeige kann ausfallen, wie z. B. auch eine Glühlampe. In diesem Fall werden Sie nicht vor hohen Temperaturen auf der Warmhaltezone gewarnt. Siehe Kapitel „Störungen — was tun?“.

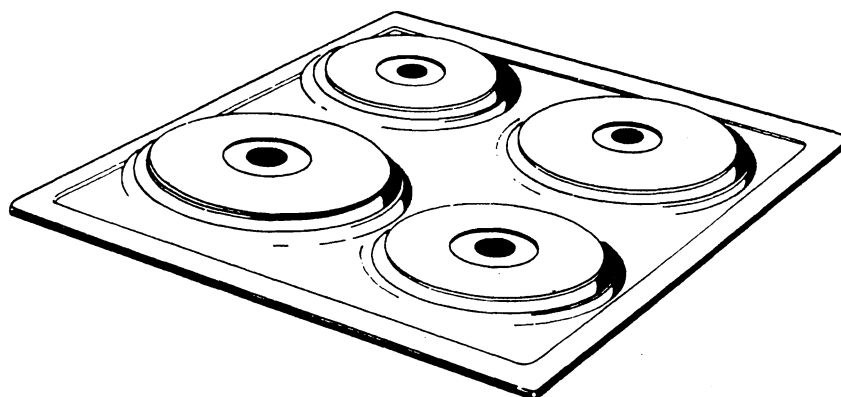
Die Halogenbeheizung

(Nur bei einigen Glaskeramik-Kochflächen).

Einige Glaskeramik-Kochfelder sind mit Halogenbeheizung ausgestattet. Das Halogenlicht zeigt direkt an, wann die Kochstelle aufheizt. Durch die Halogenbeheizung verkürzen sich die Ankochzeiten.

Die Kochmulde

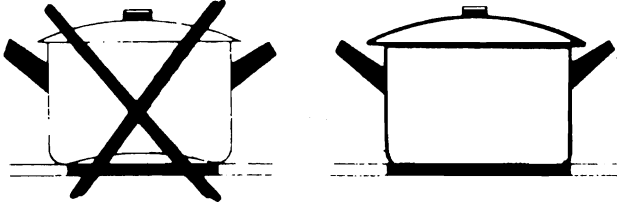
Der Elektroeinbauherd kann auch mit einer Kochmulde ausgestattet sein. Die nachfolgenden Hinweise zu den Töpfen und zur Bedienung gelten auch für die Kochmulde.



Die Kochfläche

Einige Hinweise zu Töpfen

Benutzen Sie Töpfe mit ebenem Boden

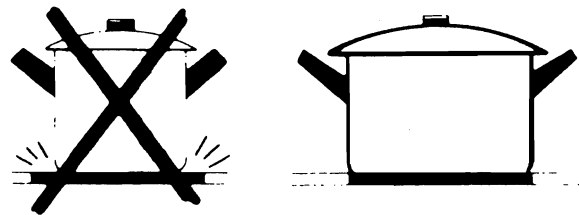


Gewölbte Topfböden verlängern die Ankochzeiten erheblich und erhöhen den Energiebedarf.

Rauhe Topfböden (z. B. Töpfe aus Gußeisen oder Emailtöpfe mit elektrographiertem Boden) verkratzen beim Verschieben die Glaskeramik-Kochfläche.

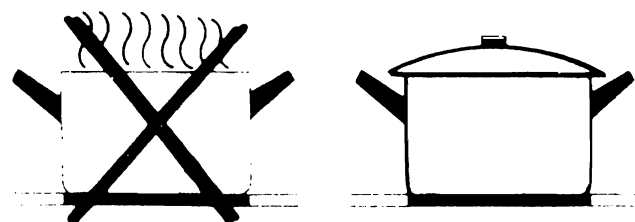
Bei Geschirr aus feuerfestem Glas oder Porzellan beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Wählen Sie den Topf im Durchmesser mindestens so groß wie die Kochzone.



Sie sparen dadurch Energie und Kochzeit. Und Sie vermeiden eine Überhitzung der Kochfläche.

Setzen Sie nach Möglichkeit immer einen Deckel auf den Kochtopf



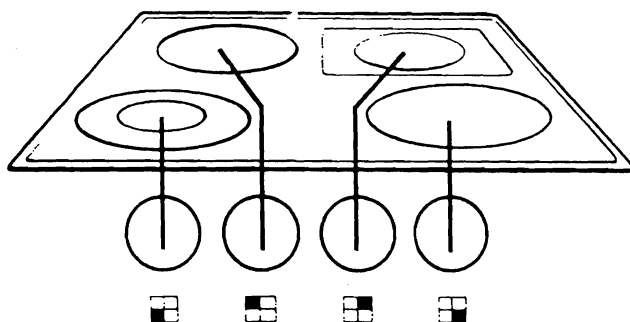
Sie sparen viel Energie durch Kochen im geschlossenen Topf. Flüssigkeiten und Speisen kochen nur über, wenn die Temperatur zu hoch ist. Für die Kochzonen können Sie die Temperatur genau einstellen. Mit einiger Übung wird Ihnen die richtige Wahl der Kochstufen leichtfallen und auch bei aufgesetztem Deckel nichts mehr überkochen.

So bedienen Sie die Kochzonen

Mit den Kochstellenreglern können Sie die verschiedenen Möglichkeiten der Kochzonen nutzen:

- Kochzone auswählen
- Kochstufe einstellen
- Automatisches Kochen wählen (nur bei Kochstellenreglern mit einem „A“)

Kochzone auswählen



Vier Kochstellenregler sind zur Kochfläche „zugehörig“. Die Symbole auf der „Bedienblende“ zeigen Ihnen die Zugehörigkeit an.

Kochstellenregler

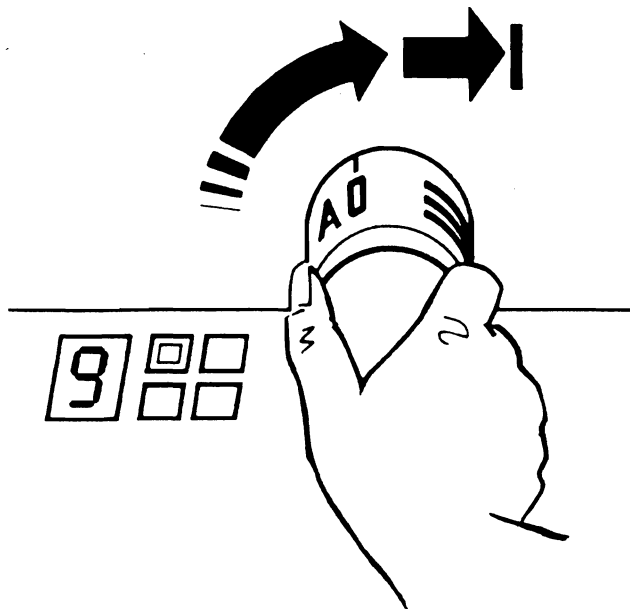
Sie können die versenkten Kochstellenregler durch kurzes Drücken herausholen.

Achtung: Kochstellenregler nur in der „0“-Stellung wieder eindrücken.

Die Kochfläche

Zweikreiskochzone oder Bratenzone auswählen

(nur bei Glaskeramik-Kochfläche)



Einige Kochzonen können wahlweise mit verschiedenen Durchmessern genutzt werden. Welche das sind, können Sie an dem zweiten Kreis auf der Glaskeramik-Kochfläche erkennen. Richten Sie sich in der Wahl der Kochzonengröße nach der Größe des benutzten Topfes. Standardmäßig ist der kleinere Kochzonendurchmesser eingestellt.

Größeren Durchmesser wählen:
Kochstellenregler nach rechts drehen über die Kochstufe 9 hinaus bis zum Anschlag. Dann auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

Haben Sie den größeren Durchmesser nur aus Versehen gewählt: den Kochstellenregler wieder auf „0“ drehen.
Dann ist der kleinere Durchmesser wieder eingestellt.

Kochstufe einstellen

Den Kochstellenregler auf die gewünschte Kochstufe stellen. Ihnen stehen 9 Kochstufen zur Verfügung. Zwischenstufen können Sie beliebig fein einstellen. Benutzen Sie als Hilfe die Tabelle auf der nächsten Seite.

EEHM 690:

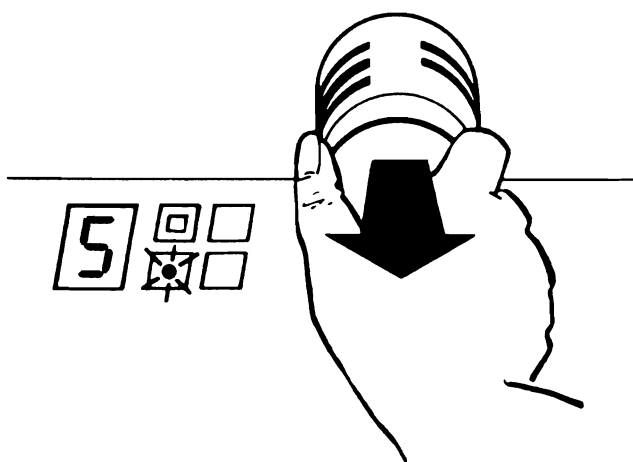
Die Kochstufe wird digital angezeigt.

EEHM 670:

Die Kochstufe können Sie im beleuchteten Kochstellenregler ablesen.

Automatisches Kochen wählen

(Nur bei Kochstellenreglern mit einem „A“)



Zuerst Kochstufe einstellen. Dann kurz am Kochstellenregler ziehen. Die Kochzone wird nun mit voller Leistung aufgeheizt. Sobald die Temperatur für die gewählte Kochstufe erreicht ist, schaltet der Herd automatisch auf die normale Leistung der gewählten Kochstufe zurück. Sie sparen Zeit und Energie.

Haben Sie Automatisches Kochen nur aus Versehen gewählt: den Kochstellenregler wieder auf „0“ zurückstellen.

Automatisches Kochen ist bis zur Kochstufe 8 möglich.

Die Kochfläche

Die Einstelltabelle für die Kochstufen

Die Einstelltabelle soll Ihnen die richtige Wahl der Kochstufe erleichtern.
Hier einige Richtwerte:

	Kochstellenregler auf Stufe	geeignet zum
	1—3	Aufwärmen Warmhalten Quellen Auftauen
	4—5	Dämpfen Dünsten Kochen
	6—8	Braten Fritieren
	9	Erhitzen großer Mengen.

Im Backofen können Sie Speisen auf viele Arten zubereiten, zum Beispiel durch

- Backen
- Braten
- Schmoren
- Sterilisieren (Einkochen)
- Grillen
- Auftauen und Erwärmen
- Automatisches Kochen

Suchen Sie die jeweils beste Beheizungsart für die Zubereitung aus. Der Backofen bietet Ihnen vier Grundfunktionen. Einige Grundfunktionen lassen sich miteinander kombinieren oder erweitern. Hier sind zunächst die vier Grundfunktionen:

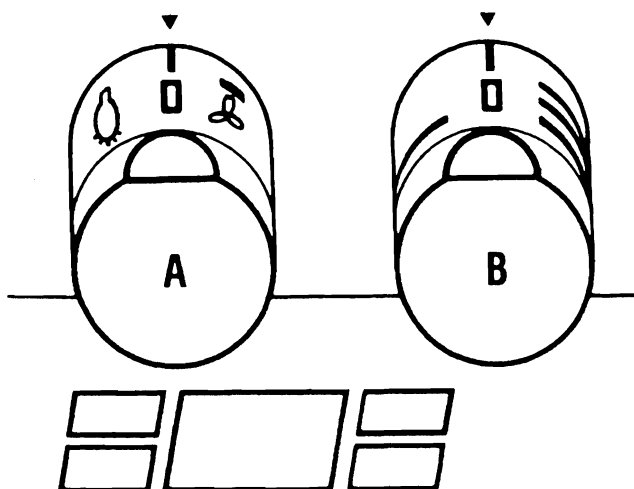
Heißluft

**Ober- und
Unterhitze**

Grill

Mikrowelle

So wählen Sie die Beheizungsart



Mit dem Backofenwahlschalter „A“ können Sie die Beheizungsart wählen.

Mit dem Backofentemperaturregler „B“ stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Eine Aufheizanzeige in der Bedienblende leuchtet, wenn der Backofen aufgeheizt wird. Die Anzeige erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Schließen Sie immer die Backofentür völlig, wenn Sie mit einer Beheizungsart oder der Mikrowelle arbeiten.

Die Schalterstellungen



Mikrowelle

Diese Schalterstellungen wählen für

- Aus
- Beleuchtung
- Mikrowelle solo (wird erklärt im Kapitel „Die Mikrowelle“).



Heißluft



**Ober- und
Unterhitze**



Grill

M
i
k
r
o
w
e
l
l
e

Diese Beheizungsarten können Sie zusätzlich mit der Mikrowelle kombinieren.

Beispiel:

Einen Auflauf mit Heißluft zubereiten. Zum schnelleren Garen kann die Mikrowelle dazu geschaltet werden. Das Gericht ist schneller und schonender fertig — und Sie sparen Energie. (Erläuterungen unter „Die Mikrowelle“).



**Großflächen-
grill**



Unterhitze



Oberhitze



**Intensiv-
braten**

Die Backofenfunktionen

Die Mikrowelle wird gesondert im Kapitel „Die Mikrowelle“ besprochen. Hier werden die „klassischen“ Beheizungsarten Heißluft, Ober- und Unterhitze und Grill vorgestellt.



Heißluft

Heißluft zum

- Backen
- Braten
- Auftauen
- Einkochen

Anwendungsbeispiele im Kapitel
„Die Anwendungstabellen“

Die Vorteile der Heißluft sind besonders vielfältig. Sie können

- ohne Vorheizen die Speisen in den Backofen schieben
- in mehreren Etagen gleichzeitig arbeiten
- niedrigere Temperaturen als bisher gewohnt wählen
- unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereiten.

Probieren Sie es aus. Sie können z. B. Fisch und gleichzeitig Kuchen im Backofen zubereiten. Der empfindliche Fisch wird nach Fisch schmecken und der Kuchen nach Kuchen.

Spezielle Anwendungstips zur Heißluft finden Sie in diesem Kapitel unter „Anwendungstips zur Heißluft“.

