



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Mikrowelle
Magnetron
Micro-ondes
Forno a microonde
BEL634GS1, BER634GS1





















BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung3
[nl] Gebruiksaanwijzing25

[fr] Notice d'utilisation48
[it] Istruzioni per l'uso73

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Störungen, was tun?	18
	Wichtige Sicherheitshinweise	4		Kundendienst	19
	Generell	4		E-Nummer und FD-Nummer	19
	Mikrowelle	5		Technische Daten	19
	Ursachen für Schäden	6		Für Sie in unserem Kochstudio getestet	20
	Umweltschutz	7		Auftauen	20
	Umweltgerecht entsorgen	7		Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	21
	Gerät kennen lernen	7		Erhitzen	21
	Bedienfeld	7		Garen	22
	Bedienelemente	7		Tipps zur Mikrowelle	23
	Display	8		Grillen	23
	Weitere Informationen	8		Grill mit Mikrowelle kombiniert	23
	Garraumfunktionen	8		Prüfgerichte	24
	Zubehör	9		Garen mit Mikrowelle Solo	24
	Vor dem ersten Gebrauch	9		Auftauen mit Mikrowelle Solo	24
	Erste Inbetriebnahme	9		Garen mit Mikrowelle und Grill	24
	Garraum und Zubehör reinigen	9			
	Gerät bedienen	10			
	Gerät ein- und ausschalten	10			
	Betrieb	10			
	Betriebsart einstellen	10			
	Mikrowelle	11			
	Geschirr	11			
	Mikrowellen-Stufen	11			
	Mikrowelle einstellen	11			
	Grillen	12			
	Grill einstellen	12			
	Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen	13			
	Wecker	14			
	Programme	14			
	Programm einstellen	14			
	Hinweise zur den Programmen	15			
	Ruhezeit	15			
	Programmtabelle	15			
	Grundeinstellungen	16			
	Grundeinstellungen ändern	16			
	Liste der Grundeinstellungen	16			
	Stromausfall	16			
	Uhrzeit ändern	17			
	Reinigen	17			
	Reinigungsmittel	17			

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 9



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell



Warnung Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.



Warnung Verbrennungsgefahr!

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



Warnung Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.



Warnung Verletzungsgefahr!

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

⚠️ Warnung**Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung**Gefahr durch Magnetismus!**

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

Mikrowelle**⚠️ Warnung****Brandgefahr!**

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠️ Warnung**Explosionsgefahr!**

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

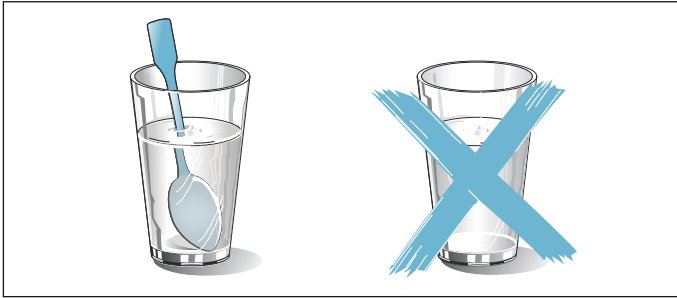
⚠️ Warnung**Verbrennungsgefahr!**

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

⚠️ Warnung

Verbrühungsgefahr!

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



⚠️ Warnung

Verletzungsgefahr!

- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

⚠️ Warnung

Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

⚠️ Warnung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

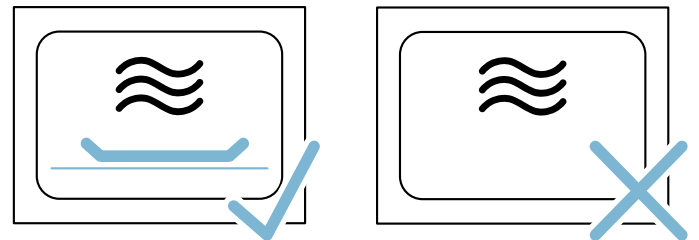
- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. → "Reinigen" auf Seite 17

- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

🔧 Ursachen für Schäden

Achtung!

- Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest. → "Mikrowelle" auf Seite 11



- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür ein-klemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. → "Reinigen" auf Seite 17
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

Gerät kennen lernen

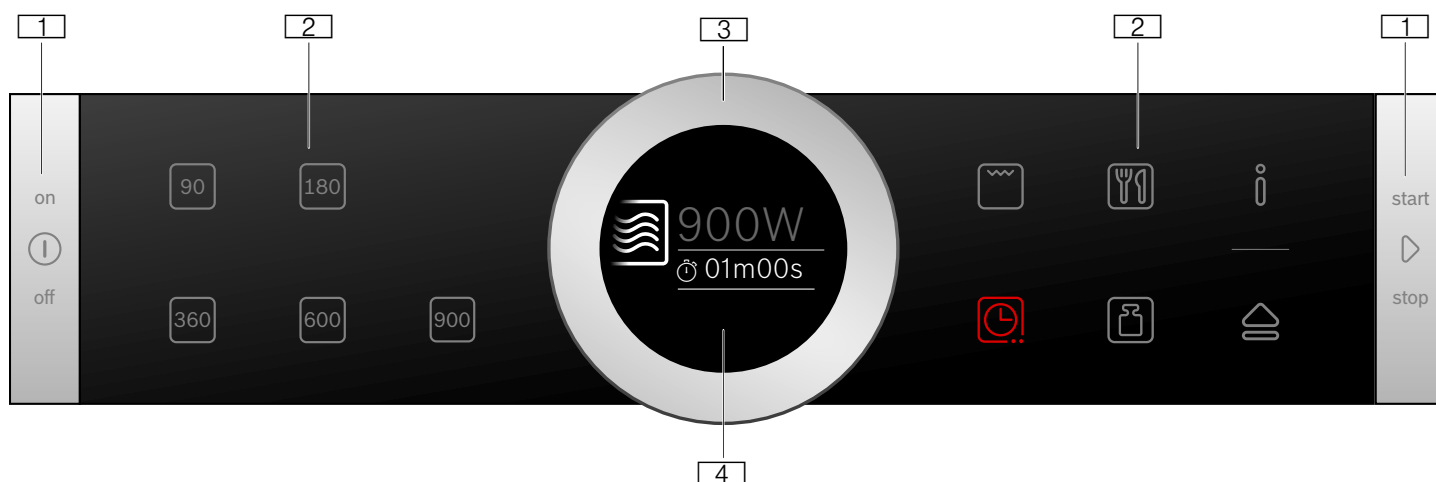
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

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

Bedienfeld

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

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer ausgewählten Betriebsart.



1 Tasten

Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen.

Bei Geräten, die keine Edelstahlfront haben, sind auch diese beiden Tasten Touch-Felder ohne Druckpunkt.

2 Touch-Felder

Unter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie nur auf das jeweilige Symbol, um die Funktion auszuwählen.

3 Bedienring

Der Bedienring ist so angebracht, dass Sie ihn unbegrenzt nach links oder rechts drehen können. Drücken Sie leicht darauf und bewegen Sie ihn mit dem Finger in die gewünschte Richtung.

4 Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.

Bedienelemente

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

Tasten und Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten und Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol	Bedeutung	
Tasten		
ⓘ	on/off	Gerät ein- und ausschalten
▶	start/stop	Betrieb starten oder anhalten
Touch-Felder		
90	Mikrowellen-Leistung	90 Watt auswählen
180	Mikrowellen-Leistung	180 Watt auswählen
360	Mikrowellen-Leistung	360 Watt auswählen
600	Mikrowellen-Leistung	600 Watt auswählen
900	Mikrowellen-Leistung	900 Watt auswählen
🔥	Grillen/Kombibetrieb	Grillstufe oder Grillstufe mit Mikrowellen-Leistung auswählen
🕒	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen auswählen
🍴	Programme	Programm auswählen
📏	Gewicht	Gewicht bei den Programmen auswählen
ℹ️	Information	Hinweise anzeigen lassen Durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) Grundeinstellungen aufrufen
🚪	Automatische Türöffnung	Gerätetür öffnen

Das Touch-Feld, dessen Wert im Display geändert werden kann oder im Vordergrund angezeigt ist, leuchtet rot.

Bedienring

Mit dem Bedienring ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden.

Bei den meisten Auswahllisten, z.B. Programmen, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste. Bei einigen Auswahllisten, z. B. Dauer, müssen Sie den Bedienring wieder zurückdrehen, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Display

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

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift und mit einer weißen Linie darunter dargestellt. Der Wert im Hintergrund ist grau dargestellt.

Fokus	Der Wert im Fokus ist direkt änderbar, ohne dass er vorher ausgewählt werden muss. Nach dem Start eines Betriebs ist immer die Dauer im Fokus.
Vergrößerung	Solange Sie mit dem Bedienring den Wert im Fokus verändern, wird vergrößert nur dieser Wert angezeigt.



Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

Wenn Sie einen Wert ändern, zeigt Ihnen die Ringlinie, wo Sie sich in der Auswahlliste befinden. Je nach Einstellbereich ist die Ringlinie durchgängig oder in Segmente unterteilt, abhängig von der Länge der Auswahlliste.

Bei einer ablaufenden Dauer erlischt jede Sekunde ein rotes Segment. Nach jeder vollen Minute sind wieder alle Segmente rot.

Weitere Informationen

In den meisten Fällen bietet Ihnen das Gerät Hinweise und weitere Informationen zur gerade ausgeführten Aktion.

Tippen Sie auf das Feld . Der Hinweis wird für einige Sekunden im Display angezeigt. Bei längeren Hinweisen blättern Sie mit dem Bedienring zum Ende.

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

Garraumfunktionen

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

Automatische Türöffnung

Die Gerätetür springt auf, wenn Sie die automatische Türöffnung betätigen. Sie können die Gerätetür von Hand vollständig öffnen.

Bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür von Hand öffnen.

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür während des laufenden Betriebs öffnen, wird dieser angehalten.
- Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb nicht automatisch weiter. Sie müssen den Betrieb von Hand starten.
- Ist das Gerät längere Zeit ausgeschaltet öffnet sich die Gerätetür zeitverzögert.

Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbelichtung ein. Bleibt die Tür länger als ca. 5 Minuten geöffnet, schaltet sich die Garraumbelichtung wieder aus. Durch Betätigen der automatischen Türöffnung schaltet die Garraumbelichtung wieder ein.

Bei allen Betriebsarten schaltet sich die Garraumbelichtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Kühlgebläse

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

Nach dem Betrieb kann das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nachlaufen.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Zubehör

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

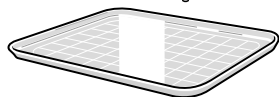
Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Rost

Als Stellfläche für Geschirr oder zum Grillen und Überbacken.



Glasschale

Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Lebensmittel direkt auf dem Rost grillen. Dazu stellen Sie den Rost in die Glasschale. Die Glasschale kann bei Mikrowellen-Betrieb auch als Geschirr verwendet werden.

Verwenden Sie nur Originalzubehör vom Hersteller Ihres Gerätes. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt. Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Vor dem ersten Gebrauch


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

Erste Inbetriebnahme


Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit wieder in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 16

Sprache einstellen

1. Mit dem Bedienring die gewünschte Sprache einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Feld  tippen. Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Bedienring die Uhrzeit einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Feld  tippen.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.

Garraum und Zubehör reinigen

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

Garraum reinigen

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

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

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie den Grill und die Dauer einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Grillen" auf Seite 12

Einstellungen

Grill	Stufe 3
Dauer	15 Minuten

Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus. Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

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

Gerät bedienen

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

Gerät ein- und ausschalten

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

Hinweis: Der Wecker kann auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Einige Anzeigen und Hinweise bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät im Display sichtbar.

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

Gerät einschalten

Mit Taste on/off  schalten Sie das Gerät ein.


Es leuchten alle Touch-Felder rot auf. Im Display erscheint das Bosch Logo und danach die höchste Mikrowellen-Leistung.

Das Gerät ist betriebsbereit.

Das Feld  leuchtet rot.

Wie Sie die Betriebsarten einstellen, können Sie den einzelnen Kapiteln entnehmen.

Gerät ausschalten

Mit Taste on/off  schalten Sie das Gerät aus.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.


Im Display erscheint die Uhrzeit.

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


Betrieb

Einige Bedienschritte sind beim Betrieb aller Betriebsarten gleich. Im Folgenden lernen Sie die grundlegenden Bedienschritte kennen.

Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie mit Taste start/stop  starten.

Nach dem Start werden im Display Ihre Einstellungen angezeigt. Außerdem erscheint die Ringlinie, die den Ablauf der Dauer anzeigt.

Hinweis: Wird der Betrieb durch das Öffnen der Gerätetür angehalten, muss der Betrieb nach dem Schließen der Gerätetür wieder mit Taste start/stop  gestartet werden.

Betrieb anhalten

Mit der Taste start/stop  können Sie den Betrieb anhalten und wieder starten.

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

Hinweise


- Durch das Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb auch angehalten.
- Nach einer Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Betriebsart einstellen

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint die eingestellte Vorschlags-Betriebsart. Sie können diese Einstellung sofort starten.

Wenn Sie eine andere Betriebsart einstellen möchten, finden Sie die genauen Beschreibungen dazu in den entsprechenden Kapiteln.

