

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>

Gebrauchsanweisung	1-61
Instructions for Use	62-124

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Vor dem Einbau	4
Aufstellen und Anschließen	5
So schließen Sie das Gerät an	6
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	8
Das Bedienfeld	10
Versenkbare Schalter	12
Die Heizarten	12
Das Zubehör	14
Grundeinstellungen	16
Sprache einstellen	16
Signalton-Dauer einstellen	17
Signalton-Lautstärke einstellen	18
Vor der ersten Benutzung	19
Garraum aufheizen	19
Uhrzeit einstellen	20
Die Mikrowelle	22
Geschirr	22
Die Mikrowellenleistungen	23
So stellen Sie ein	23
Tabellen	25
Tipps zur Mikrowelle	29

Inhaltsverzeichnis

Backofen einstellen	30
So stellen Sie den Backofen ein	31
Der Backofen soll automatisch ausschalten	32
Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen	33
So stellen Sie ein	33
Fleisch, Geflügel, Fisch	35
Tipps zum Braten und Grillen	38
Kuchen und Gebäck	39
Tipps zum Backen	41
Aufläufe, Gratings, Toast	42
Programmautomatik	43
So stellen Sie ein	43
Hinweise zur Programmautomatik	45
Memory	50
Memory speichern	50
Memory starten	52
Kindersicherung	53
Pflege und Reinigung	53
Gerät außen	53
Backofen	54
Zubehör	54
Drehteller	55
Eine Störung, was tun?	55
Kundendienst	57
Acrylamid in Lebensmitteln	58
Prüfgerichte	59

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 besonderen Montageanweisungen.
- ❑ Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden (mindestens 85 cm über dem Fußboden).
- ❑ Die Leitung muss mit einer 16 A-Sicherung (L-/B-auto) abgesichert sein. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- ❑ Das Verlegen einer Steckdose und die Veränderungen am Anschluss dürfen nur durch eine qualifizierte Elektro-Fachkraft ausgeführt werden. Ist der Anschluss nach der Installation nicht mehr zugänglich, ist eine Isolierung über einen allpoligen Trennschalter mit einem "air gap contact separation" einzurichten.
- ❑ Es dürfen keine Mehrfachstecker, freie Steckverbindungen oder Verlängerungskabel verwendet werden. Diese können zu einer Überlastung führen und einen Brand verursachen.
- ❑ **Elektrischer Anschluss.**
Achtung!
Alle Geräte mit dreiadrigem Kabel müssen geerdet sein.
- ❑ Sicherzustellen ist, dass die auf dem Typenschild angegebenen Strom- und Spannungswerte mit denen des Anschlusses übereinstimmen.
220/240 V AC d.h. 220/240 Volt Wechselstrom.

So schließen Sie das Gerät an

- ☐ Die Adern in der Netzleitung sind wie folgt farbig codiert:
- | | |
|------------------------------------|------------------|
| ☐ Grün-gelb | Schutzerde |
| Blau | Null-Leiter |
| Braun | spannungsführend |
- ☐ Wenn die Farben der Adern in der Netzleitung des Gerätes nicht mit den Farbmarkierungen der Anschlussklemmen im Stecker übereinstimmen, ist wie folgt vorzugehen:
- 1. Die GRÜN-GELBE Ader ist an die SCHUTZERDE-Klemme des Steckers anzuschließen, die mit dem Buchstaben E oder durch das Erdungssymbol $\oplus$ gekennzeichnet oder GRÜN bzw. GRÜN-GELB ist.
 2. Die BRAUNE Ader ist an die SPANNUNGSFÜHRENDE Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben L gekennzeichnet oder ROT ist.
 3. Die BLAUE Ader ist an die NULL-LEITER-Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben N gekennzeichnet oder SCHWARZ ist.
- ☐ Weitere Angaben auf dem Typenschild.
- ☐ Schutzfolie vom Bedienfeld abziehen.

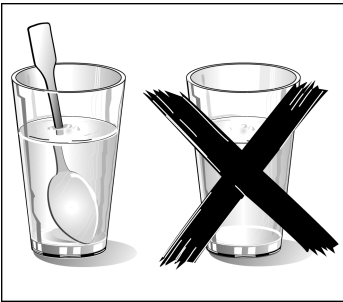
Worauf Sie achten müssen

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.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle



- ☐ Ist das Gerät defekt, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.
- ☐ Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne Beaufsichtigung bestimmt.
- ☐ 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 mikrowellengeeignetes 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.

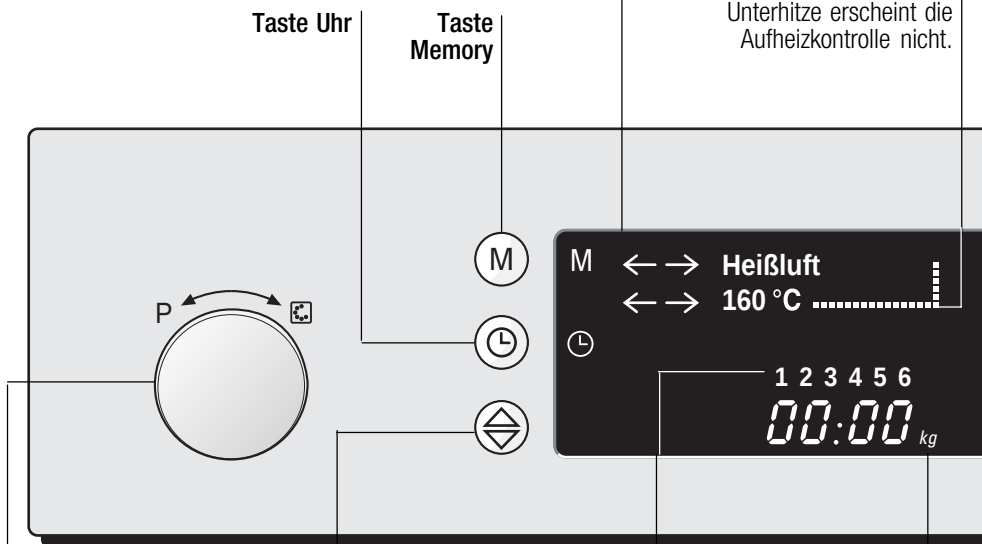
- sie zeigt die gewählte Heizart und Temperatur oder Stufe an
- sie zeigt die Gerichte der Programmautomatik
- sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen

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

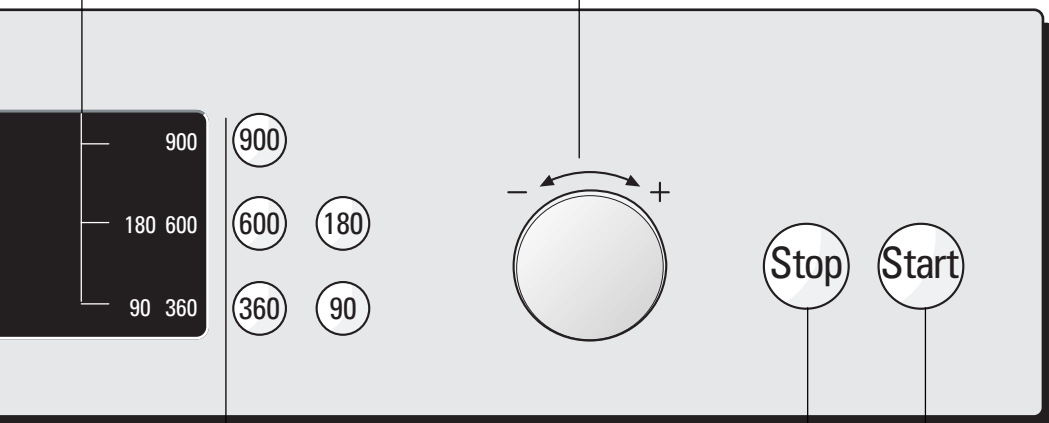
zum individuellen Anpassen des Garergebnisses bei der Programmautomatik

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.

