

Mit diesem Backofen wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was es alles kann und wie Sie es bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**D Bosch Info-Team 0180/5304050 (EUR 0,12/Min.)**

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

**A 0800-295995**

<http://www.bosch-hausgeraete.at>

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>Gebrauchsanweisung</b> .....   | <b>1-62</b>    |
| <b>Instruction manual</b> .....   | <b>63-123</b>  |
| <b>Betjeningsvejledning</b> ..... | <b>124-184</b> |

# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes</b> ..... | <b>4</b>  |
| Vor dem Einbau .....                             | 4         |
| <b>Aufstellen und Anschließen</b> .....          | <b>5</b>  |
| <b>Worauf Sie achten müssen</b> .....            | <b>6</b>  |
| Sicherheitshinweise .....                        | 6         |
| Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle  | 8         |
| <b>Das Bedienfeld</b> .....                      | <b>10</b> |
| Versenkbare Schalter .....                       | 12        |
| Die Heizarten .....                              | 12        |
| Das Zubehör .....                                | 13        |
| <b>Grundeinstellungen</b> .....                  | <b>15</b> |
| Sprache einstellen .....                         | 16        |
| Signalton-Dauer einstellen .....                 | 17        |
| Signalton-Lautstärke einstellen .....            | 18        |
| <b>Vor der ersten Benutzung</b> .....            | <b>19</b> |
| Garraum aufheizen .....                          | 19        |
| Uhrzeit einstellen .....                         | 20        |
| <b>Die Mikrowelle</b> .....                      | <b>22</b> |
| Geschirr .....                                   | 22        |
| Die Mikrowellenleistungen .....                  | 23        |
| So stellen Sie ein .....                         | 23        |
| Tabellen .....                                   | 25        |
| Tipps zur Mikrowelle .....                       | 30        |
| <b>Backofen einstellen</b> .....                 | <b>31</b> |
| So stellen Sie den Backofen ein .....            | 32        |
| Der Backofen soll automatisch ausschalten .....  | 33        |

# Inhaltsverzeichnis

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen</b> | <b>34</b> |
| So stellen Sie ein . . . . .                         | 34        |
| <b>Fleisch, Geflügel, Fisch . . . . .</b>            | <b>36</b> |
| Geschirr . . . . .                                   | 36        |
| Hinweise zum Braten . . . . .                        | 36        |
| Hinweise zum Grillen . . . . .                       | 38        |
| Tipps zum Braten und Grillen . . . . .               | 39        |
| <b>Kuchen und Gebäck . . . . .</b>                   | <b>40</b> |
| Backformen . . . . .                                 | 40        |
| Tipps zum Backen . . . . .                           | 42        |
| <b>Aufläufe, Gratins, Toast . . . . .</b>            | <b>43</b> |
| <b>Programmautomatik . . . . .</b>                   | <b>44</b> |
| So stellen Sie ein . . . . .                         | 44        |
| Hinweise zur Programmautomatik . . . . .             | 46        |
| <b>Memory . . . . .</b>                              | <b>51</b> |
| Memory speichern . . . . .                           | 51        |
| Memory starten . . . . .                             | 53        |
| <b>Kindersicherung . . . . .</b>                     | <b>54</b> |
| <b>Pflege und Reinigung . . . . .</b>                | <b>54</b> |
| Gerät außen . . . . .                                | 54        |
| Backofen . . . . .                                   | 55        |
| Zubehör . . . . .                                    | 56        |
| Drehteller . . . . .                                 | 56        |
| <b>Eine Störung, was tun? . . . . .</b>              | <b>56</b> |
| <b>Kundendienst . . . . .</b>                        | <b>58</b> |
| <b>Acrylamid in Lebensmitteln . . . . .</b>          | <b>59</b> |
| <b>Prüfgerichte . . . . .</b>                        | <b>61</b> |

---

# Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

## Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.

---

## Vor dem Einbau

### Umweltgerecht entsorgen



- ☐ Gerät auspacken und Verpackung umweltgerecht entsorgen.
- ☐ Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
- ☐ Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Transportschäden

- ☐ Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.
- ☐ Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

---

# Aufstellen und Anschließen

- ☐ Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.
- ☐ Beachten Sie bitte die spezielle Montageanweisung.
- ☐ Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden (mindestens 85 cm über dem Fußboden).
- ☐ Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- ☐ Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- ☐ Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

---

# Worauf Sie achten müssen

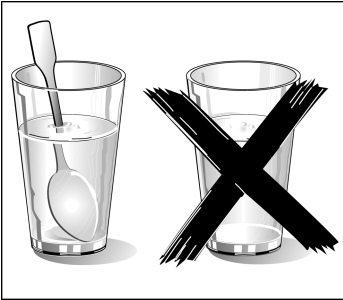
---

## Sicherheitshinweise

- ☐ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Lebensmitteln.
- ☐ Kinder dürfen das Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen es richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanweisung hingewiesen wird.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät grundsätzlich nur mit eingesetztem Drehteller.
- ☐ Achten Sie darauf, dass keine übergekochte Flüssigkeit durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangt.
- ☐ Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Backofen ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß.  
Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!
- ☐ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht von der Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.  
Kurzschluss, Stromschlag!
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich beim Einschalten entzünden.  
Verbrennungsgefahr!

- ☐ Wenn Sie Rauch im Backofen beobachten, dürfen Sie die Backofentür nicht öffnen. Ziehen Sie den Netzstecker.
- ☐ Die Backofentür muss gut schließen.
- ☐ Ist die Backofentür beschädigt, benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es von einem Kundendienst-Techniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten.
- ☐ Schützen Sie das Gerät vor großer Hitze und vor Nässe.
- ☐ Das Gehäuse darf nicht geöffnet werden. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.
- ☐ Ist das Gerät defekt, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.  
Rufen Sie den Kundendienst.

## Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle



- ☐ Die Mikrowelle darf nicht ohne Lebensmittel eingeschaltet werden.
- ☐ Die Mikrowelle ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Brandgefahr!
- ☐ **Verbrennungsgefahr!**  
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- ☐ **Babynahrung:**  
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- ☐ Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- ☐ Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!
- ☐ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.



- ❑ Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- ❑ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- ❑ Wenn Sie Lebensmittel wie Kräuter, Obst oder Pilze trocknen oder Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, auftauen oder erwärmen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- ❑ Erhitzen Sie nie ausschließlich Speiseöl mit der Mikrowelle.
- ❑ Benutzen Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.
- ❑ Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- ❑ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- ❑ Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Gerät nehmen.
- ❑ Entnehmen Sie den Drehteller sehr vorsichtig. Der offenliegende Heizkörper ist noch einige Minuten sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

# Das Bedienfeld

## Klartext-Anzeige

Die Klartext-Anzeige ist in 7 Sprachen möglich.

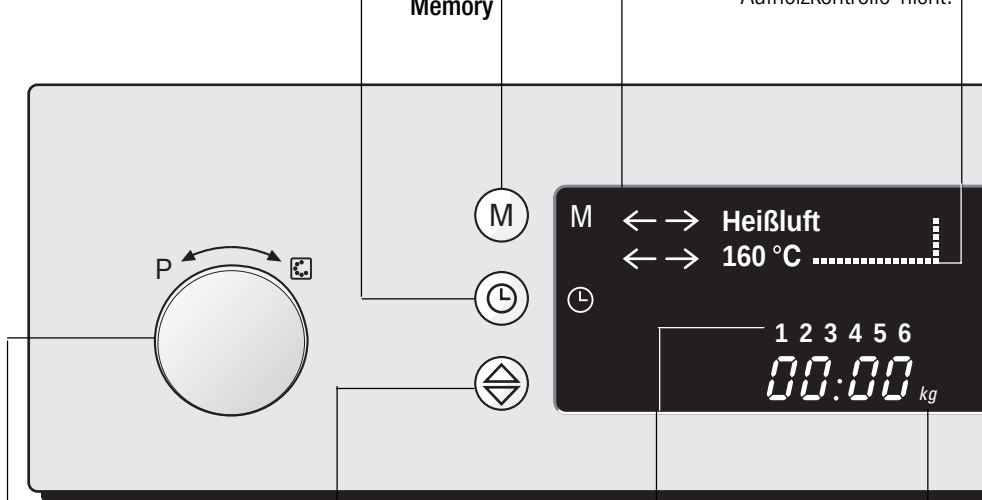
- sie zeigt die gewählte Heizart und Temperatur oder Stufe an
- sie zeigt die Gerichte der Programmautomatik
- sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen

## Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Beim Grillen und der Unterhitze erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Taste Uhr

Taste Memory



## Funktionswähler

zum Einstellen von Heizart, Temperatur oder Programmautomatik

Wenn Sie den Funktionswähler nach rechts drehen, erscheinen die Heizarten oder Stufen, nach links die Programme.

## Taste

zum Wechseln der Zeile in der Klartext-Anzeige

zur Auswahl eines Programmes

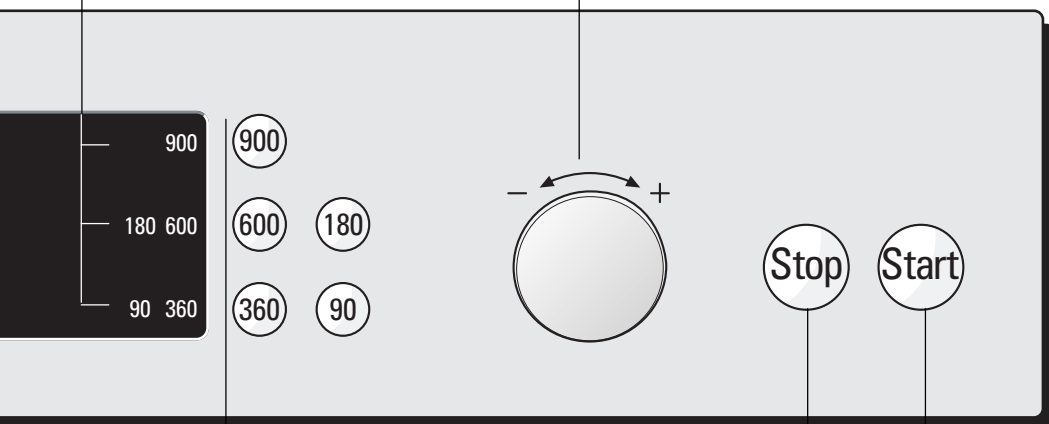
zum individuellen Anpassen des Garergebnisses bei der Programmautomatik

## Sechs Speicherplätze für Memory

## Uhr-Anzeige

Sie können Uhrzeit, Dauer und Gewicht für die Programmautomatik ablesen.

**Anzeige für die  
Mikrowellenleistungen**



**Drehknopf**

zum Einstellen von Uhrzeit,  
Dauer und Gewicht für die  
Programmautomatik.

**Tasten für die  
Mikrowellenleistungen**

900 Watt  
600 Watt  
360 Watt  
180 Watt  
90 Watt

**Taste  
Stop**

**Taste  
Start**

---

## Versenkbare Schalter

Der Funktionswähler und der Drehknopf sind in jeder Stellung versenkbar.

Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Die Schalter können nach rechts oder links gedreht werden.

---

## Die Heizarten

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

### Mikrowellen

Sie werden bei Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen:

900 W zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

600 W zum Erhitzen und Garen von Speisen.

360 W zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.

180 W zum Auftauen und Weitergaren.

90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen.

### Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart

Dabei ist die Mikrowelle gleichzeitig mit einer anderen Heizart in Betrieb. Die Gerichte werden wie bisher knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Die Kombination von Mikrowelle und Intensivstufe ist nicht möglich.

### Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf die Speisen. Ober- und Unterhitze ist geeignet für Brot, Kuchen und Braten.

### **Intensivstufe**

Zusätzlich zu Ober- und Unterhitze sind eine Halogenlampe und ein Quarzgrill in Betrieb. Die Wärme steht sehr schnell zur Verfügung. Die Lebensmittel werden intensiv gebräunt. Intensivhitze eignet sich besonders für flache tiefgekühlte Fertiggerichte, wie z.B. Gemüsebratlinge. Sie werden direkt auf dem Drehteller zubereitet. Wenden Sie die Gerichte, wenn nötig.

### **Heißluft**

Bei Heißluft wird die Wärme von Halogenlampe, Quarzgrill und Unterhitze erzeugt und von einem Gebläse umgewälzt. Heißluft eignet sich besonders für den kombinierten Betrieb mit Mikrowelle.

### **Grillen**

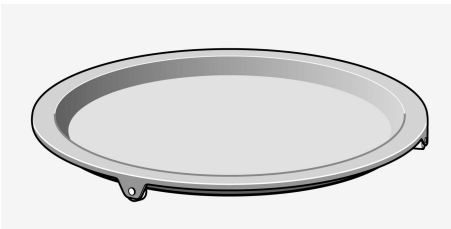
Die Heizart Grillen ist die Kombination aus Oberhitze, Halogenlampe und Quarzgrill. Sie können drei verschiedene Stufen wählen. Die Heizart ist zum Grillen von Steaks, Würstchen, Fischen oder Toasts geeignet.

### **Unterhitze**

Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Heizart ist vor allem zum Nachbacken geeignet. Sie können drei Stufen wählen.

---

## **Das Zubehör**



### **Drehteller**

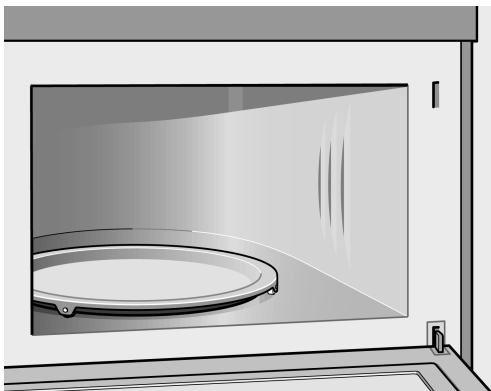
als Stellfläche für die Roste.

Speisen, die besonders viel Wärme von unten benötigen, können Sie direkt auf dem Drehteller zubereiten.

Er kann sich nach links oder rechts drehen.

Er ist schnittfest. Sie können Pizza direkt auf dem Drehteller in Stücke schneiden. Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller.

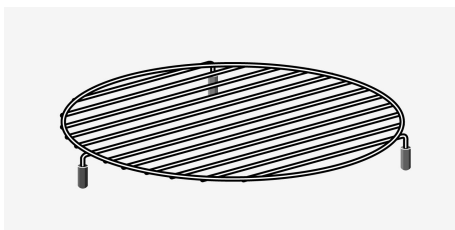
Belasten Sie den Drehteller max. mit 5,5 kg.



Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Backofenbodens. Achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.

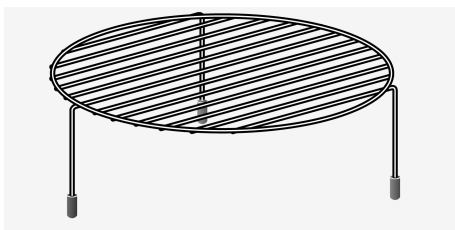
Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen. Dies ist nötig, um ein gutes Garergebnis zu erzielen.

Er kann sich nach links oder rechts drehen.



### **Niedriger Rost**

für den Mikrowellenbetrieb sowie zum Backen und Braten. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.



**Hoher Rost** zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast. Sie können ihn auch als Stellfläche z.B. für flache Auflaufformen verwenden.

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

## Hinweis

- ☐ Zur Temperaturregelung schalten sich Halogenlampe und Quarzgrill immer wieder ein und aus.
- ☐ Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Backofen bereits ausgeschaltet ist. Solange das Gebläse läuft wird dies in der Klartext-Anzeige angezeigt.
- ☐ An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

---

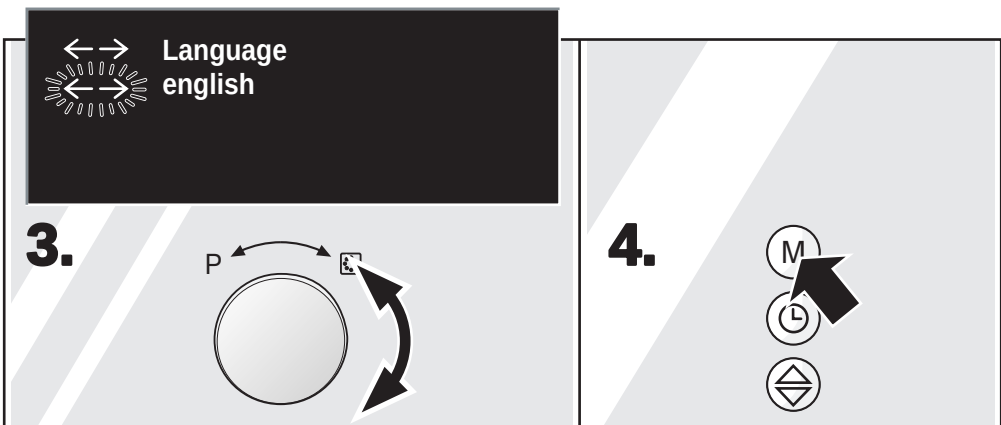
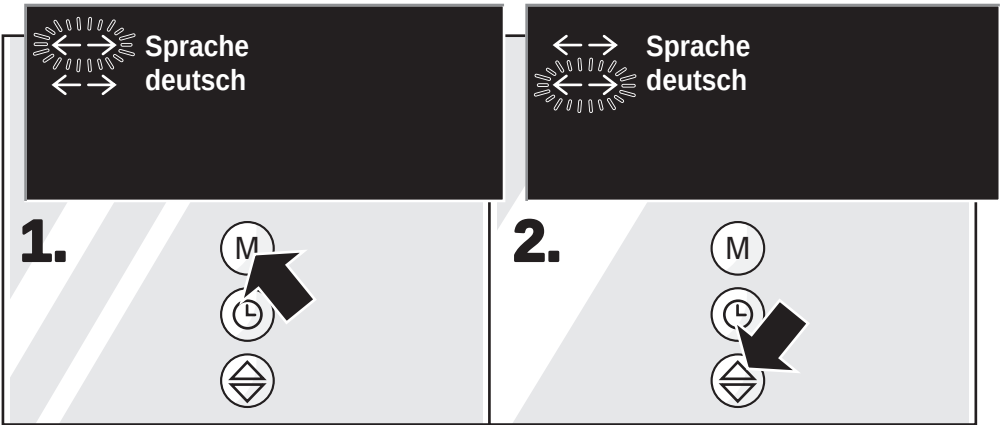
# Grundeinstellungen

Ihr neues Gerät erhalten Sie mit einigen Grundeinstellungen, die Sie selbst ändern können.

| Grundeinstellung                              | Ändern in                                  |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Sprache für die Klartext-Anzeige ist deutsch  | Sie können 7 verschiedene Sprachen wählen  |
| Nach Ablauf der Dauer ist ein Signal zu hören | Sie können die Dauer des Signals verändern |
| Signalton-Dauer lang = 30 Töne                | Signalton-Dauer kurz = 3 Töne              |
| Signalton-Lautstärke = mittel                 | Signalton-Lautstärke = laut, = leise       |

## Sprache einstellen

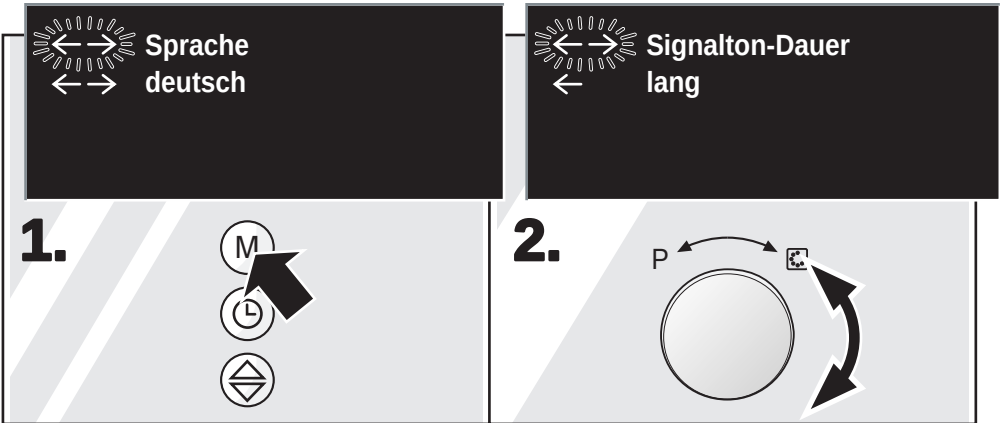
Ihr neues Gerät hat eine Klartext-Anzeige in Deutsch. Sie können unter 7 verschiedenen Sprachen auswählen.



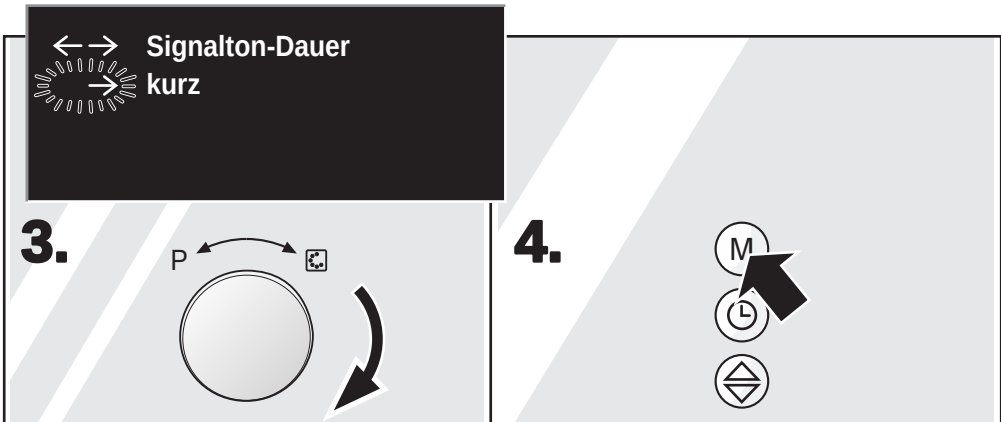


## Signalton-Dauer einstellen

Wenn der Backofen ausschaltet, hören Sie ein Signal.  
Die Länge des Signales können Sie ändern.  
Signaldauer lang = 30 Töne  
Signaldauer kurz = 3 Töne



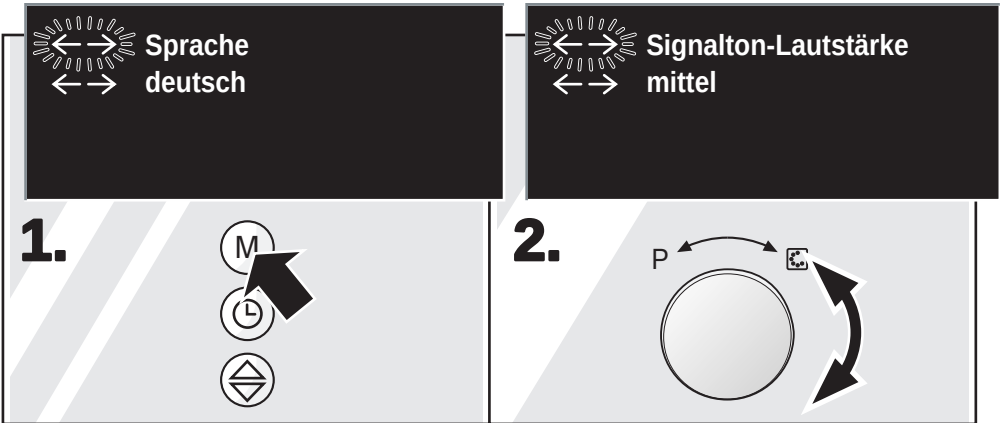
1. Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.
2. Funktionswähler nach rechts oder links drehen bis in der ersten Zeile "Signalton-Dauer" und in der zweiten Zeile "lang" erscheint. Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.



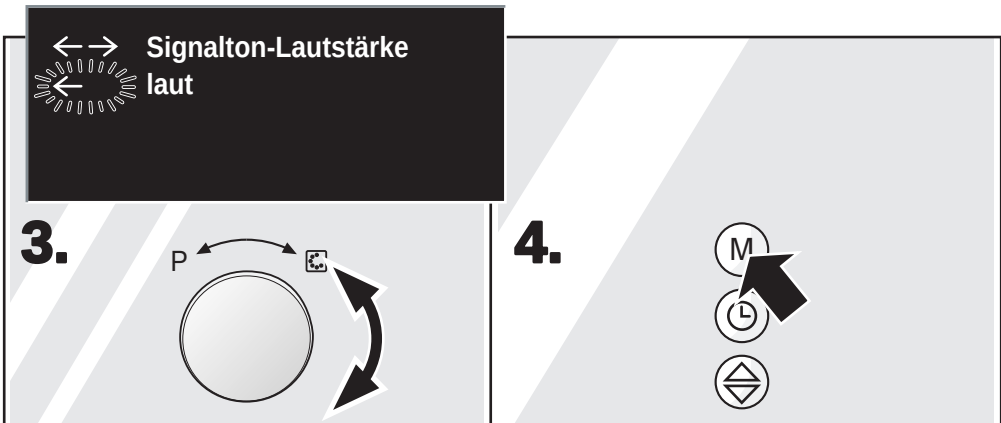
3. Mit dem Funktionswähler die Signalton-Dauer verändern.
4. Taste Memory "M" drücken. Die Änderung ist gespeichert.

## Signalton-Lautstärke einstellen

Wenn der Backofen ausschaltet, hören Sie ein Signal.  
Die Signalton-Lautstärke mittel können Sie ändern.  
Signalton-Lautstärke = leise  
Signalton-Lautstärke = laut



1. Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.
2. Funktionswähler nach rechts oder links drehen bis in der ersten Zeile "Signalton-Lautstärke" und in der zweiten Zeile "mittel" erscheint. Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.

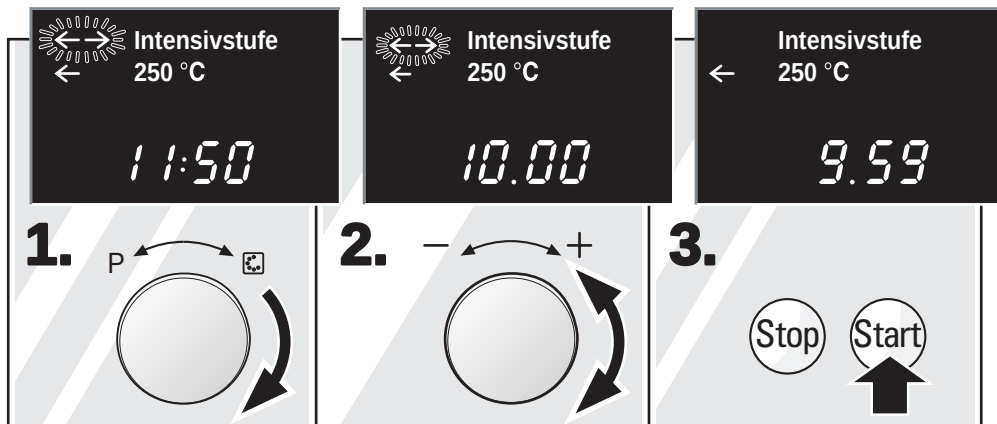


3. Mit dem Funktionswähler die Signalton-Lautstärke verändern.
4. Taste Memory "M" drücken. Die Änderung ist gespeichert.

# Vor der ersten Benutzung

## Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Garraum 10 Minuten lang auf.



1. Den Funktionswähler nach rechts bis Intensivstufe drehen.

2. Mit dem Drehknopf 10 Minuten einstellen.

3. Taste Start drücken.

Nach 10 Minuten schaltet der Backofen selbst aus.

Wegen des entstehenden Geruches lüften Sie am besten dabei die Küche.

## Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten in der Uhranzeige drei Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

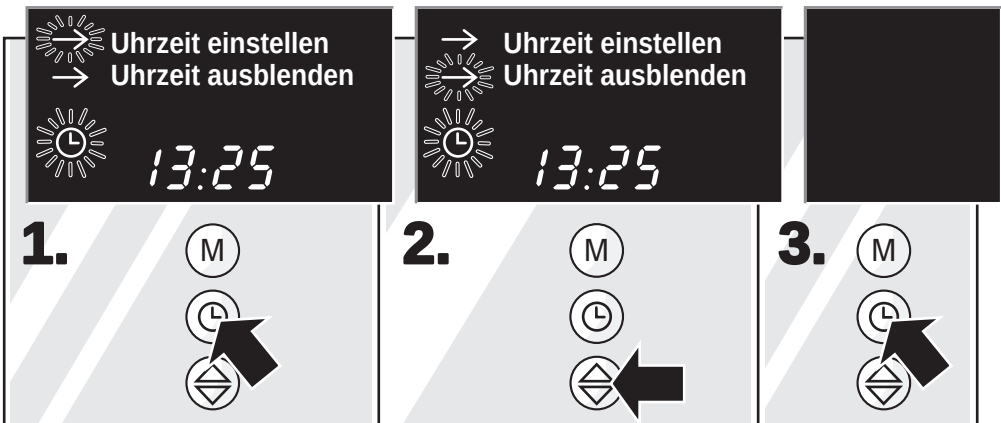
3. Taste Uhr ⌚ drücken.

## Ändern der Uhrzeit z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

## Ausblenden der Uhrzeit

Wenn Sie die Uhr-Anzeige am Gerät stört, können Sie die Uhrzeit ausblenden.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

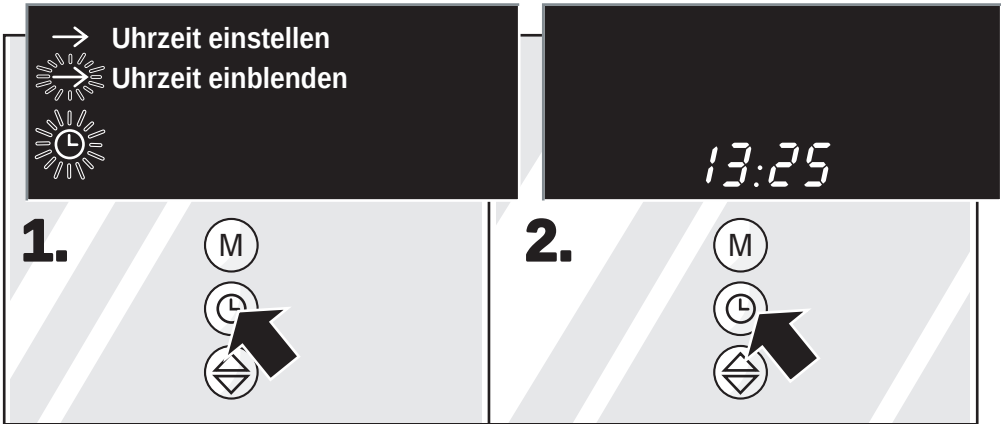
2. Mit der Taste ⌚/ in die Zeile "Uhrzeit ausblenden" wechseln.

3. Taste Uhr ⌚ drücken.

Die Uhrzeit läuft im Hintergrund.

## Einblenden der Uhrzeit

Wollen Sie die Uhrzeit wieder einblenden, gehen Sie wie folgt vor:



**1.** Taste Uhr ⌚ drücken.

**2.** Taste Uhr ⌚ drücken.  
Die Uhrzeit erscheint in der Anzeige.

---

# Die Mikrowelle

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen.

Probieren Sie es doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Platzieren Sie den niedrigen Rost auf dem Drehteller und stellen Sie die Tasse darauf.

- 1.** Taste Mikrowellenleistung 900 Watt drücken.
- 2.** Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
- 3.** Taste Start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

---

## Geschirr

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

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achten Sie darauf, dass Metall – z. B. ein Löffel – mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt ist. Das innere Türglas könnte durch Funkenbildung zerstört werden.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch.

Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Geschirrhersteller garantiert, dass es für Mikrowelle geeignet ist.

## Geschirrtest:

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:  
Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

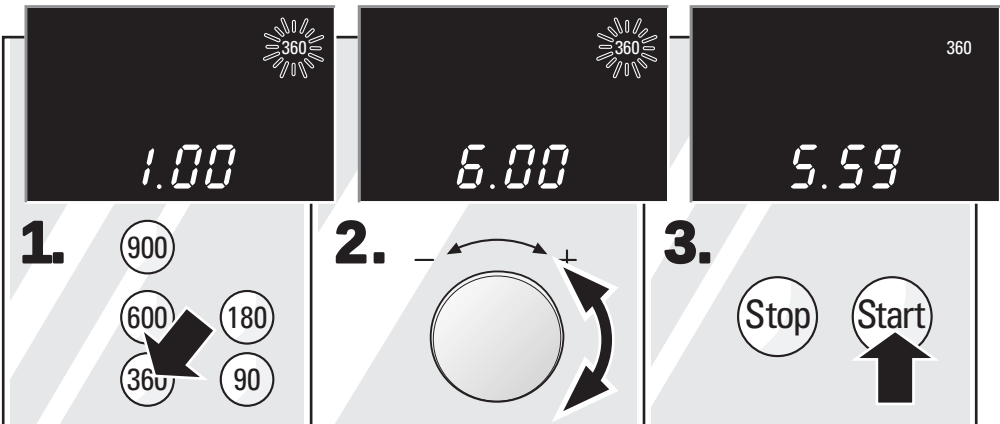
### Achtung!

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist dieser Geschirrtest.

## Die Mikrowellenleistungen

900 Watt zum Erhitzen von Flüssigkeiten  
600 Watt zum Erhitzen und Garen von Speisen  
360 Watt zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen  
180 Watt zum Auftauen und Weitergaren  
90 Watt zum Auftauen empfindlicher Speisen

## So stellen Sie ein



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.

2. Mit dem Drehkopf die Dauer einstellen.

3. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

## Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint in der ersten Zeile "Ende" und in der zweiten Zeile "Gerät kühlt".

Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

## Mehrere Mikrowellenleistungen nacheinander einstellen

Gehen Sie vor wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Stellen Sie dann die 2. Mikrowellenleistung und -zeit ein. Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten nacheinander einstellen. Drücken Sie am Ende die Taste Start. Die Gesamtdauer erscheint in der Anzeige und läuft rückwärts ab. Die aktive Mikrowellenleistung leuchtet heller.

- ☐ Eine Mikrowellenleistung kann auch zweimal gewählt werden: z. B. 600 W–360 W–600 W. 900 W können Sie nur einmal wählen.

## Korrektur

Wenn nur eine Mikrowellenleistung eingestellt ist, kann die Dauer jederzeit geändert werden.

## Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Nach dem Schließen wurde vergessen die Taste Start zu drücken.

Ein akustisches Signal erinnert Sie daran und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden "Start drücken".

## Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

## Hinweise

- ☐ Die Leistung 900 Watt können Sie für höchstens 30 Minuten, alle anderen Leistungen bis 90 Minuten einstellen.
  - 1 Minute in Sekunden-Schritten
  - bis 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten
  - bis 15 Minuten in 30-Sekunden-Schritten
  - bis 60 Minuten in Minuten-Schritten
  - bis 90 Minuten in 5-Minuten-Schritten.
- ☐ Sie können zuerst die Mikrowellenleistung und dann die Dauer einstellen oder umgekehrt.



# Tabellen

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.