Grundsätzlich gilt:

1. Auf das entsprechende Feld tippen.
2. Mit dem Bedienring die Auswahl im Fokus ändern.
3. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen. Dazu auf das entsprechende Feld tippen und mit dem Bedienring den Wert ändern.
4. Mit Taste start/stop  starten. Das Gerät startet den Betrieb.

Mikrowelle

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

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

Geschirr

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

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

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

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

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

Geschirrtest

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

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

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

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

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

⚠️ Warnung

Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mikrowellen-Stufen

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Die Mikrowellen-Leistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

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


Vorschlagswerte:

Zu jeder Mikrowellen-Leistung schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.


Die maximale Einstellung ist zum Erwärmen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 600 W, Dauer 5 Minuten.

1. Mit Taste on/off  Gerät einschalten. Das Gerät ist betriebsbereit. Im Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellen-Leistung angezeigt, sie kann jederzeit geändert werden.
2. Auf das Feld der gewünschten Mikrowellen-Leistung tippen.



Im Display wird die Mikrowellen-Leistung und eine Vorschlagsdauer angezeigt. Das Feld  leuchtet rot.

3. Mit dem Bedienring die gewünschte Dauer einstellen.



4. Mit Taste start/stop ▶ starten.



Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise

- Wenn Sie das Gerät einschalten, erscheint im Display immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Dauer abgelaufen

Ein Signal ertönt.
Der Betrieb ist beendet.

Signal vorzeitig beenden:
Auf Feld ⏸ tippen.

Mit Taste on/off ⏻ das Gerät ausschalten.

Hinweis: Nach dem Tippen auf die Taste ⏸ erscheint die Weckerfunktion, sie wird nach kurzer Zeit automatisch ausgeblendet. Tippen Sie nochmals auf die Taste ⏸ mit der Möglichkeit die Dauer zu verlängern.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit dem Bedienring die Dauer ändern.
Der Betrieb läuft weiter.

Mikrowellen-Leistung ändern

Das ist jederzeit möglich.

Auf das Feld für die gewünschte Mikrowellen-Leistung tippen.

Die Dauer bleibt unverändert.
Der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Sollte die eingestellte Dauer die maximale Dauer für die Mikrowellen-Leistung 900W überschreiten, wird sie automatisch reduziert. Der Betrieb läuft nicht weiter. Mit Taste ▶ den Betrieb starten.

Grillen

Mit dem Grill können Sie Ihre Speisen besonders schön bräunen. Den Grill können Sie alleine oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

	Leistung	Speisen
Grill	Stufe 1 (schwach)	für Soufflés und hohe Aufläufe
	Stufe 2 (mittel)	für flache Aufläufe und Fisch
	Stufe 3 (stark)	für Steaks, Würstchen und Toast

Grill einstellen

Beispiel: Grill Stufe 2, Dauer 12 Minuten

1. Mit Taste on/off ⏻ Gerät einschalten.
Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Auf Feld ⏸ tippen.



Im Display wird der Vorschlagswert Stufe 3 angezeigt.

3. Den Bedienring nach links drehen und die gewünschte Stufe einstellen.
Im Display wird die Stufe und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
4. Auf Feld ⏸ tippen.
Das Feld ⏸ leuchtet rot.
5. Mit dem Bedienring die gewünscht Dauer einstellen.



6. Mit Taste start/stop ▶ starten.
Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise

- Der Vorschlagswert für den Grill ist Stufe 3. Die Stufe 2 und 1 befinden sich davor, Bedienring nach links drehen. Der Kombibetrieb Stufe 3 mit 360 W, Stufe 3 mit 180 W, usw. befinden sich danach, Bedienring nach rechts drehen.


- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Dauer abgelaufen



Ein Signal ertönt.

Der Betrieb ist beendet.

Signal vorzeitig beenden:

Auf Feld  tippen.

Mit Taste on/off  das Gerät ausschalten.

Hinweis: Nach dem Tippen auf die Taste  erscheint die Weckerfunktion, sie wird nach kurzer Zeit automatisch ausgeblendet. Tippen Sie nochmals auf die Taste  mit der Möglichkeit die Dauer zu verlängern.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit dem Bedienring die Dauer ändern.

Der Betrieb läuft weiter.

Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich.

Auf Feld  tippen.

Mit dem Bedienring die gewünschte Grillstufe einstellen.

Die Dauer bleibt unverändert.

Der Betrieb läuft weiter.