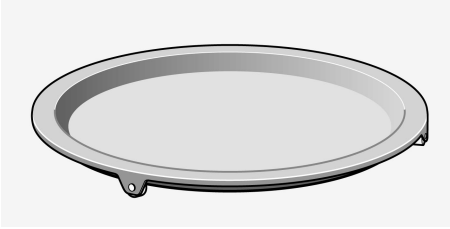
Grillen

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

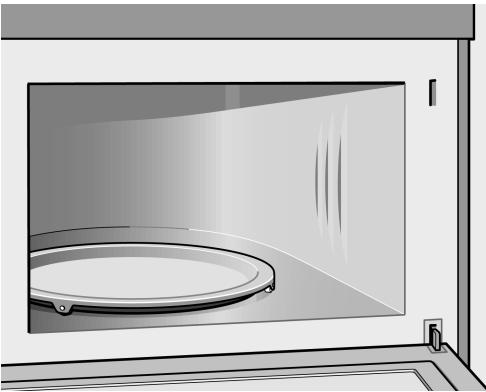
als Stellfläche für die Roste.

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.

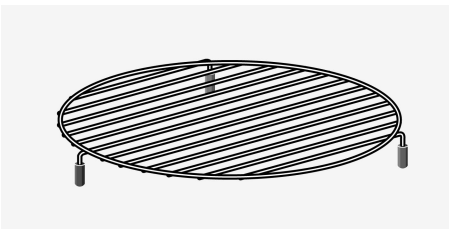


Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Backofenbodens.

Achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.

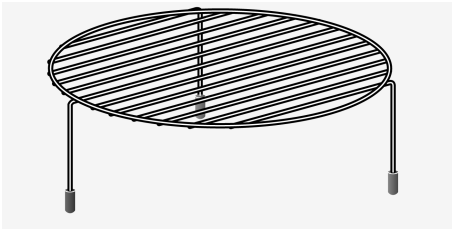
Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen. Dies ist nötig, um ein gutes Garergebnis zu erzielen.

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.

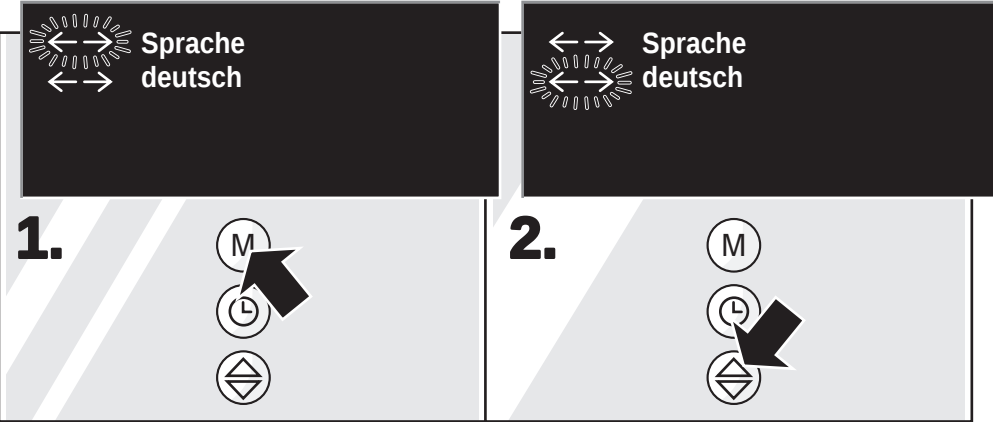
Grundeinstellungen

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

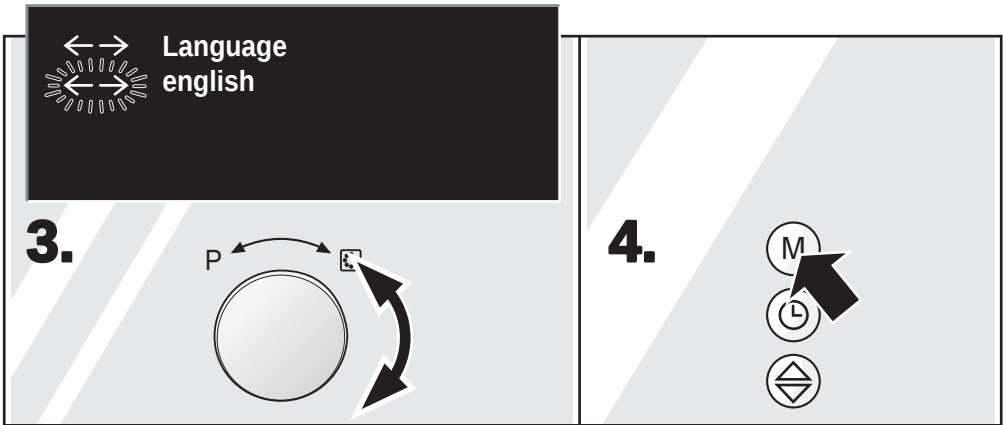
Grundeinstellung	Ändern in
Sprache für die Klartext-Anzeige ist deutsch	Sie können 7 verschiedene Sprachen wählen
Nach Ablauf der Dauer ist ein Signal zu hören	Sie können die Dauer des Signals verändern
Signalton-Dauer lang = 30 Töne	Signalton-Dauer kurz = 3 Töne
Signalton-Lautstärke = mittel	Signalton-Lautstärke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

Sprache einstellen

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



- 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.** Mit der Taste  in die zweite Zeile “deutsch” wechseln.

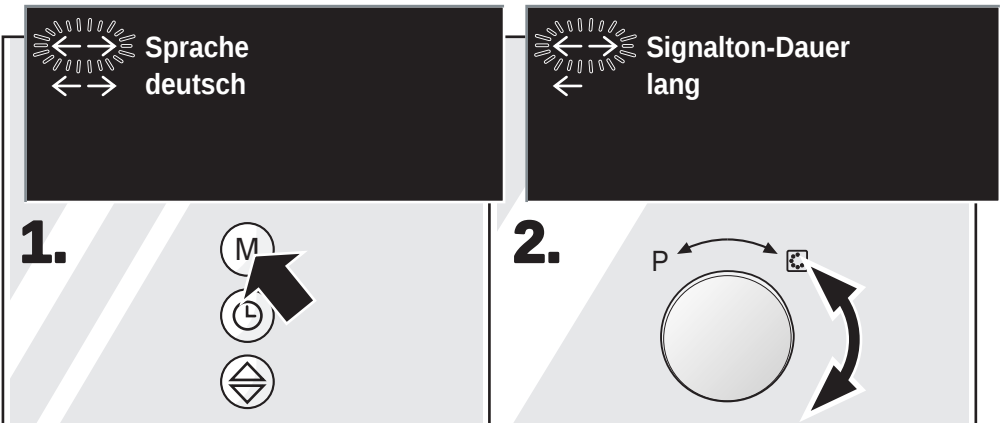


3. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Sprache auswählen.

4. Taste Memory "M" drücken. Die Änderung ist gespeichert.

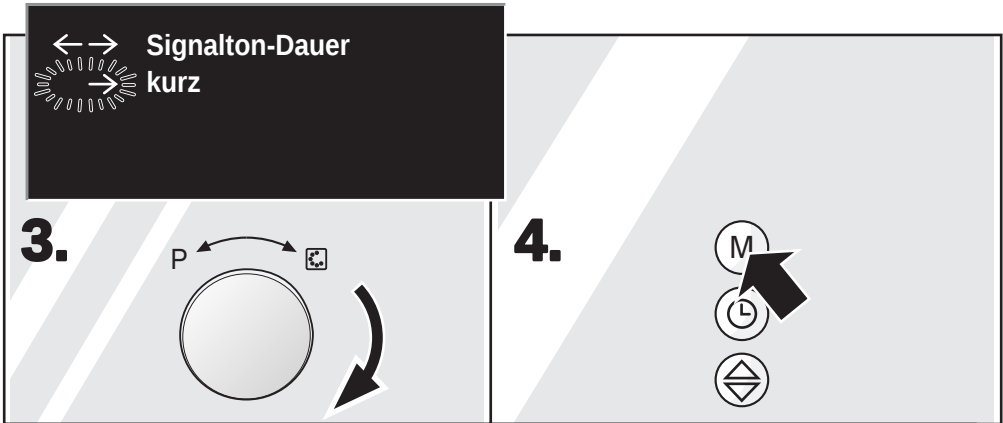
Signalton-Dauer einstellen

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.