Der Backofen

Die Backofenfunktionen



Ober- und Unterhitze

Brote und feuchte Kuchen, wie z. B. Pflaumenkuchen gelingen besonders gut mit dieser Beheizungsart.

Ober und Unterhitze zum

- Backen
- Braten



Grill

Der Grill ist in dieser Einstellung besonders für kleinere Mengen geeignet.

Nehmen Sie flache Fleischstücke zum Grillen, und legen Sie diese in die Mitte des Bratrostes.

Zum Grillen von kleinen Mengen

- Fleisch
- Geflügelteile
- Fischfilet



Großflächen-grill

In dieser Einstellung steht Ihnen eine größere Grillfläche zur Verfügung. Die Hitze wird auf die gesamte Fläche des Bratrostes verteilt. Nehmen Sie auch in dieser Einstellung flache Fleischstücke zum Grillen.

Für vollbelegte Bratroste

Die Backofenfunktionen

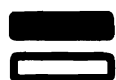


Unterhitze

Unterhitze zum

- Vorbacken von sehr feuchten Kuchen

Für sehr feuchte Kuchen empfehlen wir, die Unterhitze am Anfang der Backzeit für ca. 10-15 Minuten einzuschalten. Der Kuchenboden backt so besonders gut durch.



Oberhitze

Oberhitze zum

- Überbacken

Beispielsweise, um Zwiebelsuppe zu überbacken.



Intensivbraten

Intensivbraten zum

- besonderen Bräunen von Bratenstücken
- Braten von ganzem Geflügel

Diese Beheizungsart können Sie für Bratenstücke einsetzen, die intensiv gebraten werden sollen. Auch für ganzes Geflügel wie Enten, Gänse oder Hähnchen bietet sich das Intensivbraten an.

Der Backofen

Einkochen mit Heißluft

Im Backofen können Sie bis zu sechs Einkochgläser von 1-1 1/2 Liter Inhalt einkochen.

- Die stets frischen Nahrungsmittel — wie in den einschlägigen Rezepten beschrieben — zum Einkochen vorbereiten.
- Fettpfanne in die erste oder zweite Leiste von unten einschieben.
- Gläser darauf stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sollten möglichst gleich hoch mit dem gleichen Inhalt gefüllt und fest zugeklammert sein.
- Ca. 1 Liter Wasser in die Fettpfanne geben.
- Backofen anschalten: Heißluft, 180°C einstellen.
- Einkochvorgang beobachten.

Obst

Nach 10—30 Minuten beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen — meist im rechten vorderen Glas zuerst. Schalten Sie dann Ihren Backofen aus und lassen Sie die Gläser noch 30 Minuten (ca. 15 Minuten bei empfindlichem Obst, z. B. Erdbeeren) im geschlossenen Backofen stehen.

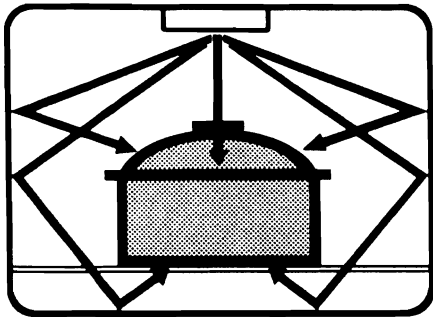
Gemüse und Fleisch

Nach 10—30 Minuten beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen — meist im rechten vorderen Glas zuerst. Schalten Sie dann Ihren Backofen auf 150°C und lassen Sie 30—60 Minuten weiterkochen. Danach den Backofen ausschalten, die Gläser aber noch ca. 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Die Mikrowelle bietet Ihnen eine neue Art des Garens und erweitert Ihre Möglichkeiten, im Backofen zu garen. Sie erzeugt die Wärme direkt im Gargut. So geht es besonders schnell, schonend und energiesparend.

Wie funktioniert die Mikrowelle?

Die Wärmequelle der Mikrowelle ist ein Kurzwellensender (Magnetron), der elektromagnetische Wellen erzeugt, wie sie z. B. für die Fernsehübertragung gebraucht werden. Diese Wellen bringen die Moleküle der Speisen in Schwingung, was zur Folge hat, daß die Speisen im eigenen Saft erwärmt oder gegart werden.



Die Wellen werden von den Metallwänden des Backofens auf das Gargut zurückgeworfen. Weil die Mikrowellen direkt das Gargut erwärmen, geht es besonders schnell und schonend.

Wozu eignet sich die Mikrowelle?

Mikrowelle solo zum:

- Erhitzen
- Auftauen
- Auftauen und Garen
- Erwärmen von Tellergerichten, Getränken und Schonkost
- Schmelzen von Schokolade oder kristallisiertem Honig

Mikrowelle kombiniert mit anderen Beheizungsarten des Backofens beschleunigt den Garvorgang und verringert den Energieverbrauch.

Sicherheitshinweise

Wichtig! Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise für die Mikrowelle im Kapitel „Das müssen Sie beachten“.

Anwendungshinweise

Beachten Sie beim Arbeiten mit der Mikrowelle:

- Mikrowelle nie einschalten ohne Gargut im Backofen.
- Den Bratrost immer in die Einschubhöhe 1 einschieben (erste Leiste von unten).
- Gargut immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Babynahrung in Gläsern oder Flaschen grundsätzlich ohne Deckel oder Verschuß erhitzen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Bevor Sie dem Kind die Babynahrung geben, bitte deren Temperatur prüfen.
- Flüssigkeiten während des Erwärmens ein- bis zweimal umrühren.
- Beim Kombinationsbetrieb Fettpfanne und Bratenblech zum Auffangen des Fettes verwenden.
- Eier nicht in der Schale garen. Eier mit Schale platzen und verunreinigen den Backofen.
- Bei Spiegeleiern das Eidotter einstechen.
- Lebensmittel mit Schale (Äpfel, Kartoffeln usw.) vor dem Garen einstechen.
- Sollten Sie einmal beobachten, daß die Speise nicht an allen Seiten gleichmäßig gart, drehen Sie das Gefäß einfach um eine Vierteldrehung oder wenden Sie das Gargut.
- Gelegentlich entsteht Kondenswasser im Backofen. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion. Bitte nach dem Garen das Kondenswasser wegwischen.

Feststellen, ob Behälter für die Mikrowelle geeignet sind

Das leere Geschirr bei Stufe 4 ca. 60 Sekunden in den Backofen stellen.

Geeignet:

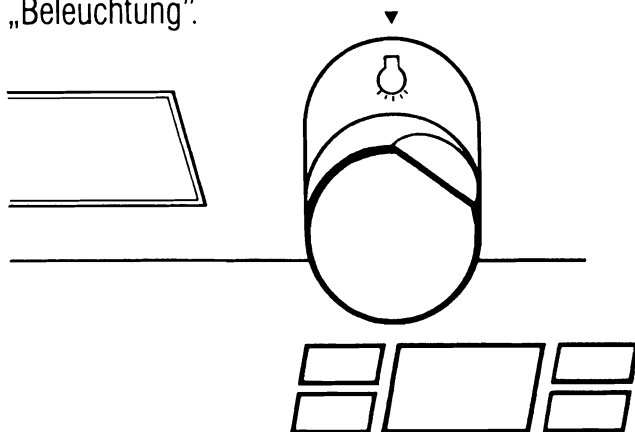
Geschirr bleibt kalt oder wird handwarm.
Für den Kombinationsbetrieb muß das Geschirr mikrowellengeeignet **und** hitzebeständig sein!

Ungeeignet:

Es wird heiß oder Funken entstehen.

Mikrowelle solo

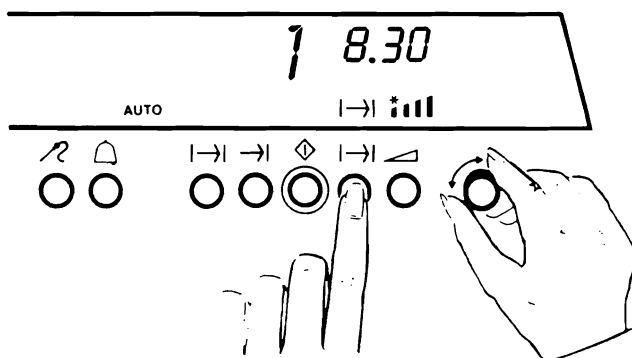
Wenn Sie die Mikrowelle solo betreiben wollen, stellen Sie immer erst den Backofenwahlschalter auf „Beleuchtung“.



Gargut in den Backofen stellen

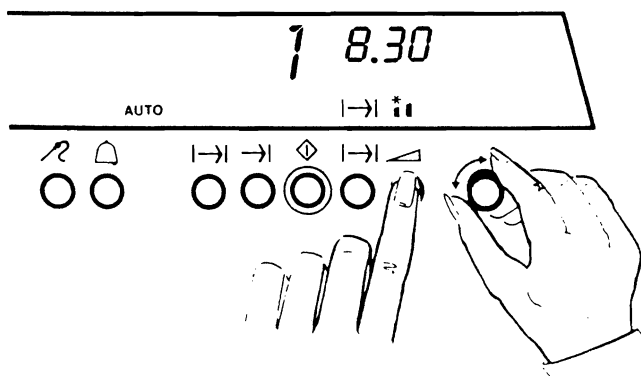
- in die Mitte des Bratrostes.
- Bratrost immer in die Einschubhöhe 1 einschieben.
(erste Leiste von unten)

Dauer einstellen



- Taste gedrückt halten und Dauer der Mikrowelle einstellen.
(zum Beispiel: 8 Minuten und 30 Sekunden)

Leistungsstufe einstellen



- Taste gedrückt halten und Leistungsstufe der Mikrowelle einstellen.
(zum Beispiel: Stufe 2)

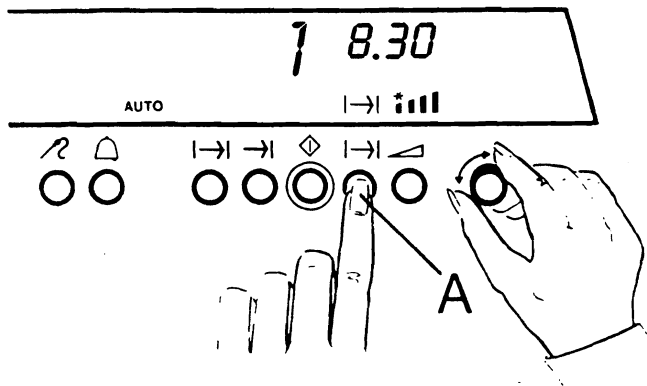
Leistungsstufen:

Stufe 1	*	65 W
Stufe 2	**	180 W
Stufe 3	***	360 W
Stufe 4	****	650 W

- Starten:
Beschreibung auf der Seite 33 unter „Starten“.

Die Mikrowelle

Leistungsstufen nacheinander einsetzen

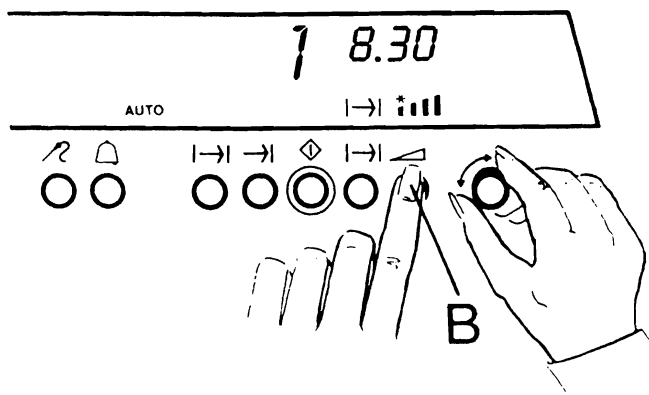


Sie können in der Mikrowelle auch mit verschiedenen Leistungsstufen in bis zu **drei** Garschritten nacheinander garen.

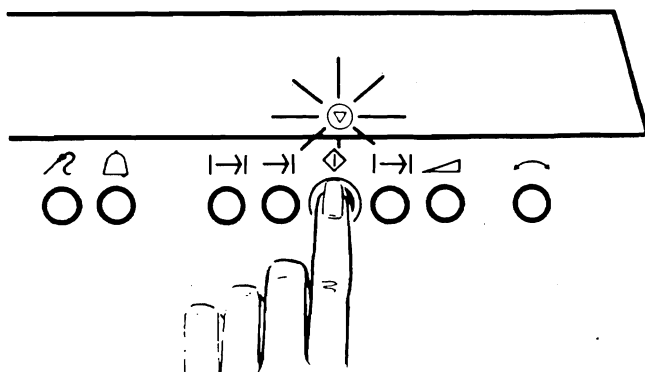
So stellen Sie die Garschritte dieses Beispiels nacheinander in sechs Schritten ein:

- Dauer für Auftauen einstellen (A).
- Leistungsstufe für Auftauen einstellen (B). *
- Dauer für Angaren:
Taste „A“ erneut drücken und Dauer einstellen.
(statt der „1“ erscheint eine „2“ neben der einzustellenden Zeit)
- Leistungsstufe für Angaren:
Taste „B“ erneut drücken und einstellen.
- Dauer für Durchgaren:
Taste „A“ erneut drücken. („3“ für den dritten Garschritt leuchtet auf)
Dauer einstellen.
- Leistungsstufe für Durchgaren:
Taste „B“ drücken und einstellen.
- Drücken Sie nacheinander:
Taste „A“ für Dauer und
Taste „B“ für Leistungsstufe.
- Durch mehrmaliges Drücken wechseln Sie zwischen den Garschritten Auftauen, Angaren und Durchgaren.
- Änderungen nehmen Sie in der gleichen Weise vor.

So können Sie die Einstellungen für die drei Garschritte überprüfen:



Starten



Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen und die Backofentür richtig geschlossen haben, blinkt zwei Sekunden nach der letzten Eingabe das Startzeichen für die Mikrowelle.

- an die Sicherheitsregeln gedacht?
Sicherheitsregeln für die Mikrowelle auf Seite 30.
- Starttaste drücken: Die Mikrowelle arbeitet für die eingestellte Zeitdauer mit der eingestellten Leistungsstufe.

Setzen Sie mehrere Leistungsstufen nacheinander ein, so wird die gesamte Dauer für alle Garschritte angezeigt. Nach Ablauf des ersten Garungsschrittes schaltet die Uhr automatisch auf die Leistungsstufe des zweiten Garschrittes um und so fort.