Dafür gibt es eine Faustregel:  
Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,  
halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den niedrigen Rost. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

## Auftauen

- ☐ Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.
- ☐ Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- ☐ Die Speisen zwischendurch 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- ☐ Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

|                         | Menge  | Mikrowellenleistung,Watt<br>Dauer in Minuten | Hinweise         |
|-------------------------|--------|----------------------------------------------|------------------|
| Fleisch im Ganzen       | 800 g  | 180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.          | Mehrmals wenden. |
| vom Rind, Schwein, Kalb | 1000 g | 180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.          |                  |
| (mit und ohne Knochen)  | 1500 g | 180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.          |                  |

|                                                          | Menge                   | Mikrowellenleistung, Watt<br>Dauer in Minuten                                                                 | Hinweise                                                                                             |
|----------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb | 200 g<br>500 g<br>800 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.<br>180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.<br>180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. | Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.                                                    |
| Hackfleisch, gemischt                                    | 200 g<br>500 g<br>800 g | 90 W, 15 Min.<br>180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.<br>180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.                   | Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen. |
| Geflügel bzw. Geflügelteile                              | 600 g<br>1200 g         | 180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.<br>180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.                                     |                                                                                                      |
| Fisch<br>Filet, Fischkotelett, Scheiben                  | 400 g                   | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.                                                                            | Aufgetaute Teile voneinander trennen.                                                                |
| Fisch im Ganzen                                          | 300 g<br>600 g          | 180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.<br>180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.                                      |                                                                                                      |
| Gemüse, z. B. Erbsen                                     | 300 g                   | 180 W, 10 - 15 Min.                                                                                           | Zwischendurch vorsichtig umrühren.                                                                   |
| Obst,<br>z. B. Himbeeren                                 | 300 g<br>500 g          | 180 W, 7 - 10 Min.<br>180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.                                                       | Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.                          |
| Butter                                                   | 125 g<br>250 g          | 180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min.<br>180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.                                          | Verpackung vollständig entfernen.                                                                    |
| Brot, ganz                                               | 500 g<br>1000 g         | 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.<br>180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.                                      |                                                                                                      |
| Kuchen, trocken<br>z. B. Rührkuchen                      | 500 g<br>750 g          | 90 W, 10 - 15 Min.<br>180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.                                                      | Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.                      |
| Kuchen, saftig<br>z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen          | 500 g<br>750 g          | 180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.<br>180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.                                      | Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.                                                     |

## Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

- ❑ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ❑ Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- ❑ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß 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 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- ❑ Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

|                                                         | Menge          | MikrowellenleistungWatt,<br>Dauer in Minuten | Hinweise                                                  |
|---------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht<br>(2-3 Komponenten) | 300-400g       | 600 W, 11-15 Min.                            | abgedeckt                                                 |
| Suppen                                                  | 400 g          | 600 W, 8-13 Min.                             | geschlossenes Geschirr                                    |
| Eintöpfe                                                | 500 g          | 600 W, 10-15 Min.                            | geschlossenes Geschirr                                    |
| Fleisch in Soße z. B. Gulasch                           | 500 g          | 600 W, 12-17 Min.                            | geschlossenes Geschirr                                    |
| Fisch, z. B. Filetstücke                                | 400 g          | 600 W, 10-15 Min.                            | abgedeckt                                                 |
| Beilagen, z. B.<br>Reis, Nudeln                         | 250 g<br>500 g | 600 W, 2-5 Min.<br>600 W, 8-10 Min.          | geschlossenes Geschirr,<br>Flüssigkeit zugeben            |
| Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli,<br>Möhren               | 300 g<br>600 g | 600 W, 8-10 Min.<br>600 W, 14-17 Min.        | geschlossenes Geschirr,<br>bodenbedeckt Wasser<br>zugeben |
| Rahmspinat                                              | 450 g          | 600 W, 11-16 Min.                            | ohne Zusatz von Wasser<br>garen                           |

**Speisen erhitzen**

- ❑ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ❑ Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- ❑ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß 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 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

|                                                              | Menge                      | Mikrowellenleistung<br>Watt, Dauer in Minuten | Hinweise                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü, Tellergericht,<br>Fertiggericht<br>(2 - 3 Komponenten) | 350-500 g                  | 600 W, 5 - 10                                 | abgedeckt                                                                                                        |
| Getränke                                                     | 150 ml<br>300 ml<br>500 ml | 900 W, 1-2<br>900 W, 2-3<br>900 W, 4-5        | Löffel ins Gefäß geben. Alko-<br>holische Getränke nicht überhitzen.<br>Zwischendurchkontrollieren.              |
| Babykost, z. B. Milchfläschchen                              | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml  | 360 W, ½<br>360 W, ½ - 1<br>600 W, 1 - 2      | Ohne Sauger oder Deckel. Nach<br>dem Erhitzen immer gut schütteln.<br>Unbedingt die Temperatur<br>kontrollieren! |
| Suppe, 1 Tasse<br>2 Tassen                                   | 200 g<br>400 g             | 600 W, 2 - 3<br>600 W, 3 - 4                  |                                                                                                                  |
| Fleisch in Soße                                              | 500 g                      | 600 W, 8 - 11                                 | abgedeckt                                                                                                        |
| Eintopf                                                      | 400 g<br>800 g             | 600 W, 6 - 8<br>600 W, 8 - 11                 | geschlossenes Geschirr                                                                                           |

|                   | Menge | Mikrowellenleistung<br>Watt, Dauer in Minuten | Hinweise                   |
|-------------------|-------|-----------------------------------------------|----------------------------|
| Gemüse, 1 Portion | 150 g | 600 W, 2 - 3                                  | Etwas Flüssigkeit zugeben. |
| 2 Portionen       | 300 g | 600 W, 3 - 5                                  |                            |

## Speisen garen

- ☐ Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- ☐ Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.
- ☐ 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 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

|                                       | Menge                   | MikrowellenleistungW,<br>Dauer in Minuten                   | Hinweise                                                                        |
|---------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien | 1200 g                  | 600 W, 22 - 25                                              | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                |
| Fischfilet, frisch                    | 400 g                   | 600 W, 7 - 12                                               |                                                                                 |
| Gemüse, frisch                        | 250 g<br>500 g          | 600 W, 6 - 10<br>600 W, 10 - 15                             | Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben. |
| Beilagen,<br>z. B. Kartoffeln         | 250 g<br>500 g<br>750 g | 600 W, 8 - 10<br>600 W, 12 - 15<br>600 W, 15 - 22           |                                                                                 |
| z. B. Reis                            | 125 g<br>250 g          | 600 W, 4 - 6 + 180 W 12 -15<br>600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 | Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.                                             |
| Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)   | 500 ml                  | 600 W, 6 - 8                                                |                                                                                 |
| Obst, Kompott                         | 500 g                   | 600 W, 9 - 12                                               | Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren.                 |

---

## Tipps zur Mikrowelle

**Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.**

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten 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 Mikrowellenleistung. Wenden Sie das Aufgetaute bei großen Mengen auch mehrmals.

# Backofen einstellen

Den Backofen stellen Sie ein, indem Sie mit dem Funktionswähler eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe wählen.

Mit dem Drehknopf können Sie zusätzlich eine Dauer für Ihr Gericht einstellen. Der Backofen schaltet nach dieser Zeit automatisch ab.

Zu jeder Heizart erscheint in der zweiten Zeile der Klartext-Anzeige eine Temperatur oder Stufe als Vorschlagswert. Diesen Vorschlagswert können Sie mit dem Funktionswähler verändern.

Den Vorschlagswert für die Dauer verändern Sie mit dem Drehknopf.

| Heizarten            | Vorschlagswert | Vorschlagswert |
|----------------------|----------------|----------------|
| Ober- und Unterhitze | 180 °C         | 20 Minuten     |
| Heißluft             | 160 °C         | 20 Minuten     |
| Intensivstufe        | 250 °C         | 5 Minuten      |
| Grill                | stark          | 10 Minuten     |
| Unterhitze           | stark          | 5 Minuten      |

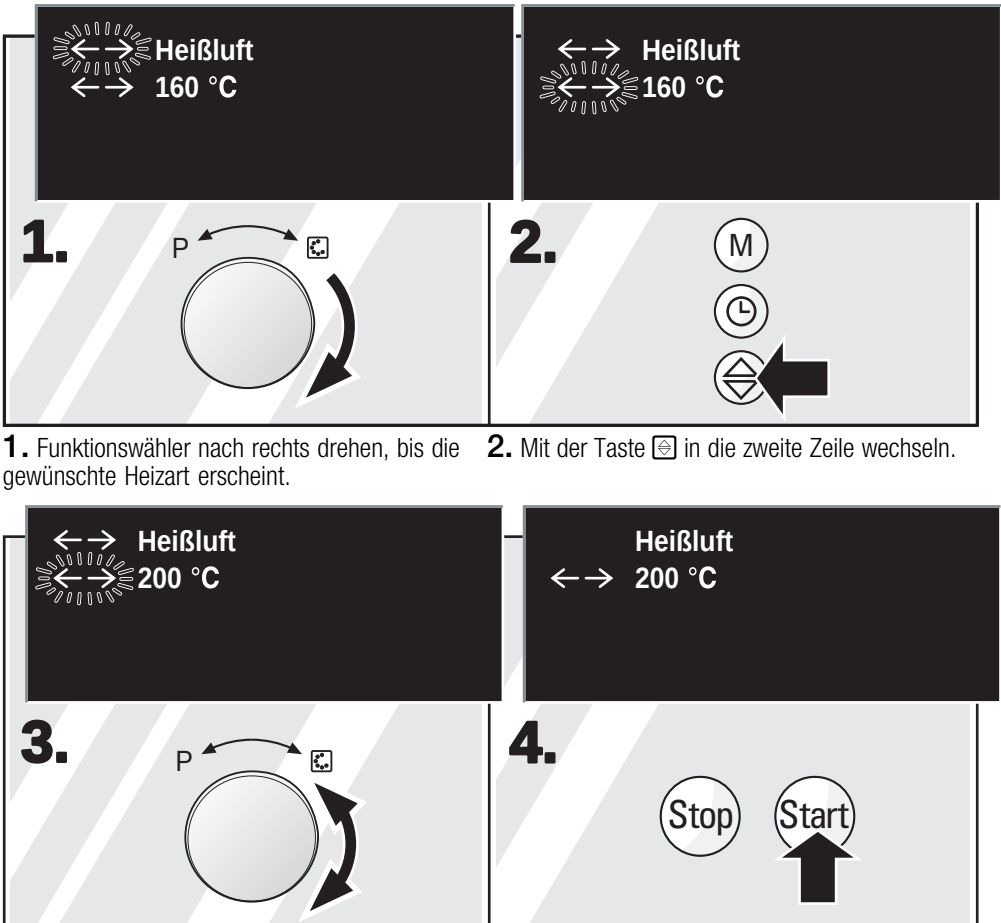
Funktion des Funktionswählers

- ☐ nach rechts drehen = Heizarten
- ☐ nach links drehen = Automatikprogramme
- ☐ verlassen = Taste Stop drücken

Temperatureinstellung

- ☐ 40 Grad, 100 Grad bis 250 Grad in 5 Grad-Schritten

## So stellen Sie den Backofen ein



**1.** Funktionswähler nach rechts drehen, bis die gewünschte Heizart erscheint.

**2.** Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.

**3.** Mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur oder Stufe einstellen.

**4.** Taste Start drücken

### Hinweis

Bei der Intensivstufe müssen Sie immer eine Dauer einstellen.

### Korrektur

Die Temperatur können Sie jederzeit verändern.

### Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.



Wenn Sie vergessen die Taste Start zu drücken, erscheint in der Anzeige für 3 Sekunden "Starttaste drücken". Ein Signal ertönt.

## **Löschen**

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

---

## **Der Backofen soll automatisch ausschalten**

### **Nach Ablauf der Zeit**

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

**4.** Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

**5.** Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige der ersten Zeile erscheint "Ende" und in der zweiten Zeile "Gerät kühlt". Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

### **Korrektur**

Die Dauer können Sie jederzeit verändern.

### **Anhalten**

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Wenn Sie vergessen die Taste Start zu drücken, erscheint in der Anzeige für 3 Sekunden "Starttaste drücken". Ein Signal ertönt.

## **Löschen**

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

### **Hinweis**

Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Heizart und Temperatur einstellen.

Stellen Sie mit dem Drehknopf die Dauer ein und danach mit dem Funktionswähler die Heizart.

Drücken Sie die Taste  und verändern Sie die Temperatur. Starten Sie den Backofen.

# Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Die Leistung 900 W können Sie nicht mit einer Heizart kombinieren. In der Anzeige erscheint dann "Nicht möglich".

Sie können bis zu drei Mikrowellen-Leistungen und Zeiten einstellen, aber nur eine Heizart und Temperatur.

Geeignete Heizarten:

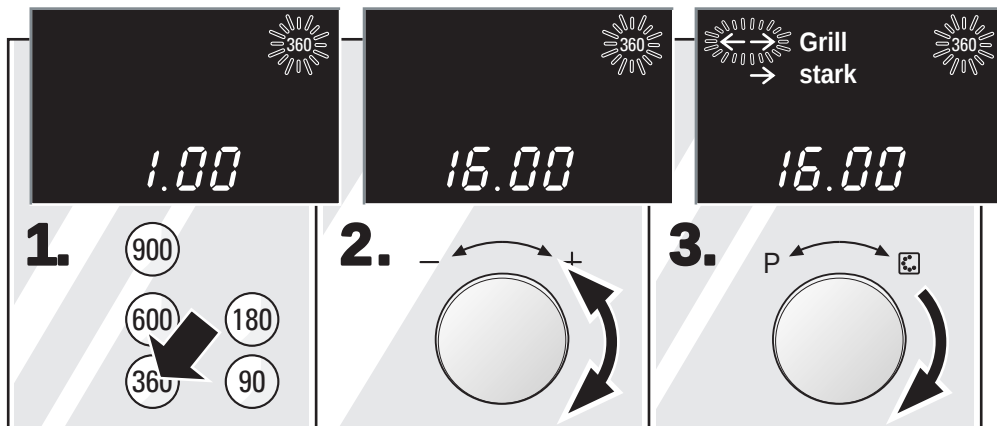
Ober- und Unterhitze

Heißluft

Grill

Unterhitze

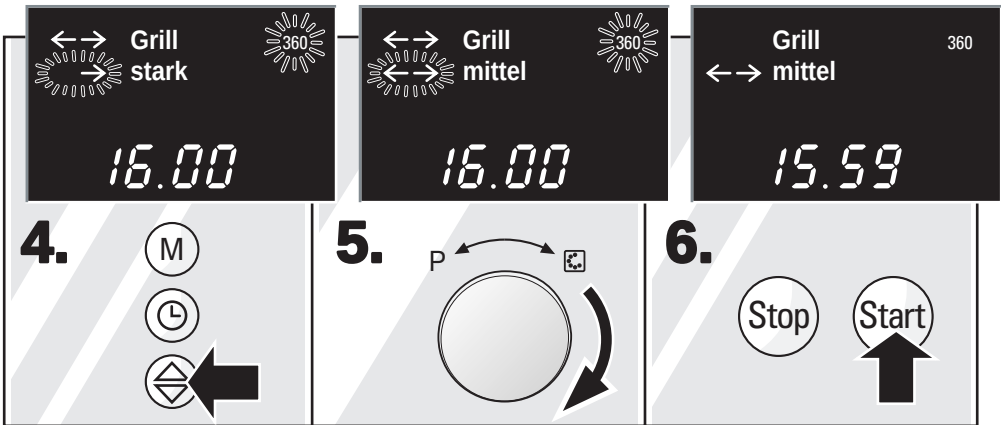
## So stellen Sie ein



**1.** Taste Mikrowellenleistung drücken.

**2.** Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

**3.** Funktionswähler nach rechts drehen bis die gewünschte Heizart erscheint.



**4.** Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.

**5.** Funktionswähler nach rechts drehen und die Temperatur oder Stufe verändern.

**6.** Taste Start drücken.

## Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und "Ende" "Gerät kühlt" erscheint. Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

## Korrektur

Die Temperatur, Stufe und Dauer können Sie jederzeit verändern.

## Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Nach dem Schließen wurde vergessen die Taste Start zu drücken.

Ein akustisches Signal erinnert Sie daran und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden "Start drücken".

## Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

## Hinweis

- ☐ Sie können auch zuerst die Heizart und Temperatur und dann die Mikrowellenleistung und Dauer einstellen.

---

# Fleisch, Geflügel, Fisch

---

## Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall können Sie nur zum Braten ohne Mikrowellen benutzen.

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.

---

## Hinweise zum Braten

- ☐ Verwenden Sie zum Braten eine hohe Bratform.
- ☐ Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.
- ☐ Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.  
Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

---

## Tabelle

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Braten und Grillen", im Anschluss an die Tabellen.

|                                                               | <b>Mikrowellenleistung, Watt,<br/>Dauer in Minuten</b> | <b>Heizart</b>       | <b>Tempera-<br/>tur °C,<br/>Grill</b> | <b>Hinweise</b>                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schweinefleisch<br>ohne Schwarte,<br>ca. 750 g<br>z.B. Nacken | 360 W, 35-45 Min.                                      | Ober-/<br>Unterhitze | 170-180                               | Offenes Geschirr auf dem niedrigen<br>Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen<br>lassen.                                     |
| Schweinefleisch mit<br>Schwarte*<br>ca. 1 kg<br>z.B. Schulter | —, 80-100 Min.                                         | Heißluft             | 160-180                               | Offenes Geschirr auf dem niedrigen<br>Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen<br>lassen.                                     |
| Rinderschmorbraten<br>ca. 1000 g                              | 180 W, 80-90 Min.                                      | Heißluft             | 190-200                               | Geschlossenes Geschirr auf dem<br>niedrigen Rost.                                                                       |
| Roastbeef, rosa<br>ca. 1000 g                                 | 180 W, 35-45 Min.                                      | Heißluft             | 200-210                               | Offenes Geschirr auf dem niedrigen<br>Rost. Nach der Hälfte der Zeit<br>wenden. Zum Schluss 10 Minuten<br>ruhen lassen. |
| Hackbraten<br>ca. 750 g                                       | 600 W, 20-30 Min.                                      | Heißluft             | 210-220                               | Offenes Geschirr auf dem niedrigen<br>Rost. Zum Schluss 5 Minuten ruhen<br>lassen.                                      |
| Hähnchen, ganz<br>ca. 1200 g                                  | 360 W, 30-40 Min.                                      | Ober-/<br>Unterhitze | 210-230                               | Offenes Geschirr auf dem niedrigen<br>Rost. Mit der Brustseite nach unten<br>legen. Nach 15-20 Minuten wenden.          |
| Hähnchenteile,<br>z. B. Hähnchenviertel<br>ca. 800 g          | 360 W, 20-30 Min.                                      | Ober-/<br>Unterhitze | 230-250                               | Offenes Geschirr auf dem niedrigen<br>Rost. Mit der Hautseite nach oben<br>legen. Nicht wenden.                         |
| Entenbrust<br>ca. 800 g                                       | 90 W, 15-25 Min.                                       | Grill                | stark                                 | Mit der Brustseite nach oben auf den<br>hohen Rost legen. Nach 10 Minuten<br>wenden.                                    |
| Fisch, überbacken<br>ca. 500 g                                | 600 W, 10-15 Min.                                      | Grill                | stark                                 | Offenes Geschirr auf dem niedrigen<br>Rost. Tiefgefrorenen Fisch vorher<br>auftauen.                                    |

\* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

# Hinweise zum Grillen

- ❑ Stellen Sie zum Grillen den hohen Rost auf den Drehteller.
- ❑ Grillen Sie immer bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.
- ❑ Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- ❑ 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. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
- ❑ Übrigens: Der Grillheizkörper und die Halogenlampe schalten sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

# Tabelle

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Grilldauer sind von Beschaffenheit und Menge abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Braten und Grillen", im Anschluss an die Tabellen.

|                               | Menge       | Gewicht     | Grill          | Dauer in Minuten                               |
|-------------------------------|-------------|-------------|----------------|------------------------------------------------|
| Steaks<br>2 - 3 cm dick       | 2 - 3 Stück | à ca. 200 g | stark<br>stark | 1. Seite: ca. 10 - 15<br>2. Seite: ca. 10 - 15 |
| Nackensteaks<br>2 - 3 cm dick | 2 - 3 Stück | à ca. 120 g | stark<br>stark | 1. Seite: ca. 15 - 20<br>2. Seite: ca. 15 - 20 |
| Grillwürste                   | 4 - 6 Stück | à ca. 150 g | stark<br>stark | 1. Seite: ca. 10 - 15<br>2. Seite: ca. 10 - 15 |

|                                | Menge       | Gewicht     | Grill            | Dauer in Minuten                               |
|--------------------------------|-------------|-------------|------------------|------------------------------------------------|
| Fischkotelett*                 | 2 - 3 Stück | à ca. 150 g | stark<br>stark   | 1. Seite: ca. 10<br>2. Seite: ca. 8 - 12       |
| Fisch, ganz*<br>z. B. Forellen | 2 - 3 Stück | à ca. 150 g | mittel<br>mittel | 1. Seite: ca. 10 - 15<br>2. Seite: ca. 10 - 15 |

\* Den hohen Rost zuvor mit Öl einfetten.

## Tipps zum Braten und Grillen

**Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.**

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

**Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.**

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

**Sie haben die Mikrowelle zugeschaltet. Der Braten ist nicht durch.**

Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Schalten Sie beim nächsten Mal von Anfang an die Mikrowelle zu. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

# Kuchen und Gebäck

## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, benutzen Sie am besten Backformen aus Glas, Keramik oder Kunststoff. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie solche Backformen verwenden, bräunen die Kuchen weniger.

## Tabellen

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter “Tipps zum Backen”, im Anschluss an die Tabellen.

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des niedrigen Rostes.

| Kuchen                                          | Geschirr                   | Mikrowellenleistung Watt | Dauer in Minuten | Heizart          | Temperatur °C |
|-------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|------------------|------------------|---------------|
| Nusskuchen                                      | Springform                 | 90 W                     | 30-35            | Ober-/Unterhitze | 170-180       |
| Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig**           | Springform                 | 360 W                    | 35-45            | Ober-/Unterhitze | 160-180       |
| Obstkuchen, fein aus Rührteig                   | Napfform                   | 90 W                     | 30-40            | Ober-/Unterhitze | 160-180       |
| Pikante Kuchen*<br>(z. B. Quiche/Zwiebelkuchen) | Springform oder Quicheform | 180 W                    | 35-45            | Heißluft         | 170-180       |

\* Die Form direkt auf den Dehrteller stellen.

\*\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.



| Kuchen                                                         | Geschirr                    | Heizart              | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------|------------------|
| Rührkuchen, einfach                                            | Napf-/Kranz-/<br>Kastenform | Ober-/               | 160-180       | 50-60            |
| Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)**                          |                             | Unterhitze           | 140-160       | 60-70            |
| Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig                             | Springform                  | Ober-/<br>Unterhitze | 170-190       | 25-35            |
| Tortenboden aus Rührteig                                       | Obstbodenform               | Heißluft             | 160-170       | 25-30            |
| Biskuittorte (Wasserbiskuit)                                   | Springform                  | Ober-/<br>Unterhitze | 150-170       | 25-35            |
| Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)                          | Kuchenblech                 | Ober-/<br>Unterhitze | 170-190       | 30-40            |
| Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig<br>mit Apfel-Streusel | Kuchenblech                 | Ober-/<br>Unterhitze | 170-190       | 30-40            |
| Hefezopf mit 500 g Mehl                                        | Kuchenblech                 | Ober-/<br>Unterhitze | 160-180       | 30-40            |
| Stollen mit 500 g Mehl                                         | Kuchenblech                 | Heißluft             | 170-180       | 65-75            |
| Pizza*                                                         | Kuchenblech                 | Heißluft             | 190-210       | 35-45            |
| Hefebrot 1 kg*** (vorheizen)                                   | Kuchenblech                 | Heißluft             | 190-200       | 55-65            |

\* Die Form direkt auf den Drehteller stellen.

\*\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

\*\*\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

| Kleingebäck                     |             | Heizart          | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|---------------------------------|-------------|------------------|---------------|------------------|
| Plätzchen                       | Kuchenblech | Ober-/Unterhitze | 140-160       | 20-30            |
| Baiser                          | Kuchenblech | Ober-/Unterhitze | 100           | 80-90            |
| Makronen                        | Kuchenblech | Ober-/Unterhitze | 110           | 30-40            |
| Blätterteig                     | Kuchenblech | Heißluft         | 180-200       | 30-35            |
| Brötchen (z. B. Roggenbrötchen) | Kuchenblech | Ober-/Unterhitze | 180-200       | 25-35            |

---

## Tipps zum Backen

**Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.**

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

**So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.**

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

**Der Kuchen fällt zusammen.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Garraumtemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

**Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.**

Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

**Der Kuchen wird zu dunkel.**

Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

**Der Kuchen ist zu trocken.**

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

**Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).**

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

**Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.**

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Garraumtemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.

Die Garraumtemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfroster nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraums gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Backofen. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

# Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Garraum.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den niedrigen Rost.

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.

Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

| Gericht                                                       | Menge      | Geschirr                        | Mikrowelle Watt | Dauer in Minuten | Heizart  | Temp. °C |
|---------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------|-----------------|------------------|----------|----------|
| Aufläufe süß<br>(z. B. Quark-Auflauf mit Obst)                | ca. 1500 g | flache<br>Auflaufform<br>4-5 cm | 180 W           | 20-30            | Heißluft | 170-190  |
| Aufläufe pikant, aus gegarten<br>Zutaten (z. B. Nudelaufguss) | ca. 1000 g | flache<br>Auflaufform<br>4-5 cm | 600 W           | 15-20            | Heißluft | 180-190  |

| Gericht                                                    | Menge        | Geschirr           | Mikrowelle Watt | Dauer in Minuten | Heizart       | Temp. °C |
|------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|-----------------|------------------|---------------|----------|
| Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin) | ca. 1100 g   | flache Auflaufform | 600 W           | 25-35            | Heißluft      | 180-190  |
| Toast überbacken*                                          | 2-4 Scheiben | niedriger Rost     | Je nach Belag:  | 8-10             | Intensivstufe | 250      |

\* Ein Vortoasten ist nicht notwendig.

# Programmautomatik

## So stellen Sie ein

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und viele Speisen schnell und problemlos zubereiten.

Für die Programmautomatik gibt es 11 Programmgruppen mit insgesamt 51 Programmen.

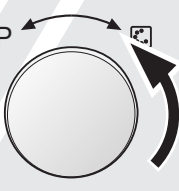
### Beispiel:

Pizza gefroren, mit dickem Boden.

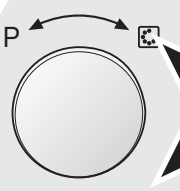

**Pizza gefroren**


**Pizza, vorgebacken dünner Boden, gefroren**  
0.36  kg


**Pizza, vorgebacken dicker Boden, gefroren**  
0.40  kg

**1.** 

**2.** 

**3.** 

1. Funktionswähler nach links drehen und eine Programmgruppe wählen.

2. Taste  drücken.

3. Mit dem Funktionswähler das gewünschte Programm auswählen.



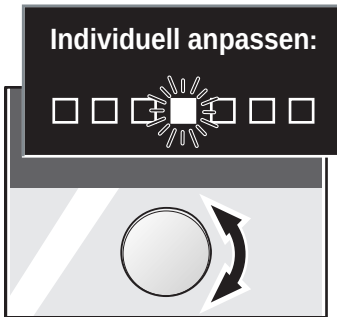
**4.** Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

**5.** Taste Start drücken.  
Die Dauer erscheint in der Anzeige.

## Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und "Ende" "Gerät kühlt" erscheint. Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

## Garergebnis individuell anpassen



Wenn z.B. die Pizza für Ihren Geschmack zu knusprig ist, können Sie das Garergebnis beim nächsten Mal verändern.

Drücken Sie die Taste  für 3 Sekunden und verschieben Sie mit dem Funktionswähler das leuchtende Feld.

nach links = Garergebnis schwächer  
nach rechts = Garergebnis intensiver

## Infos zum Zubehör

Wenn Sie die Taste Memory "M" drücken, erhalten Sie Informationen zum erforderlichen Zubehör.

## Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Nach dem Schließen wurde vergessen die Taste Start zu drücken.

Ein akustisches Signal erinnert Sie daran und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden "Start drücken".

## Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

## Hinweise

- ☐ Wenn Sie zwischendurch das eingestellte Gewicht wissen wollen, drücken Sie die Taste "M". Das Gewicht und die Anzeige für das Garergebnis erscheinen für 3 Sekunden.
- ☐ Die Dauer kann nicht verändert werden.
- ☐ Wenn notwendig erscheint in der Anzeige "Bitte wenden" oder "Bitte umrühren". Ein Signal ertönt. Der Text bleibt stehen, bis Sie die Backofentür öffnen oder das Programm abgelaufen ist.

---

## Hinweise zur Programmautomatik

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, nehmen Sie das nächsthöhere. Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellen-geeignetes Geschirr, z.B. aus Glas oder Keramik.

## Gefrorene Pizzen, Kartoffelprodukte, Snacks, Fisch

Bereiten Sie die Gerichte direkt auf dem Drehteller zu. Ausnahme Mini-Pizzen: Sie gelingen am besten auf dem niedrigen Rost.

Bei Mini-Frühlingsrollen, Fischstäbchen und Zwiebelringen ertönt nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit ein Signal. Wenden Sie die Lebensmittel. So erhalten Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

## Auflauf, gefroren (Fertigprodukt)

Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellen-geeigneten Geschirr auf den niedrigen Rost.

## **Fleisch**

Verwenden Sie für Schweinebraten, Lammkeule ohne Knochen und Roastbeef ein hohes Geschirr ohne Deckel. Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu ca.  $\frac{2}{3}$  bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der halben Garzeit (Signal).

Rinderbraten und Kalbsbraten bereiten Sie im geschlossenen Geschirr zu. Geben Sie ca. 10% des Gewichtes an Wasser zu. Wenden ist nicht erforderlich.

Lassen Sie den Braten am Ende noch 5 bis 10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen. Roastbeef wickeln Sie dazu in Alufolie. Wenden Sie es nach 5 Minuten. Das Roastbeef eignet sich auch zum kalt aufschneiden.

## **Geflügel**

Garen Sie Hähnchen in einem hohen, offenen Geschirr.

Garen Sie das Hähnchen zunächst mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie das Geflügel nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit (Signal).

Garen Sie Putenbrust in einem geschlossenen Geschirr. Geben Sie ca. 10% des Gewichtes an Wasser zu. Wenden ist nicht erforderlich.

Marinierte gefrorene Hähnchenschenkel werden direkt auf dem Drehteller zubereitet. Wenden Sie die Hähnchenschenkel nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit. Dadurch erhalten Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

Geflügel können Sie nach dem Garen sofort servieren.

## **Gemüse**

Gemüse frisch: Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie pro 100 g einen Esslöffel Wasser zu.

Gemüse gefroren: Für dieses Programm eignet sich nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Garen Sie das Gemüse ohne Wasser. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet.

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal. Rühren Sie das Gemüse um. Lassen Sie es nach Programmablauf noch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen.

## **Kartoffeln**

Salzkartoffeln: Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Kartoffeln einen Esslöffel Wasser und etwas Salz in das Geschirr.

Pellkartoffeln: Waschen Sie die Kartoffeln und stechen Sie die Schale mehrmals an. Geben Sie die Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser.

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal. Rühren Sie die Kartoffeln um. Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmablauf noch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen.

## **Getreideprodukte**

Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb für alle Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel.

Verwenden Sie bei Polenta und Hirse ca. 1 Teil weniger Wasser, als auf der Packung angegeben.

Je nach Getreideart und -menge ertönt nach 2 bis 15 Minuten ein Signal. In der Anzeige erscheint "Bitte umrühren".

Lassen Sie das Getreide nach Programmablauf noch ca. 10 Minuten ruhen.

## **Auftauen**

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller. Legen Sie das Lebensmittel auf den Teller. Breiten Sie es, wenn möglich, flach aus.

Brot sollten Sie nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.

Frieren Sie Hackfleisch möglichst flach ein. Wenden Sie es während des Auftauens mindestens einmal (Signal). Entfernen Sie eventuell bereits aufgetautes Fleisch.

Bei Schwein, Rind und Lamm ertönt nach der Hälfte der Zeit ein Signal. Wenden Sie das Fleisch.

Geflügel legen Sie zunächst mit der Brust nach oben auf den Teller. Wenden Sie es nach der halben Zeit.

Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10 bis 30 Minuten nachtauen.



# Programmtabelle

| Programmgruppe                | Programm                                   | Gewichtsbe-<br>reich in kg | Zubehör                                       |
|-------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|
| Pizza, gefroren               | Pizza, vorgebacken, dünner Boden, gefroren | 0,30 - 0,50                | direkt auf den Drehteller                     |
|                               | Pizza, vorgebacken, dicker Boden, gefroren | 0,40 - 0,60                |                                               |
|                               | Pizza, ungebacken, dünner Boden, gefroren  | 0,30 - 0,50                |                                               |
| Kartoffelprodukte<br>gefroren | Pommes frites, dick, gefroren              | 0,20 - 0,75                | direkt auf den Drehteller                     |
|                               | Pommes frites, dünn, gefroren              | 0,20 - 0,75                |                                               |
|                               | Rösti, gefroren                            | 0,20 - 0,85                |                                               |
|                               | Kroketten, gefroren                        | 0,20 - 0,85                |                                               |
|                               | Kartoffelplätzchen, gefroren               | 0,20 - 0,75                |                                               |
|                               | Country fries, gefroren                    | 0,20 - 0,60                |                                               |
| Snacks, gefroren              | Pizza-Baguettes, gefroren                  | 0,10 - 0,60                | direkt auf den Drehteller                     |
|                               | Mini-Pizza, gefroren                       | 0,08 - 0,50                |                                               |
|                               | Frühlingsrollen, gefroren                  | 0,10 - 0,70                | direkt auf den Drehteller                     |
|                               | Mini-Frühlingsrollen, gefroren             | 0,10 - 0,70                |                                               |
|                               | Zwiebelringe, gefroren                     | 0,10 - 0,60                |                                               |
|                               | Brezen, gefroren                           | 0,07 - 0,31                |                                               |
| Auflauf, gefroren             | Lasagne Bolognese, gefroren                | 0,40 - 1,00                | Geschirr ohne Deckel, niedriger<br>Rost       |
|                               | Lachs-Lasagne, gefroren                    | 0,40 - 1,00                |                                               |
|                               | Gemüselasagne, gefroren                    | 0,40 - 1,00                |                                               |
|                               | Kartoffelgratin, gefroren                  | 0,40 - 1,00                |                                               |
|                               | Auflauf, portionierbar, gefroren           | 0,40 - 1,00                |                                               |
| Fischprodukte, gefroren       | Fischstäbchen, gefroren                    | 0,20 - 0,60                | direkt auf den Drehteller                     |
|                               | Panierte Tintenfischringe, gefroren        | 0,20 - 0,50                |                                               |
|                               | Lachs im Blätterteig, gefroren             | 0,15 - 0,60                |                                               |
| Fleisch, frisch               | Schweinenackenbraten, frisch               | 0,80 - 1,80                | hohes Geschirr ohne Deckel,<br>niedriger Rost |
|                               | Lammkeule ohne Knochen, frisch             | 0,80 - 1,50                |                                               |
|                               | Roastbeef, frisch                          | 0,80 - 1,80                | Geschirr mit Deckel, niedriger<br>Rost        |
|                               | Rinderbraten, frisch                       | 0,50 - 2,00                |                                               |
|                               | Kalbsbraten, frisch                        | 0,50 - 2,00                |                                               |

| Programmgruppe   | Programm                     | Gewichtsbe-<br>reich in kg | Zubehör                                       |
|------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|
| Geflügel         | Hähnchen, frisch             | 0,80 - 1,80                | hohes Geschirr ohne Deckel,<br>niedriger Rost |
|                  | Putenbrust, frisch           | 0,50 - 2,00                | Geschirr mit Deckel, niedriger<br>Rost        |
|                  | Chicken wings, gefroren      | 0,20 - 0,60                | direkt auf dem Drehteller                     |
| Gemüse           | Gemüse, frisch               | 0,20 - 1,00                | Geschirr mit Deckel, niedriger<br>Rost        |
|                  | Gemüse, gefroren             | 0,20 - 1,00                |                                               |
| Kartoffeln       | Salzkartoffeln               | 0,20 - 1,00                | Geschirr mit Deckel, niedriger<br>Rost        |
|                  | Pellkartoffeln               | 0,20 - 1,00                |                                               |
| Getreideprodukte | Langkornreis                 | 0,10 - 0,50                | hohes Geschirr mit Deckel,<br>niedriger Rost  |
|                  | Basmatireis                  | 0,10 - 0,50                |                                               |
|                  | Naturreis                    | 0,10 - 0,50                |                                               |
|                  | Polenta                      | 0,10 - 0,50                |                                               |
|                  | Couscous                     | 0,10 - 0,50                |                                               |
|                  | Quinoa                       | 0,10 - 0,50                |                                               |
|                  | Hirse                        | 0,10 - 0,50                |                                               |
| Auftauen         | Brot, gefroren               | 0,20 - 1,00                | flaches Geschirr, niedriger Rost              |
|                  | Kuchen, trocken, gefroren    | 0,20 - 1,00                |                                               |
|                  | Kuchen, saftig, gefroren     | 0,20 - 1,00                |                                               |
|                  | Hackfleisch, gefroren        | 0,30 - 1,00                |                                               |
|                  | Schweinefleisch, gefroren    | 0,50 - 2,00                |                                               |
|                  | Rindfleisch, gefroren        | 0,50 - 2,00                |                                               |
|                  | Lammfleisch, gefroren        | 0,50 - 2,00                |                                               |
|                  | Geflügel im Ganzen, gefroren | 0,40 - 2,00                |                                               |
|                  | Geflügelteile, gefroren      | 0,40 - 2,00                |                                               |

# Memory

Mit Memory können Sie Ihre eigenen Programme zusammenstellen. Sie können die Einstellungen für sechs Gerichte speichern und jederzeit wieder abrufen.