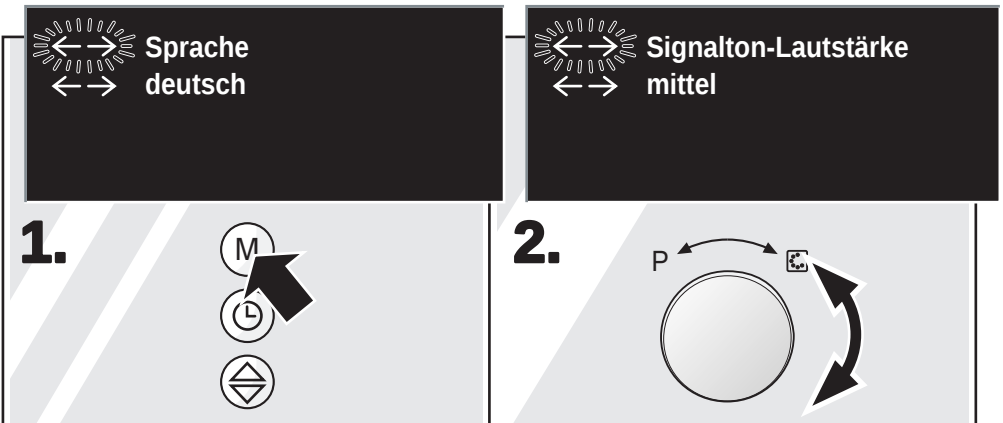
2. Funktionswähler nach rechts oder links drehen, bis in der ersten Zeile "Signalton-Dauer" und in der zweiten Zeile "lang" erscheint. Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.



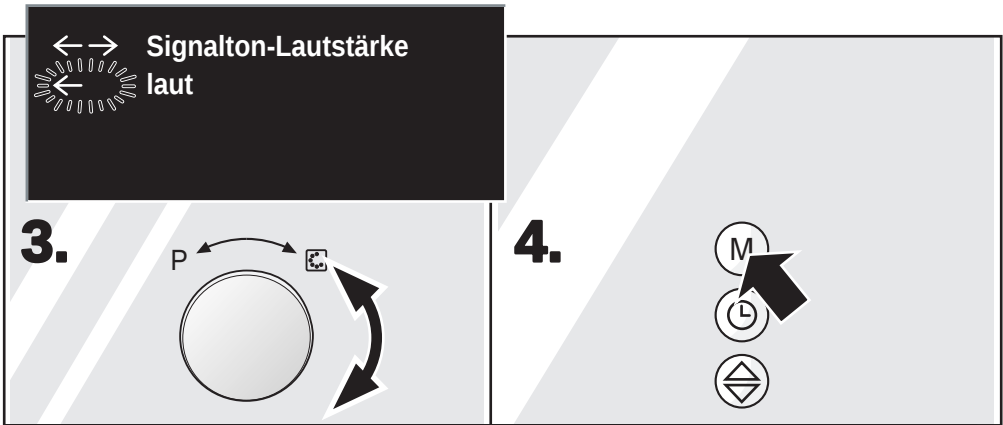
- 3.** Mit dem Funktionswähler die Signalton-Dauer verändern.
- 4.** Taste Memory "M" drücken. Die Änderung ist gespeichert.

Signalton-Lautstärke einstellen

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



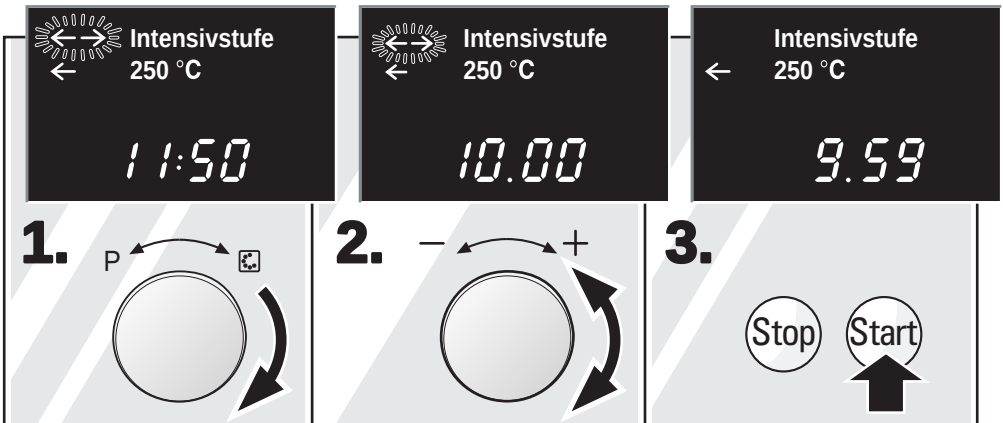
- 1.** Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.
- 2.** Funktionswähler nach rechts oder links drehen bis in der ersten Zeile "Signalton-Lautstärke" und in der zweiten Zeile "mittel" erscheint. Mit der Taste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



Vor der ersten Benutzung

Garraum aufheizen

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



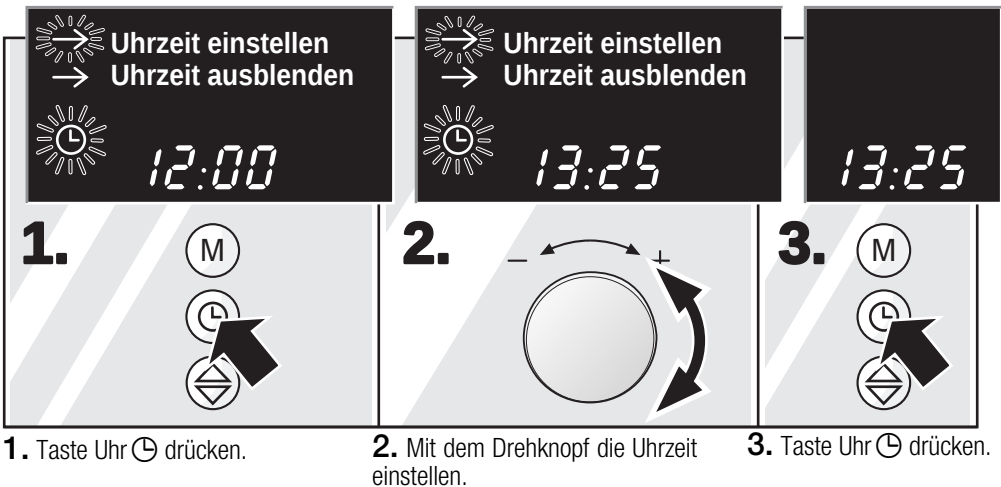
Nach 10 Minuten schaltet der Backofen selbst aus.

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.

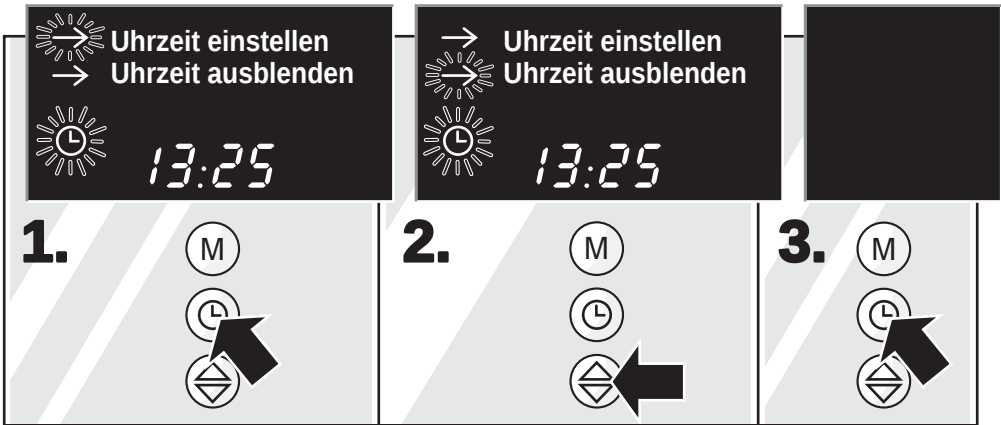


**Ändern der Uhrzeit
z. B. von Sommer- auf
Winterzeit**

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.