Unterbrechen

Unterbrechen der Mikrowelle:

- Öffnen der Backofentür
(jederzeit möglich)

Erneutes Starten der Mikrowelle nach Unterbrechung:

- Starttaste drücken.

Abschalten

Wenn die eingestellte Mikrowellendauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Uhr blinkt und die Mikrowelle wird automatisch abgeschaltet. Sie können jetzt den Backofen öffnen und das Gargut entnehmen (der Signalton und das Blinken erlöschen dann).

- Backofenwahlschalter auf „0“ stellen.

Kombinieren: Mikrowelle mit...

In vielen Fällen ist es sinnvoll und praktisch, die Mikrowelle zusammen mit

- Heißluft oder
- Ober- und Unterhitze
- oder Grill zu betreiben.

Sie erreichen dadurch kürzere Garzeiten, eine schonendere Garung und sparen gleichzeitig Energie. Zum Beispiel können Sie einen Braten mit Heißluft zubereiten und gleichzeitig die Mikrowelle zum schnellen Garen einsetzen. Der Braten wird innen schneller gar und trotzdem außen knusprig.

Weitere Hinweise finden Sie im Kapitel „Die Anwendungstabellen“.

Mikrowellen-Kombinationen einstellen

- Backofentür schließen.
- Backofenwahlschalter auf gewünschte Beheizungsart stellen. (Erklärungen unter „Der Backofen“).
- Backofentemperaturregler auf gewünschte Temperatur stellen.
- Mikrowellen-Dauer und -Leistung einstellen wie in diesem Kapitel für Mikrowelle solo beschrieben.
- Sicherheitsregeln für Mikrowelle beachten? Siehe Kapitel „Die Mikrowelle“.
- Starttaste drücken.
- Abschalten
Mikrowelle:
schaltet sich automatisch ab.
Backofen:
Backofenwahlschalter auf „0“ stellen.

Das Bratenthermometer eignet sich besonders für die Zubereitung von Braten, deren Kerntemperatur einen bestimmten Wert nicht übersteigen darf, z. B. Roastbeef. Oder für das rasche Erwärmen von Suppen, Getränken und Babynahrung. Das Bratenthermometer kann mit allen Backofenfunktionen benutzt werden.

Sicherheitshinweise für das Bratenthermometer

■ **Vorsicht: Leitung nicht einklemmen!**

Die Backofentür schließt dann nicht mehr richtig.

■ **Vom Grill und der Oberhitze mindestens 5 cm Abstand halten.**

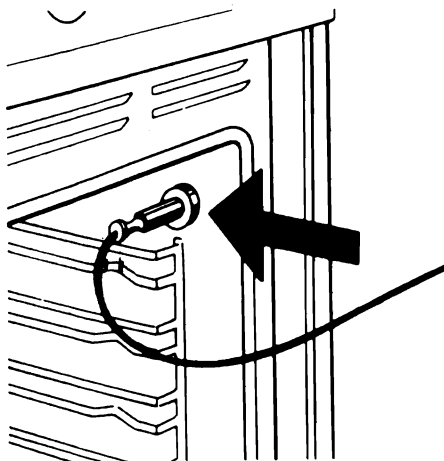
Die Hitzeentwicklung der Heizkörper ist so groß, daß die Isolierung der Leitung schmelzen kann.

■ **Nur das beigelegte Original-Bratenthermometer verwenden.**

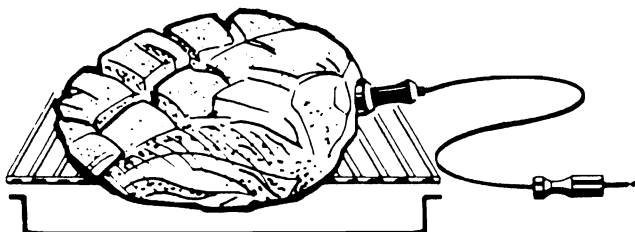
Die Verwendung anderer Bratenthermometer ist unzulässig.

Bratenthermometer anschließen

Im Backofen vorne rechts befindet sich eine Buchse für den Stecker des Bratenthermometers. Drücken Sie den Stecker fest ein.



Bratenthermometer einstecken



Die Temperatur wird an der Spitze des Bratenthermometers gemessen.

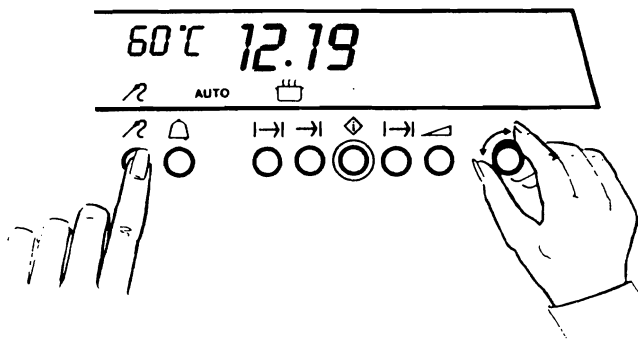
Stechen Sie deshalb das Bratenthermometer immer **waagrecht** ein, und zwar so, daß

- die Spitze sich etwa in der Mitte des Bratens befindet
- kein Fett oder Knochen in der Nähe der Meßspitze sind.

Weil im Kern des Bratens gemessen wird, heißt diese Temperatur auch Kerntemperatur.

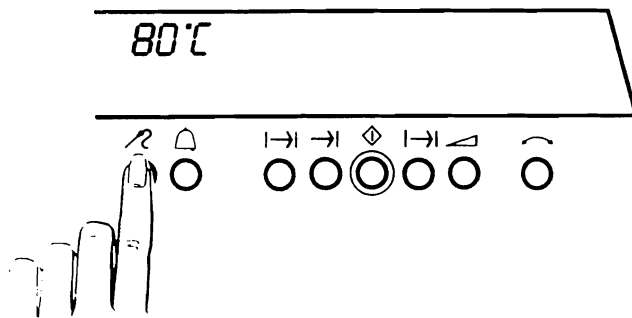
Das Bratenthermometer

Bratenthermometer mit herkömmlicher Backofenfunktion



- Bratenthermometer in das Gargut einstechen und anschließen.
- Backofenwahlschalter auf gewünschte Beheizungsart einstellen.
- Backofentemperaturregler auf gewünschte Backofentemperatur einstellen.
- Kerntemperatur für das Bratenthermometer einstellen: Taste gedrückt halten und mit dem Einstellknopf einstellen (Uhr zeigt: 60°C; kann zwischen 20–99°C eingestellt werden).
- Taste loslassen: Die Uhr zeigt links die derzeitige Kerntemperatur im Gargut an.

Eingestellte Kerntemperatur überprüfen

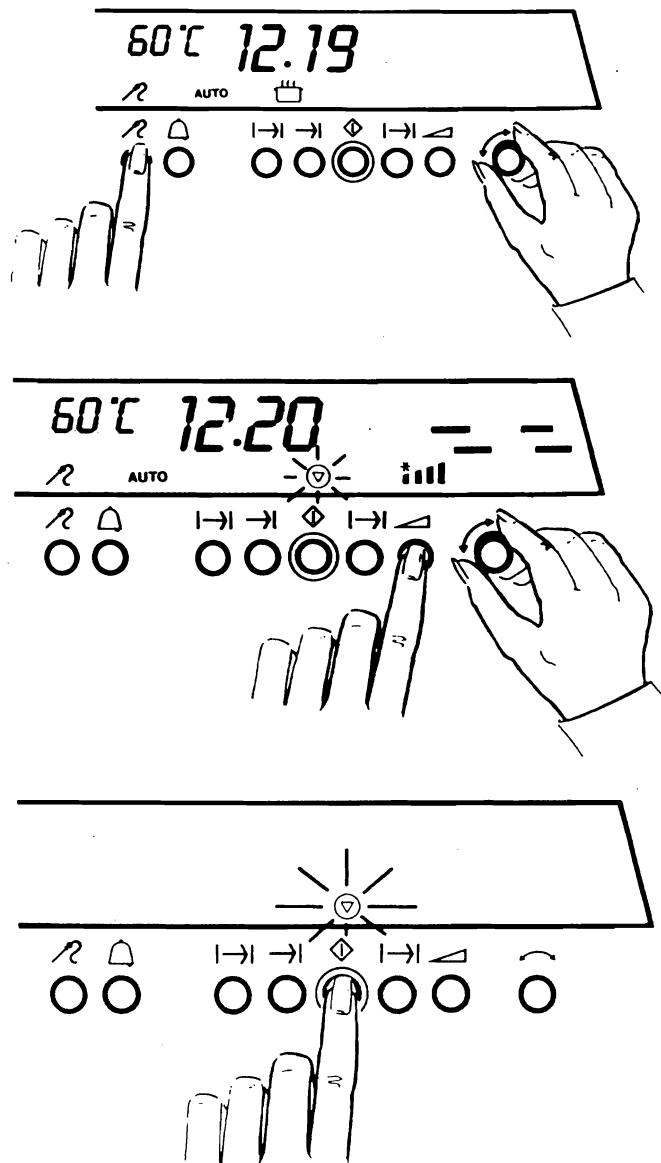


- linke Taste drücken: Die Uhr zeigt links die Kerntemperatur an, die erreicht werden soll, und wechselt anschließend wieder auf die Anzeige der aktuellen Kerntemperatur.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet die Backofenheizung aus und ein Signal ertönt. Die Leuchtanzeige blinkt.

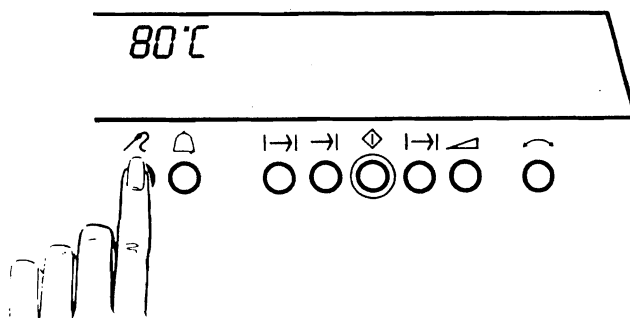
- Backofenwahlschalter und Backofentemperaturregler auf „0“ stellen, Bratenthermometer aus dem Stecker herausziehen.

Bratenthermometer mit Mikrowelle solo



- Bratenthermometer waagerecht in das Gargut einstecken und anschließen.
- Tür schließen:
Symbole blinken.
- Kerntemperatur für das Bratenthermometer einstellen: Taste gedrückt halten und mit dem Einstellknopf einstellen (Uhr zeigt: 60°C; kann zwischen 20—99°C eingestellt werden).
- Backofenwahlschalter auf „Beleuchtung“ stellen.
- Mikrowellen-Leistung wählen:
Taste drücken und Leistungsstufe mit dem Einstellknopf einstellen.
- Sicherheitshinweise für die Mikrowelle beachtet? Kapitel „Das müssen Sie beachten“.
- Mikrowelle starten:
Starttaste drücken.

Eingestellte Kerntemperatur überprüfen



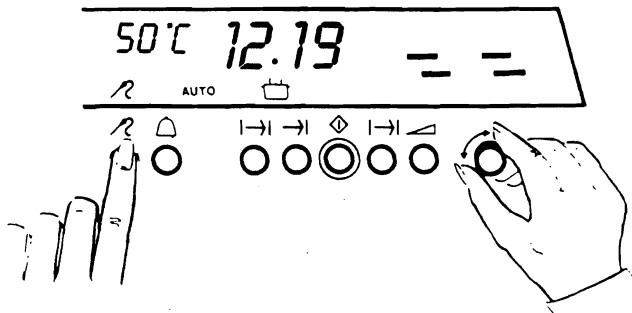
- linke Taste drücken: Die Uhr zeigt links die Kerntemperatur an, die erreicht werden soll, und wechselt anschließend wieder auf die Anzeige der aktuellen Kerntemperatur.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet die Backofenheizung aus und ein Signal ertönt. Die Leuchtanzeige blinkt.

- Backofenwahlschalter und Backofen-temperaturregler auf „0“ stellen, Braten-thermometer aus der Buchse herausziehen.

Das Bratenthermometer

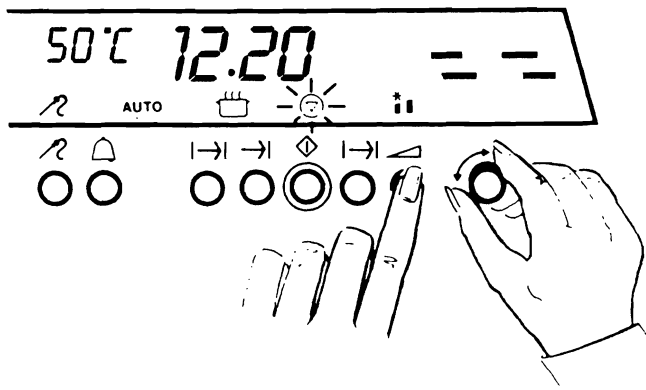
Bratenthermometer im Kombinationsbetrieb



Z. B. Roastbeef garen:

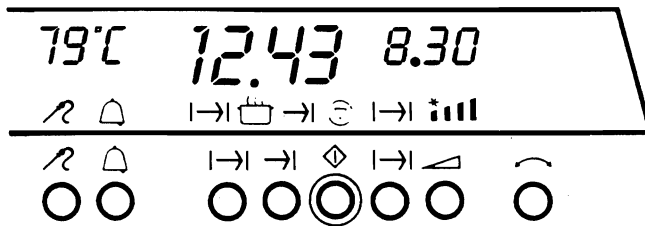
- Heißluft 200°C
- Mikrowelle Leistungsstufe 2
- Kerntemperatur 50°C

- Bratenthermometer in das Roastbeef einstechen und anschließen.
- Backofenwahlschalter auf Heißluft, Backofentemperaturregler auf 200°C stellen.
- Kerntemperatur einstellen: Taste gedrückt halten und mit dem Einstellknopf 50°C einstellen.



- Mikrowellen-Leistung einstellen: Taste drücken und Leistungsstufe 2 mit dem Einstellknopf einstellen.
- Sicherheitshinweise für die Mikrowelle beachtet? Siehe Kapitel „Das müssen Sie beachten“.
- Mikrowelle starten, eingestellte Werte überprüfen, abschalten: wie bei „Bratenthermometer mit Mikrowelle solo“ auf der vorherigen Seite beschrieben.