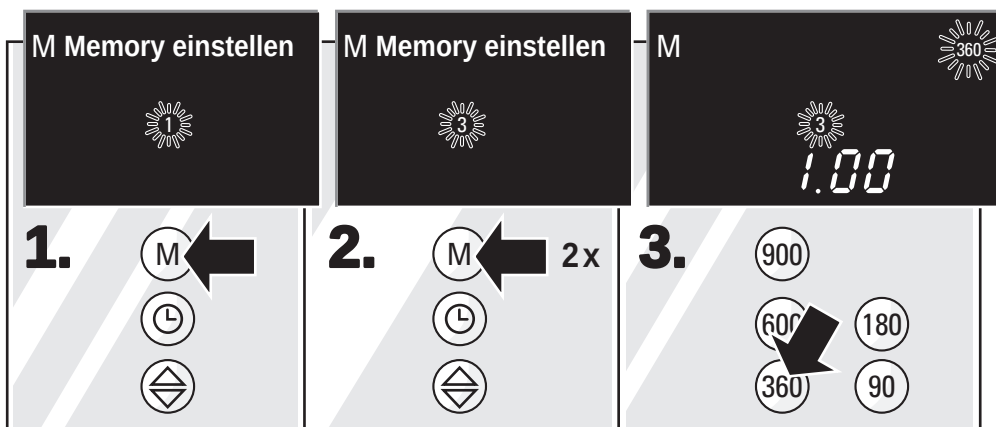
Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

## Memory speichern

### Beispiel

Wählen Sie einen der sechs Speicherplätze und stellen Sie ein.

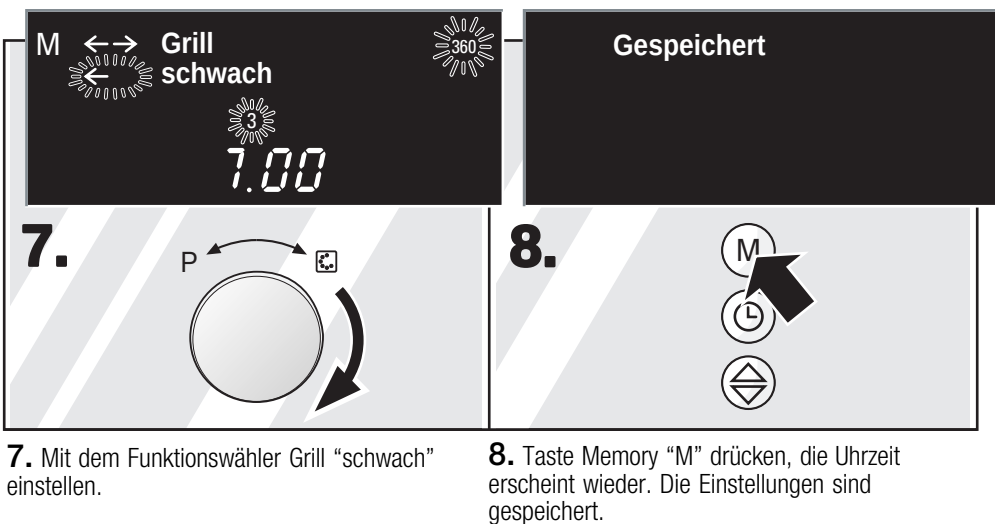
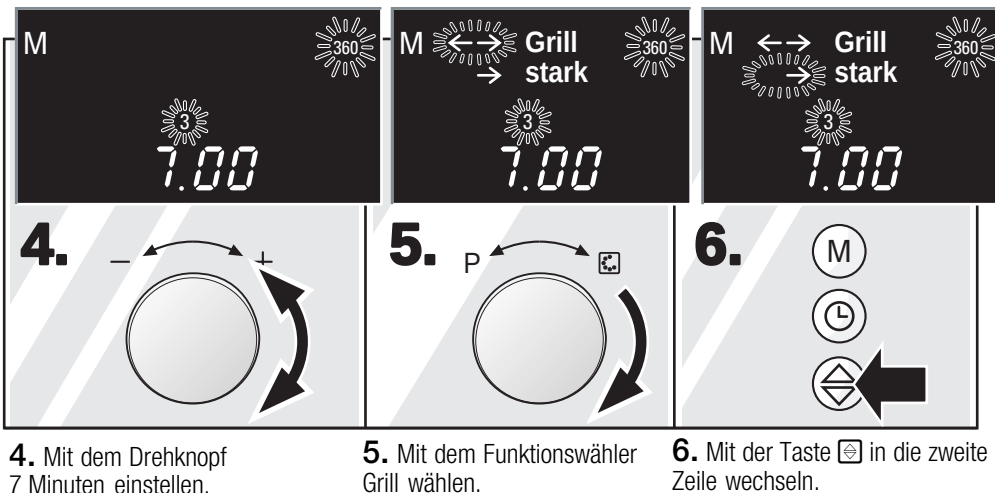
Speicherplatz 3  
360 W, 7 Minuten,  
Grill schwach.



**1.** Taste Memory "M" drücken. Die 1 erscheint für Speicherplatz 1.

**2.** Taste Memory "M" noch zweimal drücken. Die 3 erscheint für Speicherplatz 3.

**3.** Taste 360 W drücken.



Memory können Sie auch speichern und gleichzeitig starten. Drücken Sie dazu nicht Memory "M" sondern die Taste Start.

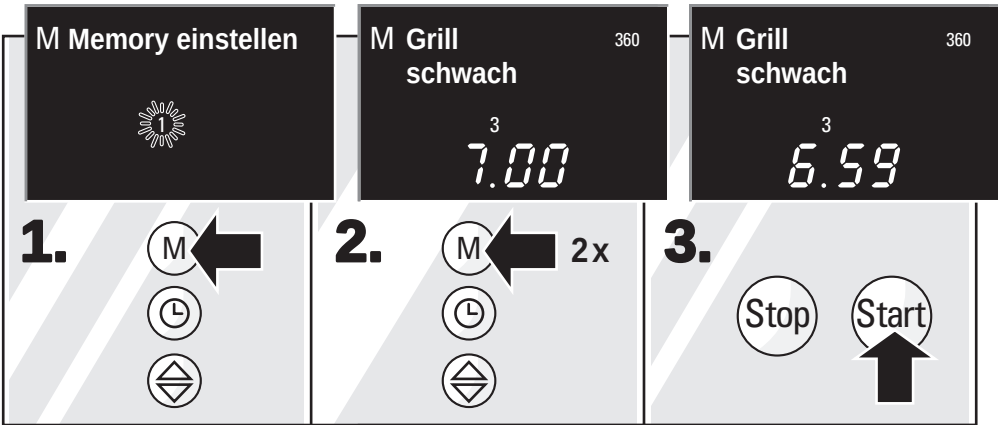
## Hinweise

- ☐ Möchten Sie einen Speicherplatz neu belegen, drücken Sie die Taste Stop und stellen Sie neu ein.
- ☐ Sie können auch ein Gericht aus der Programmautomatik abspeichern.

## Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihre Gerichte können Sie ganz einfach abrufen.

Stellen Sie das Gericht in den Backofen.



**1.** Taste Memory "M" drücken. Die 1 erscheint für Speicherplatz 1.

**2.** Taste Memory "M" drücken, bis der gewünschte Speicherplatz erscheint.

**3.** Taste Start drücken.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint Programm beendet.

Die Anzeige erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

### Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Nach dem Schließen wurde vergessen die Taste Start zu drücken.

Ein akustisches Signal erinnert Sie daran und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden "Starttaste drücken".

### Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

### Hinweise

- ☐ Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.
- ☐ Temperatur oder Grill können Sie jederzeit ändern.

---

# Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

## **Backofen sperren**

Taste Stop vier Sekunden lang drücken.  
In der Klartext-Anzeige erscheint "Kindersicherung".  
Alle Funktionen sind blockiert.

## **Sperre aufheben**

Taste Stop wieder für vier Sekunden drücken.  
Die Sperre ist aufgehoben.

---

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

---

## **Gerät außen**

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

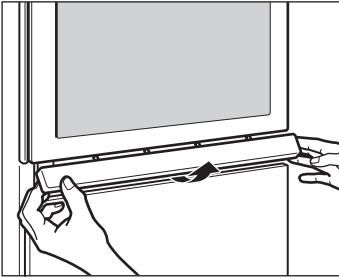
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gehäuse gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

## **Edelstahl-Geräte**

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Wischen Sie die Front mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

## Lüftungsgitter



Es kann abgezogen und gereinigt werden.

Heben Sie das Lüftungsgitter an.  
Ziehen Sie es seitlich heraus.

---

## Backofen

Wischen Sie den abgekühlten Backofen nach dem Garen feucht aus. Spritzer und Verkrustungen lassen sich leicht lösen und brennen beim nächsten Mal nicht fester ein.

Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie milde Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere läuft.

Trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch gut nach, damit keine Korrosion entstehen kann.

Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.

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

## Hinweis

Wenn Sie die Backofentür öffnen, leuchtet die Backofenlampe 10 Minuten.

Zubehör

Weichen Sie Zubehör sofort nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Dann können Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Die Roste können Sie mit Edelstahlreinigern oder im Geschirrspüler reinigen.

Drehteller

Reinigen Sie den Drehteller mit Spülmittel. Die Vertiefung im Garraum wischen Sie mit einem feuchten Tuch aus. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere läuft. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.

# Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

| Störung                                 | Mögliche Ursache                                          | Hinweise/Abhilfe                                                                  |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht.           | Stecker nicht eingesteckt                                 | Einstecken                                                                        |
|                                         | Stromausfall                                              | Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert                                       |
|                                         | Sicherung defekt                                          | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist. |
| In der Uhranzeige leuchten drei Nullen. | Stromausfall                                              | Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.                                                  |
| In der Anzeige steht eine Dauer.        | Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.               | Drücken Sie die Taste Stop.                                                       |
|                                         | Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt. | Drücken Sie die Taste Start oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste Stop.  |



| <b>Störung</b>                                                             | <b>Mögliche Ursache</b>                                                         | <b>Hinweise/Abhilfe</b>                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Mikrowelle schaltet nicht ein.                                         | Tür nicht ganz geschlossen                                                      | Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen                                    |
|                                                                            | Taste Start nicht gedrückt                                                      | Drücken Sie die Taste Start.                                                                          |
| Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.           | Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.                                     | Drücken Sie die Taste Stop.                                                                           |
| Die Speisen werden langsamer heiß als bisher                               | zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt                                      | Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.                                                          |
|                                                                            | eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben                         | Doppelte Menge - fast doppelte Zeit                                                                   |
|                                                                            | die Speisen waren kälter als sonst                                              | Speisen zwischendurch umrühren oder wenden                                                            |
| Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.    | Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs                | Die Rollen unten am Drehteller und die Vertiefung im Backofenboden gut reinigen.                      |
| In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".      | Der Temperaturfühler ist ausgefallen.                                           | Rufen Sie den Kundendienst.                                                                           |
| In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11". "Taste klemmt" | Tasten sind verschmutzt, Mechanik klemmt                                        | Drücken Sie die Taste mehrmals, wenn das nicht hilft, den Kundendienst verständigen                   |
| In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er19".                | extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum).<br>Zu hohe Mikrowellen-Leistung | Tür nicht öffnen, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, abkühlen lassen. |

**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.**

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

# Kundendienst

## E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Backofentür öffnen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

|                |    |
|----------------|----|
| E-Nr.          | FD |
| Kundendienst ☎ |    |

## Technische Daten

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Stromversorgung:      | 230 V, 50 Hz |
| Gesamt-Anschlusswert: | 3380 W       |
| Mikrowellenleistung:  | 900 W        |
| Grill:                | 2100 W       |
| Ober-/Unterhitze      | 1900 W       |
| Frequenz:             | 2450 MHz     |

Abmessungen (H x B x T)

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| – Gerät   | 45,8 x 59,5 x 46,7 cm |
| – Garraum | 20,4 x 44 x 42 cm     |

|              |       |
|--------------|-------|
| Gewicht      | 25 kg |
| VDE-geprüft: | ja    |
| CE-Zeichen:  | ja    |

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.

---

# Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

## Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß- Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen  
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel  
eine starke Bräunung der Produkte.

## Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B

Kartoffelchips, Pommes frites,  
Toast, Brötchen, Brot,  
feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

---

## Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.  
Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> herausgegeben:

### Allgemeines

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

“Vergolden statt Verkohlen” - Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

### Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200 °C und bei Heißluft auf max. 180 °C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190 °C, bei Heißluft auf max. 170 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

<sup>1</sup> aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

# Prüfgerichte

Nach Norm DIN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellen-Kombinationsgeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

## Auftauen mit Mikrowelle

| Gericht | Mikrowellenleistung Watt,<br>Dauer in Minuten | Hinweise                                          |
|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Fleisch | 180 W, 7<br>+ 90 W, 10 - 12                   | Pyrexform Ø 22 cm auf dem niedrigen Rost stellen. |

## Garen mit Mikrowelle

| Gericht    | Mikrowellenleistung Watt,<br>Dauer in Minuten | Hinweise                                          |
|------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Eiermilch  | 600 W, 5 + 360 W, 12 - 15                     | Pyrexform auf den niedrigen Rost stellen.         |
| Biskuit    | 600 W, 9 - 11                                 | Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen. |
| Hackbraten | 600 W, 25 - 30                                | Pyrexform auf den niedrigen Rost stellen.         |

## Garen mit Mikrowelle kombiniert

| Gericht         | Mikrowellenleistung Watt,<br>Dauer in Minuten | Heizart              | Temperatur °C | Hinweise                                                                                 |
|-----------------|-----------------------------------------------|----------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kartoffelgratin | 360 W, 35-40                                  | Heißluft             | 140           | Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.                                        |
| Kuchen          | 180 W, 20                                     | Ober-/<br>Unterhitze | 160           | Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.                                        |
| Hähnchen        | 360 W, 30-35                                  | Heißluft             | 180           | Hähnchen mit Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach 15 Minuten wenden. |

# Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Qualität und Funktion von Mikrowellen-Kombinationsgeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

## Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

|                       | Geschirr und Hinweise                                  | Heizart          | Temperatur<br>°C | Backdauer,<br>Minuten |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|------------------|------------------|-----------------------|
| Spritzgebäck          | Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost             | Ober-/Unterhitze | 140-160          | 20-30                 |
| Small Cakes           | Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost             | Ober-/Unterhitze | 150-170          | 20-25                 |
| Wasserbiskuit         | Springform auf dem niedrigen Rost                      | Ober-/Unterhitze | 150-170          | 25-35                 |
| Hefebleckkuchen       | Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost             | Ober-/Unterhitze | 170-190          | 30-40                 |
| Gedeckter Apfelkuchen | Weißblech-Springform Ø 20 cm direkt auf dem Drehteller | Heißluft         | 150-170          | 60-75                 |

## Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht             | Geschirr       | Grill | Dauer, Minuten |
|---------------------|----------------|-------|----------------|
| Toast bräunen       | niedrigen Rost | stark | 20-30          |
| Beefburger 7 Stück* | hoher Rost     | stark | 20-25          |

\* Nach 2/3 der Zeit wenden.

Using this oven will make cooking a real pleasure.

Please read the instruction manual to ensure that you make use of all the technical benefits the oven has to offer.

The start of the instruction manual contains a number of important notes relating to safety. You will then be introduced to the individual components of your new appliance. This section explains all the functions of your new appliance and how to operate it.

The tables have been structured in such a way as to provide a step-by-step guide to the cooker settings. They contain information about simple recipes, appropriate ovenware and the ideal settings, all of which have of course been carefully tested in our cooking studio.

It also contains a number of tips on care and cleaning to ensure that your appliance continues to look good for a long time. In the unlikely event of a malfunction, the last few pages contain information about how to rectify minor faults yourself.

Should you have any questions, always refer to the detailed table of contents first. This will help you find the right section quickly.

And now - enjoy your cooking.

# Table of contents

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Before connecting your new appliance</b> ..... | <b>66</b> |
| Before installation .....                         | 66        |
| <b>Installation and connection</b> .....          | <b>67</b> |
| <b>Important information</b> .....                | <b>68</b> |
| Safety information .....                          | 68        |
| Safety information for microwave operation .....  | 70        |
| <b>The control panel</b> .....                    | <b>72</b> |
| Retractable control knobs .....                   | 74        |
| Types of heating .....                            | 74        |
| Accessories .....                                 | 75        |
| <b>Basic settings</b> .....                       | <b>77</b> |
| Selecting the language .....                      | 78        |
| Setting the signal duration .....                 | 79        |
| Setting the signal volume .....                   | 80        |
| <b>Before using for the first time</b> .....      | <b>81</b> |
| Heating up the oven .....                         | 81        |
| Setting the clock .....                           | 82        |
| <b>The microwave</b> .....                        | <b>83</b> |
| Ovenware .....                                    | 84        |
| Microwave settings .....                          | 84        |
| Setting procedure .....                           | 85        |
| Tables .....                                      | 86        |
| Tips for microwave operation .....                | 91        |
| <b>Setting the oven</b> .....                     | <b>92</b> |
| Setting procedure for the oven .....              | 93        |
| If the oven is to switch off automatically .....  | 94        |



# Table of contents

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Setting the combined oven and microwave function</b> ..... | <b>95</b>  |
| Setting procedure .....                                       | 95         |
| <b>Meat, poultry, fish</b> .....                              | <b>97</b>  |
| Ovenware .....                                                | 97         |
| Notes on roasting .....                                       | 97         |
| Notes on grilling .....                                       | 98         |
| Advice on roasting and grilling .....                         | 99         |
| <b>Cakes and pastries</b> .....                               | <b>100</b> |
| Baking tins .....                                             | 100        |
| Baking tips .....                                             | 102        |
| <b>Bakes, gratins, toast</b> .....                            | <b>104</b> |
| <b>Automatic programming</b> .....                            | <b>105</b> |
| Setting procedure .....                                       | 105        |
| <b>Memory</b> .....                                           | <b>111</b> |
| Saving the memory .....                                       | 112        |
| Starting the Memory function .....                            | 114        |
| <b>Childproof lock</b> .....                                  | <b>115</b> |
| <b>Care and cleaning</b> .....                                | <b>115</b> |
| Oven exterior .....                                           | 115        |
| Oven .....                                                    | 116        |
| Accessories .....                                             | 116        |
| Turntable .....                                               | 117        |
| <b>Troubleshooting</b> .....                                  | <b>117</b> |
| <b>After-sales service</b> .....                              | <b>119</b> |
| <b>Acrylamide in food</b> .....                               | <b>120</b> |
| <b>Test dishes</b> .....                                      | <b>121</b> |

---

# Before connecting your new appliance

## Important safety instructions

**Please read this instruction manual carefully before using the appliance for the first time. The instructions contain important information regarding appliance use and care.**

- ☐ Please keep the operating and installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.

---

## Before installation

### Disposing in an environmentally-responsible manner



- ☐ Unpack oven and remove all packing material.
- ☐ This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
- ☐ The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

### Transport damage

- ☐ Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.
- ☐ If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or its service personnel or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

---

# Installation and connection

- ❑ This appliance is intended for domestic use only.
- ❑ Please observe the special installation instructions.
- ❑ The appliance can be installed in a cabinet which is 60 cm high (at least 85 cm above the floor).
- ❑ The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed, earthed socket. The fuse protection must be rated at 16 amperes (L or B-type miniature circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.
- ❑ The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.
- ❑ Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

---

# Important information

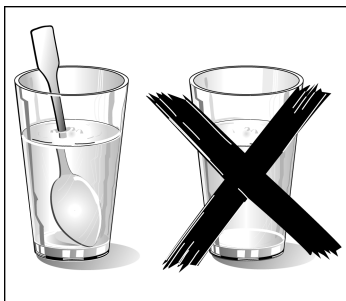
---

## Safety information

- ❑ This oven complies with all the relevant safety regulations for electrical appliances. Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by the manufacturer. Improper repairs can cause serious injury to the user.
- ❑ This appliance must only be used for food preparation.
- ❑ Children must only be allowed to use the appliance if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.
- ❑ You should only use the appliance with the turntable in place.
- ❑ Ensure that liquid which has boiled over does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance.
- ❑ The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The appliance may overload if it is switched on without any food in it. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see notes on ovenware).
- ❑ The surfaces of heating and cooking appliances will become hot during operation. Keep children at a safe distance. There is a risk of burning.
- ❑ The leads from electrical appliances must not become caught in the oven door. This could cause damage to the insulation. There is a risk of short-circuiting or electrocution.
- ❑ Never store combustible items in the oven as they may ignite when the oven switched is on. There is a risk of burning.

- ❑ The oven door must not be opened if smoke is visible inside the oven. Pull out the plug.
- ❑ The oven door must always close properly.
- ❑ If the oven door is damaged, do not use the oven again until it has been repaired by an after-sales service technician. Otherwise microwave energy may escape.
- ❑ Protect the oven from excessive heat and from moisture.
- ❑ You must not open the oven housing. The oven is a high voltage appliance.
- ❑ If the oven is defective, pull out the plug or switch off the fuse in the fuse box, and then call the after-sales service.

## Safety information for microwave operation



- ❑ The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment.
- ❑ Use of the microwave is intended exclusively for the preparation of food. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later. Risk of fire.
- ❑ **Risk of scalding!**  
When heating liquids, always place a teaspoon in the container to prevent boiling retardation. When boiling retardation occurs, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. The slightest vibration can cause the hot liquid to boil over or spatter violently. This can cause injuries and scalding.
- ❑ **Baby food:**  
Always heat up baby food in a jar or bottle without the lid or teat. Once heated, the baby food should be stirred or shaken thoroughly to distribute the heat evenly. Always check the temperature before giving the food to your baby. There is a risk of burning!
- ❑ Never heat up food or drinks in tightly sealed containers. There is a risk of explosion!
- ❑ Alcoholic drinks must not be overheated. There is a risk of explosion!
- ❑ Do not heat any meals in heat-retaining packages as they could ignite. Food in containers made of plastic, paper or other combustible materials must be monitored during heating. Airtight packaging may burst when food is heated!
- ❑ Never cook eggs in their shells or heat up hard-boiled eggs, as they may crack or explode. The same applies to shellfish and crustaceans. Always prick the yoke first for fried or poached eggs.
- ❑ Always prick the skin of foodstuffs with hard crusts or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking, to prevent the skin from bursting.

- ❑ Keep an eye on the oven when you are defrosting or heating foods such as herbs, fruit or mushrooms or foods with a low water content such as bread as overdrying can result in a fire hazard.
- ❑ Never heat just cooking oil in the microwave.
- ❑ Use only microwavable containers.
- ❑ Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity may cause the ovenware to crack.
- ❑ Always use the microwave settings and cooking times specified in the instruction manual. If you select a heat setting that is too high or a cooking time that is too long, this may cause the food to ignite and the appliance to be damaged.
- ❑ Meals heated in the oven give off heat. The ovenware can become hot. Always use oven gloves when taking ovenware out of the oven.
- ❑ Remove the turntable carefully. The exposed heating element will remain very hot for a few minutes. There is a risk of burning!

# The control panel

## Text-style display

The text-style display is available in 7 different languages.

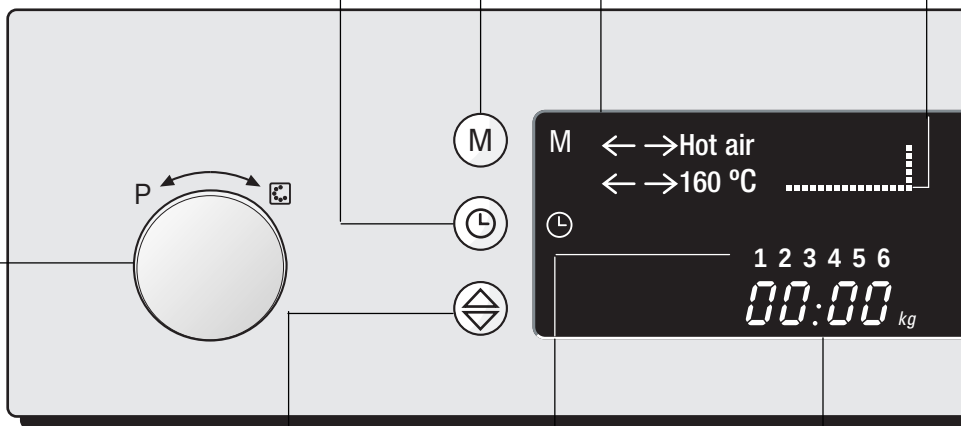
- It shows the type of heating selected and the temperature or setting
- It shows the meals included in the automatic program
- It provides you with information about making settings

## Preheating indicator

The preheating indicator provides a visual display of the temperature increase. The heating indicator is not displayed during grilling or bottom heating.

Clock button

Memory button



## Function selectors

For setting the type of heating, the temperature or the automatic programming function

If you turn the function selector clockwise, the type of heating or heating setting is displayed. If you turn it anti-clockwise, the program is displayed.

## Button

For alternating between lines in the text-style display

For selecting a program

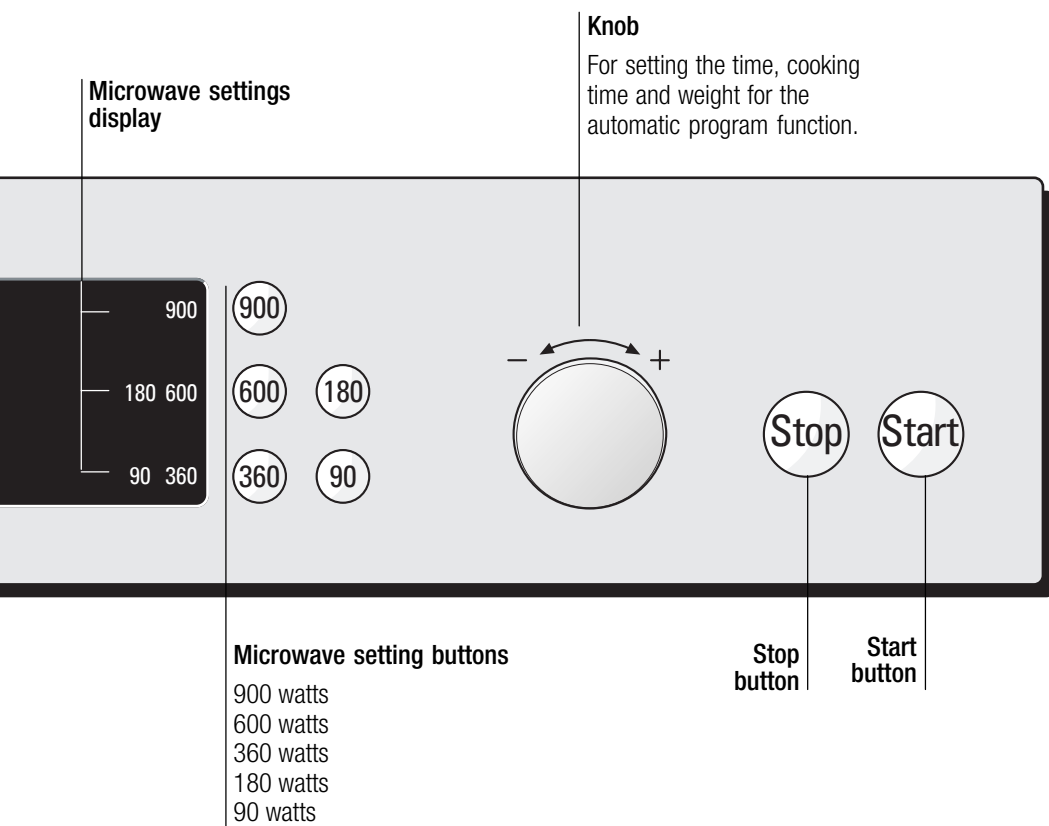
For customising the cooking results when using the automatic programming function

## Six memory locations for the memory function

## Clock display

You may view the time, cooking time and weight for the automatic program function.





---

## Retractable control knobs

The function selector and rotary knob can be retracted in any position. Simply press the control knob in order to raise or lower it. The control knobs can be turned to the left and right.

---

## Types of heating

Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.

### **Microwaves**

These are converted to heat when they come into contact with food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Microwave settings:

- 900 watts for heating up liquids.
- 600 watts for heating up and cooking food.
- 360 watts for cooking meat and heating up delicate foods.
- 180 watts for defrosting and continued cooking.
- 90 watts for defrosting delicate foods.

### **Microwave combined with another type of heating**

This involves the simultaneous operation of the microwave and another type of heating. The food will still become crispy and brown like before, but will do so much more quickly and using less energy.

The combination of microwave and intensive setting is not possible.

### **Top/bottom heating**

This ensures that food is heated evenly from above and below. Top/bottom heating is suitable for baking bread and cakes and for roasting.

### **Intensive setting**

In addition to top/bottom heating, there is also a halogen light and a quartz grill in operation. This setting causes the oven to heat up very rapidly. The food is intensively browned.

The intensive heat setting is most appropriate for flat frozen foods, such as vegetable burgers. The food can be placed directly on the turntable. Turn the food if necessary.

### **Hot air**

During hot air cooking, heat is produced from the halogen lamp, the quartz grill and the bottom heating and this is circulated by a fan. Hot air cooking is particularly well suited for use with the microwave setting.

### **Grilling**

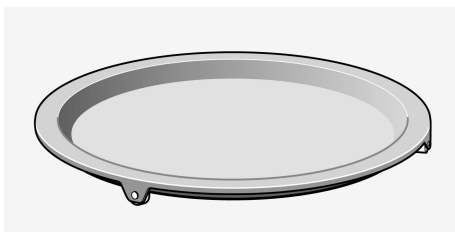
The grill setting is the combination of heat from the top heating, halogen lamp and quartz grill. You can select three different levels. This type of heat is suitable for grilling steaks, sausages and fish, and for making toast.

### **Bottom heating**

Only the lower heating element is in operation. This type of heating is best suited to the last stages of baking. You can select three different levels.

---

## **Accessories**



### **Turntable**

Used as a surface for the wire grills.

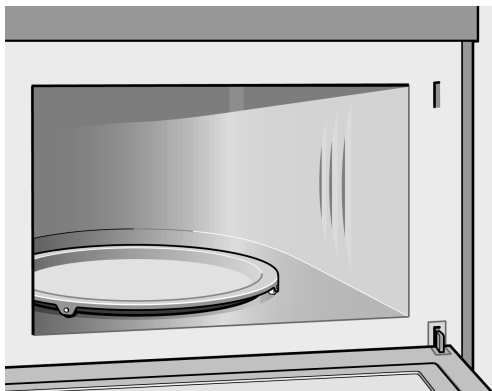
Food which requires a lot of heat from underneath can be placed directly on the turntable.

It can turn anti-clockwise or clockwise.

The turntable is a solid surface. Pizza can be cut into pieces directly on the turntable.

Never use the microwave without the turntable.

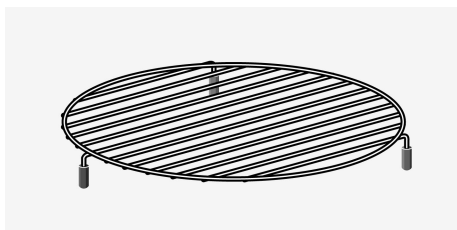
No more than 5.5 kg should be placed on the turntable.



Place the turntable on the drive in the centre of the oven floor. Ensure that it sits correctly.

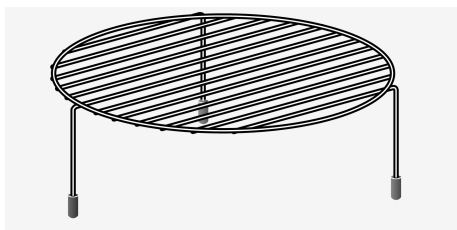
The turntable turns during all types of heating. This is necessary to ensure successful cooking.

It can turn anti-clockwise or clockwise.



### **Low wire grill**

For use during microwave operation and for baking and roasting. Place the wire grill on the turntable.



**High wire grill** for grilling food such as steaks, sausages or for making toast. It can also be used as a surface for flat casserole dishes, for example.

Place the wire grill on the turntable.

**Note:**

- ☐ The halogen lamp and the quartz grill switch on and off constantly to regulate the temperature.
- ☐ The appliance is fitted with a cooling fan. The fan may continue to operate after the oven has been switched off. All the while the fan continues to run, this will be indicated in the text-style display.
- ☐ Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

---

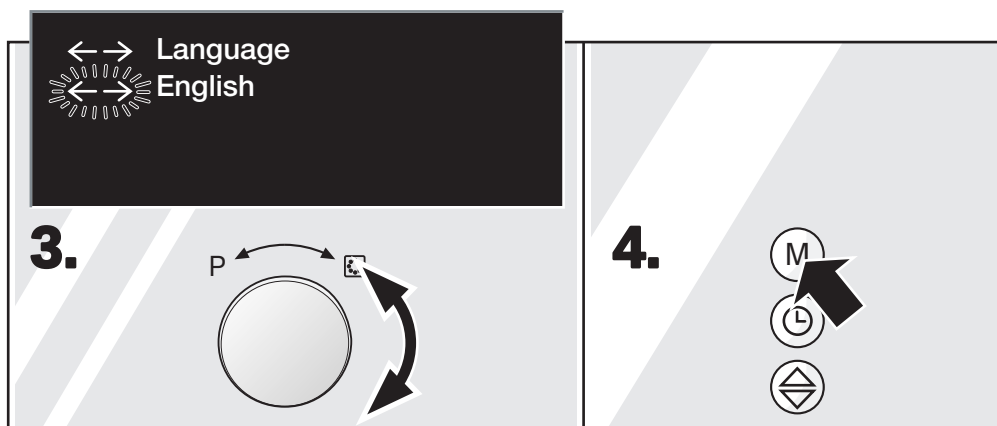
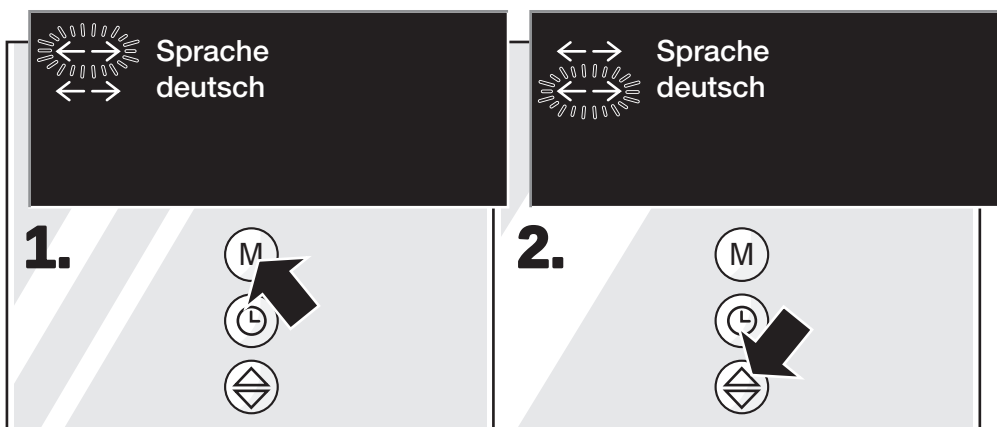
# Basic settings

Your new appliance comes with basic settings which you can change.

| Basic setting                                         | Change to                                  |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| The language for the text-style display is German     | You can select 7 different languages       |
| A signal will sound once the cooking time has elapsed | You can change the duration of the signal. |
| Long signal duration = 30 tones                       | Short signal duration = 3 tones            |
| Signal volume = medium                                | Signal volume = high, = low                |

## Selecting the language

Your new appliance has a text-style display in German. You can choose from 7 different languages.