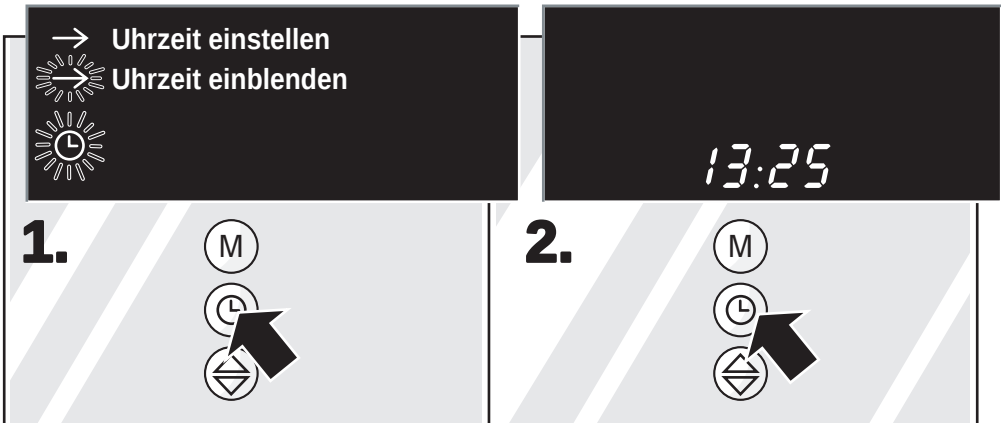
2. Mit der Taste  in die Zeile "Uhrzeit ausblenden" wechseln.

Die Uhrzeit läuft im Hintergrund.

3. Taste Uhr ⌚ drücken.

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.

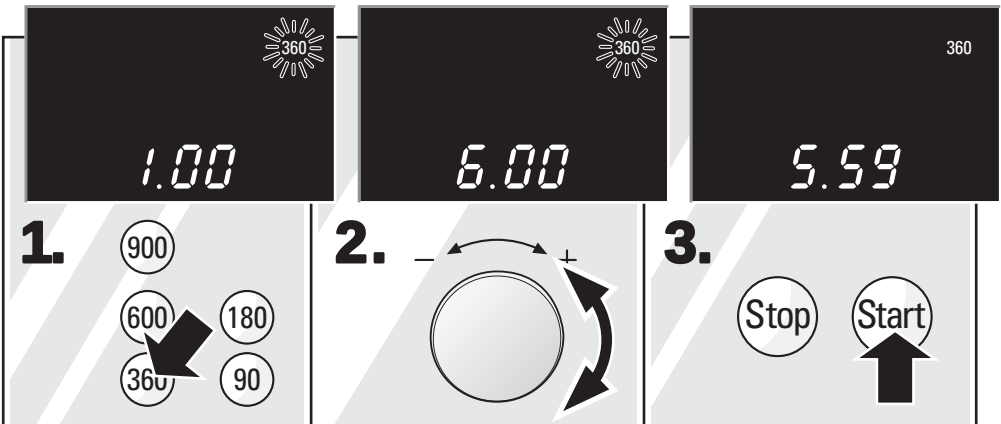
Achtung!

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 Drehknopf 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 "Starttaste 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 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 Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 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 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren.
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter	125 g 250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Verpackung vollständig entfernen.
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 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 mikrowellene geeigneten 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, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (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. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 2-5 Min. 600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8-10 Min. 600 W, 14-17 Min.	geschlossenes Geschirr, bodenbedeckt Wasser zugeben
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zusatz von Wasser garen

Speisen erhitzen

- ☐ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ☐ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- ☐ Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

- ☐ Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- ☐ 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.

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

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.
- ☐ Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

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

	Menge	MikrowellenleistungW, 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 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Etwa 1 cm hoch im Gefäß Wasser zugeben, umrühren.
z. B. Reis	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6 - 8	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12	

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge 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 Auftaugut 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

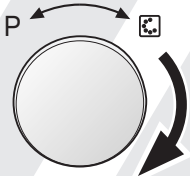
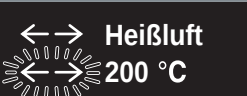
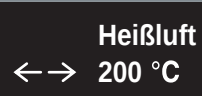
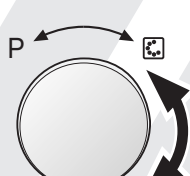
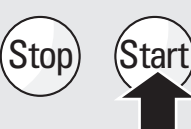
Funktion des Funktionswählers

- ☐ 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. 	2. 
1. Funktionswähler nach rechts drehen, bis die gewünschte Heizart erscheint.	2. Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.
	
3. 	4. 
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

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.

Nach Ablauf der Zeit

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:

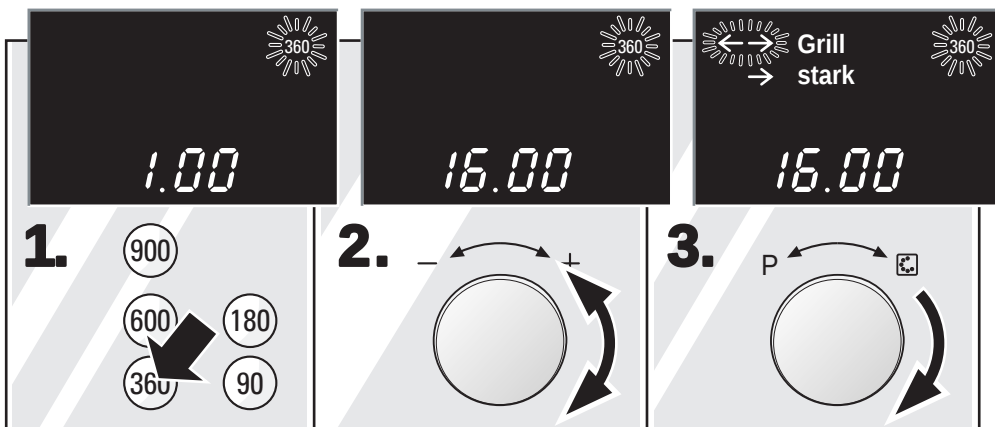
Ober- und Unterhitze

Heißluft

Grill

Unterhitze

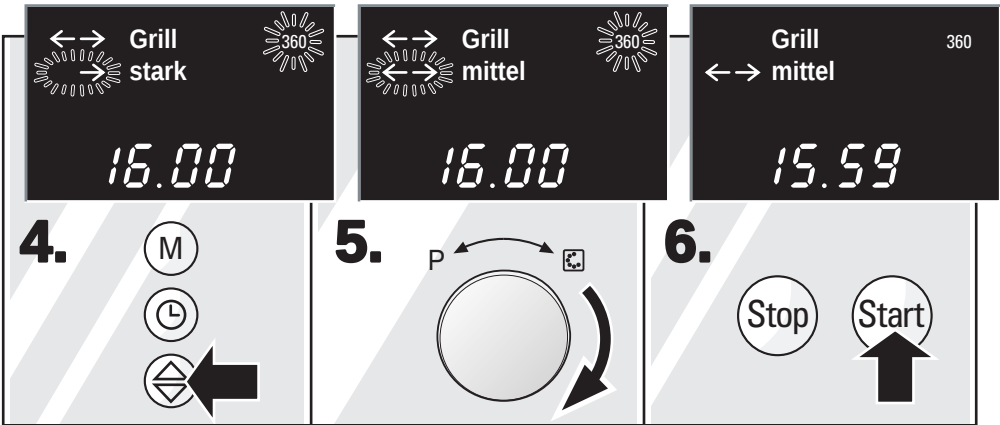
So stellen Sie ein



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 "Starttaste 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.