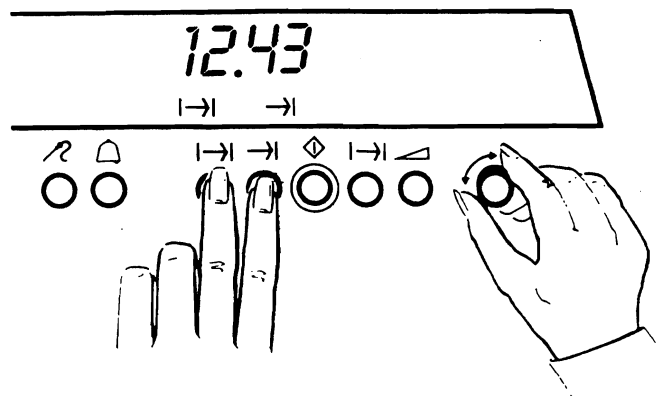
Die Uhr hat mehrere Funktionen, die Sie an bestimmten Leuchtanzeigen erkennen können. Erläuterungen zu den Funktionen finden Sie in den jeweiligen Kapiteln.



Leuchtanzeige	Funktion	Erläuterungen
12.43	Uhrzeit	in diesem Kapitel
	Bratenthermometer	„Das Bratenthermometer“
	Wecker	in diesem Kapitel
AUTO	Anzeige für Automatik-Betrieb	in diesem Kapitel
AUTO	Anzeige für Automatik-Betrieb / Garzeit läuft	in diesem Kapitel
	automatisches Abschalten des Backofens	in diesem Kapitel
	Anzeige für Ende der eingestellten Garzeit	in diesem Kapitel
	Mikrowelle Start	„Die Mikrowelle“
	automatisches Abschalten der Mikrowelle	„Die Mikrowelle“
	Mikrowellen Leistungsstufen	„Die Mikrowelle“

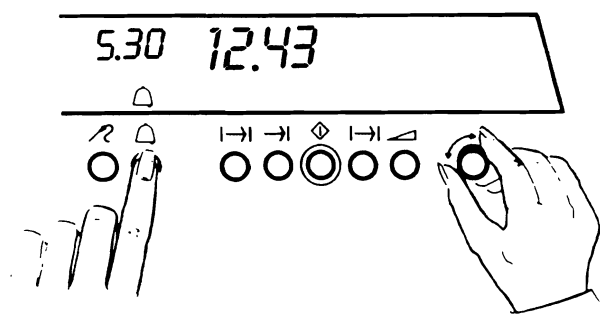
Die Uhr

Uhrzeit einstellen



- Beide Tasten gedrückt halten und die Uhrzeit mit dem Einstellknopf einstellen.
(Beispiel: 12.43 Uhr).

Wecker einstellen („Eieruhrfunktion“)



Der Wecker dient als Erinnerungshilfe für Sie.
Er hat keine Abschaltfunktion.

- Taste gedrückt halten und gewünschte Zeitdauer mit Einstellknopf einstellen (Beispiel: 5.30 Minuten = Kochzeit für hartgekochte Eier).
- Taste loslassen: die eingestellte Zeitdauer beginnt abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit: Signal ertönt.

Signalton abschalten

- eine der Uhrentasten drücken.
(Nach ca. zwei Minuten erlischt der Signalton auch automatisch.)

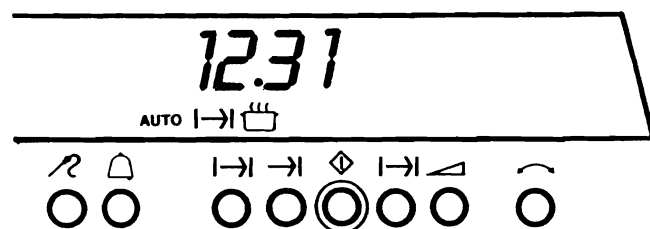
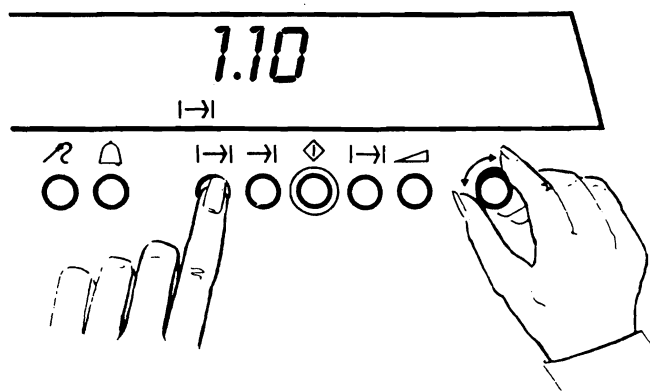
Bedienung mit einer Hand

Alle Eingaben an der Uhr können Sie auch mit nur einer Hand vornehmen. Dazu müssen Sie nach Drücken der jeweiligen Eingabetaste innerhalb von 4 Sekunden die Einstellung am Einstellknopf vornehmen.

Automatik-Betrieb

Sie können den Backofen über die Uhr mit einer Zeitautomatik betreiben.

Automatisches Abschalten des Backofens

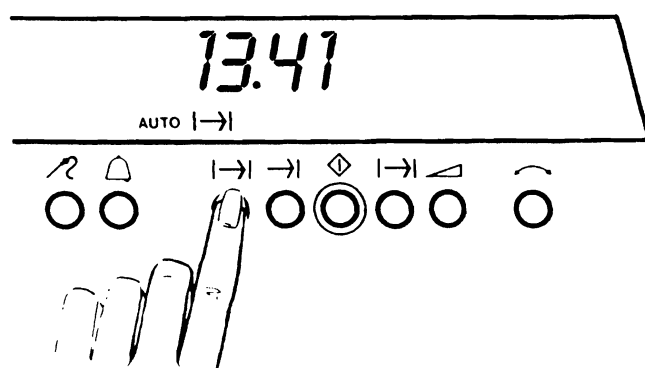


Sie möchten für eine bestimmte Dauer (z. B. für 1 Stunde und 10 Minuten) etwas im Backofen garen. Nach Ablauf dieser Zeit soll der Backofen automatisch abgeschaltet werden.

- Zuerst Backofenwahlschalter und Backofentemperaturregler wie gewünscht einstellen. (Erläuterungen im Kapitel „Der Backofen“.)
- Taste gedrückt halten und gewünschte Garzeit (z. B. 1 Stunde und 10 Minuten) mit dem Einstellknopf einstellen.
- Taste loslassen: der Automatik-Betrieb beginnt. In der Leuchtanzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

Überprüfen der Restgarzeit:

- dritte Taste von links drücken.



Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signal und die Leuchtanzeige blinkt: der Backofen ist automatisch abgeschaltet.

- Backofenwahlschalter und Backofentemperaturregler auf „0“ stellen. Signal und blinkende Leuchtanzeige werden abgeschaltet.

Automatisches Abschalten der Mikrowelle

Die Mikrowelle wird immer nach der gewählten Garzeit abgeschaltet. Das automatische Abschalten ist bei der Mikrowelle der „Normalbetrieb“. Hinweise zur Bedienung der Mikrowelle finden Sie im Kapitel „Die Mikrowelle“.

Ausnahme: Mit dem Bratenthermometer wird die Mikrowelle über die Temperatur gesteuert. Sie schaltet sich dann aus, wenn die gewählte Kerntemperatur erreicht ist. Die Bedienung mit dem Bratenthermometer wird Ihnen im Kapitel „Das Bratenthermometer“ erklärt.

Automatisches Abschalten des Kombinationsbetriebes

Sie möchten ein Gericht für eine bestimmte Dauer im Backofen garen und dazu zusätzlich die Mikrowelle einsetzen.

■ Beheizungsart wählen, die mit der Mikrowelle im Kombinationsbetrieb benutzt werden kann (z. B. Heißluft).

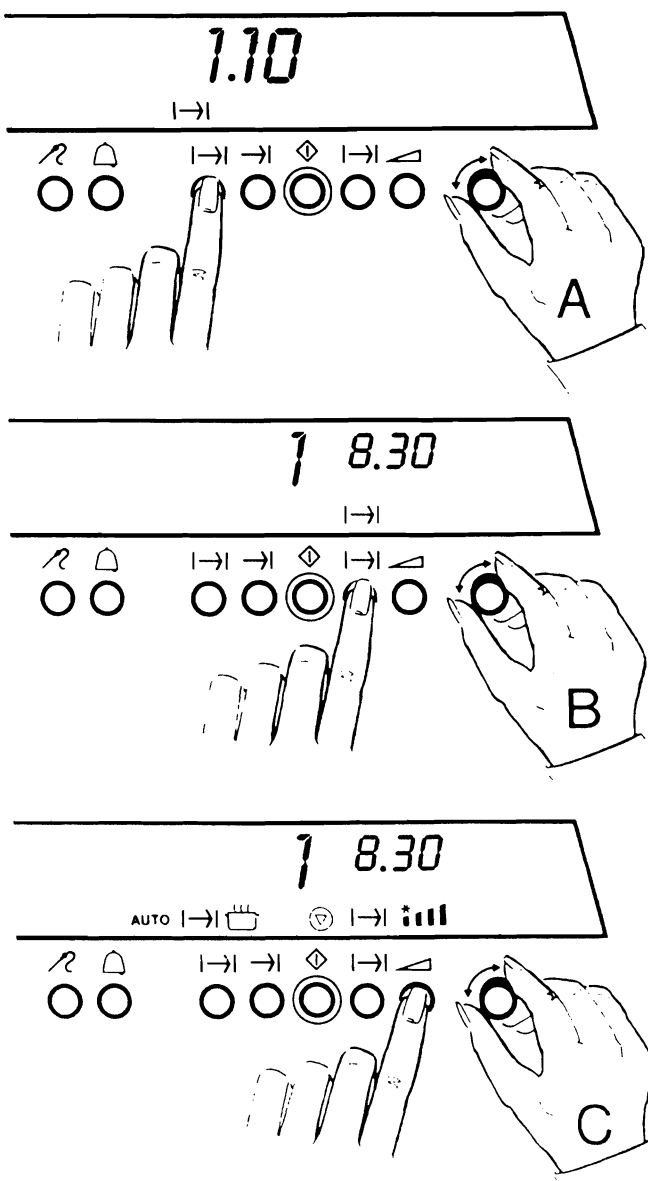
■ Temperatur am Backofentemperaturregler einstellen.

A) Taste gedrückt halten und gewünschte Garzeit einstellen.

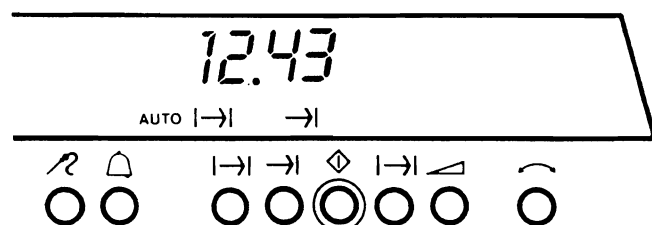
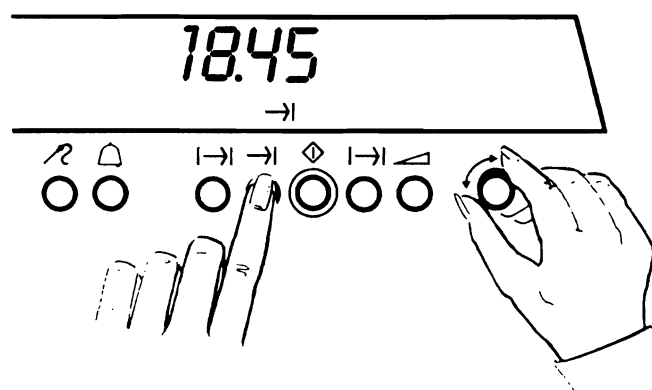
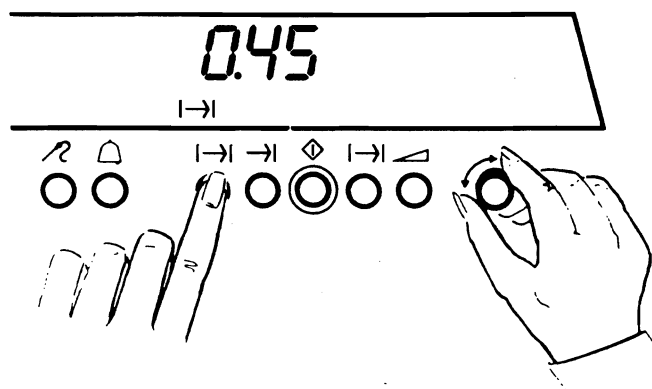
B) Für die Mikrowelle die Zeit eingeben. Diese Zeit soll kürzer sein, als die Garzeit, die Sie für den Backofen gewählt haben. Wählen Sie für die Mikrowelle eine längere Zeit, schaltet die Mikrowelle sich automatisch zusammen mit dem Backofen nach Ablauf der Garzeit für den Backofen ab.

C) Für die Mikrowelle die Leistungsstufe einstellen.

⊖ Starttaste für die Mikrowelle drücken.



Automatisches Ein- und Abschalten des Backofens



Damit ein Gericht zu einem festen, späteren Zeitpunkt fertig ist (z. B. um 18.45 Uhr), können Sie den Backofen von der Uhr automatisch ein- und nach einer bestimmten Garzeit wieder abschalten lassen.