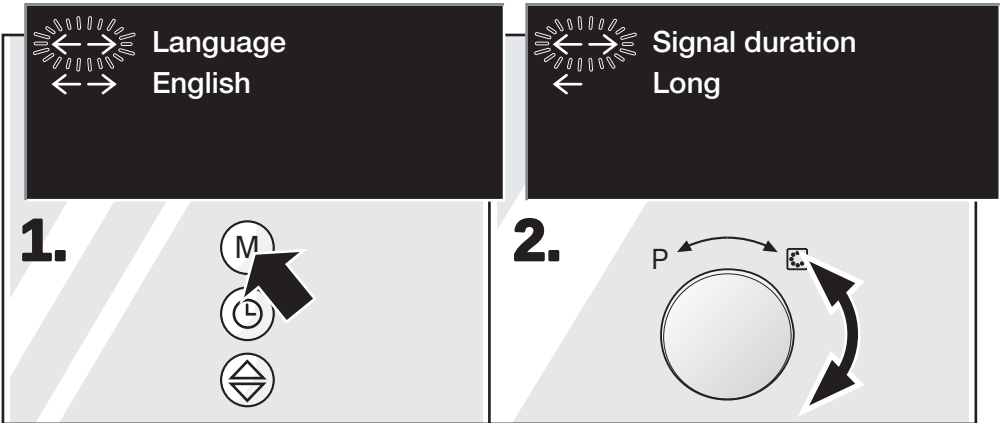


## Setting the signal duration

A signal sounds when the oven switches off. You can change the duration of the signal.

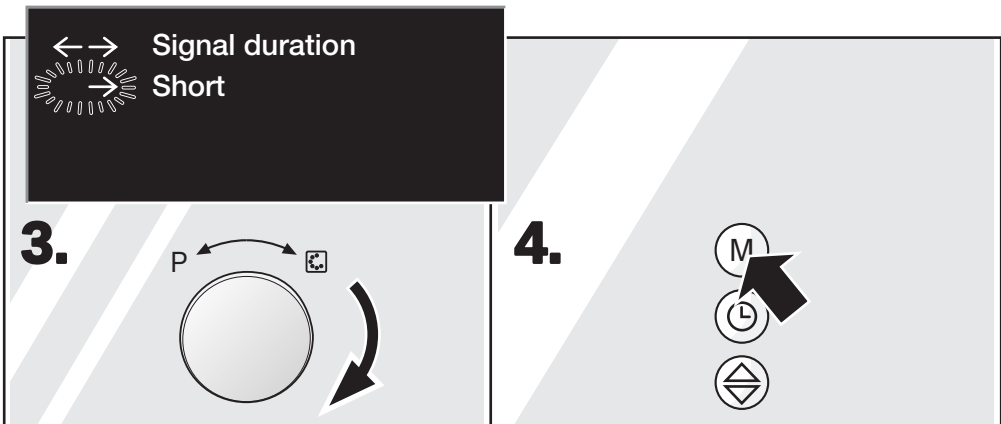
Long signal duration = 30 tones

Short signal duration = 3 tones



**1.** Press and hold the “M” memory button for 4 seconds until “Language” appears in the first line, and “english” appears in the second line of the indicator.

**2.** Turn the function selector clockwise until “Signal duration” appears in the first line and “Long” appears in the second line. Press the  button to move to the second line.



**3.** Change the signal duration using the function selector.

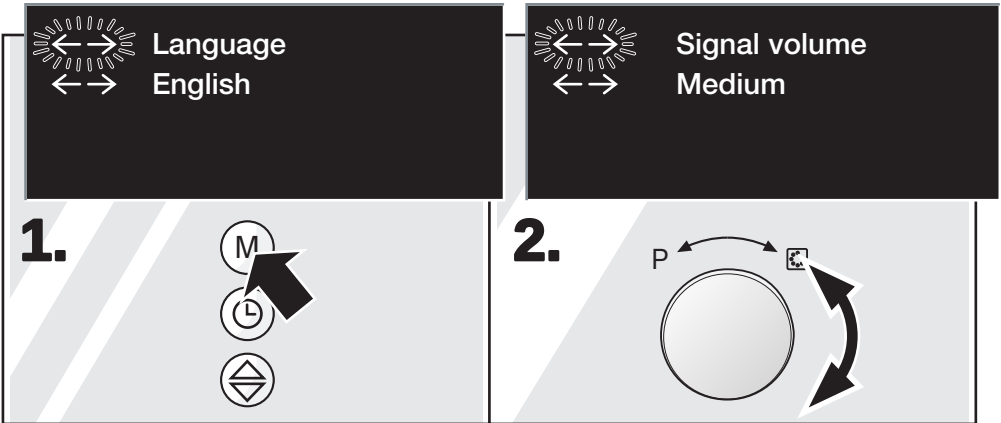
**4.** Press the “M” memory button. The change is stored.

## Setting the signal volume

A signal sounds when the oven switches off. You can change the signal volume from medium.

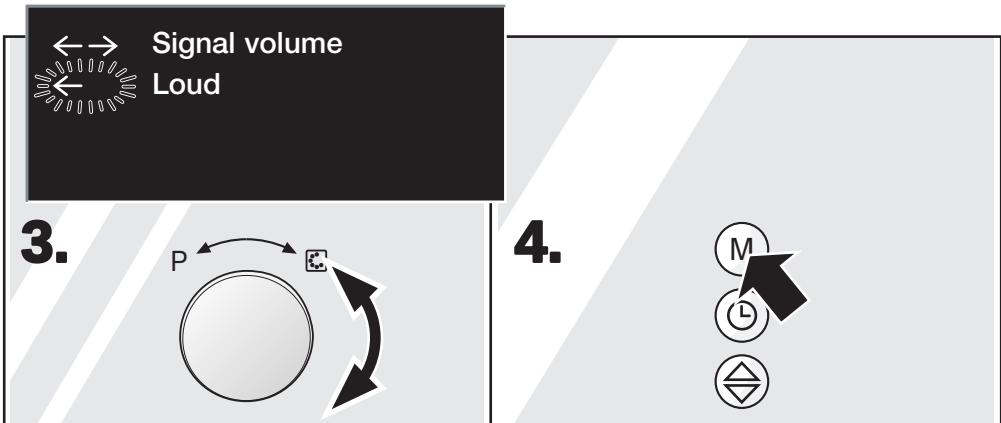
Signal volume = Quiet

Signal volume = Loud



**1.** Press and hold the “M” memory button for 4 seconds until “Language” appears in the first line, and “english” appears in the second line of the indicator.

**2.** Turn the function selector clockwise until “Signal volume” appears in the first line and “Medium” appears in the second line. Press the  button to move to the second line.



**3.** Change the signal volume using the function selector.

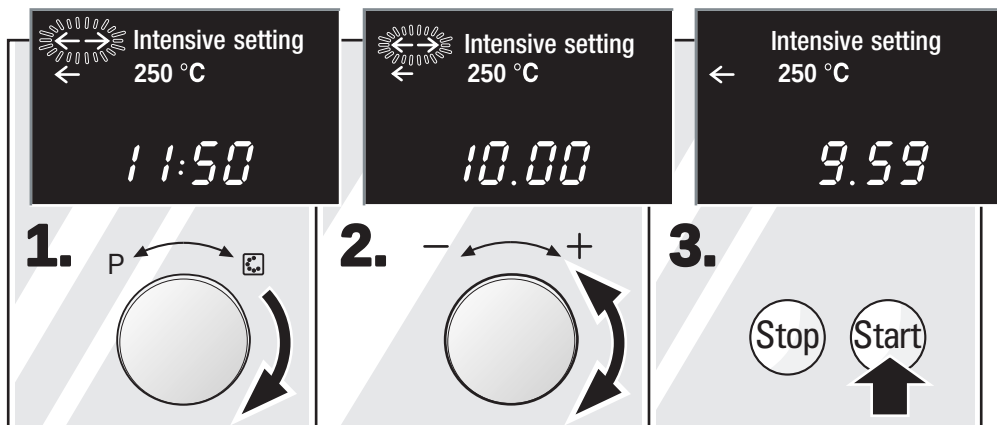
**4.** Press the “M” memory button. The change is stored.



# Before using for the first time

## Heating up the oven

Heat the empty oven for 10 minutes with the door closed to remove the new oven smell.



**1.** Turn the function selector clockwise until Intensive setting appears in the display.

**2.** Set to 10 minutes using the rotary knob.

**3.** Press the Start button.

The oven switches off automatically after 10 minutes.

It is best to ventilate the kitchen because of the smell which this produces.

# Setting the clock

When the appliance has been connected for the first time, or after a power cut, three zeros light up in the clock display.

Set a time.

→ Set time  
→ Do not display time

  
12:00

**1.**

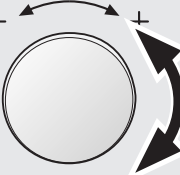
  
  




→ Set time  
→ Do not display time

  
13:25

**2.**



→ Set time  
→ Do not display time

  
13:25

**3.**




1. Press the  clock button.

2. Set the time using the rotary knob.

3. Press the  clock button.

## Changing the time e.g. from summer to winter time

Set as described in steps 1 to 3.

## Hiding the time

If you do not want the clock displayed, this can be hidden.

→ Set time  
→ Do not display time

  
13:25

**1.**




→ Set time  
→ Do not display time

  
13:25

**2.**




→ Set time  
→ Do not display time

  
13:25

**3.**




1. Press the  clock button.

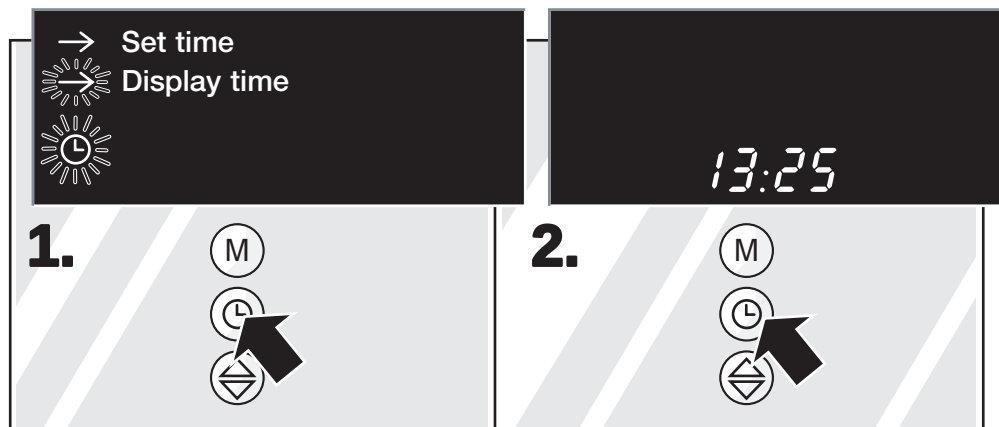
2. Press the  button to move to the "Do not display time" line.

3. Press the  clock button.

The time is running in the background.

## Displaying the time

Proceed as follows if you want the oven to display the time again:



**1.** Press the  clock button.

**2.** Press the  clock button.  
The time appears in the clock display.

---

## The microwave

You can set the microwave on its own or in combination with another type of heating.

Why not try it out straight away? You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without a decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the low wire grill on the turntable and place the cup on it.

- 1.** Press the 900 watt microwave setting button.
- 2.** Use the knob to set 1 minute and 30 seconds.
- 3.** Press the Start button.

A signal sounds after 1 minute and 30 seconds. The water is hot.

Please read the safety instructions at the front of the instruction manual once more while you are drinking your cup of tea. They are very important.

---

## Ovenware

Use heat resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not block the microwaves.

This is not the case with ovenware made of metal. The microwaves are obstructed which means that the food in closed metal containers remains cold.

Ensure that any metal objects - e.g. a spoon - are at least 2 cm away from the oven walls and the inside of the door. The glass on the inside of the door could be damaged by sparks.

You can often use serving dishes for cooking food. This saves you from having to transfer the food and means there is less washing up.

You should only use ovenware with gold or silver rims if the ovenware manufacturer guarantees that they are suitable for use in the microwave.

### Ovenware test:

Carry out the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

Place the empty dish in the oven for ½ to 1 minute at full power. Check the temperature during this period. The dish should still be cold or hand-hot. The dish is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

#### **Caution!**

The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is this ovenware test.

---

## Microwave settings

900 watts for heating up liquids

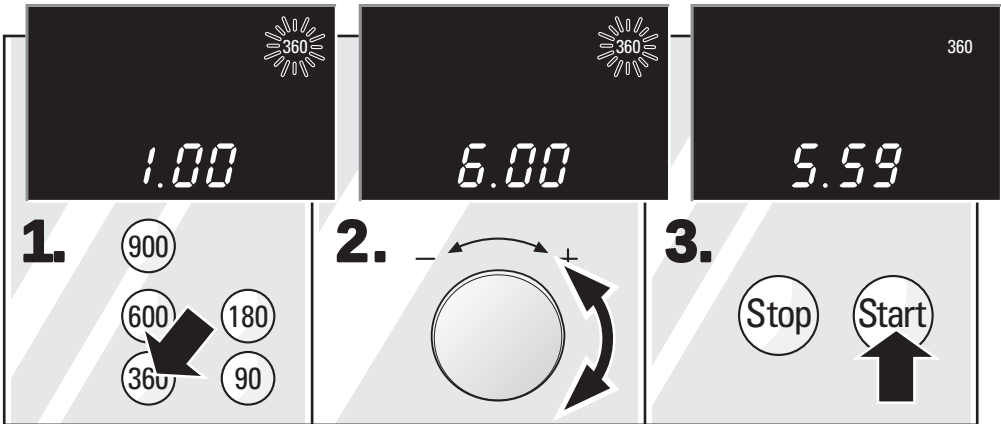
600 watts for heating up and cooking food.

360 watts for cooking meat and heating up delicate foods.

180 watts for defrosting and continued cooking.

90 watts for defrosting delicate foods.

## Setting procedure



- 1.** Press the button for the microwave setting you require.
- 2.** Set the cooking time using the rotary knob.
- 3.** Press the Start button.

The time counts down in the display.

### When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed. “End” appears in the first line and “Appliance cooling” in the second line of the indicator. The “End” message goes out if you open the oven door or press the Stop button.

### Setting several microwave settings one after the other

Proceed as described in steps 1 and 2. Then set the second microwave setting and time. You can set up to 3 microwave settings and cooking times one after the other. Finally, press the Start button. The total cooking time appears in the display and counts down. The active microwave setting lights up brighter.

- ☐ You can also set a microwave setting twice: e.g. 600 watts – 360 watts – 600 watts. 900 watts can only be selected once.

### Correction

If you have only made one microwave setting, you can change the cooking time at any time.

### Pausing

Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

If you forget to press the Start button, “Press start button” appears in the indicator for 3 seconds. A signal sounds.

## Cancelling

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

## Notes

- ☐ The 900 watt setting can be set for a maximum of 30 minutes, all other settings can be set for up to 90 minutes.
  - 1 minute in one second increments
  - up to 5 minutes in 10 second increments
  - up to 15 minutes in 30 second increments
  - up to 60 minutes in one minute increments
  - up to 90 minutes in 5-minute increments.
- ☐ You can set the microwave setting first and then the time, or visa versa.

---

## Tables

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the lower wire grill. This allows the microwaves to reach the food from all sides.

## Defrosting

- ☐ Place the frozen food in an open container on the turntable.

- ❑ Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- ❑ Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- ❑ Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

|                                                                            | Amount  | Microwave setting in watts<br>Cooking time in minutes | Notes                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Whole joints of meat<br>e.g. beef, pork or veal<br>(with or without bones) | 800 g   | 180 watts, 15 mins.<br>+ 90 watts, 15 - 25 mins.      | Turn several times.                                                                                             |
|                                                                            | 1,000 g | 180 watts, 20 mins.<br>+ 90 watts, 25 - 35 mins.      |                                                                                                                 |
|                                                                            | 1,500 g | 180 watts, 30 mins.<br>+ 90 watts, 25 - mins.         |                                                                                                                 |
|                                                                            |         |                                                       |                                                                                                                 |
| Diced or sliced beef,<br>pork and veal                                     | 200 g   | 180 watts, 5 mins.<br>+ 90 watts, 4 - 6 mins.         | Separate the pieces of meat when turning.                                                                       |
|                                                                            | 500 g   | 180 watts, 10 mins.<br>+ 90 watts, 5 - 10 mins.       |                                                                                                                 |
|                                                                            | 800 g   | 180 watts, 10 mins.<br>+ 90 watts, 10 - 15 mins.      |                                                                                                                 |
|                                                                            |         |                                                       |                                                                                                                 |
| Mixed minced meat                                                          | 200 g   | 90 watts, 15 mins.                                    | Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted. |
|                                                                            | 500 g   | 180 watts, 10 mins.<br>+ 90 watts, 10 - 15 mins.      |                                                                                                                 |
|                                                                            | 800 g   | 180 watts, 15 mins.<br>+ 90 watts, 15 - 20 mins.      |                                                                                                                 |
|                                                                            |         |                                                       |                                                                                                                 |
| Poultry or poultry portions                                                | 600 g   | 180 watts, 8 mins.<br>+ 90 watts, 10 - 15 mins.       |                                                                                                                 |
|                                                                            | 1,200 g | 180 watts, 15 mins.<br>+ 90 watts, 20 - 25 mins.      |                                                                                                                 |
|                                                                            |         |                                                       |                                                                                                                 |
| Fish<br>fillet, fish steak, slices                                         | 400 g   | 180 watts, 5 mins.<br>+ 90 watts, 10 - 15 mins.       | Separate defrosted items.                                                                                       |

|                                               | Amount  | Microwave setting in watts<br>Cooking time in minutes | Notes                                                                                   |
|-----------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Whole fish                                    | 300 g   | 180 watts, 3 mins.<br>+ 90 watts, 10 - 15 mins.       |                                                                                         |
|                                               | 600 g   | 180 watts, 8 mins.<br>+ 90 watts, 20 - 30 mins.       |                                                                                         |
| Vegetables e.g. peas                          | 300 g   | 180 watts, 10 - 15 mins.                              | Stir carefully during cooking.                                                          |
| Fruit<br>e.g. raspberries                     | 300 g   | 180 watts, 7 - 10 mins.                               | Stir carefully during defrosting and<br>separate the defrosted parts.                   |
|                                               | 500 g   | 180 watts, 8 mins.<br>+ 90 watts, 5 - 10 mins.        |                                                                                         |
| Butter                                        | 125 g   | 180 watts, 2 mins.<br>+ 90 watts, 2 - 3 mins.         | Completely remove all packaging.                                                        |
|                                               | 250 g   | 180 watts, 2 mins.<br>+ 90 watts, 3 - 5 mins.         |                                                                                         |
| Whole loaf                                    | 500 g   | 180 watts, 8 mins.<br>+ 90 watts, 5 - 10 mins.        |                                                                                         |
|                                               | 1,000 g | 180 watts, 12 mins.<br>+ 90 watts, 10 - 20 mins.      |                                                                                         |
| Dry cakes<br>e.g. creaming method cakes       | 500 g   | 90 watts, 10 - 15 mins.                               | Separate slices of cake. Only for cakes<br>without icing, cream or crème<br>pâtissière. |
|                                               | 750 g   | 180 watts, 5 mins.<br>+ 90 watts, 10 - 15 mins.       |                                                                                         |
| Juicy cakes<br>e.g. fruit cake and quark cake | 500 g   | 180 watts, 5 mins.<br>+ 90 watts, 15 - 20 mins.       | Only for cakes without icing, cream or<br>gelatine.                                     |
|                                               | 750 g   | 180 watts, 7 mins.<br>+ 90 watts, 15 - 20 mins.       |                                                                                         |

## Defrosting, heating up or cooking frozen foods

- ☐ Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.
- ☐ Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.
- ☐ Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.
- ☐ You should stir or turn the food two to three times during heating.



- ❑ Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.
- ❑ The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

|                                                           | Amount         | Microwave setting (watts)<br>Duration in minutes | Notes                                    |
|-----------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts | 300 - 400 g    | 600 watts, 8 - 11 mins.                          | Covered                                  |
| Soups                                                     | 400 g          | 600 W, 8 - 13 mins.                              | Covered                                  |
| Stews                                                     | 500 g          | 600 W, 10 - 15 mins                              | Covered                                  |
| Meat in sauce e.g. goulash                                | 500 g          | 600W, 12 - 17 mins                               | Covered                                  |
| Fish, e.g. fillets                                        | 400 g          | 600 W, 10 - 15 mins                              | Covered                                  |
| Bakes e.g. lasagne and cannelloni                         | 450 g          | 600 W, 10 - 15 mins.                             | Uncovered, on lower wire grill.          |
| Side dishes, e.g. rice, noodles                           | 250 g<br>500 g | 600 W, 2 - 5 mins<br>600 W, 8 - 10 mins          | Covered, add a little water.             |
| Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots                | 300 g<br>600 g | 600 W, 8 - 10 mins<br>600 W, 14 - 17 mins        | Add water to cover the base of the dish. |
| Creamed spinach                                           | 450 g          | 600 W, 11 - 16 mins                              | Simmer without adding water.             |

## Heating food

- ❑ Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.
- ❑ When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.
- ❑ Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

- ☐ You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.
- ☐ Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

|                                                             | Amount                     | Microwave setting in watts, Cooking time in minutes      | Notes                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, plated meal, ready-made meals (in two or three parts) | 350 - 500 g                | 600 watts, 5 - 10                                        | Covered                                                                                   |
| Drinks                                                      | 150 ml<br>300 ml<br>500 ml | 900 watts, 1 - 2<br>900 watts, 2 - 3<br>900 watts, 4 - 5 | Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.   |
| Baby food e.g. baby's bottles                               | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml  | 360 watts, ½<br>360 watts, ½ - 1<br>600 watts, 1 - 2     | Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature. |
| Soup      1 bowl<br>2 bowls                                 | 200 g<br>400 g             | 600 watts, 2 - 3<br>600 watts, 3 - 4                     |                                                                                           |
| Meat in sauce                                               | 500 g                      | 600 watts, 8 - 11                                        | Covered                                                                                   |
| Stew                                                        | 400 g<br>800 g             | 600 watts, 6 - 8<br>600 watts, 8 - 11                    | Covered                                                                                   |
| Vegetables    1 portion<br>2 portions                       | 150 g<br>300 g             | 600 watts, 2 - 3<br>600 watts, 3 - 5                     | Add some liquid.                                                                          |

## Cooking food

- ☐ Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.
- ☐ The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.
- ☐ Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.
- ☐ Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

|                                     | Amount                  | Microwave settings in watts<br>Time in minutes               | Notes                                                                                                     |
|-------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fresh whole chicken without giblets | 1.2 kg                  | 600 W, 22 - 25                                               | Turn half way through the cooking time.                                                                   |
| Fresh fish fillet                   | 400 g                   | 600 W, 7 - 12                                                |                                                                                                           |
| Fresh vegetables                    | 250 g<br>500 g          | 600 W, 6 - 10<br>600 W, 10 - 15                              | Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.       |
| Side dishes                         |                         |                                                              |                                                                                                           |
| e.g. potatoes                       | 250 g<br>500 g<br>750 g | 600 W, 8 - 10<br>600 W, 12 - 15<br>600 W, 15 - 22            | Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir. |
| e.g. potatoes rice                  | 125 g<br>250 g          | 600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15<br>600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 | Add double the amount of liquid.                                                                          |
| Sweets e.g. pudding (instant),      | 500 ml                  | 600 W, 6 - 8                                                 | Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.                           |
| fruit, compote                      | 500 g                   | 600 W, 9 - 12                                                |                                                                                                           |

## Tips for microwave operation

**No settings are given for specified amounts of food.**

Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb:

Double the amount = almost double the time

Half the amount = half the time

**The food becomes too dry.**

Set a shorter cooking time next time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.

**After the time has elapsed, the food is not defrosted, is not hot or is not cooked.**

Set a longer time. Larger amounts and deeper dishes take longer to cook.

**At the end of the cooking time, the food is overcooked on the outside but undercooked in the middle.**

Stir the food during the cooking time and next time select a lower setting and a longer duration.

After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but still frozen in the middle.

Next time select a lower microwave setting. In addition, turn large amounts of meat or poultry frequently when defrosting.

# Setting the oven

Set the oven by using the function selector to select a type of heating, and a temperature or heat setting. Then use the rotary knob to set a cooking time for your meal. The oven switches off automatically after this time.

For each type of heating, a temperature or setting appears in the text-style display as a default value. The default value may be changed using the function selector.

The default value for the cooking time can be altered using the rotary knob.

| Types of heating   | Default value | Default value |
|--------------------|---------------|---------------|
| Top/bottom heating | 180 °C        | 20 minutes    |
| Hot air            | 160 °C        | 20 minutes    |
| Intensive setting  | 250 °C        | 5 minutes     |
| Grill              | High          | 10 minutes    |
| Bottom heating     | High          | 5 minutes     |

## Function selector settings

- ☐ turn to the right
- turn to the left
- programming
- = types of heating
- = To interrupt automatic
- = press the Stop button

## Setting the temperature

40 degrees, 100 degrees to 250 degrees in 5 degree increments

# Setting procedure for the oven

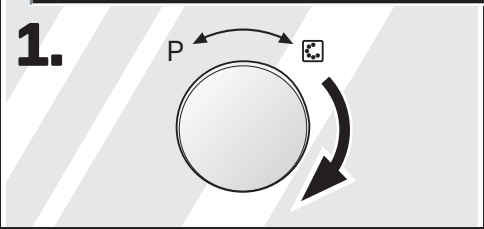


Hot air  
160 °C

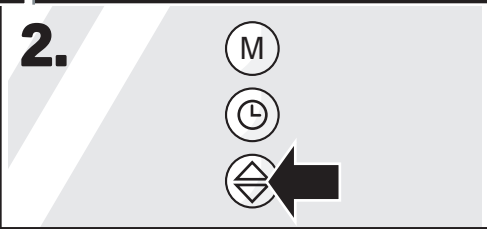


Hot air  
160 °C

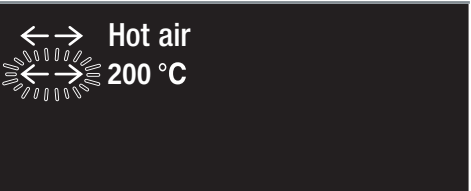
1.



2.



1. Turn the function selector clockwise until the required type of heating appears.
2. Press the  button to move to the 2nd line.

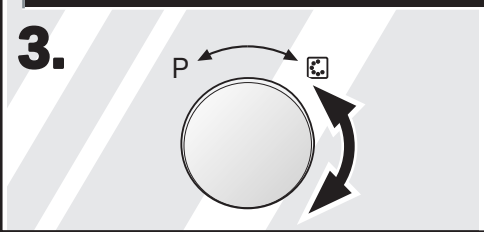


Hot air  
200 °C

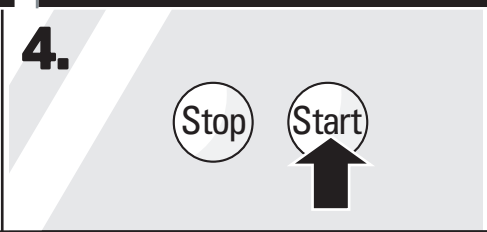


Hot air  
200 °C

3.



4.



3. Use the function selector to set the required temperature or setting.
4. Press the Start button

## Note

A duration must always be set for the intensive setting.

## Correction

You may change the temperature at any time.

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pausing</b>                                    | <p>Press the Stop button once or open the oven door.<br/>Press the Start button after closing the door.</p> <p>If you forget to press the Start button, "Press start button" appears in the indicator for 3 seconds. A signal sounds.</p>                                                                                                                           |
| <b>Cancelling</b>                                 | <p>Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>If the oven is to switch off automatically</b> | <p>Make the settings as described in steps 1 to 3.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                   | <p><b>4.</b> Set the cooking duration using the rotary knob.<br/>A default value appears which can be altered using the rotary knob.</p>                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | <p><b>5.</b> Press the Start button.<br/>The time counts down in the display.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>When the time has elapsed</b>                  | <p>the oven switches off. A signal sounds and the "End" and "Appliance cooling" messages appear in the first and second lines of the display respectively. The "End" message goes out if you open the oven door or press the Stop button.</p>                                                                                                                       |
| <b>Correction</b>                                 | <p>You may change the cooking time at any time.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pausing</b>                                    | <p>Press the Stop button once or open the oven door.<br/>Press the Start button after closing the door.</p> <p>If you forget to press the Start button, "Press start button" appears in the indicator for 3 seconds. A signal sounds.</p>                                                                                                                           |
| <b>Cancelling</b>                                 | <p>Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Note</b>                                       | <p>You can also set the cooking time first and then the type of heating and temperature.<br/>Use the rotary knob to set the cooking time and then set the type of heating using the function selector.<br/>Press the button  and change the temperature.<br/>Start the oven.</p> |

# Setting the combined oven and microwave function

This involves the simultaneous operation of one type of heating with the microwave.

The 900 W power rating cannot be combined with a type of heating. “Not possible” will appear in the display.

You can set up to three microwave settings and times, but only one type of heating and temperature.

Suitable types of heating:

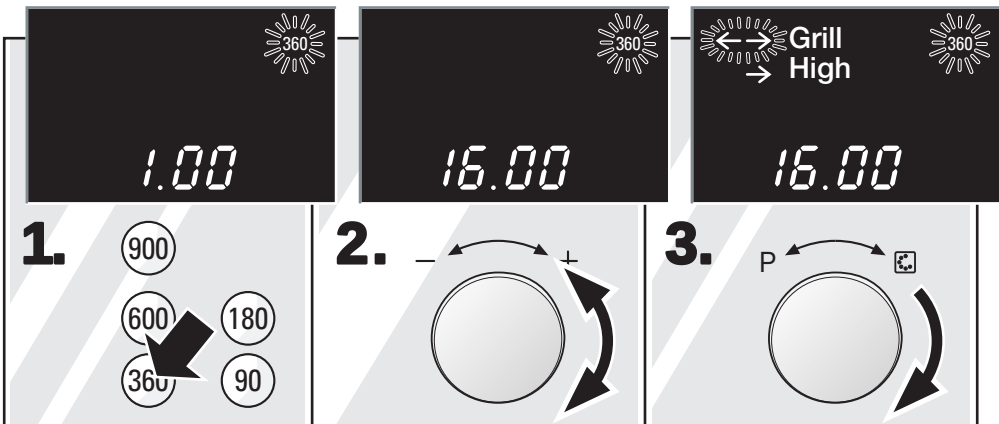
Top/bottom heating

Hot air

Grill

Bottom heating

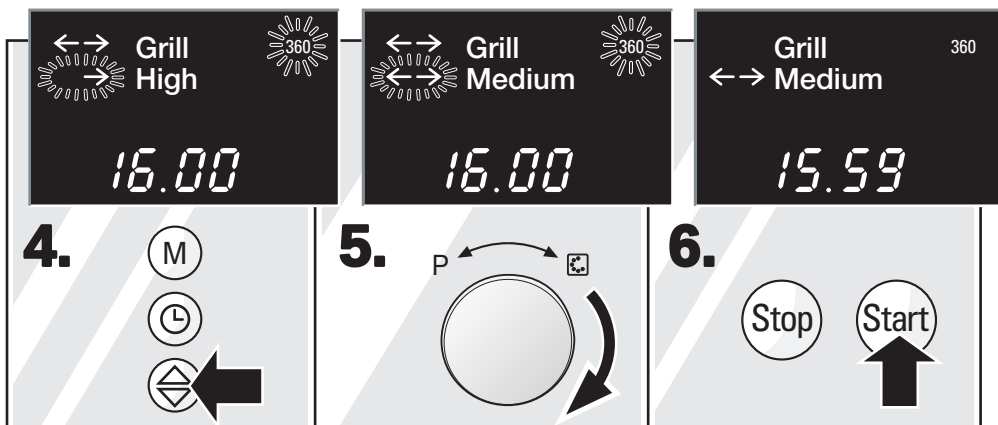
## Setting procedure



**1.** Press the microwave setting button.

**2.** Set the cooking time using the rotary knob.

**3.** Turn the function selector clockwise until the required type of heating appears.



**4.** Press the button to move to the 2nd line.

**5.** Turn the function selector clockwise and change the temperature or setting.

**6.** Press the Start button.

### When the time has elapsed

the oven switches off. A signal sounds and the “End” and “Appliance cooling” messages appear in the display. The “End” message goes out if you open the oven door or press the Stop button.

### Correction

You may change the temperature, setting and cooking time at any time.

### Pausing

Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

If you forget to press the Start button, “Press start button” appears in the indicator for 3 seconds. A signal sounds.

### Cancelling

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

### Note

- ☐ You can also set the type of heating and temperature first and then the microwave setting and cooking time.



---

# Meat, poultry, fish

---

## Ovenware

You may use any heat-resistant dishes which are suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes can only be used for roasting without the microwave feature.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after removal from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

---

## Notes on roasting

- ☐ Use a deep tin for roasting.
- ☐ Check that your ovenware fits in the cooker. It should not be too large. The turntable must be able to turn.
- ☐ Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.  
Turn the meat after half the cooking time has elapsed. When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more evenly.

---

## Table

The times given apply to dishes placed in a cold oven.

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why “ranges” are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time.

More information can be found in the “Roasting and grilling tips” section which follows the tables.

|                                                             | Microwave setting in watts,<br>Cooking time in minutes | Type of<br>heating     | Tempera-<br>ture in °C,<br>grill | Notes                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roast pork,<br>approx. 750 g<br>e.g. neck of pork           | 360 watts, 35 - 45 mins                                | Top/botto<br>m heating | 170-180                          | Uncovered, on the lower wire grill.<br>When finished, leave to stand for<br>10 minutes.                                            |
| Pork with rind*<br>approx. 1,000 g<br>e.g. shoulder         | —, 80-100 mins.                                        | Hot air                | 160-180                          | Uncovered, on the lower wire grill.<br>When finished, leave to stand for<br>10 minutes.                                            |
| Beef pot roast<br>approx. 1,000 g                           | 180 watts, 80 - 90 mins.                               | Hot air                | 190-200                          | Covered, on the lower wire grill.                                                                                                  |
| Sirloin, medium rare<br>approx. 1,000 g                     | 180 watts, 35 - 45 mins.                               | Hot air                | 200-210                          | Uncovered, on the lower wire grill.<br>Turn half way through the cooking<br>time. When finished, leave to<br>stand for 10 minutes. |
| Meatloaf<br>approx. 750 g                                   | 600 watts, 20 - 30 mins.                               | Hot air                | 210-220                          | Uncovered, on the lower wire grill.<br>When finished, leave to stand for<br>5 minutes.                                             |
| Chicken, whole<br>approx. 1,200 g                           | 360 watts, 30 - 40 mins.                               | Top/botto<br>m heating | 210-230                          | Uncovered, on the lower wire grill.<br>Cook with the breast side down. Turn<br>after 15 - 20 minutes.                              |
| Chicken portions,<br>e.g. chicken quarters<br>approx. 800 g | 360 watts, 20 - 30 mins.                               | Top/botto<br>m heating | 230-250                          | Uncovered, on the lower wire grill.<br>Cook with the skin side down. Do not<br>turn.                                               |
| Breast of duck<br>approx. 800 g                             | 90 watts, 15 - 25 mins.                                | Grill                  | high                             | Place breast-side up on the upper<br>wire grill. Turn after 10 minutes.                                                            |
| Fish, grilled<br>approx. 500 g                              | 600 watts, 10 - 15 mins.                               | Grill                  | high                             | Uncovered, on the lower wire grill.<br>Defrost frozen fish before cooking.                                                         |

\* Cut the pork rind and place the pork in the dish.

## Notes on grilling

- ☐ To grill, place the upper wire grill on the turntable.
- ☐ Always keep the oven door closed when grilling, and do not preheat.
- ☐ If possible, use pieces of meat which are of the same thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay moist in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.
- ☐ Turn the meat with tongs. If you pierce the meat with a fork, it will lose its juices and dry out.

- ❑ Red meat such as beef browns quicker than white meat such as veal or pork. Do not worry about this. Grilled white meat or fish is often only lightly browned on the surface. Nevertheless, it is done on the inside and is moist.
- ❑ Note: The grill element and halogen light automatically switch themselves off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

## Table

The times given apply to dishes placed in a cold oven.

The temperature and grilling time depend on the type and amount of the food. This is why “ranges” are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time.