	Mikrowellenleistung, Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Tempera- tur °C, Grill	Hinweise
Schweinefleisch ohne Schwarte, ca. 750 g z.B. Nacken	360 W, 35-45 Min.	Ober-/ Unterhitze	170-180	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch mit Schwarte* ca. 1 kg z.B. Schulter	—, 80-100 Min.	Heißluft	160-180	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	Heißluft	190-200	Geschlossenes Geschirr auf dem niedrigen Rost.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 35-45 Min.	Heißluft	200-210	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten ca. 750 g	600 W, 20-30 Min.	Heißluft	210-220	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Zum Schluss 5 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen, ganz ca. 1200 g	360 W, 30-40 Min.	Ober-/ Unterhitze	210-230	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Mit der Brustseite nach unten legen. Nach 15-20 Minuten wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ca. 800 g	360 W, 20-30 Min.	Ober-/ Unterhitze	230-250	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust ca. 800 g	90 W, 15-25 Min.	Grill	stark	Mit der Brustseite nach oben auf den hohen Rost legen. Nach 10 Minuten wenden.
Fisch, überbacken ca. 500 g	600 W, 10-15 Min.	Grill	stark	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Tiefgefrorenen Fisch vorher 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 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Nackensteaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 120 g	stark stark	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 15 - 20
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15

	Menge	Gewicht	Grill	Dauer in Minuten
Fischkotelett*	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	stark stark	1. Seite: ca. 10 2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	mittel mittel	1. Seite: ca. 10 - 15 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* (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-/ Kastenform	Ober-/	160-180	50-60
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)**		Unterhitze	140-160	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	Ober-/ Unterhitze	170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	Heißluft	160-170	25-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	Ober-/ Unterhitze	150-170	25-35
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Kuchenblech	Ober-/ Unterhitze	170-190	30-40
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Kuchenblech	Ober-/ Unterhitze	170-190	30-40
Hefezopf mit 500 g Mehl	Kuchenblech	Ober-/ 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 mikrowelleneigneten 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 (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	ca. 1500 g	flache Auflaufform 4-5 cm	180 W	20-30	Heißluft	170-190
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufguss)	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	600 W	15-20	Heißluft	180-190
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	ca. 1100 g	flache Auflaufform	600 W	25-35	Heißluft	180-190

Gericht	Menge	Geschirr	Mikrowelle Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temp. °C
Toastüberbacken*	2-4 Scheiben	niedriger Rost	Je nach Belag:	8-10	Intensivstufe	250

* Ein Vortoasten ist nicht notwendig.

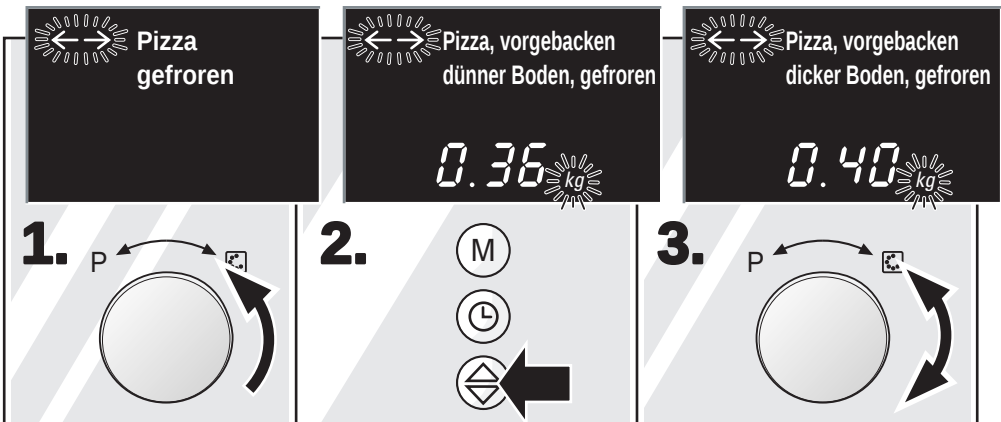
Programmautomatik

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.



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

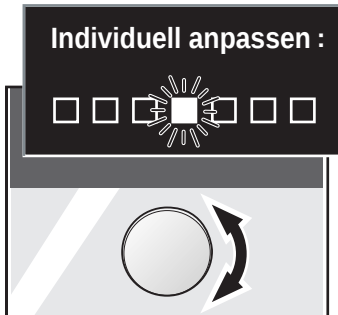
schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und "Ende" "Gerät kühlt" erscheint. Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

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 "Starttaste 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- 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, gefroren	Pommes frites, dick, gefroren	0,20 - 0,75	Ddirekt 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	Niedriger Rost
	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 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	Schweinebraten, frisch	0,80 - 1,80	Hohes Geschirr ohne Deckel, niedriger Rost
	Lammkeule, rosa, frisch	0,80 - 1,50	
	Roastbeef, frisch	0,80 - 1,80	
	Rinderbraten, frisch	0,50 - 2,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Kalbsbraten, frisch	0,50 - 2,00	

Programmgruppe	Programm	Gewichtsbe- reich in kg	Zubehör
Geflügel	Hähnchen, frisch	0,80 - 1,80	Hohes Geschirr ohne Deckel, niedriger Rost
	Putenbrust, frisch	0,50 - 2,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Chicken wings, gefroren	0,20 - 0,60	Direkt auf dem Drehteller
Gemüse	Gemüse, frisch	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Gemüse, gefroren	0,20 - 1,00	
Kartoffeln	Salzkartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Pellkartoffeln	0,20 - 1,00	
Getreideprodukte	Langkornreis	0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, 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.

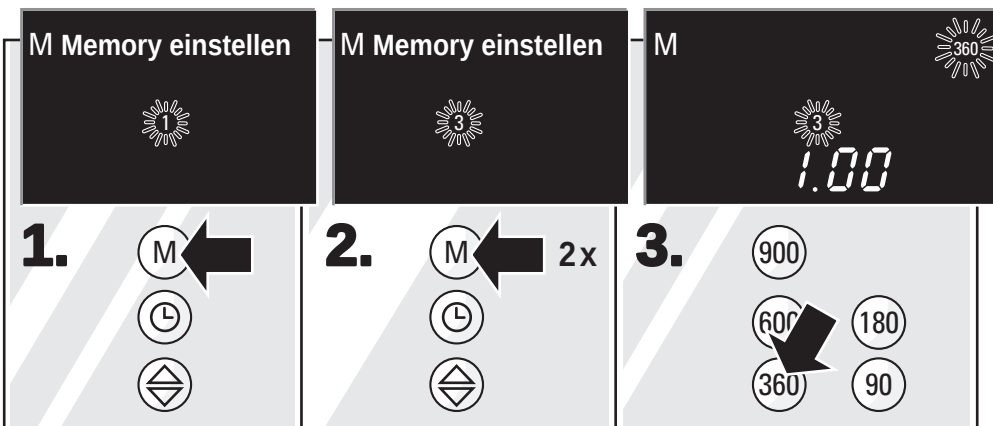
Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

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.

4.	5.	6.
4. Mit dem Drehknopf 7 Minuten einstellen.	5. Mit dem Funktionswähler Grill wählen.	6. Mit der Taste in die zweite Zeile wechseln.

	Gespeichert
7.	8.
7. Mit dem Funktionswähler Grill "schwach" einstellen.	8. Taste Memory "M" drücken, die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellungen sind gespeichert.

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

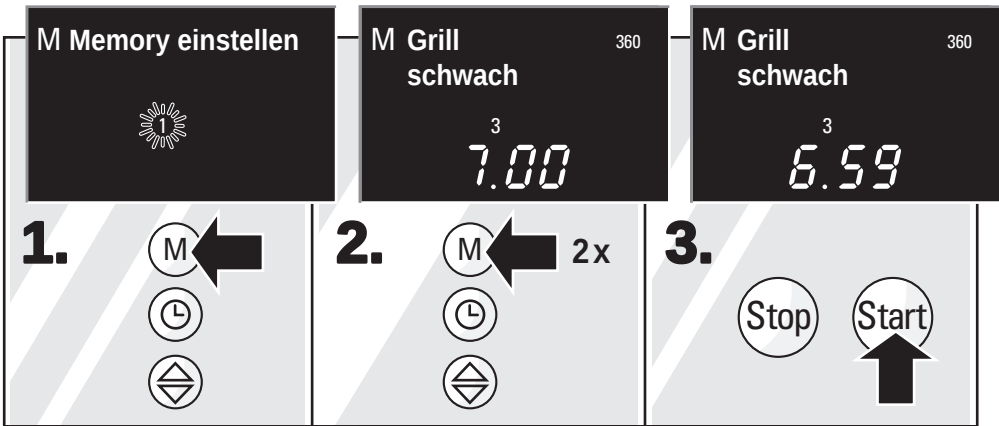
Hinweise

- ☐ 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.