Hinweise

- Beim Wechsel der Betriebsart von Grill zu Kombibetrieb und umgekehrt geht das Gerät in den Pause Modus. Der Betrieb läuft nicht weiter. Ist der Wechsel der Betriebsart gewünscht, setzen Sie den Betrieb mit Taste start/stop fort.
- Ein Start der Betriebsart ist erst möglich, wenn die Dauer im Display erscheint.





Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt.

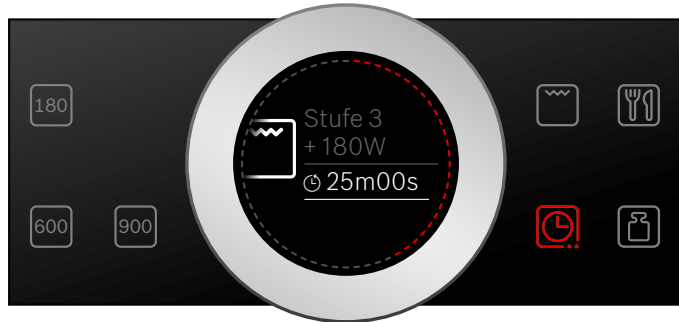
Sie können alle Mikrowellen-Leistungen auswählen. Ausnahme: 900 und 600 Watt.


Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Beispiel: Grill Stufe 3 und Mikrowellen-Leistung 180 W, Dauer 25 Minuten.

1. Mit Taste on/off  Gerät einschalten.
Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Auf Feld  tippen.
Im Display wird der Vorschlagswert Stufe 3 angezeigt.
3. Den Bedienring nach rechts drehen und den gewünschten Kombibetrieb einstellen.
Im Display wird der gewünschte Kombibetrieb und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
4. Auf Feld  tippen.
Das Feld  leuchtet rot.

5. Mit dem Bedienring die gewünscht Dauer einstellen.



6. Mit Taste start/stop  starten.
Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise


- Der Vorschlagswert für den Grill ist Stufe 3. Die Stufe 2 und 1 befinden sich davor, Bedienring nach links drehen. Der Kombibetrieb Stufe 3 mit 360 W, Stufe 3 mit 180 W, usw. befinden sich danach, Bedienring nach rechts drehen.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Dauer abgelaufen



Ein Signal ertönt.

Der Betrieb ist beendet.

Signal vorzeitig beenden:

Auf Feld  tippen.

Mit Taste on/off  das Gerät ausschalten.

Hinweis: Nach dem Tippen auf die Taste  erscheint die Weckerfunktion, sie wird nach kurzer Zeit automatisch ausgeblendet. Tippen Sie nochmals auf die Taste  mit der Möglichkeit die Dauer zu verlängern.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit dem Bedienring die Dauer ändern.

Der Betrieb läuft weiter.

Kombibetrieb ändern

Das ist jederzeit möglich.

Auf Feld  tippen.

Mit dem Bedienring den gewünschten Kombibetrieb einstellen.

Die Dauer bleibt unverändert.

Der Betrieb läuft weiter.

Hinweise


- Beim Wechsel der Betriebsart von Grill zu Kombibetrieb und umgekehrt geht das Gerät in den Pause Modus. Der Betrieb läuft nicht weiter. Ist der Wechsel der Betriebsart gewünscht, setzen Sie den Betrieb mit Taste start/stop fort.
- Ein Start der Betriebsart ist erst möglich, wenn die Dauer im Display erscheint.

Wecker


Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Wecker einstellen


Maximal sind 24 Stunden einstellbar. Je höher der Wert, desto größer die Zeitschritte.

1. Auf Feld  tippen. Der Wecker wird angezeigt.
2. Mit dem Bedienring die Weckerzeit einstellen.






3. Mit Feld  starten.


Hinweis: Nach einigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch. Die Weckerzeit läuft ab. Die Anzeige wechselt nach kurzer Zeit zurück. Im Display wird zusätzlich ein Wecker-symbol angezeigt.

Wenn die Weckerzeit beendet ist, erscheint kurz ein Hinweistext und es ertönt ein Signal. Mit Feld  können Sie das Signal vorzeitig löschen.

Hinweise

- Läuft gerade eine Betriebsart mit eingestellter Dauer, befindet sich die Dauer im Fokus. Zum Anwählen des Weckers auf Feld  tippen. Die Weckerzeit ist für einige Zeit im Fokus und kann verstellt werden.
- Wird gerade die Betriebsart Grill eingestellt, wird beim Tippen auf Feld  die Dauer angezeigt. Zum Anwählen des Weckers nochmal auf Feld  tippen. Die Weckerzeit ist für einige Zeit im Fokus und kann verstellt werden.