More information can be found in the “Roasting and grilling tips” section which follows the tables.

|                                | Amount       | Weight                | Grill            | Cooking time in minutes                                |
|--------------------------------|--------------|-----------------------|------------------|--------------------------------------------------------|
| Steaks<br>2 - 3 cm thick       | 2 - 3 pieces | approx. 200<br>g each | high<br>high     | 1st side: approx. 10 - 15<br>2nd side: approx. 10 - 15 |
| Neck fillets<br>2 - 3 cm thick | 2 - 3 pieces | approx. 120<br>g each | high<br>high     | 1st side: approx. 15 - 20<br>2nd side: approx. 15 - 20 |
| Sausages                       | 4 - 6 pieces | approx. 150<br>g each | high<br>high     | 1st side: approx. 10 - 15<br>2nd side: approx. 10 - 15 |
| Fish steak*                    | 2 - 3 pieces | approx. 150<br>g each | high<br>high     | 1st side: approx. 10<br>2nd side: approx. 8 - 12       |
| Whole fish*<br>e.g. trout      | 2 - 3 pieces | approx. 150<br>g each | medium<br>medium | 1st side: approx. 10 - 15<br>2nd side: approx. 10 - 15 |

\* Grease the top wire grill with oil before grilling.

## Advice on roasting and grilling

**The table does not contain specifications for the weight of the roast**

Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>How can you tell when the roast is ready.</b>                               | Use a meat thermometer (available from specialist stores) or implement a “spoon test”. Press a spoon onto the roast. If it feels firm, it is ready. If it can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.                                                                                                                                 |
| <b>The roast looks good, but the sauce is burnt.</b>                           | Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>The roast looks good, but the sauce is too light and watery.</b>            | Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>The microwave setting was switched on. The roast is not cooked through.</b> | <p>Carve the roast, prepare the sauce in the roasting pan, place the meat slices into the sauce and finish off the cooking using the microwave setting only.</p> <p>Next time, use the microwave function from the start of the cooking process. Use a meat thermometer and leave the finished roast to stand in the oven for a further 10 minutes.</p> |

---

# Cakes and pastries

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Baking tins</b> | <p>It is best to use dark-coloured, metal baking tins.</p> <p>It is best to use glass, ceramic or plastic baking containers when using the microwave. These containers must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes will not brown so well if you use these types of baking containers.</p>                                                                                                                                    |
| <b>Tables</b>      | <p>The specified cooking times apply to dishes placed in a cold oven.</p> <p>The temperature and baking time depend on the type and amount of mixture. This is why “ranges” are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time, since this allows more even browning.</p> <p>More information can be found in the “Baking tips” section which follows the tables.</p> |

Always place the cake tin in the centre of the lower wire grill.

| Cakes in tins                                | Ovenware                              | Microwave setting in watts | Cooking time in minutes | Type of heating        | Temperature in °C |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------|
| Nut cake                                     | Springform cake tin                   | 90 W                       | 30-35                   | Top/<br>bottom heating | 170-180           |
| Fruit or cheese cake with shortcrustpastry** | Springform cake tin                   | 360 W                      | 35-45                   | Top/<br>bottom heating | 160-180           |
| Fruit cake, fine sponge mixture              | Bowl mould                            | 90 W                       | 30-40                   | Hot air                | 160-180           |
| Savoury bakes*<br>(e.g. quiche/onion tart)   | Springform cake tin<br>or quiche dish | 180 W                      | 35-45                   | Hot air                | 170-180           |

\* Place the tray directly on the turntable.

\*\* Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes.

| Cake                                                                | Ovenware                 | Type of heating           | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------|
| Sponge cake, simple                                                 | Ring-shaped/             | Top/                      | 160 - 180         | 50 - 60                 |
| Sponge cake, delicate<br>(e.g. B. pound cake)**                     | Vienna ring/<br>cake tin | bottom<br>heating         | 140 - 160         | 60 - 70                 |
| Cake base made from shortcrust pastry                               | Springform cake<br>tin   | Top/<br>bottom<br>heating | 170 - 190         | 25 - 35                 |
| Cake base made from sponge mixture                                  | Fruit cake base          | Hot air                   | 160 - 170         | 25 - 30                 |
| Swiss roll                                                          | Springform cake<br>tin   | Top/<br>bottom<br>heating | 150 - 170         | 25 - 35                 |
| Cake made with dry topping<br>(sponge mixture)                      | Baking tray              | Top/<br>bottom<br>heating | 170 - 190         | 30 - 40                 |
| Cake made with moist topping<br>e.g. yeast dough with apple crumble | Baking tray              | Top/<br>bottom<br>heating | 170 - 190         | 30 - 40                 |
| Plaited loaf made with 500 g flour                                  | Baking tray              | Top/<br>bottom<br>heating | 160 - 180         | 30 - 40                 |
| Stollen made with 500 g flour                                       | Baking tray              | Hot air                   | 170 - 180         | 65 - 75                 |
| Pizza*                                                              | Baking tray              | Hot air                   | 190 - 210         | 35 - 45                 |

| Cake                     | Ovenware    | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--------------------------|-------------|-----------------|-------------------|-------------------------|
| Bread, 1 kg*** (preheat) | Baking tray | Hot air         | 190 - 200         | 55 - 65                 |

- \* Place the tray directly on the turntable.
- \*\* Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes.
- \*\*\* Never pour water directly into a hot oven.

| Small baked products         |             | Type of heating    | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|------------------------------|-------------|--------------------|-------------------|-------------------------|
| Biscuits                     | Baking tray | Top/bottom heating | 140-160           | 20-30                   |
| Meringues                    | Baking tray | Top/bottom heating | 100               | 80-90                   |
| Macaroons                    | Baking tray | Hot air            | 110               | 30-40                   |
| Puff pastry                  | Baking tray | Hot air            | 180-200           | 30-35                   |
| Bread rolls (e.g. rye rolls) | Baking tray | Top/bottom heating | 200-220           | 25-35                   |

## Baking tips

- You wish to cook to your own recipe.

Refer to the instructions in the tables for similar types of food.
- How to check that a sponge cake is cooked properly.

Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the cooking instructions, pierce the deepest part of the cake using a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.
- The cake collapses.

Next time you should add less liquid or set the oven temperature around 10 degrees lower. Observe the cooking times in the recipe.
- The cake has risen in the centre but is lower at the edges.

Only grease the base of the springform cake tin. As soon as the cake is ready, carefully loosen the cake around the edges using a knife.
- The cake is too dark.

Select a lower temperature and cook the cake for a little longer.

**The cake is too dry.**

Use a toothpick to make small holes in the baked cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.

**The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).**

Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, you should first bake the base, sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then add the topping. Please observe the recipe and the baking times.

**The cake does not turn out when turned upside down.**

Allow the cake to cool for 5 to 10 minutes after baking, it will then turn out of the tin more easily. If it still does not turn out, carefully loosen the edges using a knife. Turn the cake upside down again and wrap a cold, wet cloth around the tin. Next time you should grease the tin well and add some breadcrumbs also.

**You have checked the oven temperature with your own thermometer and have discovered a discrepancy.**

The oven temperature was checked by the manufacturer. The temperature was taken from the centre of the oven after a specified time during a test roasting. Each piece of ovenware and each accessory will affect the measured value, meaning that there will always be a discrepancy.

**Sparks appear between the dish and the wire grill.**

Check whether the outside of the dish is clean. Alter the position of the dish in the oven. If this does not help, continue to bake without using the microwave function. The baking time is consequently extended.

# Bakes, gratins, toast

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Place the bake in a microwaveable dish on the lower wire grill.

Use a large flat dish for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep dishes, and browns more on top.

Bakes and gratins should be left to continue cooking for another 5 minutes with the cooker switched off.

| Meal                                                          | Amount          | Ovenware                        | Microwave wattage     | Cooking time in minutes | Type of heating   | Temperature in °C, grill |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|--------------------------|
| Sweet bakes (e.g. quark and fruit bake)                       | approx. 1.500 g | Shallow ovenproof dish 4 - 5 cm | 180 W                 | 20-30                   | Hot air           | 170-190                  |
| Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake)  | approx. 1.000 g | Shallow ovenproof dish 4 - 5 cm | 600 W                 | 15-20                   | Hot air           | 180-190                  |
| Savoury bakes made from raw ingredients* (e.g. potato gratin) | approx. 1.100 g | Shallow casserole dish          | 600 W                 | 25-35                   | Hot air           | 180-190                  |
| Toast with topping*                                           | 2-4 slices      | Low wire grill                  | Depending on topping: | approx. 8-10            | Intensive setting | 250                      |

\* Pretoasting is not necessary.



# Automatic programming

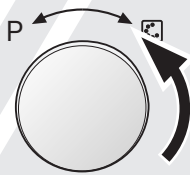
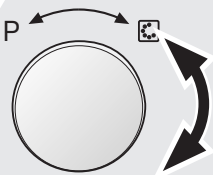
## Setting procedure

Defrosting foods and the quick and simple preparation of many dishes is very easy using the automatic program.

The automatic program has 11 program groups with 51 programs in total.

### Example:

Pizza deep-frozen, with thick base.

| <br>Pizza,<br>deep-frozen | <br>Pizza, pre-cooked<br>thin base, deep-frozen<br><br>0.36  kg | <br>Pizza, pre-cooked<br>thick base, deep-frozen<br><br>0.40  kg |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.</b>                | <b>2.</b>                                                                                                                                        | <b>3.</b>                                                                                                                                         |
| <b>1.</b> Turn the function selector anticlockwise and select a program group.                            | <b>2.</b> Press the  button.                                                                                                                     | <b>3.</b> Change the second line using the function selector.                                                                                                                                                                       |



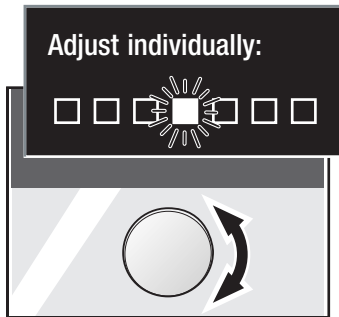
**4.** Use the rotary knob to set the weight.

**5.** Press the Start button.  
The cooking time appears in the display.

### When the time has elapsed

the oven switches off. A signal sounds and the "End" and "Appliance cooling" messages appear in the display. The "End" message goes out if you open the oven door or press the Stop button.

### Changing the cooking result for each dish



If a pizza is too crispy for your taste, for example, you can change the cooking result for next time. Press and hold the  button for three seconds and change the illuminated panel using the function selector.

to the left = less intensive cooking result  
to the right = more intensive cooking result

### Information on the accessories

You can obtain information on the accessories by pressing the "M" memory button.

### Pausing

Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

If you forget to press the Start button, "Press start button" appears in the indicator for 3 seconds. A signal sounds.

## Cancelling

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

## Notes

- ☐ Press the “M” button if you wish to view the set weight in the meantime.  
The weight and the cooking result display appear for 3 seconds.
- ☐ The cooking time cannot be changed.
- ☐ If necessary, the “Please turn” or “Please stir” messages appear in the display. A signal sounds. The text remains in the display until the oven door is opened or the program is complete.

---

## Notes for the automatic program

Remove the food from its packaging and weigh it. You will need to know the weight in order to set the automatic program function.

If you cannot enter the exact weight, choose the next highest weight.

Always use ovenware, e.g. glass or ceramic, which is suitable for the microwave for these programs.

### Frozen pizzas, potato products, snacks, fish

Place the food directly on the turntable.

Exception mini pizzas: These are best cooked on the low wire grill.

For mini spring rolls, fish fingers and onion rings, a signal sounds after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time. Turn the food. This maintains an even result.

### Bake, deep-frozen (ready-made product)

Place the food in a dish suitable for the microwave on a low wire grill.

### Meat

Use a tall dish without a lid for roast pork, boned leg of lamb and roast beef. The food to be roasted should cover approximately  $\frac{2}{3}$  of the base of the dish. Turn the meat after half the cooking time (signal).

Beef joint and roast veal should be prepared in a closed dish. Make sure that approximately 10% of the weight is in the water. Turning is not necessary.

On completion of the cooking time, switch the oven off and leave the roast to stand for 5 - 10 minutes. Additionally, wrap sirloin in aluminium foil. Turn it after 5 minutes. The sirloin is also suitable for slicing when cold.

## **Poultry**

Cook the chicken in a tall, open dish.

First cook the chicken with the breast side down. Turn the poultry after  $\frac{2}{3}$  the cooking time (signal).

Cook the turkey breast in a closed dish. Make sure that approximately 10% of the weight is in the water. Turning is not necessary.

Marinated deep-frozen chicken thighs can be prepared directly on the turntable. Turn the chicken thigh after  $\frac{2}{3}$  the cooking time (signal). This maintains an even result.

Poultry can be served immediately after being cooked.

## **Vegetables**

Vegetables, fresh: Cut the vegetables into pieces. Add a tablespoon of water for every 100 g vegetables.

Vegetables, frozen This program is only suitable for blanched, and not pre-cooked vegetables. Cook the vegetables without water. The program is not suitable for frozen vegetables in cream sauce.

A signal sounds when the cooking time has elapsed. Stir the vegetables. On completion of the program, leave the food to stand for approximately 5 to 10 minutes.

## **Potatoes**

Boiled potatoes: Cut the potatoes into small, evenly sized pieces. Add a tablespoon of water and a little salt for every 100 g potatoes.

Potatoes boiled in their skins: Wash the potatoes and prick them all over. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

A signal sounds when the cooking time has elapsed. Stir the potatoes. On completion of the program, leave the potatoes to stand for approximately 5 to 10 minutes.

## Cereal products

Cereal products foam a lot during cooking. Therefore use a tall dish with a lid for all cereal products.

For polenta and millet, use approximately 1 part less water than stated on the packaging.

A signal sounds after 2 to 15 minutes depending on the type and amount of cereal. "Please stir" appears in the display.

On completion of the program, leave the cereal products to stand for approximately 10 minutes.

## Defrosting

Use a flat dish, e.g. a glass or china plate. Place the food on the plate. Spread it out as much as possible.

Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.

Freeze minced meat as flat as possible. Turn at least once during defrosting (signal). You can remove the meat which has already defrosted.

For pork, beef and lamb, a signal sounds after half the cooking time. Turn the meat.

First lay poultry on the plate with the breast facing upwards. Turn it after half the cooking time.

After defrosting, allow the food to stand for another 10 to 30 minutes.

## Program table

| Program group          | Program                                       | Weight range in kg | Accessories         |
|------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|---------------------|
| Pizza, frozen          | Pizza, pre-cooked, thin base, deep-frozen     | 0.30 - 0.50        | Direct on turntable |
|                        | Pizza, pre-cooked, thick base, deep-frozen    | 0.40 - 0.60        |                     |
|                        | Pizza, not pre-cooked, thin base, deep-frozen | 0.30 - 0.50        |                     |
| Potato products frozen | Chips, thick, deep-frozen                     | 0.20 - 0.75        | Direct on turntable |
|                        | Chips, thin, deep-frozen                      | 0.20 - 0.75        |                     |
|                        | Fried potatoes, deep-frozen                   | 0.20 - 0.85        |                     |
|                        | Croquettes, deep-frozen                       | 0.20 - 0.85        |                     |
|                        | Potato cakes, deep-frozen                     | 0.20 - 0.75        |                     |
|                        | Country fries, deep-frozen                    | 0.20 - 0.60        |                     |

| Program group                 | Program                                 | Weight range<br>in kg | Accessories                           |
|-------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| Snacks, frozen                | Pizza baguettes, deep-frozen            | 0.10 - 0.60           | Direct on turntable                   |
|                               | Mini pizzas, deep-frozen                | 0.08 - 0.50           | Low wire grill                        |
|                               | Spring rolls, deep-frozen               | 0.10 - 0.70           | Direct on turntable                   |
|                               | Mini spring rolls, deep-frozen          | 0.10 - 0.70           |                                       |
|                               | Onion rings in beer batter, deep-frozen | 0.10 - 0.60           |                                       |
|                               | Pretzels, deep-frozen                   | 0.07 - 0.31           |                                       |
| Bake, deep-frozen             | Lasagne Bolognese, deep-frozen          | 0.40 - 1.00           | Dish without lid, low wire grill      |
|                               | Salmon lasagne, deep-frozen             | 0.40 - 1.00           |                                       |
|                               | Vegetable lasagne, deep-frozen          | 0.40 - 1.00           |                                       |
|                               | Potato gratin, deep-frozen              | 0.40 - 1.00           |                                       |
|                               | Bake, portioned, deep-frozen            | 0.40 - 1.00           |                                       |
| Fish products,<br>deep-frozen | Fish fingers, deep-frozen               | 0.20 - 0.60           | Direct on turntable                   |
|                               | Breaded squid rings, deep-frozen        | 0.20 - 0.50           |                                       |
|                               | Salmon in puff pastry, deep-frozen      | 0.15 - 0.60           |                                       |
| Meat, fresh                   | Roast pork, fresh                       | 0.80 - 1.80           | Tall dish without lid, low wire grill |
|                               | Leg of lamb, fresh                      | 0.80 - 1.50           |                                       |
|                               | Sirloin, fresh                          | 0.80 - 1.80           |                                       |
|                               | Beef joint, fresh                       | 0.50 - 2.00           | Dish with lid, low wire grill         |
|                               | Roast veal, fresh                       | 0.50 - 2.00           |                                       |
| Poultry                       | Chicken, fresh                          | 0.80 - 1.80           | Tall dish without lid, low wire grill |
|                               | Turkey breast, fresh                    | 0.50 - 2.00           | Dish with lid, low wire grill         |
|                               | Chicken wings, deep-frozen              | 0.20 - 0.60           | Direct on turntable                   |
| Vegetables                    | Vegetables, fresh                       | 0.20 - 1.00           | Dish with lid, low wire grill         |
|                               | Vegetables, frozen                      | 0.20 - 1.00           |                                       |
| Potatoes                      | Boiled potatoes                         | 0.20 - 1.00           | Dish with lid, low wire grill         |
|                               | Potatoes boil. i. sk.                   | 0.20 - 1.00           |                                       |

| Program group   | Program                     | Weight range in kg | Accessories                        |
|-----------------|-----------------------------|--------------------|------------------------------------|
| Cereal products | Long grain rice             | 0.10 - 0.50        | Tall dish with lid, low wire grill |
|                 | Basmati rice                | 0.10 - 0.50        |                                    |
|                 | Natural rice                | 0.10 - 0.50        |                                    |
|                 | Polenta                     | 0.10 - 0.50        |                                    |
|                 | Couscous                    | 0.10 - 0.50        |                                    |
|                 | Quinoa                      | 0.10 - 0.50        |                                    |
|                 | Millet                      | 0.10 - 0.50        |                                    |
| Defrosting      | Bread, deep-frozen          | 0.20 - 1.00        | Flat dish, low wire grill          |
|                 | Cakes, dry, deep-frozen     | 0.20 - 1.00        |                                    |
|                 | Cakes, moist, deep-frozen   | 0.20 - 1.00        |                                    |
|                 | Minced meat, deep-frozen    | 0.30 - 1.00        |                                    |
|                 | Boned pork, deep-frozen     | 0.50 - 2.00        |                                    |
|                 | Beef, deep-frozen           | 0.50 - 2.00        |                                    |
|                 | Lamb, deep-frozen           | 0.50 - 2.00        |                                    |
|                 | Whole poultry, deep-frozen  | 0.40 - 2.00        |                                    |
|                 | Poultry pieces, deep-frozen | 0.40 - 2.00        |                                    |

# Memory

You can use the memory function to set individual programs. Settings can be saved and called up again for six meals.

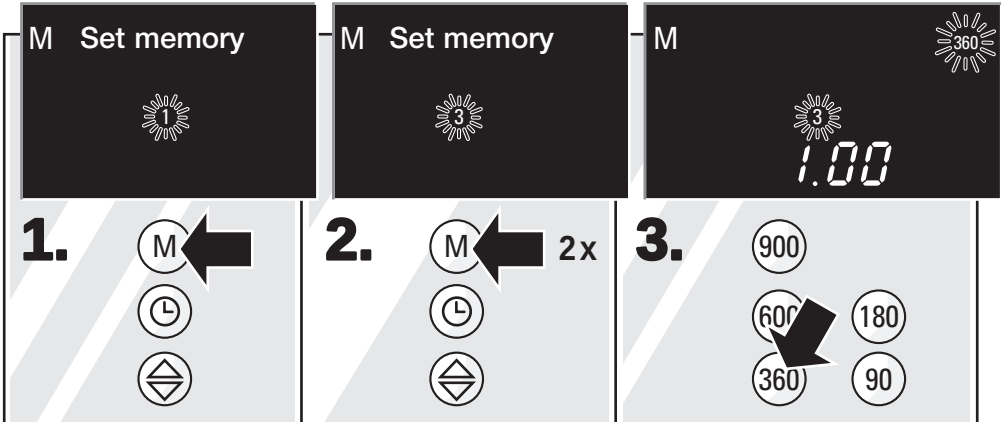
It is sensible to use the memory function if you require several different settings in order to prepare a meal, or if there is a meal which you cook particularly often.

## Saving the memory

Select one of the six memory locations and set it.

### Example

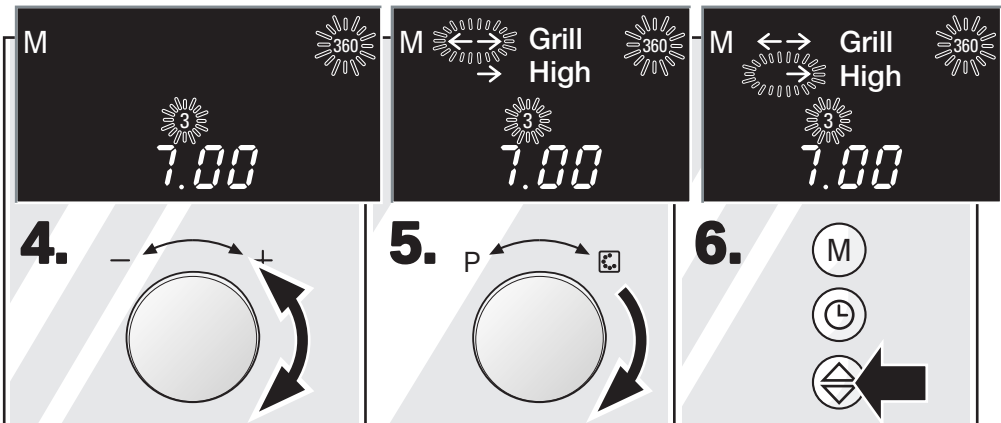
Memory location 3  
360 W, 7 minutes.,  
Low grill setting.



**1.** Press the "M" memory button. 1 appears for memory location 1.

**2.** Press the "M" memory button twice more. 3 appears for memory location 3.

**3.** Press the 360 W button.

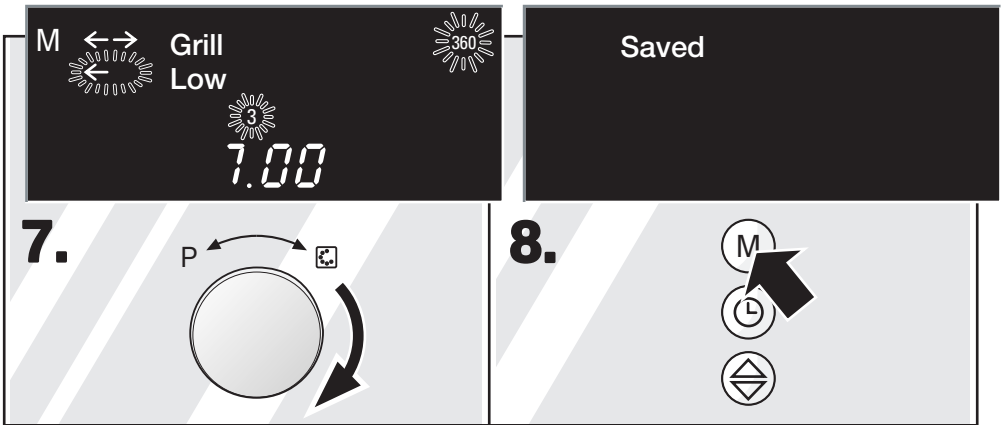


**4.** Set to 7 minutes using the rotary knob.

**5.** Use the function selector to select grilling.

**6.** Press the button  to move to the 2nd line.





**7.** Use the function selector to select the "low" grill setting.

**8.** Press the "M" memory button, the time appears again. The settings will be saved.

You can save the memory and start the oven at the same time. To do this, press the Start button, not the "M" memory button.

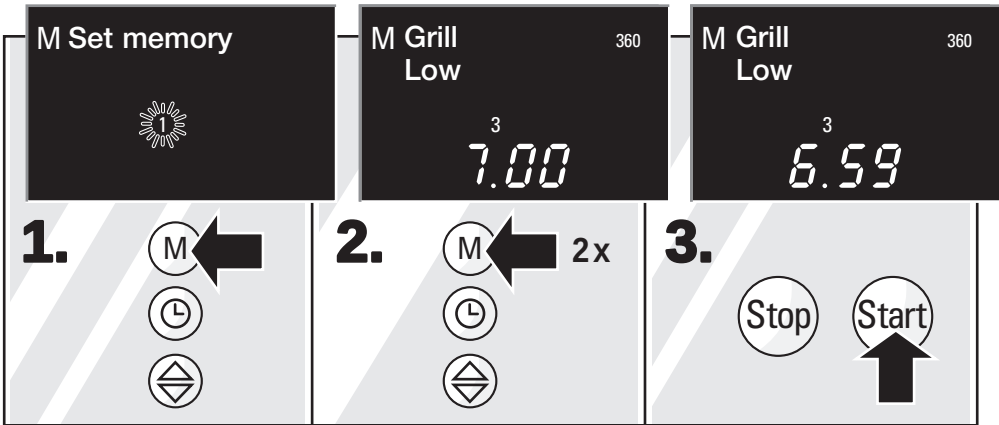
## Notes

- ☐ If you wish to reassign a memory location, press the Stop button and reset.
- ☐ You can also save a meal from the automatic program function.

## Starting the Memory function

The stored settings for your meals can easily be called up.

Place the meal in the oven.



**1.** Press the "M" memory button. 1 appears for memory location 1.

**2.** Press the "M" memory button until the required memory location appears.

**3.** Press the Start button.

## When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed. Program finished appears in the display.

The display goes out if you open the oven door or press the Stop button.

## Pausing

Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

If you forget to press the Start button, "Press start button" appears in the indicator for 3 seconds. A signal sounds.

## Cancelling

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

## Notes

- ☐ Once the oven has been started, you can no longer change the memory location.
- ☐ You may change the temperature or grill setting at any time.

---

# Childproof lock

The oven is equipped with a childproof lock to prevent children from switching it on accidentally.

## Locking the oven

Press the Stop button for four seconds.  
“Child-proof lock” appears in the text-style display.  
All functions are locked.

## Unlocking

Press the Stop button for a further four seconds.  
The lock is released.

---

# Care and cleaning

Do not under any circumstances use a highpressure or steam cleaner.

---

## Oven exterior

Simply wipe the appliance with a damp cloth. Add a few drops of washing-up liquid to the water if the dirt is more difficult to remove. Wipe it dry with a dry cloth.

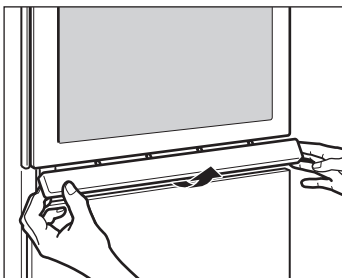
Never use strong or abrasive cleaning agents as these can leave parts of the surfaces looking dull. If you spill a cleaning agent on the casing, wipe it away with water immediately.

## Stainless steel appliances

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Wipe the front of the oven with water and a little washing-up liquid. Dry it with a soft cloth.

## Ventilation grille



It can be removed and cleaned.

Lift the ventilation grille up.  
Pull it out sideways.

---

## Oven

Wipe down the oven with a damp cloth when it has cooled. In this way, splashes and food residues are easily removed and do not get burnt on harder the next time the cooker is used.  
Use mild cleaning agents if the dirt is difficult to remove.

Ensure that water does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance.

Dry the inside of the cooker thoroughly with a soft cloth to prevent any corrosion.

Do not use oven spray or any other harsh oven cleaners or scouring agent. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These cleaning agents scratch the surface.

Unpleasant smells, e.g. from the cooking of fish, are easily eliminated. Pour a few drops of lemon juice into a cup of water. Put a teaspoon in the cup to prevent boiling retardation. Heat the water at full power for 1 to 2 minutes at the maximum microwave setting.

### Note

The oven light lights up for 10 minutes when you open the oven door.

---

## Accessories

Soak the accessories immediately after use.

Remaining dirt can then be easily removed using a washing-up brush or sponge. The wire grills can also be cleaned with stainless steel cleaning agents or can be placed in a dishwasher.

## Turntable

Clean the turntable with washing-up liquid. Wipe the recess in the oven with a damp cloth. Ensure that water does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance. The turntable must slot into place properly when you re-insert it.

# Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

| Problem                                 | Possible cause                                                    | Comments/remedy                                                            |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| The microwave does not work.            | Not plugged in.                                                   | Plug in the microwave.                                                     |
|                                         | Power cut.                                                        | Check whether the kitchen light switches on.                               |
|                                         | Blown fuse.                                                       | Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.          |
| Three zeros flash in the clock display. | Power cut.                                                        | Reset the time.                                                            |
| A cooking time appears in the display.  | The rotary knob was accidentally pressed.                         | Press the Stop button.                                                     |
|                                         | The Start button was not pressed after the setting had been made. | Press the Start button or clear the setting by pressing the Stop button.   |
| The microwave does not switch on.       | The door is not closed properly.                                  | Check whether remnants of food or a foreign object is trapped in the door. |
|                                         | The Start button was not pressed.                                 | Press the Start button.                                                    |

| Problem                                                                     | Possible cause                                                     | Comments/remedy                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The microwave is not working. A cooking time appears in the display.        | The rotary knob was accidentally pressed.                          | Press the Stop button.                                                                                                                      |
| The food takes longer than usual to heat up.                                | The microwave setting selected was too low.                        | Select a higher microwave setting.                                                                                                          |
|                                                                             | A greater quantity of food than usual was placed in the microwave. | Double the food quantity = almost double the cooking time.                                                                                  |
|                                                                             | The food was colder than usual.                                    | Stir or turn the food during cooking.                                                                                                       |
| The turntable makes a scraping or grinding noise.                           | Dirt or foreign body is present in the turntable drive area.       | Clean the rollers on the base of the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.                                                 |
| The “Er1” or “Er4” error message appears in the text-style display.         | The temperature sensor has failed.                                 | Contact the after-sales service.                                                                                                            |
| The “Er11” error message appears in the text-style display “Button jammed”. | The buttons are dirty, the mechanism is jammed.                    | Press the button several times. If this does not help, consult the after-sales service.                                                     |
| The “Er19” error message appears in the text-style display.                 | Extreme overheating (possibility of fire in the microwave).        | Do not open the door. Instead disconnect the microwave from the mains or remove the fuse from the fuse box and allow the microwave to cool. |
|                                                                             | The microwave setting is too high.                                 |                                                                                                                                             |

**Repairs must only be carried out by trained after-sales service technicians.** Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

---

# After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. Your nearest appliance service centre can be found in the phone book, should your appliance need repairing. The specified after-sales service centres will also be happy to inform you of a service point in your local area.

## E number and FD number

When contacting the After-sales Service, always specify the product number (E no.) and production number (FD no.) of your appliance. The nameplate containing these numbers is visible when the oven door is opened. Make a note of these numbers in the space here to save time in the event of appliance malfunction.

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| E no.                 | FD no. |
| After-sales service ☎ |        |

---

## Technical data

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Power supply:          | 230 V, 50 Hz          |
| Total connected load:  | 3380 W                |
| Microwave setting:     | 900 W                 |
| Grill:                 | 2100 W                |
| Top/bottom heat:       | 1900 W                |
| Frequency:             | 2450 MHz              |
| Dimensions (H x W x D) |                       |
| - Appliance            | 45.8 x 59.5 x 46,7 cm |
| - Oven                 | 20.4 x 44 x 42 cm     |
| Weight                 | 25 kg                 |
| VDE tested:            | Yes                   |
| CE mark:               | Yes                   |

This appliance corresponds to the EN 55011 Standard or CISPR 11. It is a product in Group 2, Class B.

Group 2 means that the microwave can be used to heat food.

Class B signifies that the appliance is suitable for private domestic use.

---

# Acrylamide in food

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

## Where does acrylamide come from?

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation - provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by:

high temperatures  
a low water content in food  
intensive browning of the food.

## What sort of foods are affected?

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,  
toast, rolls, bread,  
baked goods made from shortcrust pastry (speciality biscuits and cakes).

---

## What can you do?

### In general

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by AID<sup>1</sup> and BMVEL<sup>2</sup> to help you minimise acrylamide levels:

Keep cooking times as short as possible.

“Brown rather than burn” - cook food only until it is golden brown.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

### Baking

Set the temperature to a maximum of 200 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 180 °C for the hot air setting.



Cookies: Set the temperature to a maximum of 190 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 170 °C for the hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

Spread oven chips evenly over the baking sheet in one layer where possible. To prevent the food from drying out quickly, place at least 400 g on each baking sheet.

<sup>1</sup> AID "Acrylamide" information leaflet, published by AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) and BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), as at 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> BMVEL press release 365, as at 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

---

## Test dishes

In accordance with DIN 60705

The quality and function of microwave combination appliances is tested by testing institutes using the following dishes.

### Microwave defrosting

| Meal | Microwave setting (watts),<br>Cooking time in minutes | Notes                                             |
|------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Meat | 180 watts, 7<br>+ 90 watts, 10 - 12                   | Place a Ø 22 cm pyrex dish on the low wire grill. |

## Microwave cooking

| Meal      | Microwave setting (watts),<br>Cooking time in minutes | Notes                                             |
|-----------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Custard   | 600 W, 5 + 360 W, 12 - 15                             | Place a pyrex dish on the low wire grill.         |
| Sponge    | 600 watts, 9 - 11                                     | Place a Ø 22 cm pyrex dish on the low wire grill. |
| Meat loaf | 600 watts, 25 - 30                                    | Place a pyrex dish on the low wire grill.         |

## Microwave combined cooking

| Meal          | Microwave setting (watts),<br>Cooking time in minutes | Type of<br>heating        | Tempera-<br>ture in °C | Notes                                                                            |
|---------------|-------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Potato gratin | 360 watts, 35 - 40                                    | Hot air                   | 140                    | Place a Ø 22 cm pyrex dish on the low wire grill.                                |
| Cake          | 180 W, 20                                             | Top/<br>bottom<br>heating | 160                    | Place a Ø 22 cm pyrex dish on the low wire grill.                                |
| Chicken       | 360 watts, 30 - 35                                    | Hot air                   | 180                    | Place the chicken breast side down on the low wire grill. Turn after 15 minutes. |

# Test dishes

In accordance with DIN 44547 and EN 60350  
The quality and function of microwave combination  
appliances is tested by testing institutes using the  
following dishes.

**Baking**  
The values in the table apply to dishes placed in a  
cold oven.

|                              | Ovenware and notes                                                    | Type of heating        | Temperature in °C | Baking time in minutes |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|------------------------|
| Viennese whirls              | Ø 30 cm cake tray on low wire grill                                   | Top/<br>bottom heating | 140 - 160         | 20 - 30                |
| Small Cakes                  | Ø 30 cm cake tray on low wire grill                                   | Top/<br>bottom heating | 150 - 170         | 20 - 25                |
| Swiss roll                   | Springform cake tin on low wire grill                                 | Top/<br>bottom heating | 150 - 170         | 25 - 35                |
| Yeast cakes on a baking tray | Ø 30 cm cake tray on low wire grill                                   | Top/<br>bottom heating | 170 - 190         | 30 - 40                |
| German apple pie             | Ø 20 cm tin plate<br>springform cake tin<br>directly on the turntable | Hot air                | 150 - 170         | 60 - 75                |

Grilling

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

| Meal              | Ovenware         | Grill | Cooking time in minutes |
|-------------------|------------------|-------|-------------------------|
| Browning toast    | lower wire grill | High  | 20 - 30                 |
| Beefburgers, x 7* | Upper wire grill | High  | 20 - 25                 |

\* Turn after 2⁄3 the cooking time.

De vil få meget fornøjelse af at lave mad med denne ovn.

For at De kan få glæde af alle de tekniske fordele, bør De læse denne brugsanvisning.

I starten af brugsanvisningen er der omtalt de vigtigste ting for Deres sikkerheds skyld. De lærer de enkelte dele på Deres nye ovn at kende. Vi viser, hvad ovnen kan og hvorledes den skal betjenes.