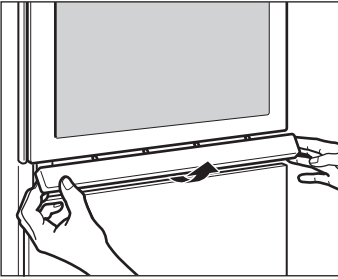
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gehäuse gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

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.
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.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
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). 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 hochoverhitzt 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 aid¹ und BMVEL² 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.

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

² 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, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Pyrexform Ø 22 cm auf dem niedrigen Rost stellen.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, 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	Mikrowellen- leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Tempera- tur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	360 W, 35-40	Heißluft	140	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 20	Ober-/ 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-Kombinations-
geräten werden von Prüfinstituten anhand dieser
Gerichte geprüft.

Backen Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Geschirr und Hinweise	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, 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
Hefeblechkuchen	Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost	Ober-/ Unterhitze	170-190	30-40

	Geschirr und Hinweise	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
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

Before connecting your new appliance	65
Before installation	65
Installation and connection	66
How to connect the appliance	67
Important information	68
Safety information	68
Safety information for microwave operation	70
The control panel	72
Retractable control knobs	74
Types of heating	74
Accessories	76
Basic settings	78
Selecting the language	78
Setting the signal duration	79
Setting the signal volume	80
Before using for the first time	81
Heating up the oven	81
Setting the clock	82
The microwave	84
Ovenware	84
Microwave settings	85
Setting procedure	85
Tips for microwave operation	92
Setting the oven	93
Setting procedure for the oven	94
If the oven is to switch off automatically	95

Table of contents

Setting the combined oven and microwave function	96
Setting procedure	96
Meat, poultry, fish	98
Ovenware	98
Notes on roasting	98
Notes on grilling	99
Advice on roasting and grilling	101
Cakes and pastries	102
Baking tips	104
Bakes, gratins, toast	105
Automatic programming	106
Setting procedure	106
Notes for the automatic program	108
Memory	112
Saving the memory	113
Starting the Memory function	115
Childproof lock	116
Care and cleaning	116
Oven exterior	116
Oven	117
Accessories	117
Turntable	118
Troubleshooting	118
After-sales service	120
Acrylamide in food	121
Test dishes	122

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 60 cm wide high-sided unit (at least 85 cm above the floor).
- ❑ The lead must be protected by a 16 A A-type fuse (L-type/B-type MCB). The mains voltage must correspond to that specified on the rating plate.
- ❑ The socket must only be installed and changes to the connection may only be made by a qualified electrician. If the connection is no longer accessible once installation is complete, an all-pole isolator with an "air gap contact separation" must be fitted for insulation purposes.
- ❑ Multiway adaptors, free connectors and extension cables may not be used. These could lead to overloading and cause a fire.
- ❑ **Electrical connection.**
Caution!
All appliances with a three-core cable must be earthed.
- ❑ Ensure that the currents and voltages indicated on the rating plate conform with that of the connection.
220/240 V AC i.e. 220/240 volt alternating current.

How to connect the appliance

- ☐ The cores in the mains cable are colour coded as follows:
 - ☐ Green/yellow Protective earth
 - ☐ Blue Neutral conductor
 - ☐ Brown Live
- ☐ If the colours of the cores in the mains cable of the appliance do not correspond to the coloured markings on the supply terminals in the connector, proceed as follows:
 - 1.** The GREEN/YELLOW core should be connected to the PROTECTIVE EARTH terminal of the connector, which is indicated by the letter E or the $\oplus$ earth symbol, or which is GREEN or GREEN/YELLOW.
 - 2.** The BROWN core should be connected to the LIVE terminal, which is indicated by the letter L, or is RED.
 - 3.** The BLUE core should be connected to the NEUTRAL CONDUCTOR terminal, which is indicated by the letter N, or is BLACK.
- ☐ Further information can be found on the rating plate.
- ☐ Remove the protective foil from the control panel.

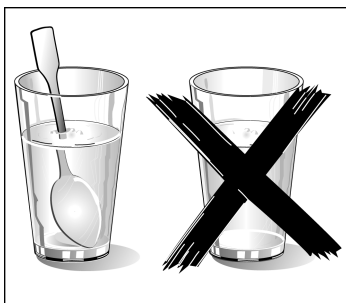
Important information

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.
- ❑ This product is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

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.

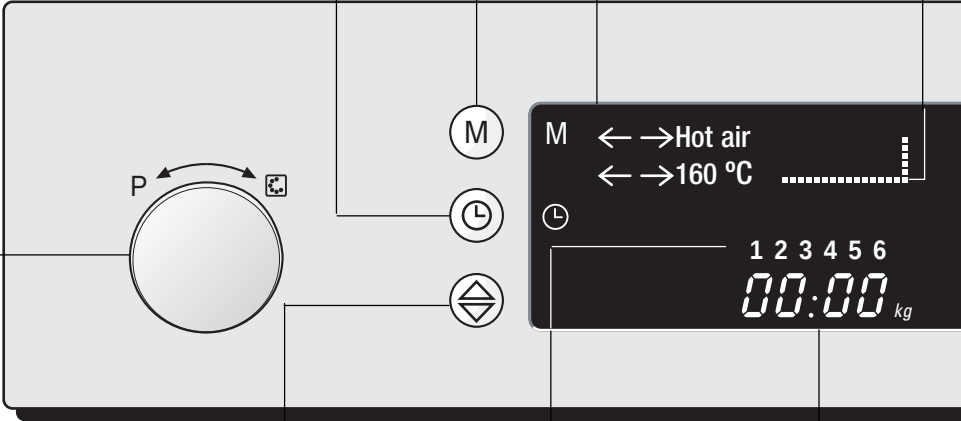
- It shows the type of heating selected and the temperature or setting
- It shows the meals included in the automatic program
- It provides you with information about making settings

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

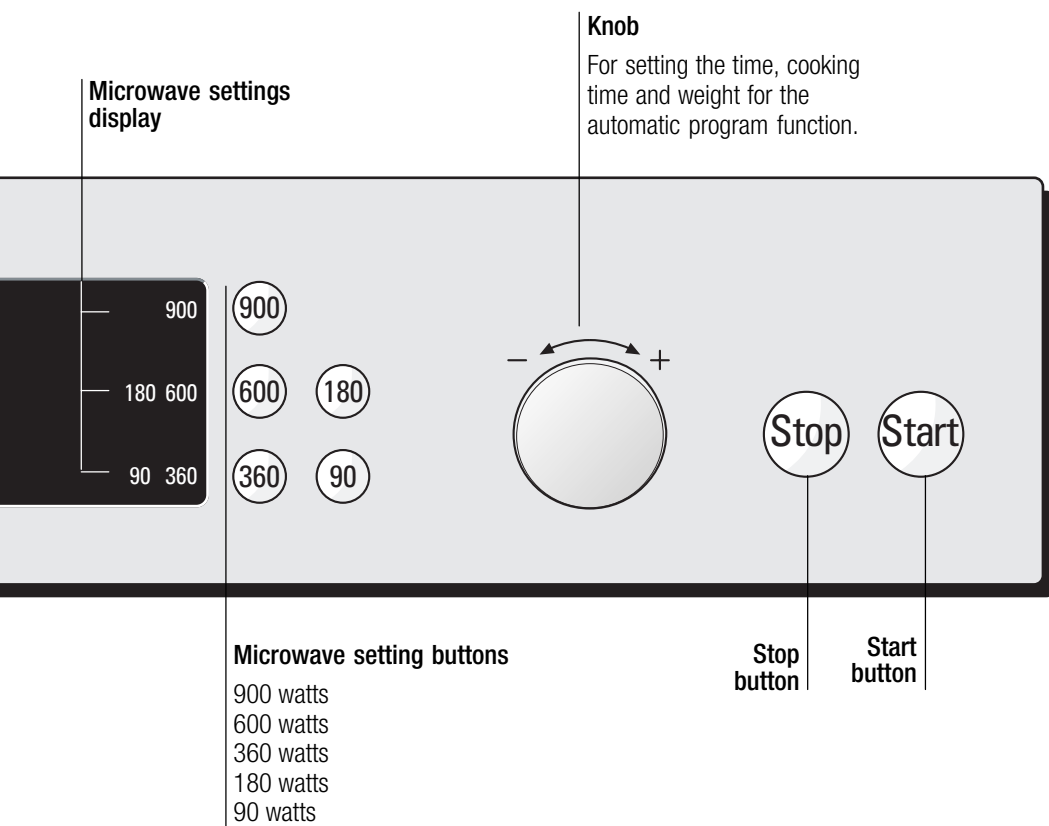
For alternating between lines in the text-style display

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.