Wecker ändern

Um die Weckerzeit zu ändern, tippen Sie auf das Feld . Die Weckerzeit steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden.

Wecker abbrechen



Wenn Sie den Wecker abbrechen möchten, stellen Sie die Weckerzeit wieder ganz zurück. Nach Übernahme der Änderung leuchtet das Symbol nicht mehr.

Programme


Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

Programm einstellen


Beispiel: Programm "Brot auftauen", 250 g Gewicht.

1. Mit Taste on/off  Gerät einschalten. Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Auf Feld  tippen. Im Display erscheint das erste Programm.
3. Mit dem Bedienring das gewünschte Programm einstellen.



4. Auf Feld  tippen. In der Anzeige erscheint ein Vorschlagswert für das Gewicht.
5. Mit dem Bedienring das gewünschte Gewicht einstellen.



6. Mit Taste start/stop  starten. Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise

- Die Dauer wird von den Programmen berechnet.
- Bei manchen Gerichten erscheinen während der Zubereitung Hinweise im Display zum Wenden oder Umrühren. Folgen Sie den Hinweisen. Beim Öffnen der Gerätetür hält der Betrieb an. Nach dem Schließen der Gerätetür den Betrieb erneut starten. Wenn Sie das Gericht nicht wenden oder umrühren läuft das Programm trotzdem normal weiter bis zum Ende.

Hinweise zur den Programmen

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.

Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen:

- Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18°C einfrieren und lagern.
- Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.
- Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperaturengleich nachtauen lassen.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Gemüse:

- Frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser zugeben.
- Gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Kartoffeln:

- Salzkartoffeln: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
- Pellkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.
- Backofenkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen, trocknen und Schale einstechen.

Reis:

- Keinen Natur- oder Kochbeutel-Reis verwenden.
- Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

Geflügel:

- Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.

Ruhezeit

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Garraum.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Kartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen
Reis	5 bis 10 Minuten

Programmtabelle

Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen			
Brot*	Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen, Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine	0,20-1,50 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fleisch*	Braten, flache Fleischstücke, Hackfleisch, Hähnchen, Poularde, Ente	0,20-2,00 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fisch*	ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	0,10-1,00 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Garen			
Frisches Gemüse**	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,15-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Gefrorenes Gemüse**	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Kartoffeln**	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Kartoffelstücke gleich groß	0,20-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden

*) Wendesignal beachten

**) Umrührsignal beachten

Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Reis**	Reis, Langkornreis	0,05-0,30 kg	Hohes, geschlossenes Geschirr Garraumboden
Backofenkartoffeln	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehlig-kochende Kartoffeln, ca. 6 cm dick	0,20-1,50 kg	Rost Garraumboden
Kombibetrieb			
Tiefgekühlte Lasagne	Lasagne Bolognese	0,30-1,00 kg	offenes Geschirr Garraumboden
Hähnchenteile	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,50-1,80 kg	Glasschale und Rost Garraumboden






*) Wendesignal beachten
**) Umrührsignal beachten

Grundeinstellungen

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

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Feld  ca. 3 Sekunden lang drücken. Im Display erscheinen Hinweise zum Ablauf.
2. Die Hinweise mit Feld  bestätigen. Im Display erscheint die erste Einstellung "Sprache".
3. Bei Bedarf die Einstellung mit dem Bedienring ändern.
4. Auf Feld  tippen. Die nächste Einstellung erscheint im Display und kann mit dem Bedienring geändert werden.
5. Mit Feld  alle Einstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Bedienring ändern.
6. Zum Schluss zur Bestätigung Feld  ca. 3 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, können Sie mit der Taste on/off abbrechen. Es erscheint ein Hinweis im Display, dass die Einstellungen nicht gespeichert wurden.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Einstellung	Auswahl
Sprache	Sprachen einstellen
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen

Signalton	Kurze Dauer Mittlere Dauer* Lange Dauer
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet* (Tastenton bei on/off bleibt)
Display Helligkeit	Einstellung über 5 Stufen Stufe 3*
Uhranzeige	Eingeschaltet* Ausgeschaltet
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet* Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 6:00 Uhr)
Demo-Modus	Ausgeschaltet* Eingeschaltet (wird nur in den ersten 3 Minuten nach einem Reset oder der ersten Inbetriebnahme angezeigt)
Werkseinstellungen	Zurücksetzen Nicht zurücksetzen*

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

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

Stromausfall

Die von Ihnen gesetzten Änderungen an den Einstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall erhalten.