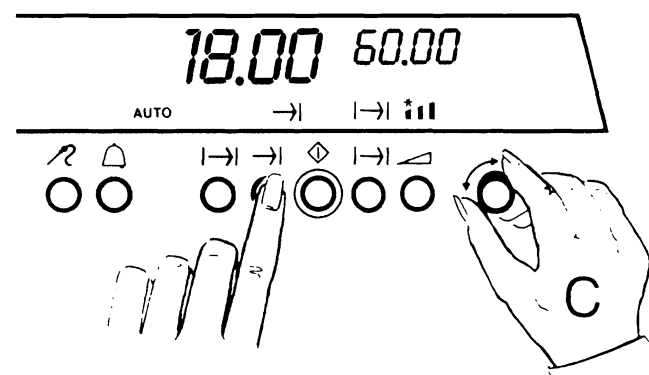
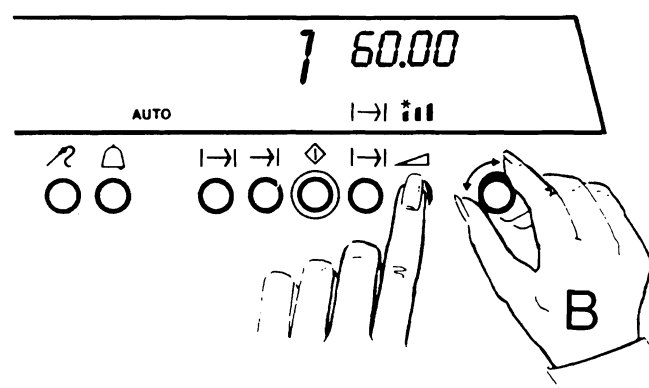
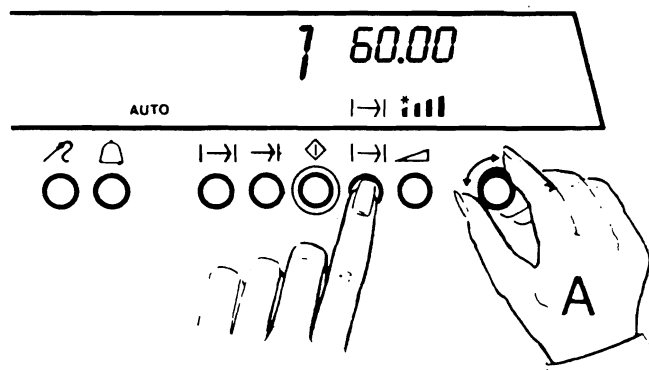
- **Zuerst** Backofenwahlschalter und Backofentemperaturregler wie gewünscht einstellen. (Erläuterungen im Kapitel „Der Backofen“)
- Gardauer einstellen: Taste gedrückt halten und gewünschte Gardauer (z. B. 45 Minuten) mit dem Einstellknopf einstellen.
- Wann soll das Gericht fertig sein?
Z. B. 18.45 Uhr einstellen: Taste gedrückt halten und gewünschtes Garzeitende mit dem Einstellknopf einstellen.
- Taste loslassen: In der Leuchtanzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Der Backofen schaltet sich zur eingestellten Zeit ein.

Der Garvorgang beginnt jetzt um 18.00 Uhr und endet nach 45 Minuten Garzeit um 18.45 Uhr. Ein Signal ertönt und die Leuchtanzeige blinkt.

- Backofenwahlschalter und Backofentemperaturregler auf „0“ stellen. Signal und blinkende Leuchtanzeige werden abgeschaltet.

Die Uhr

Automatisches Ein- und Abschalten der Mikrowelle



Sie möchten ein Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig haben und dazu die Mikrowelle solo verwenden.

■ Backofenwahlschalter auf Beleuchtung stellen.

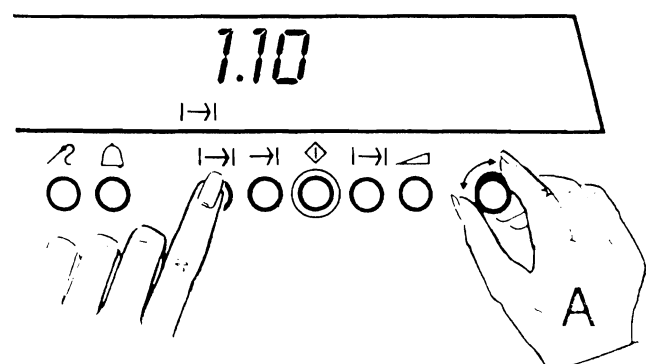
A) Für die Mikrowelle die Dauer eingeben.

B) Für die Mikrowelle die Leistungsstufe einstellen.

C) Zeitpunkt eingeben, zu dem das Gericht fertig sein soll.

⊖ Starttaste drücken. Die Mikrowelle schaltet sich dann automatisch so ein, daß Ihr Gericht mit der gewählten Dauer zu dem eingegebenen Zeitpunkt fertig ist. Beispiel: Gewählte Dauer 60 Minuten. Eingegebener Zeitpunkt: 18.00 Uhr. Start der Mikrowelle: 17.00 Uhr.

Automatisches Ein- und Abschalten des Kombinationsbetriebes

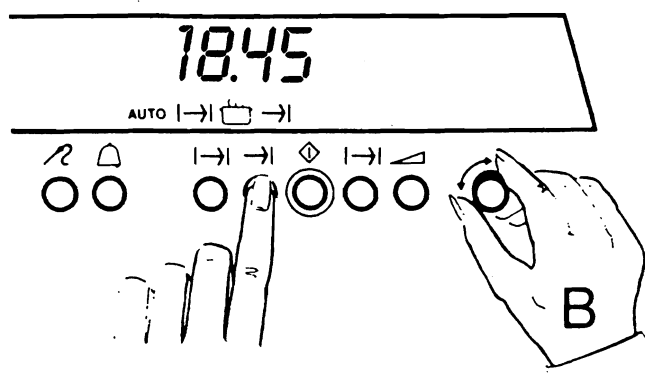


Sie möchten ein Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig haben und dazu den Backofen und die Mikrowelle verwenden.

■ Beheizungsart wählen, die mit der Mikrowelle im Kombinationsbetrieb benutzt werden kann (z. B. Heißluft).

■ Temperatur einstellen.

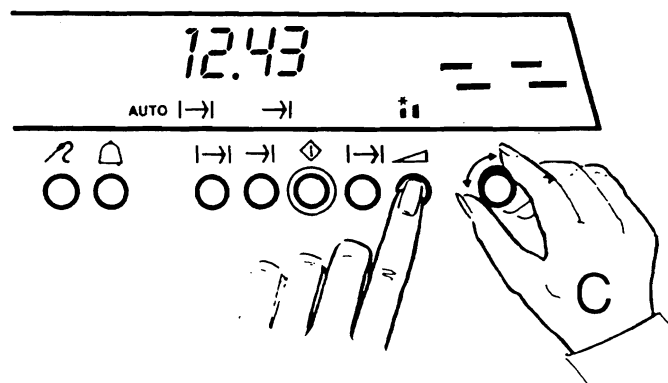
A) Taste drücken und gewünschte Garzeit einstellen.



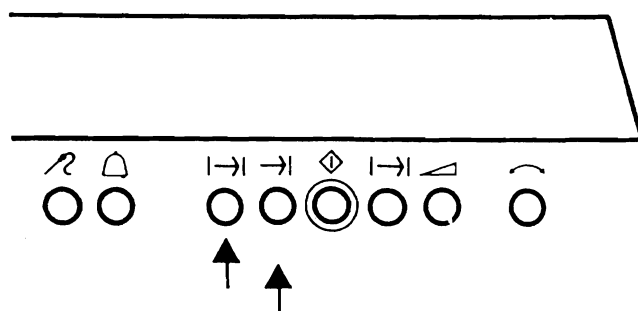
B) Zeitpunkt einstellen, zu dem das Gericht fertig sein soll.

C) Für die Mikrowelle die Dauer und die Leistungsstufe einstellen.

▽ Starttaste für die Mikrowelle drücken.



Überprüfen der eingestellten Zeiten



— Wenn die Uhr den Backofen noch nicht eingeschaltet hat, können Sie die eingestellte Garzeit durch Drücken der dritten Taste von links überprüfen, den eingestellten Zeitpunkt für das Abschalten des Backofens durch Drücken auf die vierte Taste von links.

— Wenn der Backofen bereits von der Uhr eingeschaltet worden ist, können Sie die restliche Garzeit durch Drücken der dritten Taste von links überprüfen.

Automatik-Betrieb abbrechen und / oder ändern

— Backofenwahlschalter und Backofentemperaturregler auf „0“ stellen. Gegebenenfalls neue Werte eingeben.

Die Grundtabellen (Prüfgerichte nach DIN 44566)

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden anhand der nachfolgenden Gerichte geprüft. Die Aufstellung dient zugleich für Sie als Ergänzung zu den Anwendungstabellen für Mikrowelle solo im Kapitel „Die Anwendungstabellen“.

Für alle Gerichte den Bratrost auf der Einschubhöhe 1 benutzen (erste Leiste von unten).

Wichtig! Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise für die Mikrowelle im Kapitel „Das müssen Sie beachten“ und die Anwendungshinweise (Hinweise für mikrowellengeeignetes Geschirr) im Kapitel „Die Mikrowelle“.

Gericht Hinweise	Menge	Mikrowellen- Leistung	Mikrowellen- Dauer
Hähnchen auftauen; die dünneren Teile mit Alufolien- streifen belegen; Hähnchen nach 15 Minuten wenden; Ruhezeit 15 Minuten	1000 g	Stufe 2	20—25 Minuten
Rinderhack auftauen ohne Abdeckung; Ruhezeit 20 Minuten	500 g	Stufe 2	15—17 Minuten
Himbeeren auftauen mit Abdeckung; Ruhezeit 3—5 Minuten	250 g	Stufe 1	12—15 Minuten
Gulasch auftauen und erwärmen mit Abdeckung; nach 10 Minuten umrühren	500 g	Stufe 4	15—17 Minuten
Spinat auftauen und erwärmen mit Abdeckung; nach 10 Minuten umrühren und verteilen	450 g	Stufe 4	15—17 Minuten
Rotbarschfilet auftauen und garen mit Abdeckung; nach 6 Minuten wenden	400 g	Stufe 4	10—12 Minuten
Erbsen auftauen und garen mit Abdeckung	300 g	Stufe 4	7— 8 Minuten

Die Grundtabellen (Prüfgerichte nach DIN 44566)

Gericht Hinweise	Menge	Mikrowellen- Leistung	Mikrowellen- Dauer
Hackbraten garen ohne Abdeckung	750 g	Stufe 4	15—17 Minuten
Hähnchen garen mit Abdeckung; nach 7 Minuten wenden	850 g	Stufe 4	15—17 Minuten
Linseneintopf erwärmen mit Abdeckung; nach 10 Minuten umrühren	1000 g	Stufe 4	15—17 Minuten

Die Anwendungstabellen

Anwendungstips zur HeiBluft

Backen mit HeiBluft

Wir empfehlen Ihnen, Kuchen mit HeiBluft zu backen!

Ausnahmen: Bisquitrollen, Brot, feuchte Kuchen.

Kuchen und Kleingebäck können auf mehreren Blechen gleichzeitig gebacken werden. Das ist zeitsparend und besonders wirtschaftlich. Benutzen Sie in diesem Fall folgende Einschubhöhen für die Backbleche:

■ ein Backblech Einschubhöhe 1 (erste Leiste von unten)

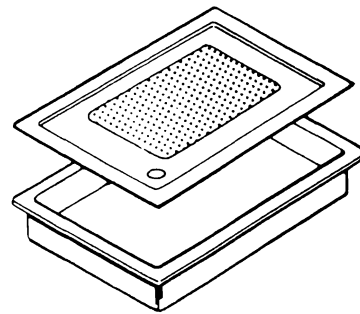
■ zwei Backbleche Einschubhöhe 1 und 3

Zum Backen von Kuchen und Gebäck brauchen Sie den Backofen nicht vorheizen. Ausnahme: Christstollen. Verschiedene Gebäcke können Sie gemeinsam backen, wenn gleiche Temperaturen nötig sind. Die unterschiedlichen Backzeiten können durch späteres Einsetzen oder Herausnehmen angepaßt werden. Backen Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig, beobachten Sie das Gebäck. Nehmen Sie das schneller gebräunte Gebäck etwas früher heraus.

Blechkuchen trocken:

■ ein Backblech 160°C

■ zwei bis vier Backbleche 140°C



Braten mit HeiBluft

Benutzen Sie zum Braten mit HeiBluft immer den Rost und die Fettpfanne mit Bratenblech. Schieben Sie das Fleisch auf den Rost in die zweite Leiste von unten ein. Darunter — in Leiste 1 — bleibt die Fettpfanne mit Bratenblech; sie fängt den Fleischsaft auf.

So ermitteln Sie die Bratzeit:

Messen Sie in cm die Höhe des Fleischstückes an der dicksten Stelle. Heben Sie das Fleisch leicht an, da es sonst unter seinem Eigengewicht zu sehr einfällt.

Fleischarten mit Fettschicht (z. B. Schinkenbraten) können sich während des Bratvorganges bis auf das Doppelte erhöhen. Nehmen Sie bei diesen Fleischarten für die Berechnung der Bratzeit den doppelten Wert der gemessenen Höhe.

Sie brauchen den Backofen nicht vorzuheizen: Alles in den kalten Backofen schieben!

Anwendungstips zur Heißluft

Braten mit Heißluft

Gargut	Garzeit je cm Fleischhöhe
Schweinefleisch	12—15 Minuten
Wildschein	15 Minuten
Hammelfleisch	15 Minuten
Wild	15 Minuten
Rinderbraten	18 Minuten
Roastbeef	10—12 Minuten
Kalbfleisch	12 Minuten
Puter	12 Minuten
Ente	12 Minuten
Gans	12 Minuten
Filet-Wild	8—10 Minuten
Filet	8 Minuten
Kassler	8 Minuten
Fisch	8 Minuten
Hähnchen	8 Minuten

„Grillen“ mit Heißluft

Nur für kleine Fleischstücke und Fische bis zu einer Höhe von 3 cm.

Einschubhöhe 2
(zweite Leiste von unten).

200 °C, 20—40 Minuten.

Die Anwendungstabellen

Die Anwendungstabellen sollen Ihnen Orientierungswerte geben für das Garen im Backofen und mit der Mikrowelle. Jedes Lebensmittel ist anders. Nehmen Sie deshalb die angegebenen Werte nur als Orientierungshilfe und verändern Sie die Einstellungen nach Ihren Erfahrungen und Ihrem Geschmack.

Anwendungstabellen für den Backofen



Backen

Bei Ober- und Unterhitze: vorheizen. Zunächst immer die erste Temperatur einstellen; erst beim nächsten Backen (wenn erforderlich) die höhere Temperatur wählen.

Fettgedruckte Angaben = günstigste Beheizungsart für das Gebäck.