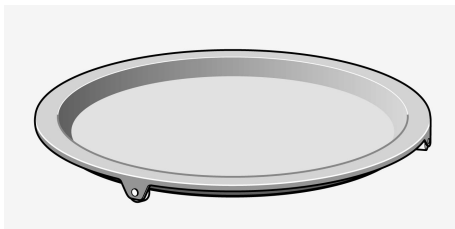
Grilling

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.

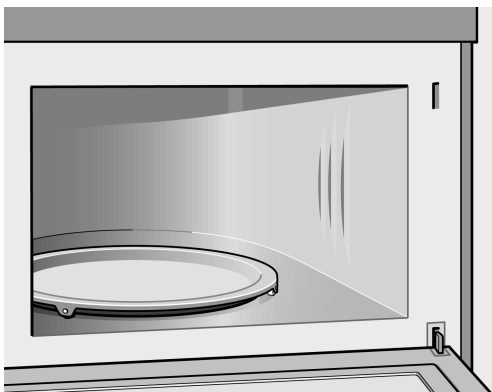
Food which requires a lot of heat from underneath can be placed directly on the turntable.

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.

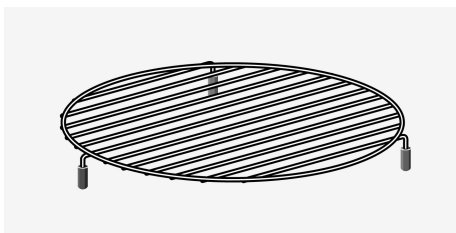


Place the turntable on the drive in the centre of the oven floor.

Ensure that it sits correctly.

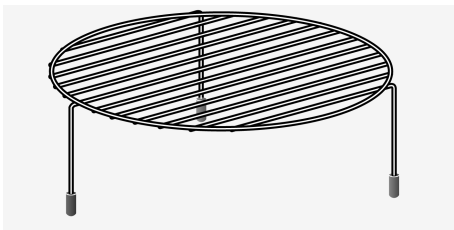
The turntable turns during all types of heating. This is necessary to ensure successful cooking.

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.

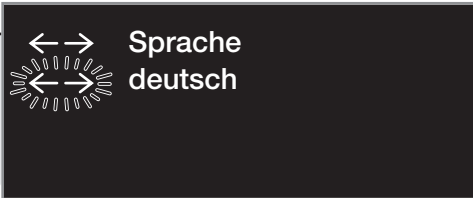
Basic setting	Change to
The language for the text-style display is German	You can select 7 different languages
A signal will sound once the cooking time has elapsed	You can change the duration of the signal. Short signal duration = 3 tones
Long signal duration = 30 tones	
Signal volume = medium	Signal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

Selecting the language

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



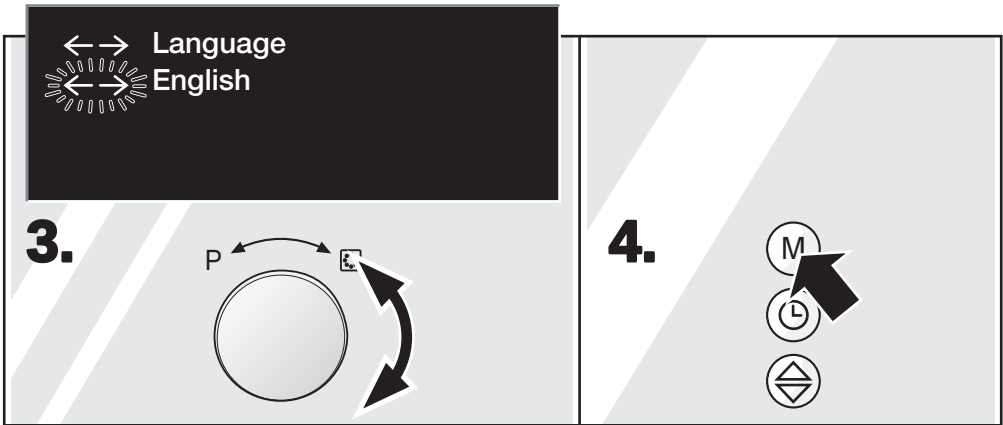
1.



2.

1. Press and hold the “M” memory button for 4 seconds until “Sprache” (language) appears in the first line, and “deutsch” appears in the second line of the indicator.