Tabellerne er bygget op, så De skridt for skridt kan indstille Deres nye ovn. Her finder De gængse retter, fade, skåle eller forme, der passer til, samt de optimale indstillingsværdier - alt sammen naturligvis testet i vores prøvekøkken.

Vi giver Dem mange tips vedrørende pleje og rengøring af ovnen, så den bibeholdes pæn i lang tid. Og hvis der skulle opstå en fejl - så se informationerne på de sidste sider om, hvorledes De selv kan afhjælpe mindre driftsforstyrrelser.

Har De spørgsmål? Slå altid først op i den udførlige indholdsfortegnelse. Her finder De hurtigt det emne, De har brug for.

Og nu god fornøjelse med madlavningen!

# Indholdsfortegnelse

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>Før tilslutning af det nye apparat</b> | <b>127</b> |
| Før installationen                        | 127        |
| <b>Opstilling og tilslutning</b>          | <b>128</b> |
| <b>Hvad De bør være opmærksom på</b>      | <b>128</b> |
| Sikkerhedsanvisninger                     | 128        |
| Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgeovnen | 130        |
| <b>Betjeningsfeltet</b>                   | <b>132</b> |
| Forsænkbare knap                          | 134        |
| Ovnfunktionerne                           | 134        |
| Tilbehør                                  | 135        |
| <b>Grundindstillinger</b>                 | <b>137</b> |
| Indstille sprog                           | 138        |
| Indstille signal-længde                   | 139        |
| Indstille signal-styrke                   | 140        |
| <b>Før brug første gang</b>               | <b>141</b> |
| Opvarmning af ovnrummet                   | 141        |
| Indstille klokkeslæt                      | 142        |
| <b>Mikrobølgefunktionen</b>               | <b>143</b> |
| Service                                   | 144        |
| Mikrobølgeeffekterne                      | 144        |
| Således indstiller De                     | 145        |
| Tabeller                                  | 146        |
| Tips om mikrobølgeovnen                   | 150        |
| <b>Indstille ovnen</b>                    | <b>151</b> |
| Sådan indstiller De ovnen                 | 152        |
| Ovnen skal slukke automatisk              | 153        |

# Indholdsfortegnelse

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| <b>Indstille ovn og mikrobølgeovn i kombination .</b> | <b>154</b> |
| Således indstiller De . . . . .                       | 155        |
| <b>Kød, fjerkræ, fisk . . . . .</b>                   | <b>156</b> |
| Service . . . . .                                     | 156        |
| Tips vedrørende stegning . . . . .                    | 156        |
| Tips vedrørende grillning . . . . .                   | 158        |
| Tips til stegning og grillning . . . . .              | 159        |
| <b>Kager og bagværk . . . . .</b>                     | <b>160</b> |
| Bageforme . . . . .                                   | 160        |
| Bagetips . . . . .                                    | 162        |
| <b>Gratiner, toast . . . . .</b>                      | <b>163</b> |
| <b>Programautomatik . . . . .</b>                     | <b>164</b> |
| Sådan indstiller De . . . . .                         | 164        |
| Tips til programautomatikken . . . . .                | 166        |
| <b>Memory . . . . .</b>                               | <b>170</b> |
| Gemme Memory . . . . .                                | 171        |
| Starte Memory . . . . .                               | 173        |
| <b>Børnesikring . . . . .</b>                         | <b>174</b> |
| <b>Vedligeholdelse og rengøring . . . . .</b>         | <b>174</b> |
| Apparat udvendigt . . . . .                           | 174        |
| Ovn . . . . .                                         | 175        |
| Tilbehør . . . . .                                    | 175        |
| Drejetallerken . . . . .                              | 176        |
| <b>En fejl, hvad gør man? . . . . .</b>               | <b>176</b> |
| <b>Kundeservice . . . . .</b>                         | <b>178</b> |
| <b>Acrylamid i fødevarer . . . . .</b>                | <b>179</b> |
| <b>Prøveretter . . . . .</b>                          | <b>180</b> |

---

# Før tilslutning af det nye apparat

## Vigtige sikkerhedsanvisninger

Gennemlæs denne brugsanvisning omhyggeligt, før det nye apparat tages i brug, da den indeholder vigtige informationer om, hvordan apparatet benyttes og vedligeholdes.

- ☐ Opbevar brugs- og monteringsvejledningen på et sikkert sted. De kan være nyttige, hvis apparatet overtages af andre.

---

## Før installationen

### Miljøvenlig bortskaffelse



- ☐ Pak apparatet ud, og sørg for, at emballagen bortskaffes på en miljøvenlig måde.
- ☐ Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- ☐ Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for.
- ☐ Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.
- ☐ Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand, som er uddannet af producenten. Ellers kan der opstå fare.

### Transportskader

---

# Opstilling og tilslutning

- ☐ Dette apparat er udelukkende beregnet til den private husholdning.
- ☐ Følg den specielle monteringsvejledning.
- ☐ Apparatet kan indbygges i et 60 cm bredt højskab (mindst 85 cm over gulvet).
- ☐ Apparatet er klart til at sluttes til strømmen via et stik, og den må udelukkende tilsluttes til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstik-kontakt. Sikringen skal være på 16 ampere (L- eller B-automat). Netspændingen skal svare til spændingen, der er angivet på typeskiltet.
- ☐ Flytning af en stikdåse eller udskiftning af ledning må udelukkende udføres af en faglært elektriker. Hvis afstanden til stikkontakten er for stor efter installationen, skal der forefindes en indretning, der gør det muligt at afbryde apparatet fra elnettet ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm.
- ☐ Der må ikke anvendes multistik, stikpaneler eller forlængerledninger. Der er brandfare i tilfælde af overbelastning.

---

## Hvad De bør være opmærksom på

---

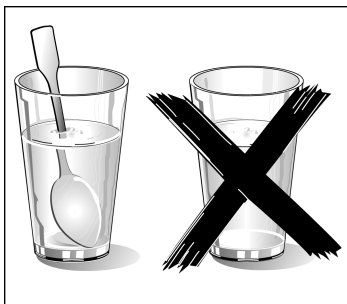
### Sikkerhedsanvisninger

- ☐ Apparatet opfylder sikkerhedsbestemmelserne for elektriske apparater. Reparationer må udelukkende udføres af kundeservice-teknikere, der er instrueret af fabrikanten. Hvis apparatet bliver repareret af en ukyndig person, kan der opstå alvorlig fare for Dem selv.



- ☐ Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af levnedsmidler.
- ☐ Børn må kun anvende apparatet, hvis De er blevet instrueret i det. Børn skal kunne betjene apparatet rigtigt og forstå de faremomenter, der bliver gjort opmærksom på i brugsanvisningen.
- ☐ Anvend altid kun mikrobølgeovnen, når drejetallerkenen er placeret i ovnen.
- ☐ Vær opmærksom på, at der ikke kommer væske, der er kogt over, ind i mikrobølgeovnens indre gennem drejetallerkenens drev.
- ☐ Tænd kun for mikrobølgefunktionen, når der er madvarer i ovnen. Uden madvarer i kan apparatet blive overbelastet. En undtagelse er en kort test af servicet (se anvisningerne vedr. service).
- ☐ Ovnens overflader bliver varme i løbet af driften. Hold børn på afstand. Fare for forbrænding!
- ☐ Elapparaters tilslutningskabler må ikke komme i klemme i ovndøren. Dette ville medføre skader på kabelisoleringen.  
Kortslutning, elektrisk stød.
- ☐ Opbevar ikke brændbare genstande i ovnen. De kan blive antændt, når der bliver tændt for apparatet.  
Fare for forbrænding!
- ☐ Åbn ikke ovndøren, hvis der opstår røg i ovnen.  
Træk stikket ud af stikkontakten.
- ☐ Ovndøren skal lukke rigtigt til.
- ☐ Hvis ovndøren er beskadiget, må apparatet først benyttes, når det er blevet repareret af en kundeservice-tekniker. Der er risiko for, at der slipper mikrobølgeenergi ud.
- ☐ Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt.
- ☐ Skjoldet må ikke åbnes. Apparatet arbejder med højspænding.

## Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgeovnen



- ❑ Træk stikket ud af stikdåsen, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt.  
Tilkald kundeservice.
- ❑ Mikrobølgeovnen må ikke tændes, hvis der ikke er madvarer i den.
- ❑ Mikrobølgefunktionen må udelukkende anvendes til tilberedning af levnedsmidler. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader. F.eks. kan der gå ild i opvarmede puder med fyld af korn, også efter at der er gået flere timer.  
Brandfare!
- ❑ **Fare for forbrænding!**  
Ved opvarmning af væsker skal der altid placeres en teske i beholderen for at undgå forsinket kogning. I tilfælde af forsinket kogning når kogetemperaturen, uden at de typiske dampbobler stiger op. Hvis beholderen, f.eks. en kop, bliver rystet en anelse, kan den varme væske pludselig koge over eller sprøjte til alle sider. Dette kan medføre skader eller forbrændinger.
- ❑ **Babymad:**  
Babymad i glas eller flaske skal altid opvarmes uden låg eller sut. Efter opvarmningen skal baby-maden omrøres eller omrystes godt. Således bliver varmen fordelt jævnt. Kontrollér temperaturen, før barnet spiser af maden. Fare for forbrænding!
- ❑ Opvarm aldrig mad eller drikkevarer i fast tillukkede beholdere. Eksplosionsfare!
- ❑ Drikkevarer med alkohol må ikke opvarmes for meget. Eksplosionsfare!
- ❑ Madvarer må ikke opvarmes i holde-varm-embalager. De kan antændes. Hold godt øje med levnedsmidler i beholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer i løbet af opvarmningen. Ved fødevarer, der er lukket lufttæt, kan emballagen briste.
- ❑ Kog ikke æg med skal, og opvarm ikke hårdkogte æg. De kan eksplodere. Dette gælder også for skal- og krebsdyr. Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.

- ❑ Levnedsmidler med fast skal eller skind, f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan sprække. Prik først hul i skallen/skindet før opvarmningen.
- ❑ Hvis De tørrer levnedsmidler såsom krydderurter, frugt eller svampe eller optør eller opvarmer levnedsmidler med ringe vandindhold såsom brød, skal De overvåge processen. Ved overopvarmning eksisterer der brandfare.
- ❑ Opvarm aldrig ren spiseolie med mikrobølgeovnen.
- ❑ Anvend udelukkende service, der er egnet til brug i mikrobølgeovn.
- ❑ Fade og skåle af porcelæn og keramik kan have fine huller i grebene og låge. Bag disse huller gemmer der sig hulrum. I disse hulrum kan der være trængt vand ind, der kan få fadet/skålen til at slå revner eller springe.
- ❑ Indstil altid den i brugsanvisningen angivne mikrobølgeeffekt og tid. Har De indstillet en væsentligt højere effekt eller længere tid, kan maden antændes, og ovnen bliver beskadiget.
- ❑ Opvarmede madvarer afgiver varme. Servicet kan blive varmt. Anvend grydelapper, når De tager fadet/skålen/tallerkenen ud af ovnen.
- ❑ Tag drejetallerkenen meget forsigtigt ud. Varmelegemet, der nu ligger åbent, er stadig meget varmt i nogle minutter. Fare for forbrænding!

# Betjeningsfeltet

## Tekstdisplay

Klartekst-displays kan vises på 7 sprog.

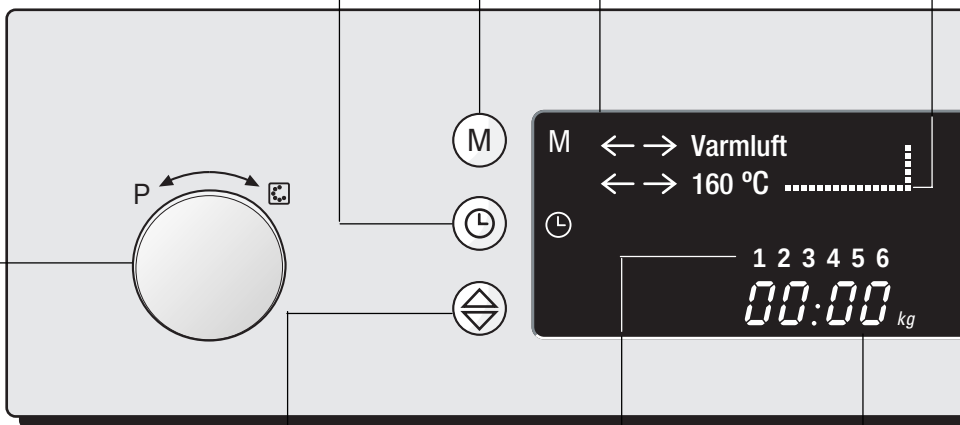
- det viser den valgte ovnfunktion og temperatur eller det valgte trin
- det viser programautomatikens retter
- det giver oplysning om indstillingen

## Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen. Ved grilning eller ved anvendelse af undervarme vises opvarmningskontrollen ikke.

Ur-tasten

Memory-tast



## Funktionsvælger

til indstilling af ovnfunktion, temperatur eller programautomatik

Når man drejer funktionsvælgeren mod højre, vises ovnfunktionerne eller trinnene, og mod venstre vises programmerne.

## Tast

til skift af linje i tekstdisplayet

til valg af et program

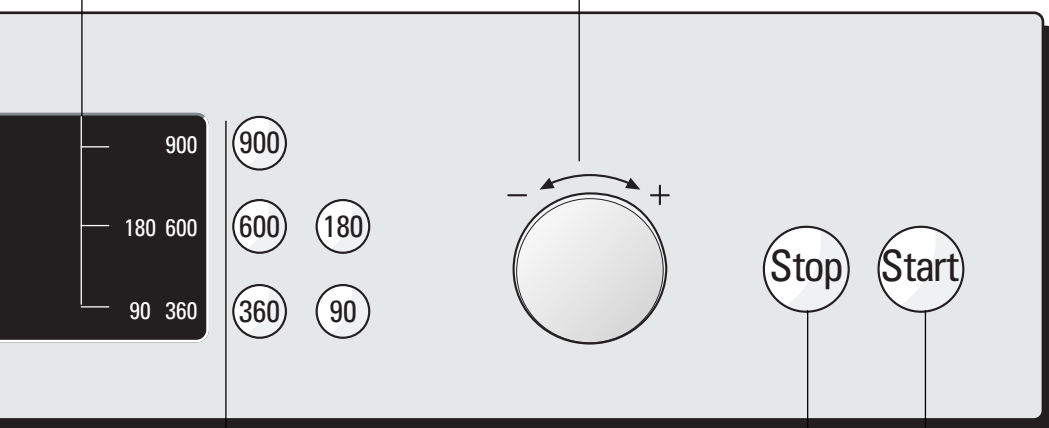
til individuel indstilling af tilberedningsresultat i programautomatikken

## Seks pladser til Memory

## Display for klokkeslæt

De kan aflæse klokkeslæt, tilberedningstid og vægt for programautomatikken.

Indikatorer for  
mikrobølge effekter



**Drejeknap**

til indstilling af klokkeslæt,  
tilberedningstid og vægt for  
programautomatikken.

**Taster for  
mikrobølgeeffekter**

900 watt  
600 watt  
360 watt  
180 watt  
90 watt

Stop-tast | Start-tast

---

## Forsænkbar knap

Funktionsvælgeren og drejeknappen er forsænbare i alle stillinger. Funktionsvælgeren kun i slukket stilling. Tryk på knapperne, hvis de skal forsænkes eller trykkes ud. Knapperne kan drejes mod højre eller venstre.

---

## Ovnfunktionerne

Der står forskellige ovnfunktioner til rådighed for ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.

### Mikrobølger

De omdannes til varme i madvarer. Mikrobølgeovnen er egnet til hurtig optøning, opvarmning, smeltning og færdigtilberedning.

Mikrobølgeeffekter:

- |       |                                                            |
|-------|------------------------------------------------------------|
| 900 w | Til opvarmning af væsker.                                  |
| 600 w | Til opvarmning og mørkogning af mad.                       |
| 360 w | Til mørkogning af kød og til opvarmning af sarte madvarer. |
| 180 w | Til optøning og videre stegning.                           |
| 90 w  | Til optøning af sarte madvarer.                            |

### Mikrobølgefunktionen i kombination med en ovnfunktion

Her er mikrobølgefunktionen i brug samtidig med en anden ovnfunktion. Retterne bliver sprøde og brune som ellers, men det går meget hurtigere, og De sparer energi.

Kombinationen af mikrobølgefunktion og intensivtrin er ikke mulig.

### Over- og undervarme

Varmen rammer madretterne i lige høj grad oppe- og nedefra. Over- og undervarmen egner sig til brød, kager og stege.

## Intensivtrin

Samtidig med over- og undervarme er der tændt en halogenlampe og en kvartsgrill. Varmen er meget hurtigt til disposition. Maden brunes intensivt. Intensivvarme egner sig specielt til flade dybfrosne færdigretter som f.eks. grøntsagsburgere. De tilberedes direkte på drejetallerkenen. Vend om nødvendigt retterne.

## Varmluft

Ved varmluft frembringes varmen af halogenlampen, kvartsgrillen og undervarmen og cirkuleres af en blæser. Varmluft egner sig især til kombineret anvendelse med mikrobølgefunktionen.

## Grill

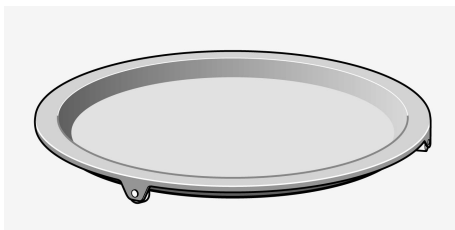
Ovnfunktionen Grill er kombinationen af overvarme, halogenlampe og kvartsgrill. Man kan vælge mellem tre forskellige trin. Denne ovnfunktion er egnet til grilning af bøffer og koteletter, pølser, fisk eller toaster.

## Undervarme

Kun det nederste varmelegeme er i funktion. Denne ovnfunktion er især egnet til efterbagning. Man kan vælge mellem tre trin.

---

## Tilbehør



### Drejetallerken

som underlag for ristene.

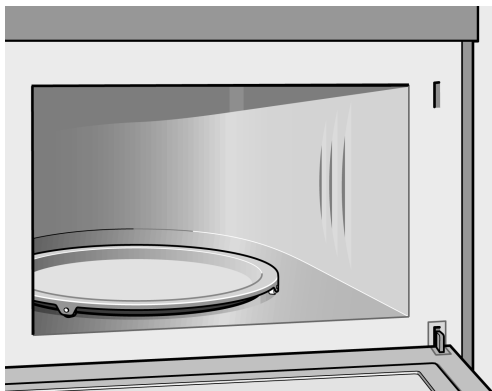
Mad, som kræver specielt meget varme nedefra, kan De tilberede direkte på drejetallerkenen.

Den kan rotere mod venstre eller mod højre.

Den er skærefast. De kan skære pizza i stykker direkte på drejetallerkenen.

Brug aldrig ovnen uden drejetallerkenen.

Belast maksimalt drejetallerkenen med 5,5 kg.

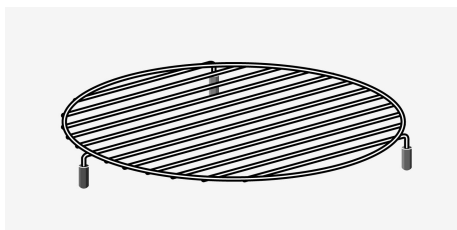


Sæt drejetallerkenen på drevet i midten af ovnbunden.

Sørg for, at den sidder korrekt.

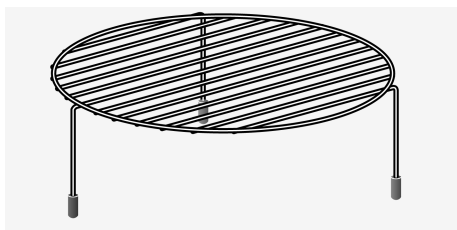
Drejetallerkenen skal rotere ved alle ovnfunktioner. Dette er nødvendigt for, at man kan opnå et godt resultat.

Den kan rotere mod venstre eller mod højre.



### Lav rist

til mikrobølgefunktion samt til bagning og stegning. Placér risten på drejetallerkenen.



**Høj rist** til grilning f.eks. af bøffer og koteletter, pølser eller toast. De kan også anvende den som underlag for f.eks. flade gratinforme.

Placér risten på drejetallerkenen.



### Tips:

- ☐ Halogenlampen og kvartsgrillen tændes og slukkes hele tiden for at regulere temperaturen.
- ☐ Ovnen er udstyret med en køleventilator. Ventilatoren kan køre videre, også når ovnen er slukket. Så længe ventilatoren kører, vises dette i klartekst-displayet.
- ☐ Der kan opstå kondensvand ved dørens vindue, på væggene og i bunden. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgeovnens funktion. Efter tilberedningen skal De blot tørre kondensvandet af.

---

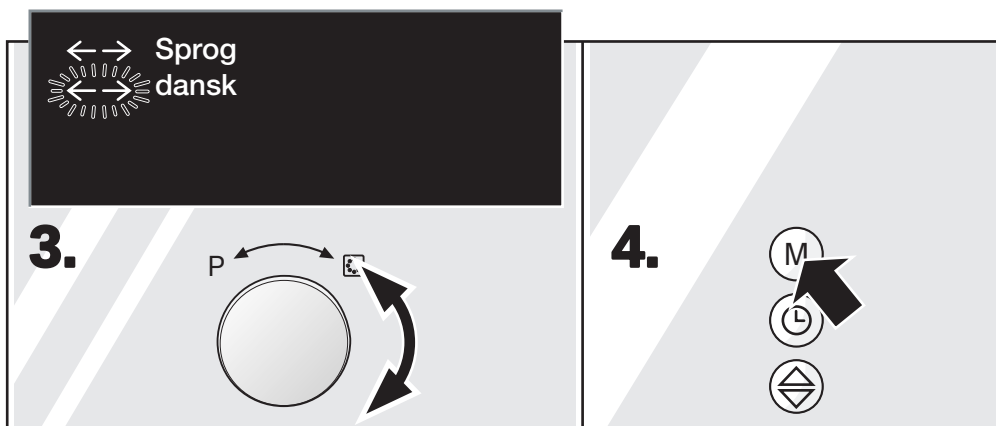
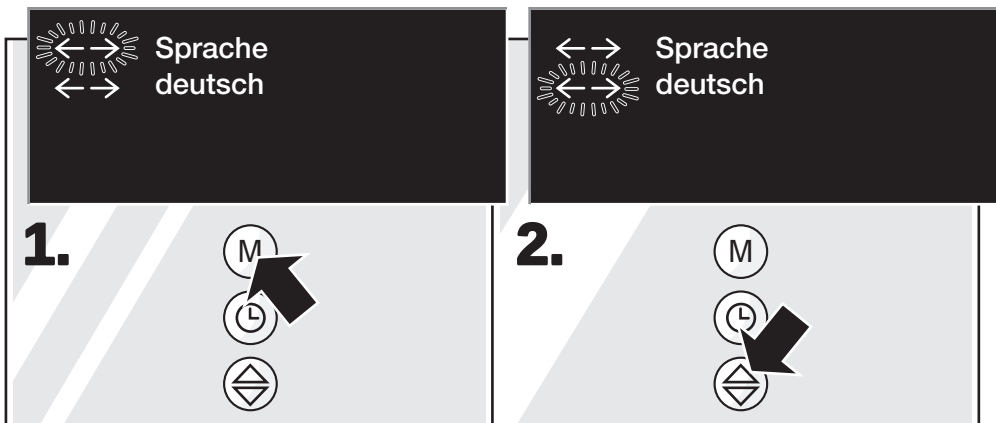
# Grundindstillinger

Deres nye apparat leveres med nogle grundindstillinger, som De selv kan ændre.

| Grundindstilling                                | Kan ændres til                          |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Sproget i tekstdisplayet er tysk                | De kan vælge mellem 7 forskellige sprog |
| Efter tilberedningstidens udløb høres et signal | De kan ændre signalets varighed         |
| signaltone-varighed lang = 30 toner             | signaltone-varighed kort = 3 toner      |
| signaltone-styrke = middel                      | signaltone-styrke = høj, = svag         |

## Indstille sprog

Deres nye apparat har et tekstdisplay på tysk. De kan vælge mellem 7 forskellige sprog.

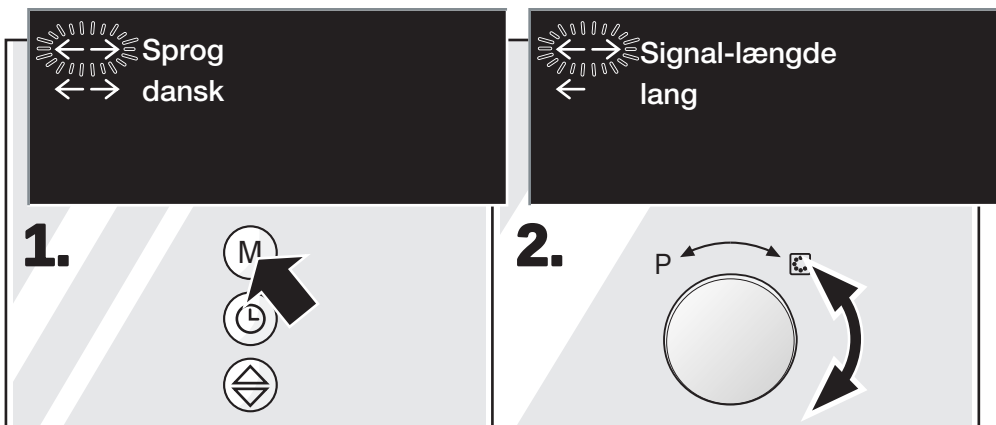


## Indstille signal-længde

Når ovnen slukkes, høres et signal. Signalets længde kan ændres.

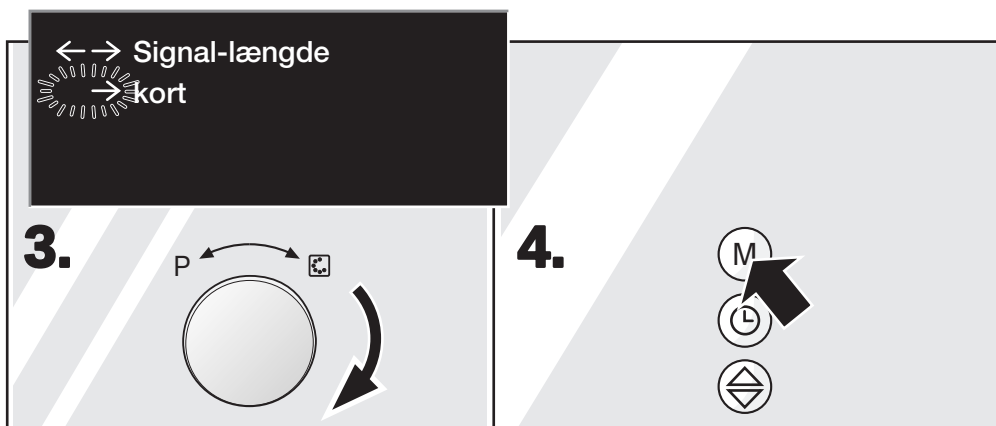
Langt signal = 30 bip

Kort signal = 3 bip



**1.** Tryk på Memory-tasten "M" i 4 sekunder, til der i displayet vises "Sprog" i første linie og i anden linje "dansk".

**2.** Drej funktionsvælgeren mod højre eller mod venstre, til der i første linie vises "Signal-længde" og i anden linje "lang". Skift til anden linje med tasten .



**3.** Skift signal-længden med funktionsvælgeren.

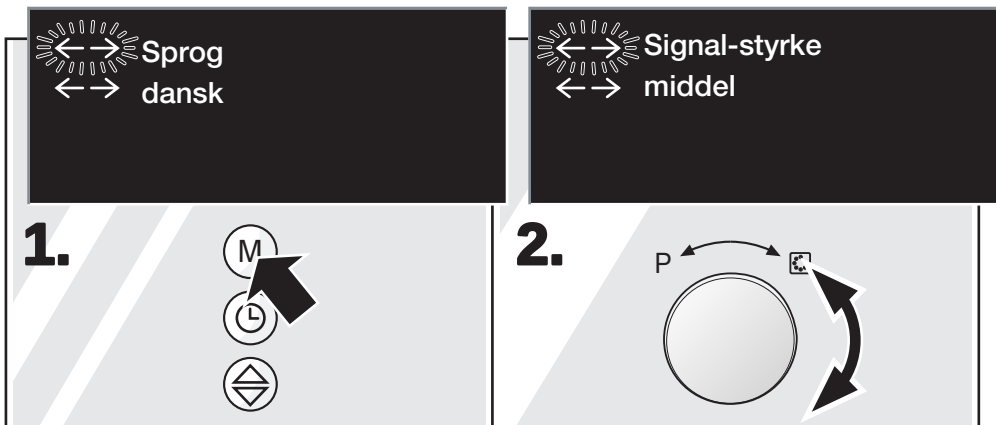
**4.** Tryk på Memory-tasten "M". Ændringen er gemt.

## Indstille signal-styrke

Når ovnen slukkes, høres et signal. De kan ændre signal-styrken middel.

Signal-styrke = svag

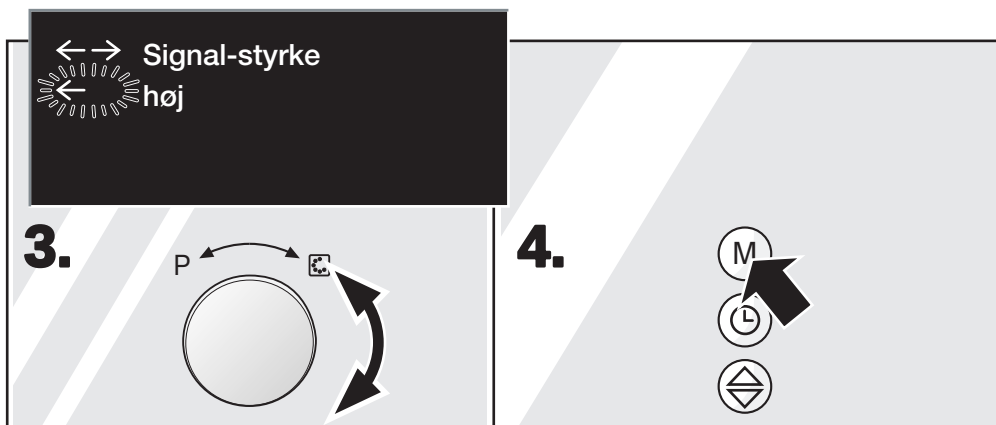
Signal-styrke = høj



**1.** Tryk på Memory-tasten "M" i 4 sekunder, til der i indikatoren vises "Sprog" i første linie og i anden linie "dansk".

**2.** Drej funktionsvælgeren mod højre, indtil der i første linie står "Signal-styrke" og i anden linie "middel".

Skift til anden linie med tasten .



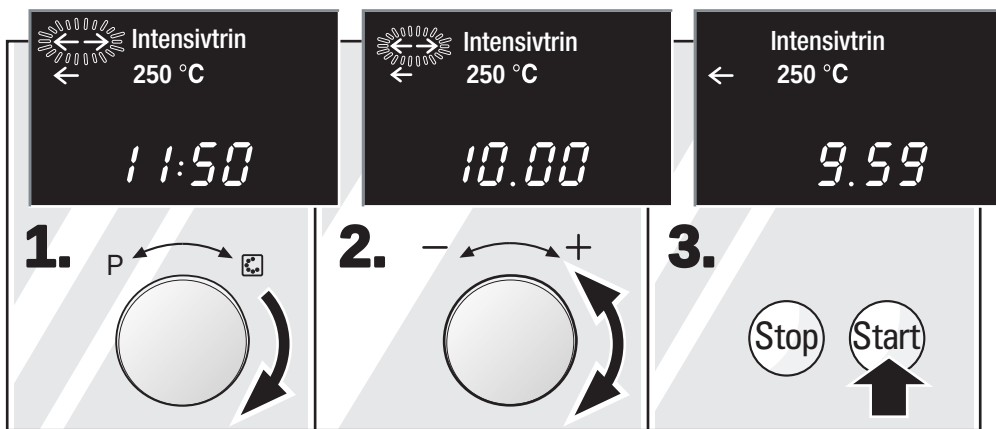
**3.** Skift signal-styrken med funktionsvælgeren.

**4.** Tryk på Memory-tasten "M". Ændringen er lagret.

# Før brug første gang

## Opvarmning af ovnrummet

Opvarm den lukkede, tomme ovn i 10 minutter for at fjerne lugten af ny ovn.



**1.** Drej funktionsvælgeren mod højre til intensivtrinnet.

**2.** Indstil til 10 minutter med drejeknappen.

**3.** Starttasten trykkes.

Efter 10 minutter slukker ovnen af sig selv.

Luft ud i køkkenet imens af hensyn til den lugt, der fremkommer.

## Indstille klokkeslæt

Efter tilslutningen af apparatet eller efter en strømafbrydelse vises tre nuller i urdisplayet.

Indstil klokkeslættet.



1. Tryk på ur-tasten ☹.

2. Klokkeslættet indstilles med drejeknappen.

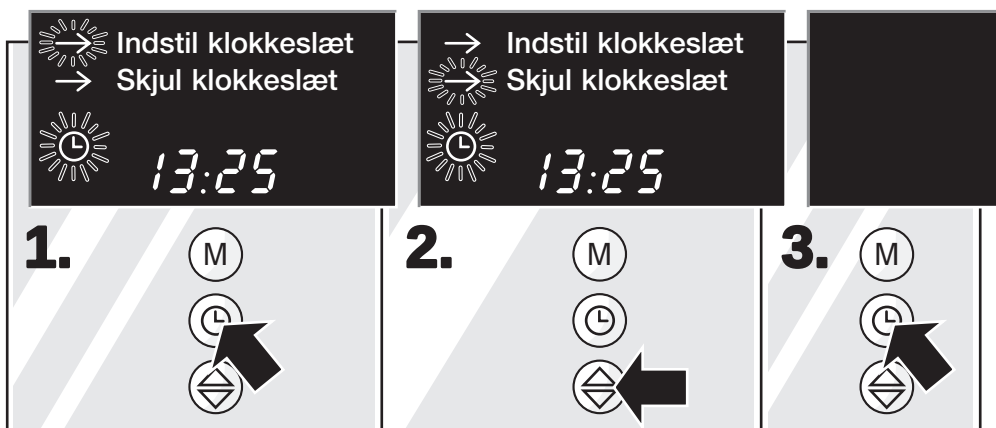
3. Tryk på ur-tasten ☹.

**Ændring af klokkeslæt  
f.eks. fra sommer- til  
vintertid**

Foretag indstilling som beskrevet i punkt 1 til 3.

**Skjule klokkeslættet**

Hvis urdisplayet på komfuret generer Dem, kan De skjule klokkeslættet.



1. Tryk på ur-tasten ☹.

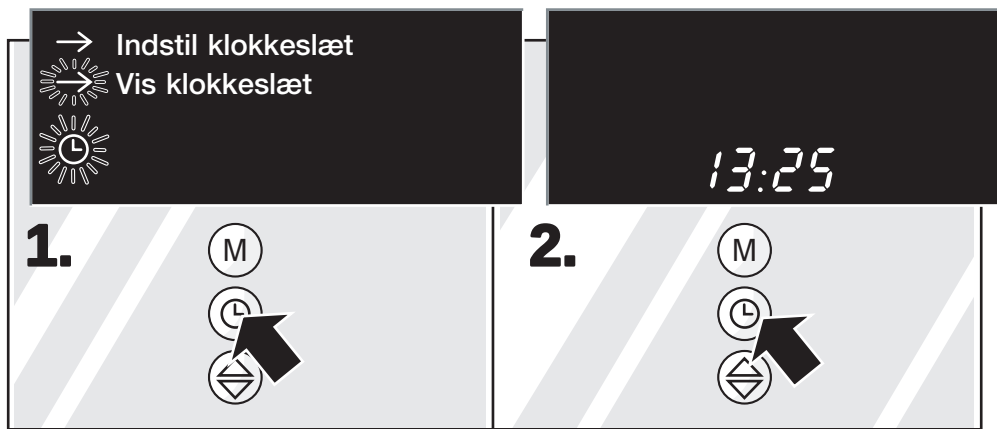
2. Skifte til linjen "Skjul klokkeslæt" med tasten ☹.