Gericht	Beheizungsart	Einschub- höhe	Temperatur °C	Dauer Minuten
Biskuitteig	Heißluft	1	160	30 — 40
Torten	Ober- u. Unterhitze	2	175 — 180	30 — 40
Biskuitteig	Heißluft	1	180	10 — 20
Rollen	Ober- u. Unterhitze	2	200 — 220	10 — 20
Eiweißgebäck	Heißluft	1	90	80 — 90
Baiser	Ober- u. Unterhitze	2	80 — 120	80 — 90
Eiweißgebäck	Heißluft	1	140	15 — 20
Zimtsterne	Ober- u. Unterhitze	2	150 — 175	15 — 20
Eiweißgebäck	Heißluft	1	140	20 — 45
Makronen	Ober- u. Unterhitze	2	150 — 160	20 — 45
Blätterteig	Heißluft	1	180	15 — 30
	Ober- u. Unterhitze	2/3	200 — 220	15 — 30
Hefebblätterteig	Heißluft	1	180	30 — 40
	Ober- u. Unterhitze	2	200 — 225	30 — 40
Quarkblätterteig	Heißluft	1	180	30 — 40
	Ober- u. Unterhitze	2	200 — 225	30 — 40

Backen



Bei Ober- und Unterhitze: vorheizen. Zunächst immer die erste Temperatur einstellen; erst beim nächsten Backen (wenn erforderlich) die höhere Temperatur wählen.

Fettgedruckte Angaben = günstigste Beheizungsart für das Gebäck.

Gericht	Beheizungsart	Einschub- höhe	Temperatur °C	Dauer Minuten
Brandteig	Heißluft	1	180	30 — 40
	Ober- u. Unterhitze	2	220 — 240	30 — 40
Quark-Ölteig Blech	Heißluft	1	180	20 — 40
	Ober- u. Unterhitze	2	200 — 220	20 — 40
Honigkuchen	Heißluft	1	160	20 — 35
	Ober- u. Unterhitze	2	175 — 180	20 — 35
Brot Roggenbrot	Heißluft	1	180	50 — 60
	Ober- u. Unterhitze	2	200 — 220	50 — 60
Rührteig Napf-/Rondonkuchen	Heißluft	1	160	50 — 60
	Ober- u. Unterhitze	1	175 — 180	50 — 60
Rührteig Kastenkuchen	Heißluft	1	160	50 — 70
	Ober- u. Unterhitze	1	175 — 190	50 — 70
Rührteig Sand-/Königskuchen	Heißluft	1	150 — 160	60 — 70
	Ober- u. Unterhitze	1	160 — 180	60 — 70
Rührteig Torten	Heißluft	1	160	40 — 60
	Ober- u. Unterhitze	1	175 — 190	40 — 60
Rührteig Tortenböden	Heißluft	1	180	20 — 30
	Ober- u. Unterhitze	2	200 — 220	20 — 30
Rührteig Blechkuchen Belag trocken	Heißluft	1	180	25 — 35
	Ober- u. Unterhitze	2	180 — 200	25 — 35

Die Anwendungstabellen

Backen



Bei Ober- und Unterhitze: vorheizen. Zunächst immer die erste Temperatur einstellen; erst beim nächsten Backen (wenn erforderlich) die höhere Temperatur wählen.

Fettgedruckte Angaben = günstigste Beheizungsart für das Gebäck.

Gericht	Beheizungsart	Einschub- höhe	Temperatur °C	Dauer Minuten
Rührteig Blechkuchen	Heißluft	1	180	30 — 50
Belag feucht	Ober- u. Unterhitze	2	175 — 190	30 — 50
Rührteig	Heißluft	1	160	15 — 20
Kleingebäck	Ober- u. Unterhitze	2	200 — 220	15 — 20
Rührteig	Heißluft	1	160	45 — 60
Feine Obsttorten	Ober- u. Unterhitze	1	175 — 190	45 — 60
Mürbeteig	Heißluft	1	180	25 — 35
Tortenböden	Ober- u. Unterhitze	2	180 — 200	25 — 35
Mürbeteig	Heißluft	1	150 — 160	70 — 80
Käsekuchen	Ober- u. Unterhitze	1	170 — 180	70 — 80
Mürbeteig Blechkuchen	Heißluft	1	180	25 — 35
Belag trocken	Ober- u. Unterhitze	2	180 — 200	25 — 35
Mürbeteig Blechkuchen	Heißluft	1	180	30 — 50
Belag feucht	Ober- u. Unterhitze	2	175 — 190	30 — 50
Mürbeteig	Heißluft	1	160	10 — 20
Kleingebäck	Ober- u. Unterhitze	2/3	200 — 220	10 — 20
Hefeteig	Heißluft	1	160	50 — 60
Napfkuchen	Ober- u. Unterhitze	1	175 — 190	50 — 60
Hefeteig	Heißluft	1	160	40 — 50
Hefekranz	Ober- u. Unterhitze	2	180 — 200	40 — 50

Backen



Bei Ober- und Unterhitze: vorheizen. Zunächst immer die erste Temperatur einstellen; erst beim nächsten Backen (wenn erforderlich) die höhere Temperatur wählen.

Fettgedruckte Angaben = günstigste Beheizungsart für das Gebäck.

Gericht	Beheizungsart	Einschub- höhe	Temperatur °C	Dauer Minuten
Hefeteig Stollen	Heißluft	1	160 (vorheizen)	40 — 60
	Ober- u. Unterhitze	2	175 — 180	40 — 60
Hefeteig Blechkuchen Belag trocken	Heißluft	1	180	20 — 30
	Ober- u. Unterhitze	2	180 — 220	20 — 30
Hefeteig Blechkuchen Belag feucht	Heißluft	1	180	30 — 50
	Ober- u. Unterhitze	2	170 — 190	30 — 50
Hefeteig Kleingebäck	Heißluft	1	160	12 — 20
	Ober- u. Unterhitze	2	180 — 220	12 — 20

Die Anwendungstabellen

Verschiedene Verfahren



Gericht	Beheizungsart	Einschub- höhe	Temperatur °C	Dauer Minuten
Überbacken	Heißluft	2	200	10 — 30
	Ober- u. Unterhitze	3/4	230 — 250	10 — 30
Aufläufe	Heißluft	2	180 — 200	30 — 70
	Ober- u. Unterhitze	1/2	200 — 220	30 — 70
Automatisches Kochen im Backofen	Heißluft	1/2/3/4	180 — 200	40 — 120
	Ober- u. Unterhitze	1	200 — 220	40 — 120
Auftauen von Fertiggerichten und Kuchen	Heißluft	2	150	20 — 40
Auftauen von Braten	Heißluft	2	150	20 — 40



Braten

Bei Heißluft:
kein Vorheizen nötig;

bei Ober- und Unterhitze:
vorheizen.

Gericht	Beheizungsart	Einschub- höhe	Temperatur °C	Dauer
Fleisch/Wild	Heißluft	2	150 — 160	nach Fleischart pro cm Fleischhöhe
	Ober- u. Unterhitze	1/2	180 — 220	nach Fleischart pro cm Fleischhöhe
Filet/Roastbeef Wildfilet	Heißluft	2	180	pro cm Fleischhöhe
	Ober- u. Unterhitze	2	220 — 240	pro cm Fleischhöhe
Geflügel	Heißluft	1/2	150 — 180	pro cm Fleischhöhe
	Ober- u. Unterhitze	1/2	180 — 200	pro cm Fleischhöhe

Die Anwendungstabellen

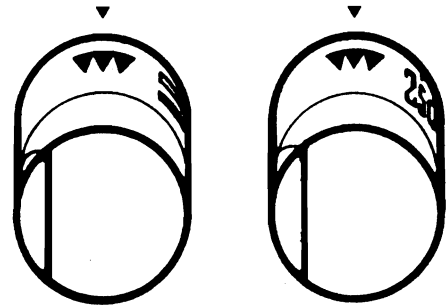
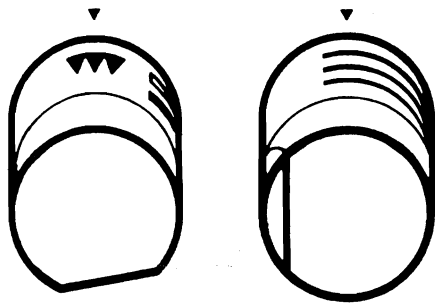
Intensivbraten



Fettpfanne und Bratenblech in Einschubhöhe 1 (erste Leiste von unten).
Bratrost in Einschubhöhe 2.

Gericht Hinweise	Einschub- höhe	Temperatur °C	Dauer Minuten
Hähnchen	2	160 — 180	45 — 60
Ente	2	160 — 180	100 — 130
Kassler	2	160 — 180	pro cm 8
Schweinebraten	2	160 — 180	pro cm 10 — 12
Kalbfleisch / Schweineschulter / Schweinebraten mit Schwarte	2	160 — 180	pro cm 10 — 12
Haxen	2	160 — 180	pro cm 10 — 12
Roastbeef / Filet	2	180 — 200	pro cm 8

Grillen mit dem kleinen Grill

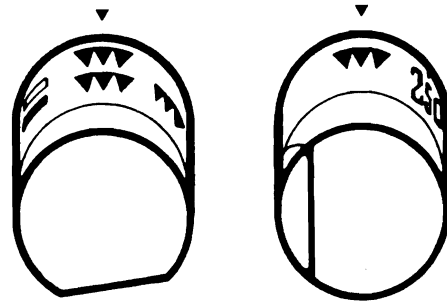
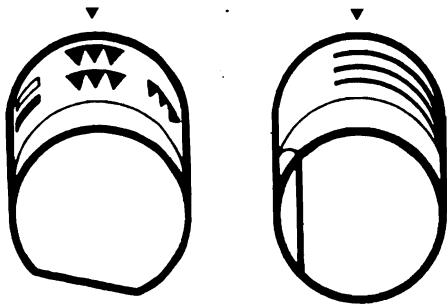


Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Fettpfanne und Bratenblech in Einschubhöhe 1 (erste Leiste von unten).
Bratrost in Einschubhöhe: siehe folgende Tabelle.

Gericht Hinweise	Einschub- höhe	erste Seite Minuten	zweite Seite Minuten
■ Fleisch			
Schweinekotelett/-schnittel	3	8 – 10	6 – 8
Schweinefilet	3	10 – 12	8 – 10
Bratwürste	3	8 – 10	6 – 8
Schaschlik	3	7 – 8	5 – 6
Frikadellen	3	8 – 10	6 – 8
Rinderfiletsteak	4	6 – 7	5 – 6
Leberscheiben	4	3 – 4	2 – 3
Kalbsschnittel	3	5 – 7	4 – 5
Kalbssteak	3	6 – 8	4 – 6
Hammelkotelett	3	8 – 10	6 – 8
Lammkotelett	3	8 – 10	6 – 8
Hähnchen (halbiert, je 500 g)	2	10 – 12	5 – 7
■ Fisch			
Filet	4	6 – 7	4 – 5
Forellen (je 200–250 g)	3	4 – 7	3 – 6
■ Brote			
Toaste	4	2 – 3	2 – 3
belegte Toastbrote	3	6 – 8	

Die Anwendungstabellen

Grillen mit dem Großflächengrill



Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Fettpfanne und Bratenblech in Einschubhöhe 1 (erste Leiste von unten).
Bratrost in Einschubhöhe: siehe folgende Tabelle.

Gericht Hinweise	Einschub- höhe	erste Seite Minuten	zweite Seite Minuten
■ Fleisch			
Schweinekotelett/-schnittel	3	10 – 15	8 – 10
Schweinefilet	3	14 – 16	10 – 12
Bratwürste	3	15 – 20	10 – 15
Schaschlik	3	18 – 20	8 – 10
Frikadellen	3	10 – 15	10 – 12
Rinderfiletsteak	4	10 – 11	9 – 10
Leberscheiben	4	7 – 8	6 – 7
Kalbsschnittel	3	9 – 11	8 – 9
Kalbssteak	3	10 – 12	8 – 10
Hammelkotelett	3	12 – 14	10 – 12
Lammkotelett	3	12 – 14	10 – 12
Hähnchen (halbiert, je 500 g)	2	14 – 16	9 – 11
■ Fisch			
Filet	4	10 – 11	8 – 9
Forellen (je 200–250 g)	3	8 – 11	7 – 10
■ Brote			
Toaste	4	6 – 7	6 – 7
belegte Toastbrote	3	10 – 12	

Mikrowelle (solo und Kombinationsbetrieb)
MIKROWELLE

Wichtig! Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise für die Mikrowelle im Kapitel „Das müssen Sie beachten“ und die Anwendungshinweise (Hinweise für mikrowellengeeignetes Geschirr) im Kapitel „Die Mikrowelle“.

Sind Sie an weiteren Rezepten interessiert, senden wir Ihnen gerne Vorschläge zu.

Auftauen mit Mikrowelle solo

Bratrost in die Einschubhöhe 1 einschieben (erste Leiste von unten).

Gericht Hinweise	Menge	Mikrowellen- Dauer	Mikrowellen- Leistung
Hähnchen	1000 g	20 — 25 Minuten	Stufe 2
Gans	3500 - 4000 g	70 — 80 Minuten	Stufe 2
Fleisch	500 g	15 — 20 Minuten	Stufe 2
	1000 g	30 — 40 Minuten	Stufe 2
	2000 g	40 — 70 Minuten	Stufe 2
Hackfleisch	500 g	15 — 18 Minuten	Stufe 2
flache Stücke nach halber Auftauzeit wenden, höhere Fleischstücke mehrmals wenden; Ruhezeit 10 — 15 Minuten			
Brötchen Ruhezeit 5 Minuten	1 Stück	1 Minute	Stufe 4
	4 Stück	1½ Minuten	Stufe 4
Körnerbrot Ruhezeit 10 Minuten	750 g	8 Minuten	Stufe 3
Weißbrot Ruhezeit 10 Minuten	500 g	5 Minuten	Stufe 3
Graubrot Ruhezeit 10 Minuten; große und hohe Brote einmal wenden	1000 g	8 — 10 Minuten	Stufe 3
	1500 g	13 — 15 Minuten	Stufe 3

Die Anwendungstabellen

Erwärmen mit Mikrowelle solo

MIKROWELLE

Bratrost in die Einschubhöhe 1 einschieben (erste Leiste von unten).