Nur die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen Sie nach einem Stromausfall neu vornehmen.

Uhrzeit ändern

Wenn Sie die Uhrzeit anpassen möchten, z. B. von Sommer- auf Winterzeit, ändern Sie die Grundeinstellung.

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheinen Hinweise zum Ablauf.

2. Die Hinweise mit Feld **☑** bestätigen.
Im Display erscheint die erste Einstellung "Sprache".
3. Auf Feld **☑** tippen.
Die Einstellung für die Uhrzeit erscheint.
4. Mit dem Bedienring die Uhrzeit ändern.
5. Zur Bestätigung Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Reinigen

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

Warnung **Verbrennungsgefahr!**

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

Warnung **Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Hinweis: Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Immer einen Löffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türscheiben.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Störungen, was tun?

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


Tip: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im folgenden Kapitel nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zur optimalen

Einstellung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 20

Warnung **Stromschlaggefahr!**

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

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät heizt nicht auf. Im Display wird das Symbol für Demo-Modus  angezeigt.	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren. Dazu das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren.
Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld herausgefallen.	Bedienring wurde aus Versehen entrastet.	Der Bedienring ist abnehmbar. Legen Sie den Bedienring einfach wieder in dessen Lagerung im Bedienfeld und drücken ihn hinein, sodass er einrastet und sich wieder wie gewohnt drehen lässt.
Bedienring lässt sich nicht mehr leicht drehen.	Schmutz ist unter dem Bedienring.	Der Bedienring ist abnehmbar. Zum Entrasten ziehen Sie den Bedienring einfach aus der Lagerung. Oder drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings, sodass er kippt und sich leicht greifen lässt. Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spüllauge und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Den Bedienring nicht zu oft abnehmen, damit die Lagerung stabil bleibt.
Garraumbelichtung funktioniert nicht	Garraumbelichtung defekt	Kundendienst rufen
Fehlermeldung "Exxx"*		Bei einer Fehlermeldung das Gerät aus- und wieder einschalten; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

* Besonderheiten:

Fehlermeldung "E0532": Gerätetür öffnen und wieder schließen.

Fehlermeldung "E6501": Gerät ausschalten. 10 Minuten warten. Gerät wieder einschalten.

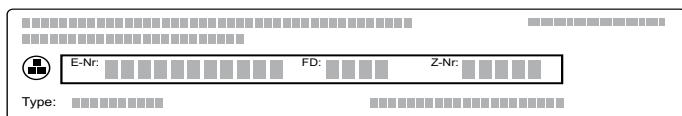
Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätekabine öffnen.

Wenn Ihr Gerät mit Dampf ausgestattet ist, finden Sie das Typenschild rechts hinter der Blende.



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

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

Kundendienst 	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50/60 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	1990 W
Mikrowellen-Leistung	900 W (IEC 60705)
Max. Grill Ausgangsleistung	1300 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A
Abmessung (H/B/T)	
- Gerät	382 x 594 x 318 mm
- Garraum	220 x 350 x 270 mm
VDE-geprüft	
	ja
CE-Zeichen	
	ja

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung oder Grillstufe für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für den kalten und leeren Garraum. Entfernen Sie vor der Benutzung nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Warnung

Verbrühungsgefahr!

Beim Herausziehen der Glasschale kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Die Glasschale vorsichtig aus dem Garraum herausziehen.

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte, Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Für den Mikrowellenbetrieb gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Sie können das Geschirr in die Mitte des Rostes oder auf den Garraumboden stellen. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Garraumboden.

Die Speisen zwischendurch 1-2 Mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftauflüssigkeit.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15- 25 Min.	mehrmals wenden
	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1500 g	180 W, 25 Min.+ 90 W, 25-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5-8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8-11 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	möglichst flach einfrieren; zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	1000 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden; Auftauflüssigkeit entfernen
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Fischfilet, Fischkotelett oder -scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 6-9 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 1-2 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1000 g	180 W, 12 Min. + 90 W, 10-20 Min.	

Gericht	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen; nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Nehmen Sie Fertigerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturengleich ruhen.