3. Tryk på ur-tasten ☹.

Klokkeslættet kører i baggrunden.

## Vise klokkeslættet

Hvis De vil have klokkeslættet vist igen, gør De følgende:



**1.** Tryk på ur-tasten ⌚.

**2.** Tryk på ur-tasten ⌚.  
Klokkeslættet vises i indikatoren.

## Mikrobølgefunktionen

Mikrobølgefunktionen kan bruges solo, dvs. alene, eller kombineret med en anden ovnfunktion.

Prøv mikrobølgeovnen. Opvarm f.eks. en kop vand til Deres te.

Tag en stor kop uden guld- eller sølvdekoration, og kom en teske i koppen. Placér den lave rist på drejetallerkenen, og stil koppen på den.

1. Tryk på tasten mikrobølgeeffekt 900 watt.
2. Indstilles på 1 minut og 30 sekunder med drejeknappen.
3. Tryk på Start-tasten.

Efter 1 minut og 30 sekunder fremkommer et signal. Vandet er varmt.

Mens De drikker Deres te, kan De læse sikkerhedsanvisningerne igennem, der står i begyndelsen af denne brugsanvisning. De er meget vigtige.

---

## Service

Anvend varmebestandigt service af glas, glaskeramik, porcelæn eller temperaturfast kunststof. Mikrobølgerne kan slippe igennem disse materialer.

Det er anderledes ved metalservice. Mikrobølgerne kan ikke komme igennem, og derfor forbliver madvarer, der opvarmes i lukkede metalbeholdere, kolde.

Sørg for, at metal - f. eks. en ske - er mindst 2 cm fra ovnvæggene og dørens inderside. Det indre dørglas vil kunne blive ødelagt ved gnistdannelse.

I de fleste tilfælde kan De anvende serveringsservicet fra starten. Således behøver De ikke at fylde maden over, og sparer på opvasken.

Brug kun service med guld- eller sølvdekoration, hvis service-producenten garanterer, at det egner sig til mikrobølgeovn.

### Service test:

Er De ikke helt sikker på, om Deres service er egnet til mikrobølgeovnen, kan De gennemføre nedenstående test:

Stil det tomme service ind i ovnen i et ½ til 1 minut ved maksimal mikrobølgeeffekt. Temperaturen kontrolleres af og til. Servicet skal være koldt eller håndvarmt. Bliver det varmt, eller opstår der endda gnister, er servicet uegnet til brug i mikrobølgeovn.

#### **Obs!**

Mikrobølgeovnen må aldrig tændes, uden at der er madvarer i ovnen. Den eneste undtagelse er denne test af service.

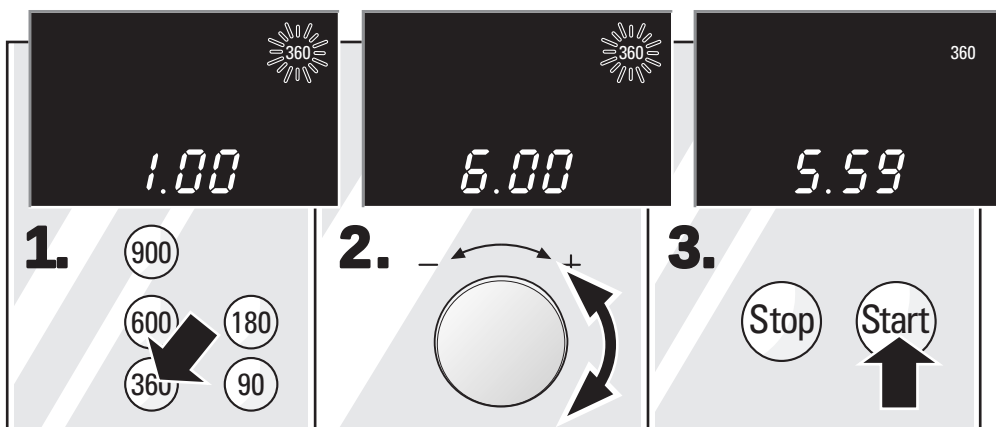
---

## Mikrobølgeeffekterne

- |          |                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------|
| 900 watt | Til opvarmning af væsker                                  |
| 600 watt | Til opvarmning og mørkogning af mad                       |
| 360 watt | Til mørkogning af kød og til opvarmning af sarte madvarer |
| 180 watt | Til optøning og videre stegning                           |
| 90 watt  | Til optøning af sarte madvarer                            |



## Således indstiller De



**1.** Tryk tasten til den ønskede mikrobølgeeffekt.

**2.** Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.

**3.** Tryk på start-tasten.

Tilberedningstiden løber synligt ud i indikatoren.

**Når tiden er udløbet,**

lyder der et signal.

I indikatoren vises i første linie "Slut" og i anden linie "Apparat køler".

Teksten "Slut" i indikatoren slukker, når De åbner ovndøren eller trykker på stop-tasten.

**Indstilling af flere mikrobølgeeffekter efter hinanden**

Gå frem, som det er beskrevet under punkterne 1 og 2. Indstil derefter den 2. mikrobølgeeffekt og -tid. De kan indstille op til 3 mikrobølgeeffekter og -tider efter hinanden. Tryk til sidst på start-tasten. Den samlede tilberedningstid vises i indikatoren og løber baglæns ud. Den aktuelle mikrobølgeeffekt lyser stærkere.

- ☐ En mikrobølgeeffekt kan også vælges to gange. f.eks. 600 W - 360 W - 600 W. 900 W kan kun vælges én gang.

**Korrektur**

Hvis der kun er indstillet én mikrobølgeeffekt, kan varigheden ændres til enhver tid.

**Stop**

Tryk en gang på stop-tasten, eller åbn ovndøren. Tryk på start-tasten, når den er lukket.

Hvis De glemmer at trykke på start-tasten, vises i 3 sekunder i indikatoren "Tryk på starttasten". Der lyder et signal.

## Slukke

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn døren og tryk en gang på stop-tasten.

## Anvisninger

- ☐ De kan højst indstille effekten 900 Watt til 30 minutter, alle andre effekter til op til 90 minutter.
  - 1 minut i sekund-trin
  - op til 5 minutter i 10-sekunders-trin
  - op til 15 minutter i 30-sekunders-trin
  - op til 60 minutter i minut-trin
  - op til 90 minutter i 5-minutters-trin.
- ☐ De kan først indstille mikrobølgeeffekten og derefter tilberedningstiden eller omvendt.

---

## Tabeller

I de følgende tabeller kan De se de mange muligheder og indstillingsværdier for mikrobølgefunktionen.

Tidsangivelserne i tabellerne er vejledende værdier. De afhænger af service, samt de pågældende madvarers kvalitet, temperatur og beskaffenhed.

I tabellerne er der ofte angivet tidsrum. Indstil først den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det skulle være nødvendigt.

Det kan forekomme, at De har andre mængder end de, der er angivet i tabellerne.

Tommelfingerregel:

- dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang  
tilberedningstid,
- halv mængde - halvt så lang tilberedningstid.

Stil altid servicet på den lave rist. På den måde kan mikrobølgerne nå ind til maden fra alle sider.

## Optøning

- ☐ De dybfrosne madvarer placeres i en åben beholder på drejetallerkenen.
- ☐ Sarte dele, f.eks. lår og vinger på kyllinger eller fedt på stege kan afdækkes med små stykker stanniol. Stanniolet må ikke berøre væggene i ovnen. Når halvdelen af optøningstiden er udløbet, fjernes stanniolet.

- ☐ Madvaren vendes eller omrøres 1 til 2 gange. Store stykker skal vendes flere gange.
- ☐ Lad det optøede produkt blive stående endnu ca. 10-20 minutter i stuetemperatur, så temperaturen kan udignes. For fjerkræs vedkommende kan indmaden nu tages ud. Kødets kan også tilberedes med en lille frossen kerne.

|                                                    | Mængde                    | Mikrobølgeeffekt, Watt,<br>Tilberedningstid i minutter                                                            | Anvisninger                                                                                 |
|----------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kød<br>fra okse, svin, kalv<br>(med og uden ben)   | 800 g<br>1000 g<br>1500 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.<br>180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.<br>180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min. | Vendes flere gange.                                                                         |
| Kød i stykker eller skiver fra<br>okse, svin, kalv | 200 g<br>500 g<br>800 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.<br>180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.<br>180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.     | Kødstykkerne skilles fra<br>hinanden ved vendingen.                                         |
| Hakkekød, blandet                                  | 200 g<br>500 g<br>800 g   | 90 W, 15 min.<br>180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.                       | Dybfrys det muligt fladt.<br>Vendes af og til og kød, der<br>allerede er tøet op, tages ud. |
| Fjerkræ henh. fjerkræsele                          | 600 g<br>1200 g           | 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.                                         |                                                                                             |
| Fisk<br>filet, fiskekoteletter, skiver             | 400 g                     | 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.                                                                                | De optøede dele skilles ad fra<br>hinanden.                                                 |
| Hele fisk                                          | 300 g<br>600 g            | 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.                                          |                                                                                             |
| Grøntsager, f.eks. ærter                           | 300 g                     | 180 W, 10 - 15 min.                                                                                               | Omrøres forsigtigt en gang<br>imellem.                                                      |
| Frugt,<br>f.eks. hindbær                           | 300 g<br>500 g            | 180 W, 7 - 10 min.<br>180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.                                                           | Der omrøres en gang imellem<br>og de optøede dele skilles ad<br>fra hinanden.               |
| Smør                                               | 125 g<br>250 g            | 180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.<br>180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.                                              | Emballagen fjernes helt.                                                                    |
| Brød                                               | 500 g<br>1000 g           | 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.<br>180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.                                          |                                                                                             |
| Kage, tør<br>f.eks. sandkage                       | 500 g<br>750 g            | 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.                                                          | Kagestykkerne skilles fra<br>hinanden. Kun til kage uden<br>glasur, flødeskum eller creme.  |
| Kage, saftig<br>f.eks. frugtkage, kvarkkage        | 500 g<br>750 g            | 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.<br>180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.                                          | Kun til kage uden glasur,<br>flødeskum eller gelatine.                                      |

## Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

- ☐ Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.
- ☐ Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Madvaren skal ikke placeres i lag oven på hinanden.
- ☐ Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.
- ☐ Madvaren vendes eller omrøres 2 til 3 gange.
- ☐ Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.
- ☐ Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.

|                                                | Mængde         | Mikrobølgeeffekt, watt<br>Tid, minutter   | Tips                                                         |
|------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Menu, tallerkenret, færdigret 2-3 komponenter  | 300-400g       | 600 W, 8 - 11 min.                        |                                                              |
| Supper                                         | 400 g          | 600 W, 8 - 10 min.                        |                                                              |
| Sammenkogte retter                             | 500 g          | 600 W, 10 - 13 min.                       |                                                              |
| Kød i sauce, f.eks. gullasch                   | 500 g          | 600 W, 12 - 17 min.                       | Når man rører kødstykkerne rundt, skal stykkerne skilles ad. |
| Fisk, f.eks. filetstykker                      | 400 g          | 600 W, 10 - 15 min.                       | Tilsæt evt. vand, citronsaft eller vin.                      |
| Gratins, f.eks. lasagne, cannelloni            | 450 g          | 600 W, 10 - 15 min.                       |                                                              |
| Gemyse<br>ris, nudler                          | 250 g<br>500 g | 600 W, 3 - 5 min.<br>600 W, 8 - 10 min.   | Tilsæt en anelse væske.                                      |
| Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder | 300 g<br>600 g | 600 W, 8 - 10 min.<br>600 W, 14 - 17 min. | Kommes i en beholder, der er dækket til med vand i bunden.   |
| Flødespinat                                    | 450 g          | 600 W, 11 - 16 min.                       | Tilberedning uden tilsætning af vand.                        |

## Opvarmning af madvarer

- ❑ Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.
- ❑ Ved opvarmning af væske skal der altid placeres en teske i beholderen, for at undgå en forsinket kogning. I tilfælde af forsinket kogning når kogetemperaturen, uden at de typiske dampbobler stiger op. Allerede ved den mindste rystelse af beholderen kan væsken pludselig koge over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadekomst eller forbrændinger.
- ❑ Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.
- ❑ Madvaren vendes eller omrøres flere gange. Kontrollér temperaturen.
- ❑ Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.

|                                                           | Mængde                     | Mikrobølgeeffekt,Watt,<br>Tilberedningstid i minutter | Anvisninger                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, portionsanretning, færdigret<br>(2 - 3 komponenter) | 350-500 g                  | 600 W, 5-10                                           | tildækket                                                                                      |
| Drikkevarer                                               | 150 ml<br>300 ml<br>500 ml | 900 W, 1-2<br>900 W, 2-3<br>900 W, 4-5                | Anbring en ske i beholderen.<br>Overopvarm ikke drikkevarer med alkohol. Kontrollér af og til. |
| Babymad f.eks. mælkeflaske                                | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml  | 360 W, ½<br>360 W, ½ - 1<br>600 W, 1 - 2              | Uden sut eller låg. Ryst altid godt igennem efter opvarmningen. Kontrollér altid temperaturen. |
| Suppe, 1 kop<br>2 kopper                                  | 200 g<br>400 g             | 600 W, 2 - 3<br>600 W, 3 - 4                          |                                                                                                |
| Kød i sauce                                               | 500 g                      | 600 W, 8-11                                           | tildækket                                                                                      |
| Sammenkogt ret                                            | 400 g<br>800 g             | 600 W, 6 - 8<br>600 W, 8 - 11                         | lukket fad                                                                                     |
| Grøntsager, 1 portion<br>2 portioner                      | 150 g<br>300 g             | 600 W, 2 - 3<br>600 W, 3 - 5                          | Tilsæt en anelse væde                                                                          |

## Mørkogning af mad

- ❑ Mørkog madvaren i en lukket beholder. Der skal røres rundt eller det skal vendes en gang i mellem.
- ❑ Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.
- ❑ Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Levnedsmidler skal ikke placeres i lag, hvis det kan forhindres.
- ❑ Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter mørkogningen, så temperaturen kan udlignes.

|                                                               | Mængde                  | Mikrobølgeeffekt, w<br>Tid, minutter                         | Tips                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kylling uden indmad, frisk                                    | 1200 g                  | 600 W, 22 - 25                                               | Vendes efter halvdelen af tiden.                                                                             |
| Fiskefilet, frisk                                             | 400 g                   | 600 W, 7 - 12                                                |                                                                                                              |
| Grøntsager, friske                                            | 250 g<br>500 g          | 600 W, 6 - 10<br>600 W, 10 - 15                              | Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilsættes der 1 - 2 skefuld vand.        |
| Gemyse,<br>f.eks. kartofler                                   | 250 g<br>500 g<br>750 g | 600 W, 8 - 10<br>600 W, 12 - 15<br>600 W, 15 - 22            | Kartoflerne skæres i lige store stykker. Der tilsættes ca. 1 cm vand i beholderen, derefter røres der rundt. |
| f.eks. ris                                                    | 125 g<br>250 g          | 600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15<br>600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 | Tilsæt den dobbelte mængde væske.                                                                            |
| Desserter, f.eks. budding<br>(uden kogning),<br>frugt, kompot | 500 ml<br>500 g         | 600 W, 6 - 8<br>600 W, 9 - 12                                | Budding skal røres godt igennem med et piskeris 2 - 3 gange.                                                 |

## Tips om mikrobølgeovnen

Hvis De ikke kan finde en indstillingsangivelse til den mængde af retten, der er forberedt.

Forlæng eller forkort tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:  
Dobbelt mængde = næsten dobbelt tid  
halv mængde = halv tid

**Retten er blevet for tør.**

Indstil næste gang en kortere tilberedningstid, eller vælg en lavere mikrobølgeeffekt. Overdæk retten, og hæld mere væde ved.

**Retten er ikke tøet op endnu, er ikke varm eller mør, efter at tiden er udløbet.**

Indstil en længere tid. Større mængder og højere retter behøver længere tid.

**Efter tilberedningstidens udløb er retten overophedet, men endnu ikke færdig i midten.**

Rør ind imellem i retten, og vælg næste gang en lavere effekt og en længere tilberedningstid.

**Efter optøningen er fjerkræet eller kødet mørkt udvendig, men endnu ikke optøet i midten.**

Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også det, der skal tøs op, flere gange, når det drejer sig om store mængder.

---

## Indstille ovnen

De indstiller ovnen, ved at De vælger en ovnfunktion og en temperatur eller et trin med funktionsvælgeren. Med drejeknappen kan De yderligere indstille en tilberedningstid for retten. Ovnens slukker automatisk, efter at denne tid er gået.

Til hver ovnfunktion vises i anden linje af klartekstdisplayet en temperatur eller et trin som anbefalet værdi. De kan ændre denne foreslåede værdi med funktionsvælgeren.

Den foreslåede værdi for tilberedningstiden kan De ændre med drejeknappen.

| Ovnfunktioner       | Foreslået værdi | Foreslået værdi |
|---------------------|-----------------|-----------------|
| Over- og undervarme | 180 °C          | 20 minutter     |
| Varmluft            | 160 °C          | 20 minutter     |
| Intensivtrin        | 250 °C          | 5 minutter      |
| Grill               | kraftig         | 10 minutter     |

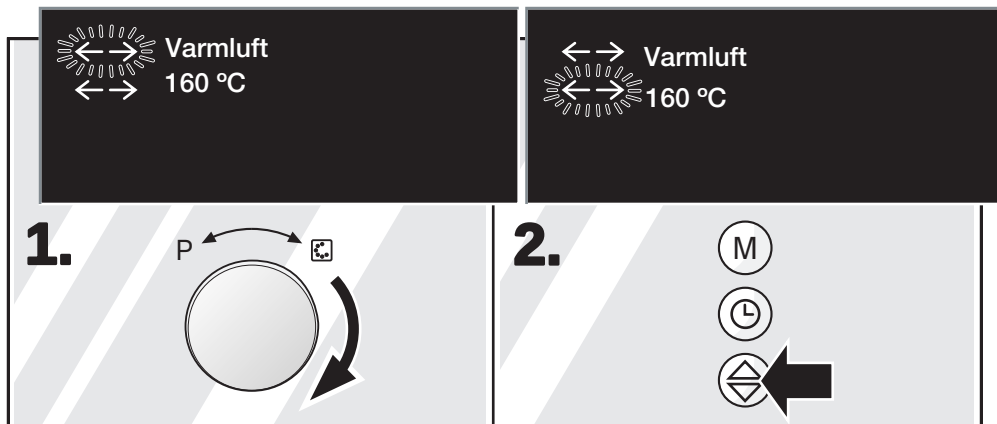
| Ovnfunktioner | Foreslået værdi | Foreslået værdi |
|---------------|-----------------|-----------------|
| Undervarme    | kraftig         | 5 minutter      |

## Funktionsvælgerens funktion

## Temperaturindstilling

- ☐ ved drejning mod højre = ovnfunktioner  
ved drejning mod venstre = automatikprogrammer  
forlade = tryk på stop-tasten.
- ☐ 40 grader, 100 grader til 250 grader i 5 graders-trin

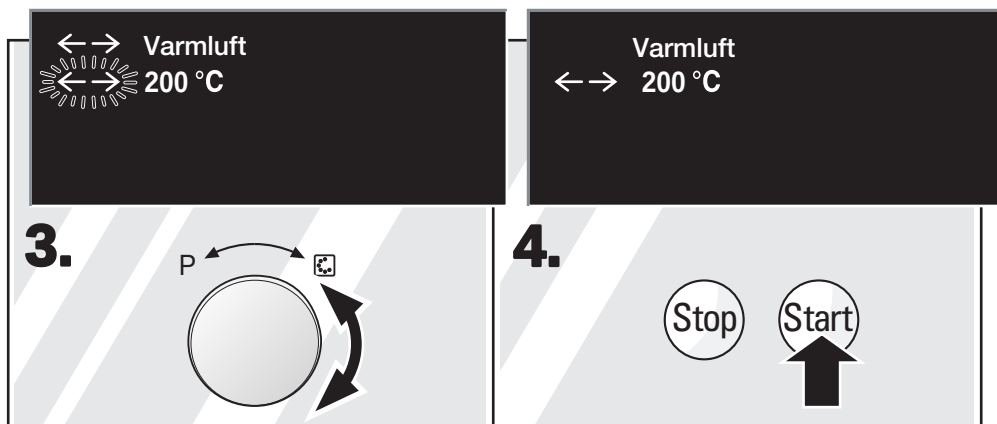
## Sådan indstiller De ovnen



**1.** Drej funktionsvælgeren mod højre, indtil den ønskede ovnfunktion vises.

**2.** Skift til anden linie med tasten .





**3.** Vælg den ønskede temperatur med funktionsvælgeren.

**4.** Tryk på start-tasten.

### Tips

Ved intensivtrinnet skal De altid indstille en tilberedningstid.

### Ændring

De kan altid ændre temperaturen.

### Afbryde

Tryk en gang på stop-tasten, eller åbn ovndøren. Tryk på start-tasten, når den er lukket.

Hvis De glemmer at trykke på start-tasten, vises "Tryk på starttasten" i indikatoren i tre sekunder. Der lyder et signal.

### Sletning

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn døren og tryk en gang på stop-tasten.

## Oven skal slukke automatisk

Foretag indstillingen som beskrevet i punkt 1 til 3.

**4.** Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.

**5.** Tryk på start-tasten.

Tilberedningstiden løber synligt ud i indikatoren.

### Når tiden er udløbet,

slukker ovnen. Der lyder et signal, og i indikatorens første linie vises "Slut" og i anden linie "Apparat køler". Teksten "Slut" i indikatoren slukker, når De åbner ovndøren eller trykker på stop-tasten.

### Ændring

De kan altid ændre tilberedningstiden.

## Afbryde

Tryk en gang på Stop-tasten, eller åbn ovndøren. Tryk på start-tasten, når den er lukket.

Hvis De glemmer at trykke på start-tasten, vises "Tryk på starttasten" i indikatoren i tre sekunder. Der lyder et signal.

## Sletning

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn døren og tryk en gang på stop-tasten.

## Tips

De kan også indstille tilberedningstiden først og derefter ovnfunktionen og temperaturen. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen, og indstil derefter ovnfunktionen med funktionsvælgeren. Tryk på tasten , og skift temperaturen. Start ovnen.

---

# Indstille ovn og mikrobølgeovn i kombination

En ovnfunktion og mikrobølgeovnen er i funktion samtidig.

De kan ikke kombinere effekten 900 W med en ovnfunktion. I displayet vises da "Ikke mulig".

De kan indstille op til tre mikrobølgeeffekter og tider, men kun en ovnfunktion og temperatur.

Egnede ovnfunktioner:

Over- og undervarme

Varmluft

Grill

Undervarme

## Således indstiller De

|                                            |                                                        |                                                                                   |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                            |                                                        |                                                                                   |
| <b>1.</b>                                  | <b>2.</b>                                              | <b>3.</b>                                                                         |
| <b>1.</b> Tryk på mikrobølgeeffekt-tasten. | <b>2.</b> Indstil tilberedningstiden med drejeknappen. | <b>3.</b> Drej funktionsvælgeren mod højre, indtil den ønskede ovnfunction vises. |

|                                              |                                                                             |                                 |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                              |                                                                             |                                 |
| <b>4.</b>                                    | <b>5.</b>                                                                   | <b>6.</b>                       |
| <b>4.</b> Skift til anden linie med tasten . | <b>5.</b> Drej funktionsvælgeren mod højre, og skift temperatur eller trin. | <b>6.</b> Tryk på start-tasten. |

Når tiden er udløbet,

slukker ovnen. Der lyder et signal, og der vises "Slut" "Apparat køler". Teksten "Slut" i indikatoren slukker, når De åbner ovndøren eller trykker på stop-tasten.

Korrektur

De kan altid ændre temperatur, trin og tilberedningstid.

## Stop

Tryk en gang på Stop-tasten, eller åbn ovndøren. Tryk på start-tasten, når den er lukket.

Hvis De glemmer at trykke på start-tasten, vises i 3 sekunder i indikatoren "Tryk på starttasten". Der lyder et signal.

## Slukke

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn døren og tryk en gang på stop-tasten.

## Tips

- ☐ De kan også indstille ovnfunktionen og temperaturen først og derefter mikrobølgeeffekten og tilberedningstiden.

---

# Kød, fjerkræ, fisk

---

## Service

De kan anvende alle ildfaste fade, skåle og forme, der egner sig til mikrobølgeovne. Bradepander af metal kan De kun bruge til stegning uden mikrobølger.

Stil altid varmt glasservice på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Servicet kan blive meget varmt. Brug grydelapper, når De tager retten ud.

---

## Tips vedrørende stegning

- ☐ Anvend et højt stegefad til stegningen.
- ☐ Kontrollér, om Deres service passer ind i ovnrummet. Det må ikke være for stort, drejetallerkenen skal stadig kunne dreje rundt.
- ☐ Ved magert kød skal De tilsætte 2 til 3 spiseskefulde væde, ved oksestege skal De tilsætte 8 til 10 spiseskefulde, alt efter stegens størrelse. Kødstykkerne vendes efter halvdelen af tiden. Når stegen er færdig, skal den hvile for lukket ovndør i ca. 10 minutter. På den måde kan saften i kødet bedre fordele sig.

## Tabel

Tidsangivelser gælder, når retteren sættes i en kold ovn.

Temperatur og stegetid er afhængige af beskaffenheden og mængden. Derfor er der angivet områder i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil næste gang en højere værdi om nødvendigt.

Yderligere oplysninger finder De under "Stege- og grilltips" efter tabellerne.

|                                                                | Mikrobølgeeffekt, Watt,<br>Tilberedningstid i minutter | Ovn-<br>funktion     | Tempera-<br>tur °C,<br>Grill | Anvisninger                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Flæskesteg,<br>ca. 750 g<br>f. eks. nakkesteg                  | 360 W, 35-45 min.                                      | Over-/<br>undervarme | 170-180                      | Åbent fad på den laveste rist. Lad stegen hvile 10 minutter til sidst.                                        |
| Svinekød med<br>flæskesvær*<br>ca. 1000 g<br>f. eks. mellemkam | —, 80-100 min.                                         | Varmluft             | 160-180                      | Åbent fad på den laveste rist. Lad stegen hvile 10 minutter til sidst.                                        |
| Oksegrydesteg<br>ca. 1000 g                                    | 180 W, 80-90 min.                                      | Varmluft             | 190-200                      | Lukket fad på den laveste rist.                                                                               |
| Roastbeef, rosa<br>ca. 1000 g                                  | 180 W, 35-45 min.                                      | Varmluft             | 200-210                      | Åbent fad på den laveste rist.<br>Vendes efter halvdelen af tiden.<br>Lad stegen hvile 10 minutter til sidst. |
| Forløren hare<br>ca. 750 g                                     | 600 W, 20-30 min.                                      | Varmluft             | 210-220                      | Åbent fad på den laveste rist. Lad stegen hvile 5 minutter til sidst.                                         |
| Kylling, hel<br>ca. 1200 g                                     | 360 W, 30-40 min.                                      | Over-/<br>undervarme | 210-230                      | Åbent fad på den laveste rist.<br>Lægges med brystsiden nedad.<br>Vendes efter 15-20 minutter                 |
| Kyllingedele,<br>f.eks. kvarte kyllinger<br>ca. 800 g          | 360 W, 20-30 min.                                      | Over-/<br>undervarme | 230-250                      | Åbent fad på den laveste rist.<br>Lægges med skindsiden opad.<br>Vendes ikke.                                 |
| Andebryst<br>ca. 800 g                                         | 90 W, 15-25 min.                                       | Grill                | kraftig                      | Lægges på den øverste rist med brystsiden opad. Vendes efter 10 minutter.                                     |
| Fisk, paneret<br>ca. 500 g                                     | 600 W, 10-15 min.                                      | Grill                | kraftig                      | Åbent fad på den laveste rist.<br>Dybrossen fisk skal først optøs.                                            |

\* Flæskesvær på svinekød ridses og lægges først i servicen med flæskesværen nedad, hvis stegen skal vendes.

## Tips vedrørende grillning

- ☐ Stil til grillning den høje rist på drejetallerkenen.
- ☐ Grill altid med lukket ovndør og forvarm ikke.
- ☐ Grillstykkerne skal helst være lige tykke. Steaks bør være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de jævnt brune og saftige. Salt først steaksene efter grillningen.
- ☐ Vend grillstykket med en grilltang. Hvis De stikker i kødet med en gaffel, mister det saft og bliver tørt.
- ☐ Mørkerødt kød, f.eks. oksekødbøf, bruner hurtigere end kalve- eller svinekød. Bliv ikke irriteret. Grillstykker af lyst kød eller fiskefilet er ofte blot lysebrunt udenpå, men alligevel gennemstegt og saftigt.
- ☐ Bemærk: Grillelementet og halogenlampen slukkes og tændes automatisk igen. Det er normalt. Hvor tit dette sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

## Tabel

Tidsangivelserne gælder, når retterne sættes i en kold ovn.

Temperatur og grilltid er afhængige af beskaffenheden og mængden. Derfor er der angivet områder i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil næste gang en højere værdi om nødvendigt.

Yderligere oplysninger finder De under "Stege- og grilltips" efter tabellerne.

|                                 | Mængde   | Vægt        | Grill              | Tilberedningstid i minutter              |
|---------------------------------|----------|-------------|--------------------|------------------------------------------|
| Steaks<br>2-3 cm tykke          | 2-3 stk. | a ca. 200 g | kraftig<br>kraftig | 1. side: ca. 10-15<br>2. side: ca. 10-15 |
| Nakkekoteletter<br>2-3 cm tykke | 2-3 stk. | a ca. 120 g | kraftig<br>kraftig | 1. side: ca. 15-20<br>2. side: ca. 15-20 |
| Grillpølser                     | 4-6 stk. | a ca. 150 g | kraftig<br>kraftig | 1. side: ca. 10-15<br>2. side: ca. 10-15 |
| Fiskekoteletter*                | 2-3 stk. | a ca. 150 g | kraftig<br>kraftig | 1. side: ca. 10<br>2. side: ca. 8-12     |

|                                      | Mængde   | Vægt        | Grill            | Tilberedningstid i minutter              |
|--------------------------------------|----------|-------------|------------------|------------------------------------------|
| Hel fisk*<br>f.eks. foreller         | 2-3 stk. | a ca. 150 g | middel<br>middel | 1. side: ca. 10-15<br>2. side: ca. 10-15 |
| * Smør først den høje rist med olie. |          |             |                  |                                          |

## Tips til stegning og grillning

**I tabellen er stegens vægt ikke opgivet**

Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt og øg tiden.

**Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.**

Benyt et kødtermometer (fås i specialhandlen) eller „prøv med en ske“. Tryk på stegen med skeen. Hvis den synes at være fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den stege lidt endnu.

**Stegen ser godt ud, men skyen er branket.**

Vælg et mindre stegeservice næste gang eller hæld mere væske på.

**Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandholdig.**

Vælg et større stegeservice næste gang og hæld mindre væske på.

**De har tilkoblet mikrobølgeovnen. Stegen er ikke mør.**

Skær stegen op. Forbered sovsen i stegeservicet og læg skiverne i sovsen. Steg kødet mørt udelukkende med mikrobølger.

Næste gang kobles mikrobølgeovnen til lige fra starten. Benyt en stegetermometer og lad den færdige steg hvile endnu 10 minutter i ovnen.

# Kager og bagværk

## Bageforme

Mørke bageforme af metal egner sig bedst.

Hvis mikrobølgefunktionen kobles til, skal der helst anvendes en bageform af glas, keramik eller kunststof, der er varmebestandig op til 250 °C. Hvis De anvender sådanne forme, bliver kagen ikke så brun.

## Tabeller

Tidsangivelserne gælder for isætning i kold ovn.

Temperatur og bagetid er afhængige af dejmængden og dennes beskaffenhed. Derfor er der angivet områder i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil næste gang et højere trin om nødvendigt. En lav temperatur giver en regelmæssig bruning.

Yderlige oplysninger finder De under "Bagetips" efter tabellerne.

Stil altid kageformen på midten af den lave rist.

| Kager i form                                | Service                     | MikrobølgeeffektWatt | Tilberedningstid i minutter | Ovn-funktion     | Temperatur °C |
|---------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------|---------------|
| Nøddekage                                   | Springform                  | 90 W                 | 30-35                       | Over-/undervarme | 170-180       |
| Frugt- eller kvarktærte af mørdej**         | Springform                  | 360 W                | 35-45                       | Over-/undervarme | 160-180       |
| Frugtkage, fin af rørt kagedej              | Høj randform                | 90 W                 | 30-40                       | Varmluft         | 160-180       |
| Pikante kager*<br>(f. eks. quiche/løgtærte) | Springform eller quicheform | 180 W                | 35-45                       | Varmluft         | 170-180       |

\* Stil formen direkte på drejetallerkenen.

\*\* Lad kagen hvile i ovnen i ca. 20 minutter.



| Kager                                            | Service                       | Ovn-funktion     | Temperatur °C | Tilberedningstid i minutter |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|---------------|-----------------------------|
| Rørekage, simpel                                 | Høj                           | Over-/undervarme | 160-180       | 50-60                       |
| Rørekage, fin (f. eks. sandkage)**               | randform-/randform-/kasseform |                  | 140-160       | 60-70                       |
| Tærtebund med kant af mørdej                     | Springform                    | Over-/undervarme | 170-190       | 25-35                       |
| Tærtebund af rørt kagedej                        | Form til frugtbund            | Varmluft         | 160-170       | 25-30                       |
| Biskuittærte                                     | Springform                    | Over-/undervarme | 150-170       | 25-35                       |
| Kage med tør pynt (røredej)                      | Kageplade                     | Over-/undervarme | 170-190       | 30-40                       |
| Kage med saftigt pynt f.eks. gærdej med æblepynt | Kageplade                     | Over-/undervarme | 170-190       | 30-40                       |
| Fletbrød med 500 g mel                           | Kageplade                     | Over-/undervarme | 160-180       | 30-40                       |
| Tysk "stollen" (julekage) med 500 g mel          | Kageplade                     | Varmluft         | 170-180       | 65-75                       |
| Pizza*                                           | Kageplade                     | Varmluft         | 190-210       | 35-45                       |
| Gærbrød 1 kg*** (forvarmes)                      | Kageplade                     | Varmluft         | 190-200       | 55-65                       |

\* Stil formen direkte på drejetallerkenen.

\*\* Lad kagen hvile i ovnen i ca. 20 minutter.

\*\*\* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

| Småkager                   |           | Ovnfunktion      | Temperatur °C | Tilberedningstid i minutter |
|----------------------------|-----------|------------------|---------------|-----------------------------|
| Småkager                   | Kageplade | Over-/undervarme | 140-160       | 20-30                       |
| Marengs                    | Kageplade | Over-/undervarme | 100           | 80-90                       |
| Makroner                   | Kageplade | Varmluft         | 110           | 30-40                       |
| Butterdej                  | Kageplade | Varmluft         | 180-200       | 30-35                       |
| Boller (f.eks. grovboller) | Kageplade | Over-/undervarme | 180-200       | 25-35                       |

---

## Bagetips

**De vil bage efter Deres egen opskrift.**

Orientér Dem efter lignende bagværk i bagetabellerne.

**Sådan konstaterer De, om rørekagen er gennembagt.**

Stik i kagens højeste punkt med en tynd træpind ca. 10 minutter før slutningen på den angivne bagetid. Når der ikke mere klæber dej ved pinden, er kagen færdig.

**Kagen falder sammen.**

Anvend mindre væde næste gang, eller stil ovnrumstemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.

**Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.**

Smør kun bunden i springformen. Løsn kagen forsigtigt med en kniv efter bagningen.

**Kagen bliver for mørk.**

Vælg en lavere temperatur, og bag kagen noget længere.

**Kagen er for tør.**

Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter frugtsaft eller spiritus over kagen. Vælg næste gang en temperatur, der er 10 grader højere, og gør bagetiderne kortere.

**Brødet eller kagen (f. eks. ostekage) ser godt ud, men er klæg indvendig (fedtet, gennemtrukket med vandstriber).**

Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag lidt længere ved lavere temperatur. Forbag ved kager med saftigt fyld først bunden, strø mandler eller rasp på den, og kom derefter fyldet på. Følg opskrifter og bagetider.