Gericht Hinweise	Menge	Mikrowellen- Dauer	Mikrowellen- Leistung
Wasser, Milch, Glühwein, Kakao Kaffeelöffel in das Glas geben! (Siedeverzug wird so vermieden!)	1/8 Liter	1 — 2 Minuten	Stufe 4
	1/4 Liter	2 — 4 Minuten	Stufe 4
Suppe	1 Tasse	2 — 3 Minuten	Stufe 4
	2 Tassen	3 — 5 Minuten	Stufe 4
	3 Tassen	5 — 7 Minuten	Stufe 4
	4 Tassen	7 — 9 Minuten	Stufe 4
Die folgenden Gerichte haben für gleiche Portionsgrößen gleiche Erwärmungszeiten:			
Gemüse	150 g	1 1/2 — 2 Minuten	Stufe 4
Fleisch	200 g	2 — 4 Minuten	Stufe 4
Fisch	400 g	4 — 6 Minuten	Stufe 4
Auflauf	1000 g	11 — 15 Minuten	Stufe 4
Eintopf Bei festen Gerichten nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.			
Babykost	200 g	2 — 3 Minuten	Stufe 3
Butter schmelzen mit Abdeckung	50 g	1 — 2 Minuten	Stufe 4
Kuchenglasur	100 g	2 — 2 1/2 Minuten	Stufe 4
Gelantine	10 g	10 — 15 Sekunden	Stufe 4

Auftauen und Erwärmen von Fertiggerichten

Beachten Sie bitte die jeweiligen Hinweise der Hersteller.

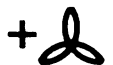
Backen mit Mikrowelle und Heißluft

MIKROWELLE


Schieben Sie den Bratrost in die Einschubhöhe 2 (zweite Leiste von unten).

Gericht Hinweise	Menge ca.	Temperatur	Mikrowellen- Dauer	Mikrowellen- Leistung
Obstkuchen in der Springform Rührteig	750 g Teig 750–1000 g Obst	160°C	30 Minuten	Stufe 2
Obstkuchen auf dem Blech Quark-Öl-Teig	450 g Teig 1750 g Obst (z. B. Pflaumen)	180°C	30 – 35 Minuten	Stufe 2
Rhabarbertorte in der Springform Mürbeteig	500 g Teig 1000 g Rhabarber + Guß	180°C	gesamt 50 Minuten nach 25 Minuten Guß auf die Torte geben	Stufe 2
Apfeltorte in der Springform Rührteig	500 g Teig 1000 g Obst (z. B. Äpfel)	160°C	35 Minuten	Stufe 2

Auftauen und Braten mit Mikrowelle und Heißluft

MIKROWELLE


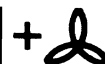
Fettpfanne und Bratenblech in die Einschubhöhe 1 (erste Leiste von unten).

Schieben Sie den Bratrost in die Einschubhöhe 2 (zweite Leiste von unten).

Gericht Hinweise	Menge	Temperatur	Mikrowellen- Dauer	Mikrowellen- Leistung
Roastbeef Ruhezeit: 10 – 15 Minuten	1000 g	180°C	30 – 40 Minuten	Stufe 2
	1500 g	180°C	40 – 50 Minuten	Stufe 2
	2000 g	180°C	50 – 70 Minuten	Stufe 2

Die Anwendungstabellen

Braten mit Mikrowelle und Heißluft

MIKROWELLE

Schieben Sie folgende Einschubteile in den Backofen ein:

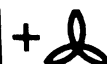
Fettpfanne und Bratenblech in die Einschubhöhe 1 (erste Leiste von unten).

Bratrost in die Einschubhöhe 2 (zweite Leiste von unten).

Flache Fleischstücke einmal wenden,
höhere Fleischstücke mehrmals wenden.

Gericht Hinweise	Menge	Temperatur	Mikrowellen- Dauer	Mikrowellen- Leistung
Schweinenacken	1000 g	160°C	50 — 55 Minuten	Stufe 2
	1500 g	160°C	55 — 65 Minuten	Stufe 2
	2000 g	160°C	75 — 80 Minuten	Stufe 2
Kotelettstück ohne Knochen	1000 g	160°C	35 — 40 Minuten	Stufe 2
	2000 g	160°C	40 — 50 Minuten	Stufe 2
Schweinehaxe 2 je	1000 g	180°C	45 — 50 Minuten	Stufe 2
	1000 g	180°C	50 — 60 Minuten	Stufe 2
Roastbeef	1000 g	200 — 220°C	20 — 30 Minuten	Stufe 2
	1500 g	200 — 220°C	25 — 40 Minuten	Stufe 2
	2000 g	200 — 220°C	30 — 50 Minuten	Stufe 2
Lammrücken	1000 g	180°C	40 — 50 Minuten	Stufe 2
Lammrücken mit Knochen	1500 g	180°C	50 — 55 Minuten	Stufe 2
Lammkeule	1500 g	180°C	35 — 45 Minuten	Stufe 2
Rehkeule mit Knochen	1000 g	180°C	25 — 35 Minuten	Stufe 2

Braten mit Mikrowelle und Heißluft

MIKROWELLE


Gericht Hinweise	Menge	Temperatur	Mikrowellen- Dauer	Mikrowellen- Leistung
Hähnchen	1000 g	200°C	20 — 25 Minuten	Stufe 3
	2 je 1000 g	200°C	25 — 30 Minuten	Stufe 3
Ente	2500 g	180°C	55 — 60 Minuten	Stufe 2
	3000 g	180°C	60 — 65 Minuten	Stufe 2
Gans	3000 g	180°C	65 — 70 Minuten	Stufe 2
	3500 g	180°C	80 — 85 Minuten	Stufe 2
	5000 g	180°C	90 — 100 Minuten	Stufe 2
Pute	2000 g	160°C	60 — 65 Minuten	Stufe 1

Braten mit Mikrowelle und Grill

MIKROWELLE


Schieben Sie folgende Einschubteile in den Backofen ein:

Fettpfanne und Bratenblech in die Einschubhöhe 1 (erste Leiste von unten).

Bratrost in die Einschubhöhe 2 (zweite Leiste von unten).

Flache Fleischstücke einmal wenden,
höhere Fleischstücke mehrmals wenden.

Gericht Hinweise	Menge	Temperatur	Mikrowellen- Dauer	Mikrowellen- Leistung
Schweinebauch	1000 g	220°C	40 — 45 Minuten	Stufe 2
	1500 g	220°C	45 — 50 Minuten	Stufe 2
Roastbeef	1000 g	200°C	30 — 35 Minuten	Stufe 2
	1500 g	200°C	35 — 45 Minuten	Stufe 2
	2000 g	200°C	45 — 50 Minuten	Stufe 2
Rinderfilet	1000 g	250°C	25 — 30 Minuten	Stufe 2
	1500 g	250°C	30 — 35 Minuten	Stufe 2

Die Anwendungstabellen

Fertiggerichte auftauen und backen mit Mikrowelle und Heißluft

MIKROWELLE

+

Schieben Sie den Bratrost in die Einschubhöhe 2 (zweite Leiste von unten).



Gericht Hinweise	Menge	Temperatur	Mikrowellen- Dauer	Mikrowellen- Leistung
Pflaumenkuchen	1000 g	160°C	15 Minuten	Stufe 3
Käsekuchen	1250 g	200°C	20 – 25 Minuten	Stufe 3
Pizza	400 g	200°C	7 – 10 Minuten	Stufe 3
Pizza	300 g	200°C	7 – 10 Minuten	Stufe 3

Bratenthermometer



Bei Mikrowelle: 10 – 15 Minuten Standzeit (außerhalb des Backofens mit Alufolie abdecken).

Gericht	Kerntemperatur mit Heißluft + Ober- u. Unterhitze °C	Kerntemperatur mit Heißluft + Mikrowelle °C
■ Fisch	70 – 80	65 – 70
■ Geflügel	85 – 90	80 – 85
■ Schweinefleisch		
Schweinelende	65 – 70	60 – 65
Schweinebraten, Schinken	80 – 85	75 – 85
Nacken, Haxe	80 – 85	75 – 85
Kotelettstück, Rücken	75 – 80	70 – 80
Kotelett ohne Knochen	70	65
Kassler	65 – 70	60 – 70
Hackbraten	70 – 75	70 – 75

Bratenthermometer

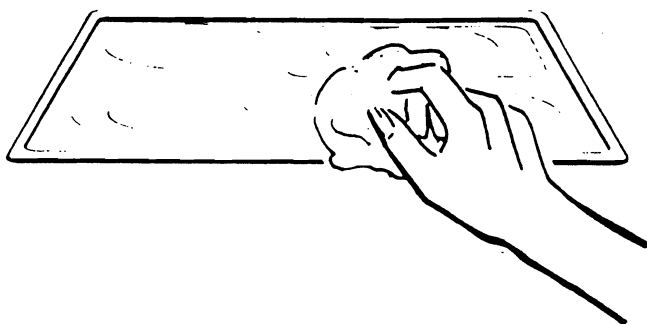


Bei Mikrowelle: 10 — 15 Minuten Standzeit (außerhalb des Backofens mit Alufolie abdecken).

Gericht	Kerntemperatur mit Heißluft + Ober- u. Unterhitze °C	Kerntemperatur mit Heißluft + Mikrowelle °C
■ Kalbfleisch		
Kalbsbraten	70 — 75	65 — 70
Kalbsnierenbraten	75 — 80	70 — 75
Kalbshaxe	80 — 85	75 — 80
■ Rindfleisch		
Roastbeef / Rinderfilet — rotblutig / englisch	40 — 45	35 — 40
Roastbeef / Rinderfilet — rosa / medium	50 — 55	45 — 50
Roastbeef / Rinderfilet — durchgebraten	60 — 65	55 — 60
Rinderbraten	80 — 85	75 — 80
■ Lamm	80 — 85	75 — 80
■ Gefüllte Braten	70 — 75	65 — 70
■ Wild		
Wildfleisch	75 — 80	70 — 75
Wildrücken	60 — 70	55 — 60
Wildfilet rotblutig / englisch	40 — 45	35 — 40
Wildfilet rosa / medium	50 — 55	45 — 50
Wildfilet durchgebraten	60 — 65	55 — 60

Die Glaskeramik-Kochfläche

Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch



Leichte Verschmutzung: Benutzen Sie ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel.

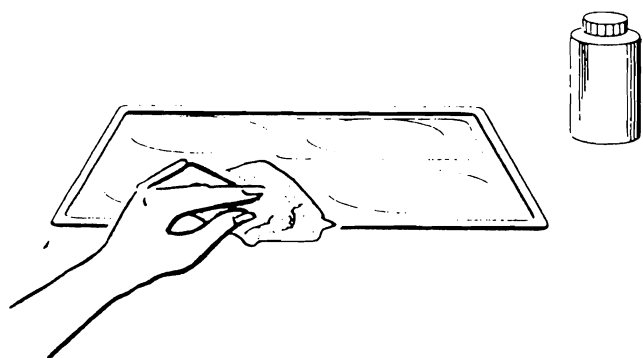
Starke Verschmutzung: Verkrustungen durch übergekochte Speisen weichen Sie am besten zuerst mit einem nassen Tuch ein. Dann mit einem Glasschaber entfernen.

Verwenden Sie keine scheuernden, kratzenden oder scharfen Reinigungsmittel.

Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort, noch heiß, vorsichtig mit einem Glasschaber. Sonst kann die Glaskeramik-Kochfläche beschädigt werden.

Nachbehandlung der kalten Glaskeramik-Kochfläche: Hartnäckige Flecken können Sie mit einem der handelsüblichen Glaskeramik-Pflegemittel behandeln. Anschließend mit ausreichend Wasser säubern und mit einem Tuch trocken reiben.

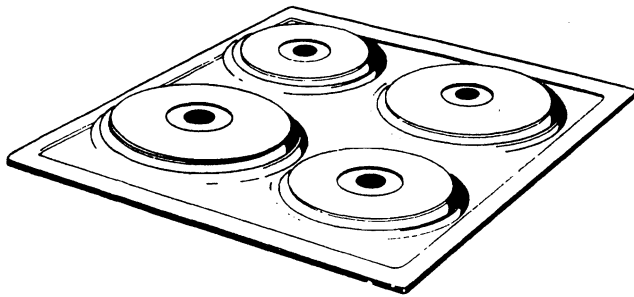
Pflegen Sie die Glaskeramik-Kochfläche regelmäßig



Durch die Pflege bildet sich eine Schutzschicht. Auch die tägliche Reinigung wird erleichtert. Beachten Sie bitte die jeweiligen Hinweise der Hersteller von Reinigungs- und Pflegemitteln.

Die Kochmulde

Reinigung der Kochmulde



Edelstahl:

Reinigen Sie die Kochmulde mit handelsüblichen Edelstahlputzmitteln.

Email:

Reinigen Sie die Kochmulde mit feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel.

Kochplatten:

Mit feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel reinigen.

Der Backofen

Denken Sie bei der Reinigung und Pflege Ihres Herdes daran, daß Sie den Herd vorrangig zur Zubereitung von Speisen nutzen. Starke Chemikalien haben hier nichts zu suchen.

Verwenden Sie niemals:

- Scharfe oder scheuernde Mittel
- harte Scheuerkissen oder Schwämme
- Messer, Schaber aus Metall oder ähnliches
- Backofenspray

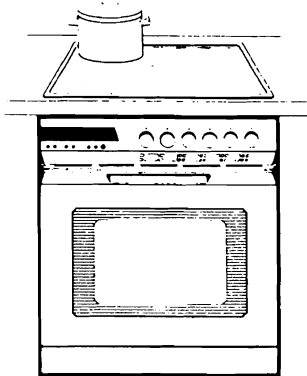


Bei Verwendung von scheuerhaltigen Mitteln können Flecken oder Kratzer in der Herdoberfläche oder dem Email die Folge sein.

Backofenspray zerstört den Ökotherm-Katalysator.

Außen

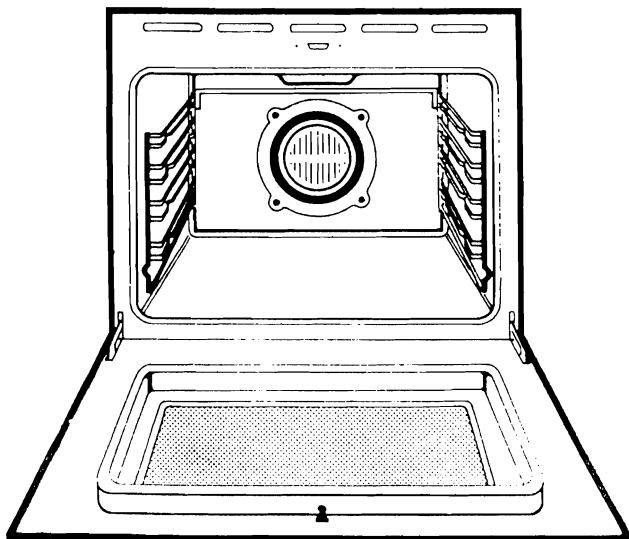
Mit feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel reinigen.