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

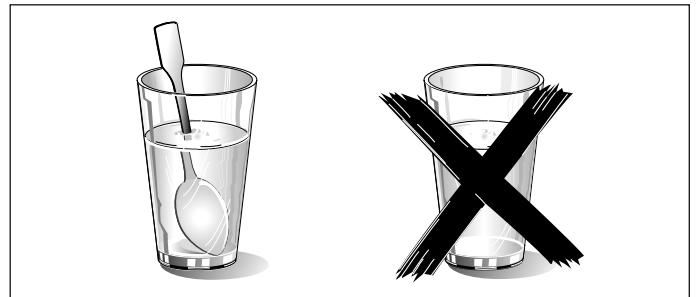
Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Menü, Tellergericht, Fertigericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 8-13 Min.	abgedeckt
Suppe	400 g	600 W, 8-12 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 Min.	Rost als Stellfläche für das Geschirr verwenden
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 3-7 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-12 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 7-11 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 10-15 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Erhitzen

Warnung **Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Achtung!

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

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)		600 W, 5-8 Min.	-
Getränke	125 ml	900 W, ½-1 Min.	immer einen Löffel ins Gefäß geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	200 ml	900 W, 1-2 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren; unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, ½-1 Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe, 1 Tasse	à 175 g	600 W, 1-2 Min.	-
Suppe, 2 Tassen	à 175 g	600 W, 2-3 Min.	-
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7-10 Min.	-
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	-
	800 g	600 W, 7-8 Min.	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	-
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	-

Garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1200 g	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7-12 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 6-10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
	250 g	600 W, 6-8 Min. + 180 W, 15-18 Min.	

Gericht	Menge	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6-8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	zwischendurch umrühren
Popcorn für die Mikrowelle	100 g	600 W, 3-4 Min.	Popcorntüte immer auf die Glasschale legen; Herstellerangaben beachten

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe..	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit nach folgender Faustregel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie große Mengen an Geflügel oder Fleisch mehrmals.

Grillen

Hinweise

- Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.
- Spülen Sie das Fleisch kalt ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken. Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen.
- Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Gerätetür und heizen Sie nicht vor.

- Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost auf die Glasschale.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Gericht	Menge	Gewicht	Grillstufe	Dauer in Minuten
Nackensteaks ca. 2 cm dick	3 bis 4 Stück	à ca. 120 g	3 (stark)	1. Seite: ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min.
Grillwürste	4 bis 6 Stück	à ca. 150 g	3 (stark)	1. Seite: ca. 10-15 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min.
Fischkotelett*	2 bis 3 Stück	à ca. 150 g	3 (stark)	1. Seite: ca. 10 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min.
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 bis 3 Stück	à ca. 150 g	3 (stark)	1. Seite: ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 15-20 Min.
Toastbrot (vortoasten)	2 bis 6 Scheiben		3 (stark)	1. Seite: ca. 4 Min. 2. Seite: ca. 4 Min.
Toast überbacken	2 bis 6 Scheiben		3 (stark)	je nach Belag: 5-10 Min.

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

Grill mit Mikrowelle kombiniert

Hinweise

- Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.
- Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.
- Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 bis 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

- Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Speise nach der kürzeren angegebenen Zeit.

Gericht	Gewicht	Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	1 (schwach)	360 W, 35-40 Min.	nach ca. 15 Minuten wenden
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	2 (mittel)	360 W, ca. 25 Min.	
Hähnchen, halbiert	ca. 1200 g	3 (stark)	360 W, 40 Min.	mit der Hautseite nach oben legen; nicht wenden
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	2 (mittel)	360 W, 20-25 Min.	mit der Hautseite nach oben legen; nicht wenden
Entenbrust	ca. 800 g	3 (stark)	180 W, 25-30 Min.	mit der Hautseite nach oben legen; nicht wenden
Nudelaufguss (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	1 (schwach)	360 W, 25-30 Min.	mit Käse bestreuen
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln) max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	2 (mittel)	360 W, ca. 35 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	3 (stark)	360 W, 15 Min.	tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen
Quarkauflauf max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	1 (schwach)	360 W, 20-25 Min.	

Prüfgerichte

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 Min. + 180 W, 8-10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W, 7-9 Min.	Pyrexform, Ø 22 cm.
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30 Min.	Pyrexform-Kastenform, 28 cm lang

Auftauen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch, 500 g	Programm "Fleisch", 500 g oder 180 W, 8Min. + 90 W 7-10 Min.	Pyrexform, Ø 24 cm

Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Grillstufe, Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kartoffelgratin, 1100 g	360 W, + Grillstufe 2, 30 - 35 Min.	Runde Pyrexform, Ø 22 cm
Kuchen	-	Nicht empfohlen
Hähnchen, halbiert ca. 1100 g	360 W + Grillstufe 3, ca. 40 - 45 Min.	Rost, Glasschale