**Kagen løsnes ikke, når den vendes.**

Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen, så løsner den sig lettere fra formen. Hvis den stadig ikke vil løsne sig, løsnes kanten forsigtigt en gang til med en kniv. Vend kagen igen, og dæk formen med et vådt, koldt klæde flere gange. Smør formen godt næste gang, og strø samtidig også rasp i den.

**De har målt ovnrumstemperaturen efter med Deres eget termometer og har konstateret en afvigelse.**

Ovnrumstemperaturen måles af producenten i midten af ovnrummet med en prøverist efter den fastsatte tid. Enhver form for forme, fade og skåle samt tilbehørsdele påvirker den målte værdi, så De altid vil konstatere en afvigelse ved egne målinger.

Der opstår gnister mellem formen og risten.

Kontrollér, at formen er ren udvendig. Sæt formen anderledes i ovnen.  
Hvis det ikke hjælper, skal De bage videre uden mikrobølger. Bagetiden bliver da længere.

# Gratiner, toast

Tabellen gælder for retter, der sættes ind i det kolde ovnrum.

Stil gratinen i en form, der egner sig til mikrobølgeovn, på den lave rist.

Anvend en stor og flad form til gratiner. I smalle, høje forme har maden brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.

Gratiner skal stå og simre i 5 minutter, efter man har slukket for ovnen.

| Ret                                                               | Mængde     | Service                | Mikrobølge-ovn Watt | Tilbered-ningstid i minutter | Ovn-funktion | Temp. °C, |
|-------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|---------------------|------------------------------|--------------|-----------|
| Gratiner sød (f. eks. kvarkgratin med frugt)                      | ca. 1500 g | flad gratinform 4-5 cm | 180 W               | 20-30                        | Varmluft     | 170-190   |
| Pikante gratiner af kogte ingredienser (f. eks. pastagratin)      | ca. 1000 g | flad gratinform 4-5 cm | 600 W               | 15-20                        | Varmluft     | 180-190   |
| Pikante gratiner af friske ingredienser (f. eks. kartoffelgratin) | ca. 1100 g | flad gratinform        | 600 W               | 25-35                        | Varmluft     | 180-190   |
| Gratineret toast*                                                 | 2-4 skiver | lav rist               | Alt efter fyld:     | ca. 8-10                     | Intensivtrin | 250       |

\* Det er ikke nødvendigt at forriste.

# Programautomatik

## Sådan indstiller De

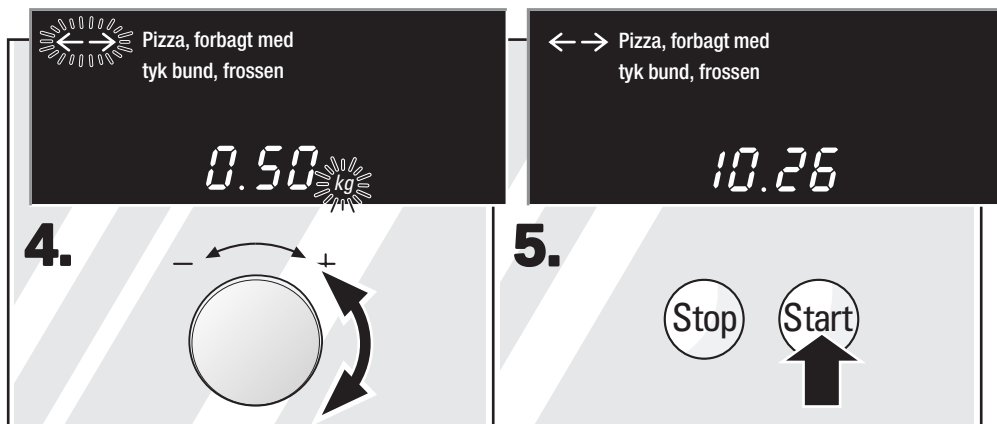
Med programautomatikken kan De nemt optø frosne madvarer og tilberede madretter hurtigt og problemfrit.

Der er 11 programgrupper med i alt 51 programmer i programautomatikken.

### Eksempel:

Pizza, frossen, med tyk bund.

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Pizza, frossen</b> |  <b>Pizza, forbagt med tynd bund, frossen</b><br><b>0.36</b>  kg |  <b>Pizza, forbagt med tyk bund, frossen</b><br><b>0.40</b>  kg |
| <b>1.</b>             | <b>2.</b>                                                                                                                                         | <b>3.</b>                                                                                                                                         |
| <b>1.</b> Drej funktionsvælgeren mod venstre, og vælg en programgruppe.                                | <b>2.</b> Tryk på tasten  .                                                                                                                       | <b>3.</b> Foretag ændring i anden linie med funktionsvælgeren.                                                                                                                                                                     |



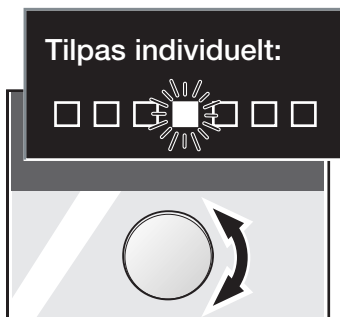
**4.** Indstil den vægten med drejeknappen.

**5.** Tryk på start-tasten.  
Tilberedningstiden vises i displayet.

**Når tiden er udløbet,**

slukker ovnen. Der lyder et signal, og der vises "Slut" "Apparat køler". Teksten "Slut" i indikatoren slukker, når De åbner ovndøren eller trykker på stop-tasten.

**Indstille  
tilberedningsresultatet  
individuelt**



Hvis f.eks. pizzaen er for sprød efter Deres smag, kan De næste gang ændre tilberedningsresultatet. Tryk på tasten  i 3 sekunder, og flyt det lysende felt med funktionsvælgeren.

Mod venstre = tilberedningsresultatet mindre  
bagt/stegt

mod højre = tilberedningsresultatet kraftigere  
bagt/stegt

**Informationer om tilbehør**

Hvis De trykker på Memory-tasten "M", får De oplysninger om det krævede tilbehør.

**Afbryde**

Tryk en gang på Stop-tasten, eller åbn ovndøren. Tryk på start-tasten, når den er lukket.

De glemte at trykke på start-tasten, efter at døren blev lukket.

Der lyder et akustisk signal, som skal minde Dem om det, og i indikatoren vises i 3 sekunder "Tryk på starttasten".

## Sletning

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn døren og tryk en gang på stop-tasten.

## Anvisninger

☐ Hvis De under tilberedningen vil se den indstillede vægt, skal De trykke på tasten "M".

Vægten og indikatoren for tilberedningsresultatet vises i 3 sekunder.

☐ Tilberedningstiden kan ikke ændres.

☐ Om nødvendigt vises i indikatoren "Vend" eller "Rør rundt". Der lyder et signal. Teksten bliver stående, til De åbner ovndøren, eller til programmet er afsluttet.

---

## Tips til program-automatikken

Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem.

Vægten skal bruges til indstilling af program-automatikken.

Hvis De ikke kender den nøjagtige vægt, indstil da et trin højere.

Brug altid koge- og stegegrej, der egner sig til mikrobølger, f.eks. af glas eller keramik, til programmerne.

## Frosne Pizzaer, kartoffelprodukter, snacks, fisk

Tilbered retterne direkte på drejetallerkenen.

Undtagelse mini-pizzaer: De bliver altid bedst på den lave rist.

Ved mini-forårsruller, fiskepinde og løgringe lyder der efter  $\frac{2}{3}$  af tilberedningstiden et signal. Vend maden. På den måde får De et ensartet resultat.

## Gratin, frossen (færdigret)

Sæt retten på den lave rist i et fad, der egner sig til mikrobølger.

## Kød

Anvend til flæskesteg, lammekølle uden ben og roastbeef et højt fad uden låg. Stegen skal dække fadets bund med ca.  $\frac{2}{3}$ . Vend kødet efter den halve tilberedningstid (signal).

Oksesteg og kalvesteg skal De tilberede i et fad med låg. Kom vand svarende til ca. 10% af vægten ved. Det er ikke nødvendigt at vende.

Lad stegen hvile 5 til 10 minutter i den slukkede ovn efter tilberedningen. Roastbeef bør her pakkes ind i alufolie. Vend efter 5 minutter. Roastbeefen er også velgenet til at blive udskåret kold.

## Fjerkræ

Tilbered kylling i et højt fad uden låg.

Tilbered først kyllingen med brystsiden nedad. Vend fjerkræet efter  $\frac{2}{3}$  af tilberedningstiden (signal).

Tilbered kalkunbryst i et fad med låg. Kom vand svarende til ca. 10% af vægten ved. Det er ikke nødvendigt at vende.

Marinerede frosne hele kyllingelår tilberedes direkte på drejetallerkenen. Vend kyllingelårene efter  $\frac{2}{3}$  af tilberedningstiden (signal). Derved får De et ensartet resultat.

Fjerkræ kan serveres umiddelbart efter tilberedningen.

## Grøntsager

Friske grøntsager: Skær grøntsagerne i stykker. Kom pr. 100 g en spiseskefuld vand ved.

Frosne grøntsager Til dette program egner sig kun blancherede grøntsager, som ikke er forkogt. Tilbered grøntsagerne uden vand. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnede.

Efter halvdelen af tilberedningstiden lyder der et signal. Rør i grøntsagerne. Lad maden hvile ca. 5 til 10 minutter, efter at programmet er slut.

## Kartofler

Kogte kartofler Skær kartoflerne i små ensartede stykker. Kom en spiseskefuld vand pr. 100 g og noget salt i fadet.

Pillekartofler: Vask kartoflerne, og prik flere gang i skrællen. Kom kartoflerne i et fad uden vand, mens de stadig er fugtige.

Efter halvdelen af tilberedningstiden lyder der et signal. Rør i kartoflerne. Lad kartoflerne hvile ca. 5 til 10 minutter, efter at programmet er slut.

Kornprodukter

Kornprodukt-retter skummer kraftigt under tilberedningen. Brug derfor et højt fad med låg til alle kornprodukter.

Brug ved polenta og hirse ca. 1 del mindre vand, end der er angivet på pakningen.

Alt efter kornsorten og -mængden lyder der efter 2 til 15 minutter et signal. På displayet vises meldingen: “Rør rundt”.  
Lad kornprodukt-retten hvile ca. 10 minutter, efter at programmet er slut.

Optøning

Anvend fladt service, f.eks. en glas- eller en porcelænstallerken. Læg maden på tallerkenen. Spred den fladt ud, hvis det er muligt.

Brød bør kun tøs op i den mængde, der skal bruges. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt.

Dybfrys hakket kød så fladt som muligt. Vend det mindst en gang under optøningen(signal). Fjern evt. allerede optøet kød.

Ved svinekød, oksekød og lam lyder der et signal efter halvdelen af tiden. Vend kødet.

Fjerkræ skal De først lægge på tallerkenen med brystet opad. Vend det efter den halve tid.

Lad madvarerne tø videre op yderligere 10 til 30 minutter efter optøningen.

Programtabel

| Programgruppe  | Program                                     | Vægtområde i kg | Tilbehør                    |
|----------------|---------------------------------------------|-----------------|-----------------------------|
| Pizza, frosset | Pizza, forbagt, med tynd bund, frossen      | 0,30 - 0,50     | Direkte på drejetallerkenen |
|                | Pizza, forbagt, med tyk bund, frossen       | 0,40 - 0,60     |                             |
|                | Pizza, ikke forbagt, med tynd bund, frossen | 0,30 - 0,50     |                             |



| Programgruppe                 | Program                            | Vægtområde<br>i kg | Tilbehør                    |
|-------------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Kartoffelprodukter,<br>frosne | Pommes frites, tykke, frosne       | 0,20 - 0,75        | Direkte på drejetallerkenen |
|                               | Pommes frites, tynde, frosne       | 0,20 - 0,75        |                             |
|                               | Rösti, frosset                     | 0,20 - 0,85        |                             |
|                               | Kroketter, frosne                  | 0,20 - 0,85        |                             |
|                               | Små kartoffelpandekager, frosne    | 0,20 - 0,75        |                             |
|                               | Country fries , frosne             | 0,20 - 0,60        |                             |
| Snacks, frosset               | Pizza-baguetter, frosne            | 0,10 - 0,60        | Direkte på drejetallerkenen |
|                               | Mini-pizzaer, frosne               | 0,08 - 0,50        | Lav rist                    |
|                               | Forårsruller, frosne               | 0,10 - 0,70        | Direkte på drejetallerkenen |
|                               | Mini-forårsruller, frosne          | 0,10 - 0,70        |                             |
|                               | Løgringe, frosne                   | 0,10 - 0,60        |                             |
|                               | Saltkringer (brezel), frosne       | 0,07 - 0,31        |                             |
| Gratin, frossen               | Lasagne a la Bolognese, frossen    | 0,40 - 1,00        | Fad uden låg, lav rist      |
|                               | Lakselasagne, frossen              | 0,40 - 1,00        |                             |
|                               | Grøntssagslasagne, frossen         | 0,40 - 1,00        |                             |
|                               | Kartoffelgratin , frossen          | 0,40 - 1,00        |                             |
|                               | Gratin, portionsopdelt, frossen    | 0,40 - 1,00        |                             |
| Fiskeprodukter, frosne        | Fiskepinde, frosne                 | 0,20 - 0,60        | Direkte på drejetallerkenen |
|                               | Panerede blæksprutteringe, frosne  | 0,20 - 0,50        |                             |
|                               | Laks i butterdej, frosne           | 0,15 - 0,60        |                             |
| Kød, fersk                    | Svinenakke, fersk                  | 0,80 - 1,80        | Højt fad uden låg, lav rist |
|                               | Lammekølle uden ben, fersk         | 0,80 - 1,50        |                             |
|                               | Roastbeef, fersk                   | 0,80 - 1,80        |                             |
|                               | Oksesteg, fersk                    | 0,50 - 2,00        | Fad med låg, lav rist       |
|                               | Kalvesteg, fersk                   | 0,50 - 2,00        |                             |
| Fjerkræ                       | Kylling, fersk                     | 0,80 - 1,80        | Højt fad uden låg, lav rist |
|                               | Kalkunbryst, fersk                 | 0,50 - 2,00        | Fad med låg, lav rist       |
|                               | Marinerede kyllinge-vinger, frosne | 0,20 - 0,60        | Direkte på drejetallerkenen |
| Grøntsager                    | Grøntsager, friske                 | 0,20 - 1,00        | Fad med låg, lav rist       |
|                               | Grøntsager, frosne                 | 0,20 - 1,00        |                             |
| Kartofler                     | Hvide kartofler                    | 0,20 - 1,00        | Fad med låg, lav rist       |
|                               | Pillekartofler                     | 0,20 - 1,00        |                             |

| Programgruppe | Program                     | Vægtområde<br>i kg | Tilbehør                   |
|---------------|-----------------------------|--------------------|----------------------------|
| Kornprodukter | Langkornet ris              | 0,10 - 0,50        | Højt fad med låg, lav rist |
|               | Basmati-ris                 | 0,10 - 0,50        |                            |
|               | Naturris                    | 0,10 - 0,50        |                            |
|               | Polenta                     | 0,10 - 0,50        |                            |
|               | Couscous                    | 0,10 - 0,50        |                            |
|               | Quinoa                      | 0,10 - 0,50        |                            |
|               | Hirse                       | 0,10 - 0,50        |                            |
| Optøning      | Brød, frosset               | 0,20 - 1,00        | Fladt fad, lav rist        |
|               | Kage, tør, frossen          | 0,20 - 1,00        |                            |
|               | Kage, fugtigt fyld, frossen | 0,20 - 1,00        |                            |
|               | Hakket kød, frosset         | 0,30 - 1,00        |                            |
|               | Svinekød, frosset           | 0,50 - 2,00        |                            |
|               | Oksekød, frosset            | 0,50 - 2,00        |                            |
|               | Lammekød, frosset           | 0,50 - 2,00        |                            |
|               | Fjerkræ, helt, frosset      | 0,40 - 2,00        |                            |
|               | Fjerkræstykker, frosne      | 0,40 - 2,00        |                            |

# Memory

Med Memory kan De sammensætte Deres egne programmer. De kan gemme indstillingerne for seks retter, og hente dem igen når som helst.

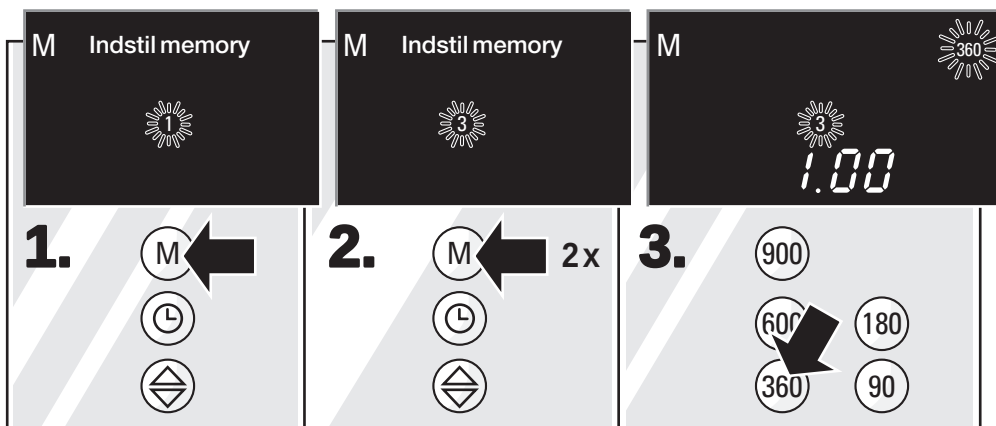
Det er fornuftigt at benytte memory, hvis der skal bruges flere forskellige indstillinger til retten, eller hvis De ofte tilbereder den samme ret.

# Gemme Memory

## Eksempel

Vælg en af de seks hukommelsespladser, og foretag indstillingen.

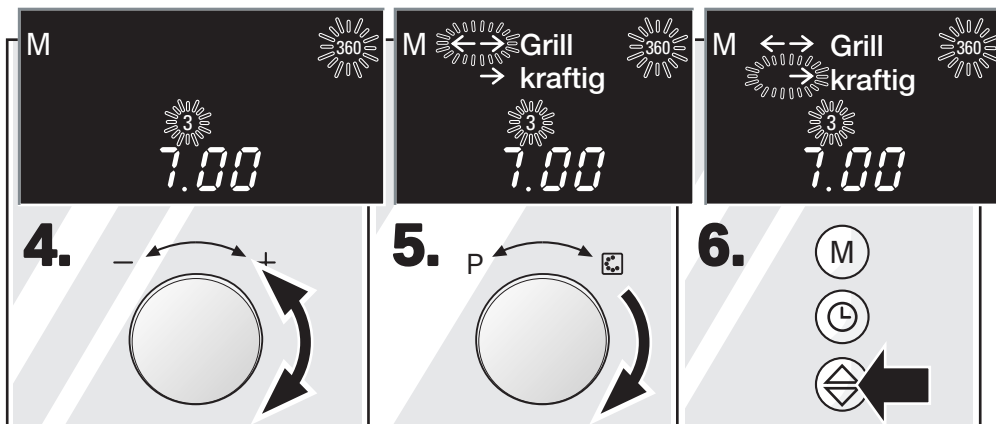
Hukommelsesplads 3  
360 W, 7 minutter,  
grill svag.



**1.** Tryk på Memory-tasten "M". 1 vises for hukommelsesplads 1.

**2.** Tryk to gange til på Memory-tasten "M". 3 vises for hukommelsesplads 3.

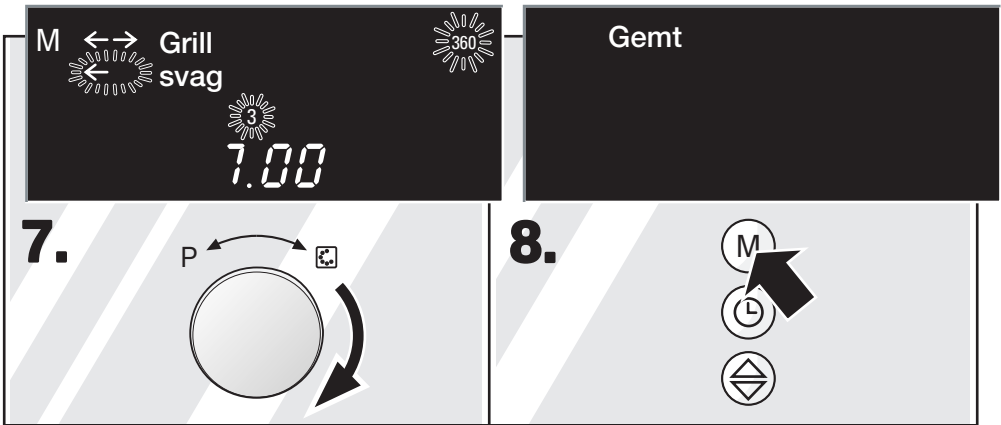
**3.** Tryk tasten 360 W.



**4.** Indstil til 7 minutter med drejeknappen.

**5.** Vælg Grill med funktionsvælgeren.

**6.** Skift til anden linie med tasten .



**7.** Indstil grillen til "svag" med funktionsvælgeren.

**8.** Tryk på Memory-tasten "M", klokkeslættet vises igen. Indstillingerne er gemt.

De kan også gemme Memory og starte samtidig. For at gøre dette skal De ikke trykke på Memory-tasten, men på start-tasten.

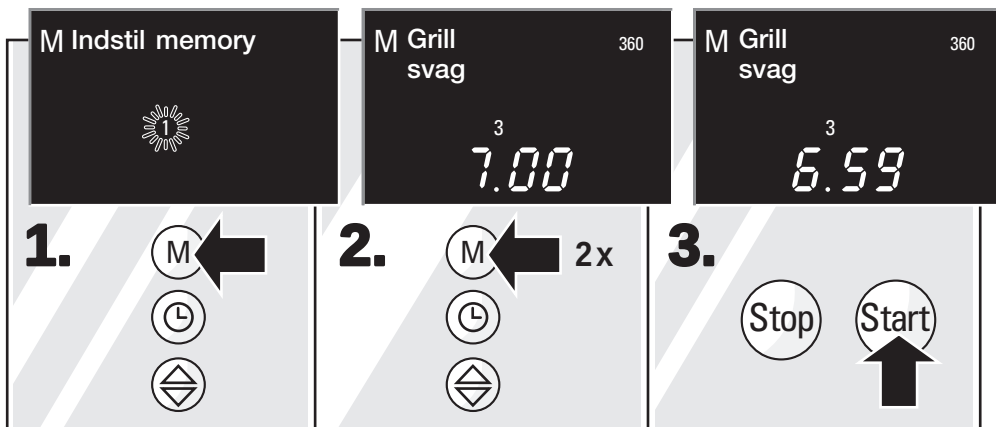
**Bemærk:**

- ☐ Hvis De vil tildele en hukommelsesplads en ny værdi, skal De trykke på Stop-tasten og foretage en ny indstilling.
- ☐ De kan også lagre en ret fra programautomatikken.

## Starte Memory

De kan let hente de gemte indstillinger for Deres retter.

Sæt retten i ovnen.



**1.** Tryk på Memory-tasten "M". 1 vises for hukommelsesplads 1.

**2.** Tryk på Memory-tasten "M", indtil den ønskede hukommelsesplads vises.

**3.** Tryk på start-tasten.

**Når tiden er udløbet,**

lyder der et signal.

I displayet vises Program afsluttet.

Displayet slukkes, når De åbner ovndøren, eller trykker på Stop-tasten.

**Stop**

Tryk en gang på stop-tasten, eller åbn ovndøren. Tryk på start-tasten, når den er lukket.

Hvis De glemmer at trykke på start-tasten, vises i 3 sekunder i indikatoren "Tryk på starttasten". Der lyder et signal.

**Slukke**

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn døren og tryk en gang på stop-tasten.

**Bemærk:**

- ☐ Efter starten kan De ikke ændre hukommelsespladsen mere.
- ☐ De kan altid ændre temperaturen eller grillen.

---

# Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen, er den forsynet med en børnesikring.

## Låse ovnen

Tryk på stop-tasten i fire sekunder.  
I tekstdisplayet vises "Børnesikring".  
Alle funktioner er blokerede.

## Spærre deaktiveres

Tryk igen på stop-tasten i fire sekunder.  
Låsningen er ophævet.

---

# Vedligeholdelse og rengøring

Benyt principielt hverken højtryksrensere eller dampstrålere.

---

## Apparat udvendigt

Det er tilstrækkeligt at tørre ovnen af med en fugtig klud. Hvis den er meget snavset, tilsættes et par dråber opvaskemiddel i vandet til rengøring. Tør apparatet efter med en tør klud.

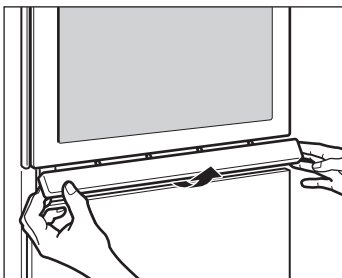
Der må ikke bruges skarpe eller hårde skuremidler, da der derved kan opstå matte pletter. Hvis et sådant middel alligevel skulle komme på, tørres det omgående af med vand.

## Apparater af rustfrit stål

Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite. Der kan dannes korrosion under sådanne pletter.

Tør forsiden af med vand med lidt opvaskemiddel i.  
Tør det efter med en blød klud.

## Ventilationsgitter



Det kan trækkes af og rengøres.

Løft i ventilationsgitteret.

Træk det ud i siden.

---

## Ovn

Tør den afkølede ovn af med en fugtig klud efter tilberedningen. Stænk og skorper løsnes let og brænder ikke mere fast næste gang.

Hvis den er meget snavset, anvendes milde rengøringsmidler (f.eks. opvaskemiddel).

Vær opmærksom på, at der ikke kommer væske ind i mikrobølgeovnens indre gennem drejetallerkenens drev.

Tør ovnen grundigt efter med en blød klud, så der ikke kan komme korrosion.

Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrengøringsmidler eller skurepulver. Også skurepuder, grove svampe og grydesvampe er uegnede. Disse midler ridser overfladen.

Ubehagelige lugte, f.eks. efter tilberedning af fisk, kan De nemt fjerne. Tilsæt et par dråber citron i en kop vand. Stil en ske i koppen eller skålen, så forsinket kogning undgås. Opvarm vandet 1 til 2 minutter med maksimal mikrobølgeeffekt.

## Tips

Når De åbner ovndøren, lyser ovnlampen i 10 minutter.

---

## Tilbehør

Sæt tilbehør i blød med opvaskemiddel, så snart det er brugt. Så er det nemt at fjerne rester med en børste eller en svamp. Risten kan rengøres med et rengøringsmiddel til rustfrit stål eller kommes i opvaskemaskinen.

## Drejetallerken

Rengør drejetallerkenen med opvaskemiddel. Tør fordybningen i ovnrummet af med en fugtig klud. Pas på, der ikke kommer væske ind i mikrobølgeovnens indre gennem drejetallerkenens drev. Sørg for, at drejetallerkenen kommer rigtigt i indgreb, når De stiller den ind igen.

## En fejl, hvad gør man?

Når der opstår fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Inden De tilkalder en servicetekniker, bør De selv undersøge følgende:

| Fejl                                   | Mulig årsag                                             | Tips/afhjælpning                                                                    |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke.               | Stikket er ikke sat i stikkontakten.                    | Sæt stikket i stikkontakten.                                                        |
|                                        | Strømafbrydelse.                                        | Kontroller, om lyset i køkkenet fungerer.                                           |
|                                        | Sikring defekt.                                         | Kontroller, at komfursikringen i sikringsskabet er i orden.                         |
| I urdisplayet lyser tre nuller.        | Strømafbrydelse.                                        | Indstil klokkeslættet igen.                                                         |
| I displayet vises en tilberedningstid. | Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld.          | Tryk på Stop-tasten.                                                                |
|                                        | Start-tasten blev ikke trykket ned efter indstillingen. | Tryk på Start-tasten, eller slet indstillingen med Stop-tasten.                     |
| Mikrobølgeovnen tænder ikke.           | Døren er ikke lukket rigtigt.                           | Kontroller, om der er kommet madrester eller andre fremmedlegemer i klemme i døren. |



| Fejl                                                                    | Mulig årsag                                                                     | Tips/afhjælpning                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | Start-tasten er ikke blevet trykket ind.                                        | Tryk på Start-tasten.                                                                                                   |
| Apparatet er ikke i brug. I displayet vises en tilberedningstid.        | Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld.                                  | Tryk Stop-tasten.                                                                                                       |
| Maden bliver opvarmet langsommere end normalt.                          | Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.                                     | Vælg en højere mikrobølgeeffekt.                                                                                        |
|                                                                         | Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.                            | Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid.                                                                            |
|                                                                         | Maden var koldere end normalt.                                                  | Rør af og til rundt i maden, eller vend den.                                                                            |
| Der kommer en skurrende eller pibende lyd fra drejetallerkenen.         | Der er snavs eller andre fremmedlegemer omkring drejetallerkenens drev.         | Rengør rullerne under drejetallerkenen og fordybningen i ovnbunden grundigt.                                            |
| I tekstdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er1" eller "Er4".               | Temperaturføleren virker ikke.                                                  | Kontakt kundeservice.                                                                                                   |
| I tekstdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er11".<br>"Tasten sidder fast". | Tasterne er snavsede, mekanikken klemmer.                                       | Tryk flere gange på tasten.<br>Kontakt kundeservice, hvis dette ikke hjælper.                                           |
| I tekstdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er19".                          | Ekstrem overophedning (evt. ild inde i ovnrummet).<br>For høj mikrobølgeeffekt. | Luk ikke døren op, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, og lad apparatet køle af. |

**Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.** Hvis Deres apparat bliver repareret fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

# Kundeservice

Hvis apparatet skal repareret, står vor kundeservice gerne til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på den nærmeste kundeservice findes i telefonbogen.

## E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummeret (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) på Deres apparat til kundeservice. Typeskiltet med numrene ses, når ovndøren åbnes. Notér dataene på apparatet her, så De er fri for at søge længe i tilfælde af driftsforstyrrelse.

|                |    |
|----------------|----|
| E-nr.          | FD |
| Kundeservice 🏠 |    |

## Tekniske data

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Strømforsyning:           | 230 V, 50 Hz |
| Samlet tilslutningsværdi: | 3380 W       |
| Mikrobølgeeffekt:         | 900 W        |
| Grill:                    | 2100 W       |
| Over-/undervarme:         | 1900 W       |
| Frekvens:                 | 2450 MHz     |

Mål (H x B x T)

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| - ovn    | 45,8 x 59,5 x 46,7 cm |
| - ovnrum | 20,4 x 44 x 42 cm     |

|             |       |
|-------------|-------|
| Vægt        | 25 kg |
| VDE-testet: | ja    |
| CE-tegn:    | ja    |

Apparatet opfylder bestemmelserne i hht. til norm EN 55011 hhv. CISPR 11.

Et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af levnedsmidler.

Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

---

# Acrylamid i fødevarer

Hvor skadeligt acrylamid i fødevarer er, diskuteres for tiden af fagfolk. Vi har lavet dette informationsblad til Dem på grundlag af de aktuelle forskningsresultater.

## Hvordan opstår acrylamid?

Acrylamid i fødevarer opstår ikke ved forurening udefra. Det dannes under tilberedningen i selve fødevarerne - såfremt disse indeholder kulhydrater og æggehviteproteiner. Hvordan dette sker, er der endnu ikke fundet en fuldstændig forklaring på. Men det synes, som om acrylamid-indholdet påvirkes kraftigt af:

Høje temperaturer  
Et lavt vandindhold i fødevarerne  
En kraftig brunning af produkterne.

## Hvilke madvarer drejer det sig om?

Acrylamid opstår især i korn- og kartoffelprodukter, der tilberedes ved høje temperaturer, som f.eks.:

Kartoffelchips, pomfritter,  
toast, boller, brød,  
fint bagværk af mørdej (kiks, honningkager, sprøde tørkager).

---

## Hvad kan De gøre?

De kan undgå høje acrylamid-værdier ved bagning, stegning og grilning. aid<sup>1</sup>, det tyske forbrugerråd, og BMVEL<sup>2</sup> (det tyske fødevareministerium) har udsendt følgende anbefalinger om dette:

### Generelt

Sørg for, at tilberedningstiderne er så korte som muligt.

Lad maden blive gylden, ikke "forkullet" - brun maden, så den bliver gyldenbrun.

Jo større og tykkere maden er, jo mindre acrylamid indeholder den.

### Bagning:

Indstil temperaturen til maks. 200 °C ved over- og undervarme og ved varmluft til maks. 180 °C.

Småkager: Indstil temperaturen til maks. 190 °C ved over- og undervarme, ved varmluft til maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme i dejen reducerer dannelsen af acrylamid.

Fordel ovnpomfritter så ensartet som muligt og helst i ét lag på bagepladen. Ved mindst 400 gram pr. bageplade undgås hurtig udtørring.

<sup>1</sup> aid informationsbrochure "Acrylamid" udgivet af aid og BMVEL, status 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemeldelse 365 fra BMVEL af 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

---

# Prøveretter

I henhold til normen DIN 60705

Kvalitet og funktion af mikrobølge-kombinationsovne testes af afprøvningsinstitutter ved hjælp af disse retter.

## Optøning med mikrobølgeovn

| Ret | Mikrobølgeeffekt, Watt,<br>Tilberedningstid i minutter | Anvisninger                                 |
|-----|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Kød | 180 W, 7<br>+ 90 W, 10 - 12                            | Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på den lave rist. |

## Mørkogning med mikrobølgeovn

| Ret           | Mikrobølgeeffekt, Watt,<br>Tilberedningstid i minutter | Anvisninger                                  |
|---------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Æggemælk      | 600 W, 5 + 360 W, 12 - 15                              | Sæt en Pyrex-form på den lave rist.          |
| Biskuit       | 600 W, 9 - 11                                          | Stil en Pyrex-form Ø 22 cm på den lave rist. |
| Forloren hare | 600 W, 25 - 30                                         | Sæt en Pyrex-form på den lave rist.          |

## Tilberedning kombineret med mikrobølgefunktion

| Ret             | Mikrobølgeeffekt, Watt, Tilberedningstid i minutter | Ovnfunktion      | Temperatur °C | Anvisninger                                                                       |
|-----------------|-----------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kartoffelgratin | 360 W, 35-40                                        | Varmluft         | 140           | Stil en Pyrex-form Ø 22 cm på den lave rist.                                      |
| Kager           | 180 W, 20                                           | Over-/undervarme | 160           | Stil en Pyrex-form Ø 22 cm på den lave rist.                                      |
| Kylling         | 360 W, 30-35                                        | Varmluft         | 180           | Læg kyllingen med brystsidens nedad på den lave rist. Vend den efter 15 minutter. |

## Prøveretter

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350

Kvalitet og funktion af mikrobølge-kombinationsovne testes af afprøvningsinstitutter ved hjælp af disse retter.

### Bagning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

|                             | Service og tips                           | Ovnfunktion      | Temperatur °C | Bagetid, minutter |
|-----------------------------|-------------------------------------------|------------------|---------------|-------------------|
| Småkager formet med formsæt | Sæt en bageplade Ø 30 cm på den lave rist | Over-/undervarme | 140 - 160     | 20 - 30           |
| Småkager                    | Sæt en bageplade Ø 30 cm på den lave rist | Over-/undervarme | 150 - 170     | 20 - 25           |
| Vandbiskuit                 | Springform på den lave rist               | Over-/undervarme | 150 - 170     | 25 - 35           |
| Kage af gærdej              | Sæt en bageplade Ø 30 cm på den lave rist | Over-/undervarme | 170 - 190     | 30 - 40           |

|                   | Service og tips                                                | Ovnfunktion | Temperatur<br>°C | Bagetid,<br>minutter |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------------|
| Æbletærte med låg | Hvidbliks-springform<br>Ø 20 cm direkte på<br>drejetallerkenen | Varmluft    | 150 - 170        | 60 - 75              |

## Grillning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

| Ret                     | Service  | Grill   | Varighed,<br>minutter |
|-------------------------|----------|---------|-----------------------|
| Bruning af toast        | lav rist | kraftig | 20 - 30               |
| Hamburgerbøffer 7 stk.* | høj rist | kraftig | 20 - 25               |

\* Vend spiddene efter  $\frac{2}{3}$  af tiden.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.