Für die gesamte Gerätefront keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Innen

Mit feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel. Trocken nachreiben.



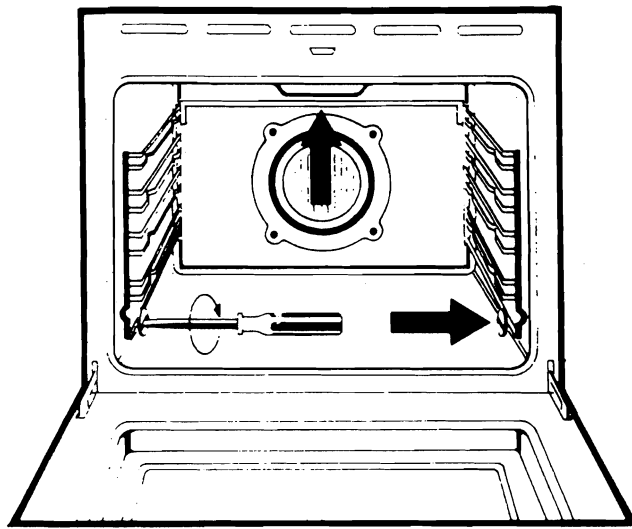
Für die meisten Verschmutzungen reicht das aus. Wenn Sie den abgekühlten Backofen nach jedem Gebrauch kurz reinigen, kommt es zu keinen Verkrustungen.

Verkrustungen können aber nach einer entsprechenden Einweichzeit entfernt werden.

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Kunststoffschaber oder Kunststoffbürste bearbeiten.

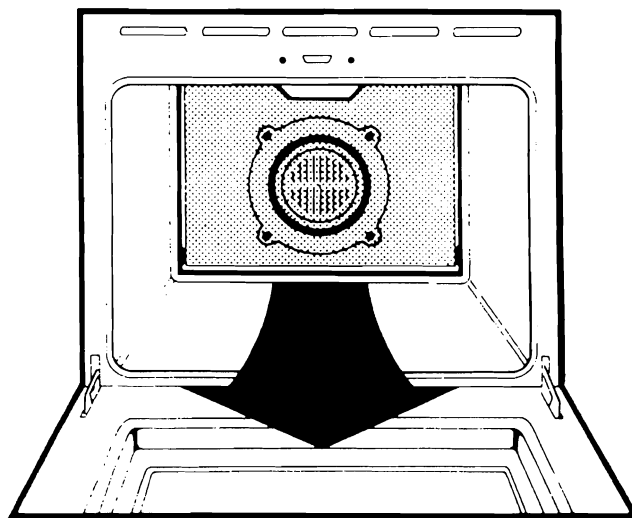
Gründliche Reinigung

In größeren Abständen wird eine gründliche Reinigung nötig.



Herausnehmen der Einschubleisten:

- Bügel nach oben abziehen.
- Schraube lösen, nicht herausschrauben.
- Seitenteil nach oben ziehen und herausnehmen.

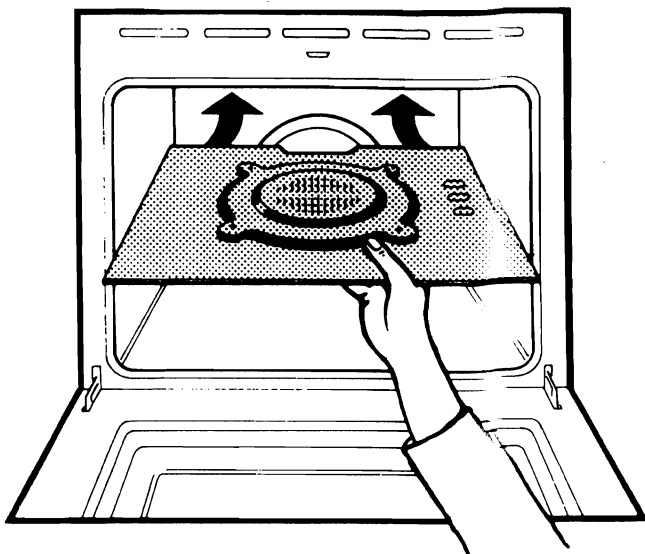


Vor dem Herausnehmen der Zwischenwand das Gerät durch Ausschalten der Haushaltssicherung stromlos machen!

Herausnehmen der hinteren Zwischenwand:

- Muttern lösen.
- von unten anfassen und schräg nach vorne herausnehmen.
- Lüfterrad herausnehmen und reinigen. Die Befestigungsmutter hat ein Linksgewinde (rechtsherum = lösen).
- Ökotherm-Katalysator herausnehmen (nicht reinigen! Regeneration des Ökotherm-Katalysators siehe im Kapitel „Störungen — was tun?“).

Zusammenbau

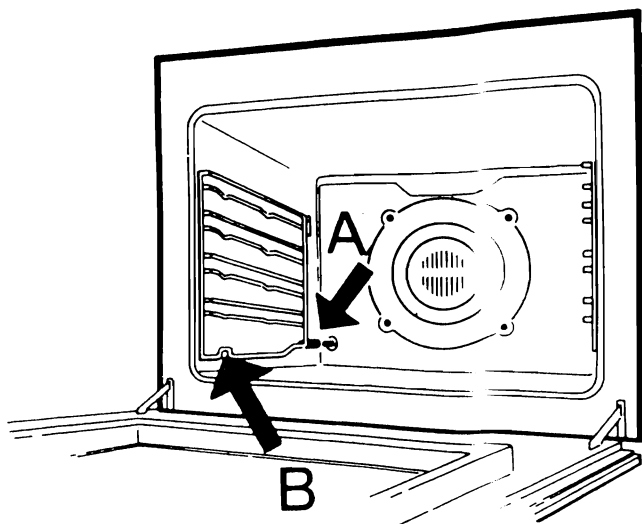


Zuerst das Lüfterrad einsetzen und festschrauben (linksherum = fest). Dann den Ökotherm-Katalysator und die hintere Zwischenwand einsetzen.

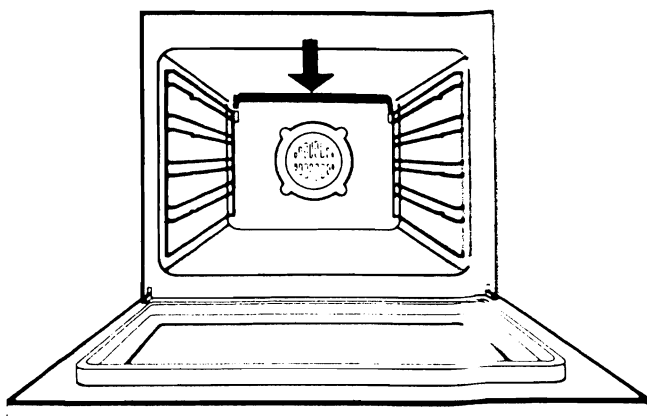
Achten Sie auf die Wölbung in der Zwischenwand; sie muß beim Einbau zu Ihnen hin gewölbt sein.

- Zwischenwand einsetzen.
- Muttern aufschrauben.

Vergessen Sie nicht, die Haushaltssicherung wieder einzuschalten.



C



Anschließend die Einschubleisten einsetzen. Achten Sie auf den kleinen Stift unten in der Ecke der Rückwand.

- A = Einschubleisten einsetzen
- B = Schraube **fest** andrehen
- C = Bügel auf die Seitenteile aufstecken.

Nicht bei jeder Störung ist es notwendig, den Kundendienst zu rufen. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der folgenden Tabelle finden Sie einige Tips.

- Vorsicht! Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muß das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden durch Ausschalten der Sicherungen für den Herd.

Störung	Ursache	Abhilfe
Uhr blinkt (Tageszeit 000)	Zeitweiliger Stromausfall oder Erstanschluß	Uhrzeit neu einstellen
Backofen heizt nicht auf	Backofentemperaturregler oder Backofenwahlschalter ist nicht eingeschaltet worden	Backofentemperaturregler oder Backofenwahlschalter entsprechend einstellen
Mikrowelle arbeitet nicht	Backofentür nicht richtig geschlossen	Tür fest schließen
	Backofentür schließt wegen Verschmutzung nicht richtig	Tür und Dichtung reinigen mit Seifen- lauge und feuchtem Tuch, aber ohne spitze oder scharfe Gegenstände
	Leitung vom Bratenthermo- meter ist eingeklemmt	Eingeklemmte Leitung entfernen
	Mikrowellen-Dauer ist nicht eingeschaltet	Mikrowellen-Dauer einstellen (siehe unter „Die Mikrowelle“)
	Mikrowellen-Dauer und Mikrowellen- Leistung in falscher Reihenfolge eingeschaltet	zuerst Mikrowellen-Dauer, dann Mikrowellen-Leistung einstellen (siehe Seite 31)
	Starttaste ist nicht gedrückt worden	wenn alle Einstellungen richtig und Sicherheitsregeln beachtet, Starttaste drücken
Mikrowelle, Backofen oder Kochfläche heizen nicht auf	Sicherung defekt	Sicherung für den Herd im Haus- sicherungskasten überprüfen, even- tuell erneuern
Türglas ist gebrochen		Backofen und Mikrowelle ausschalten, Kundendienst rufen
Backofen- beleuchtung funktioniert nicht mehr	Lampe defekt	Auswechseln der Lampe beim Kundendienst erfragen

Störungen — was tun?

Störung	Ursache	Abhilfe
Kühlgebläse des Backofens läuft länger als 30 Minuten nach dem Abschalten des Backofens weiter	automatische Abschaltung funktioniert nicht mehr (normaler Nachlauf: 20-25 Minuten)	Sicherung für den Herd im Haus-sicherungskasten ausschalten, Kundendienst rufen
Abschalten des Kochfeldes, der Warmhaltezone oder des Backofens ist nicht möglich	elektronisches Bauelement ausgefallen	Sicherung für den Herd im Haus-sicherungskasten ausschalten, Kundendienst rufen
Wärmeanzeige der Warmhaltezone oder Kochstellenwärmanzeige ist ausgefallen	Lampe defekt	Kundendienst rufen; Vorsicht: Verbrennungsgefahr, da keine Warnung vor hohen Temperaturen
Die Wirkung des Katalysators läßt nach (Geruchsbildung)	Katalysator muß regeneriert werden	Katalysator regenerieren: Backofen mit Heißluft bei 275°C für 30 Minuten leer betreiben; Mikrowelle nicht einschalten; kein Backofenspray oder andere Reinigungsmittel verwenden
Starker Geruch nach Essig	Das Lebensmittel im Backofen enthält Alkohol	unvermeidbare normale Geruchsbelästigung

Wenn Ihnen diese Tips nicht weiterhelfen, ist der Küppersbusch-Kundendienst für Sie da.

Prüfen Sie bitte vorher genau, ob die Störung nicht durch einen Bedienungsfehler verursacht wurde. Denn es kostet Ihr Geld, wenn Sie den Kundendienst wegen eines Bedienungsfehlers rufen. Weitere Angaben zum Küppersbusch-Kundendienst finden Sie unter „Garantie & Service“ auf Seite 4.

Sie können bei Ihrem Küppersbusch-Fachhändler Zubehör bestellen.

Bitte Zubehörnummer angeben.

Zubehör	KAG.-Zub. Nr.
Backblech	541
Bratrost	440
Fettpfanne	543
Bratenblech	441

Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten Vom 25. 8. 1988

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 (Gesetzblatt der Verwaltung des Vereinigten Wirtschaftsgebietes S 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538) wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§ 2

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgenden Bedingungen:

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde die Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost für die Funk-Entstörung von Mikrowellenherden einhalten, von der Deutschen Bundespost zugelassen und zum Nachweis der Zulassung bzw. der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer FTZ-Serienprüfnummer oder einer DBP-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Hinweis:

Mikrowellenherde, die die Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur Amtsbl/Vfg 1046/1984, S. 1953, erfüllen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs versehen.

§ 3

Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellengeräte, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten der Deutschen Bundespost in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen zu gestatten, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden.

§ 4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so sind diese vom Genehmigungsinhaber zu beseitigen. Zur Beseitigung der Funkstörung nach wirtschaftlichen Grundsätzen können Maßnahmen an dem verursachenden Gerät oder der gestörten Empfangsanlage oder an beiden verlangt werden.

§ 5

Diese Allgemeingenehmigung kann insgesamt — oder im Einzelfall insbesondere bei Verstoß gegen die Auflagen gemäß §§ 3 und 4 auch für bestimmte Mikrowellenherde durch die örtlich zuständige Oberpostdirektion — widerrufen werden.

§ 6

Verursacht ein Mikrowellenherd bei öffentlichen Zwecken dienenden Funkanlagen Funkstörungen, so kann die Deutsche Bundespost anordnen, daß der Mikrowellenherd außer Betrieb zu nehmen ist und erst nach Beseitigung der Funkstörung wieder betrieben werden darf.

§ 7

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach § 8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968. Dasselbe gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingungen des § 2. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

Hinweise:

Die FTZ-Serienprüfnummer bzw. DBP-Zulassungsnummer erteilt das
Zentralamt für Zulassungen im Fernmeldewesen
Postfach 3050
6600 Saarbrücken

Diese Allgemeingenehmigung hat nicht die elektrische Sicherheit von Mikrowellenherden zum Gegenstand. Für die elektrische und mechanische Sicherheit gelten die einschlägigen Bestimmungen aufgrund der Zweiten Verordnung zur Durchführung des Gesetzes zur Förderung der Energiewirtschaft (Energiewirtschaftsgesetz) vom 13. 12. 1935 (RGBl. I S. 918), zuletzt geändert durch Verordnung vom 18. 4. 1975 (BGBl. I S. 967), sowie aufgrund des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz) vom 24. 6. 1968 (BGBl. I S. 717), zuletzt geändert am 13. 8. 1980 (BGBl. I S. 1310).

Zur Information der Betreiber ist künftig den Mikrowellenherden nach den Zulassungsvorschriften ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt beizufügen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen daher nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.