2. Press the button  to move to “deutsch” in the second line.

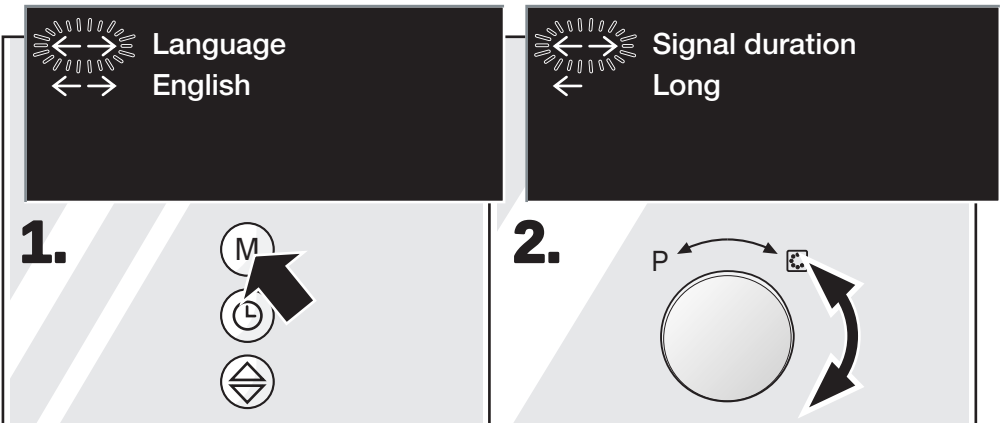


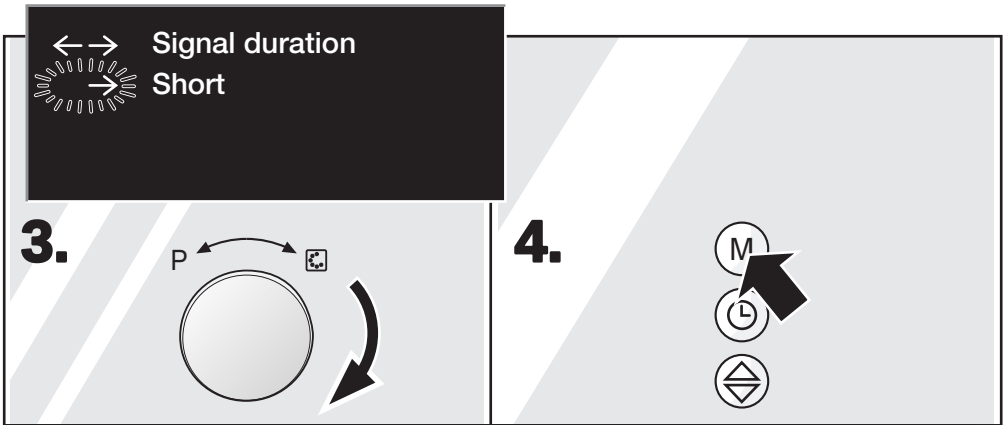
Setting the signal duration

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

Long signal duration = 30 tones

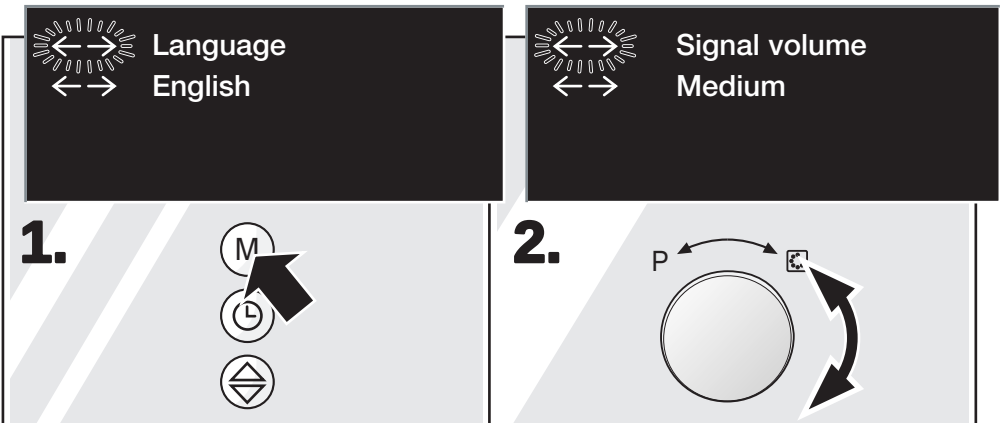
Short signal duration = 3 tones

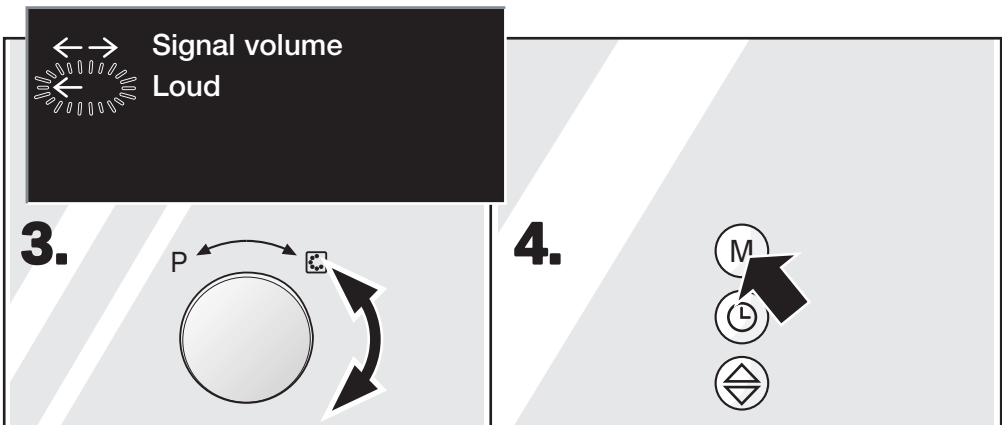




Setting the signal volume

A signal sounds when the oven switches off. You can change the signal volume from medium.
 Signal volume = Quiet
 Signal volume = Loud

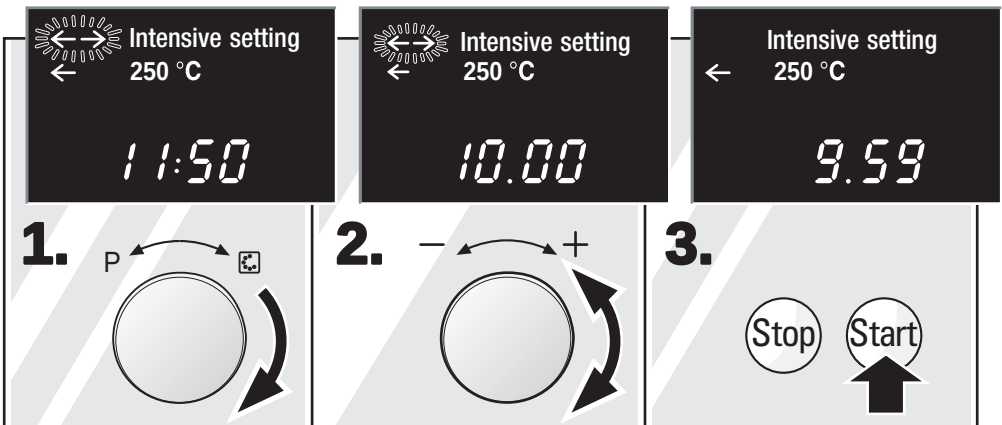




Before using for the first time

Heating up the oven

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



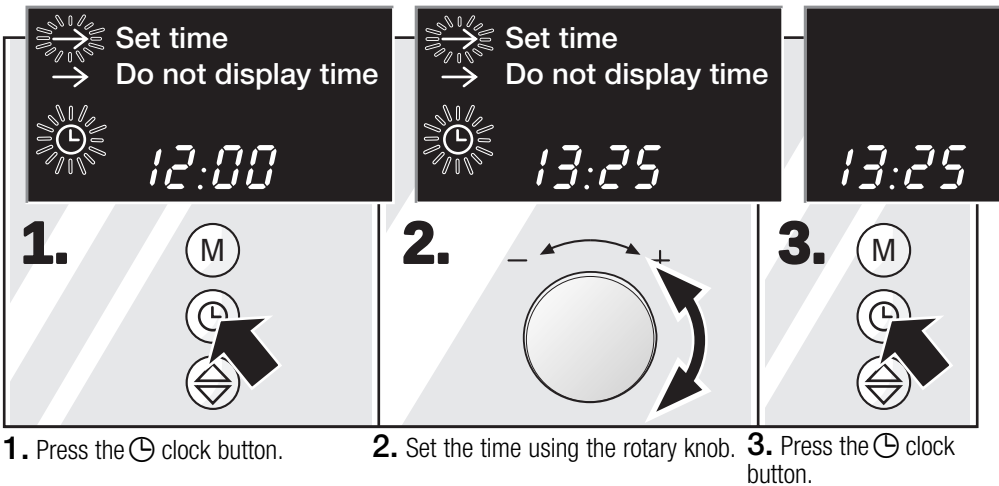
The oven switches off automatically after 10 minutes.

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.

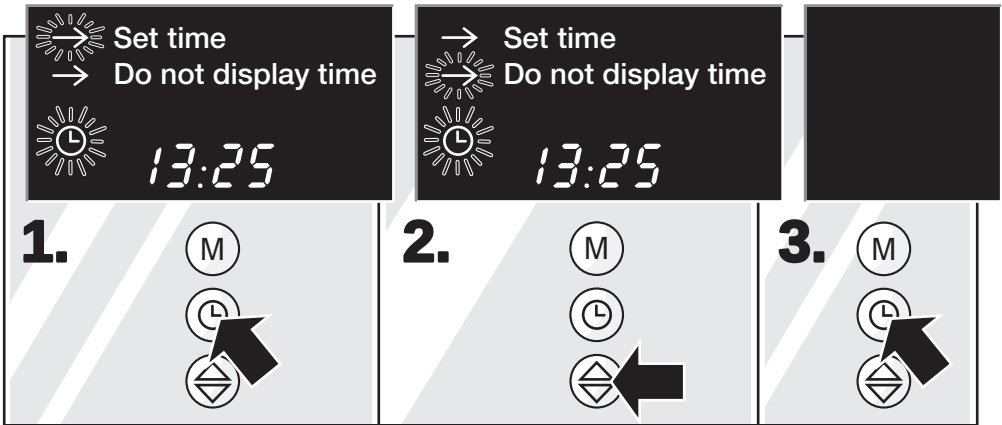


Changing the time
e.g. from summer to
winter time

Set as described in steps 1 to 3.

Hiding the time

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



1. Press the ⌚ clock button.

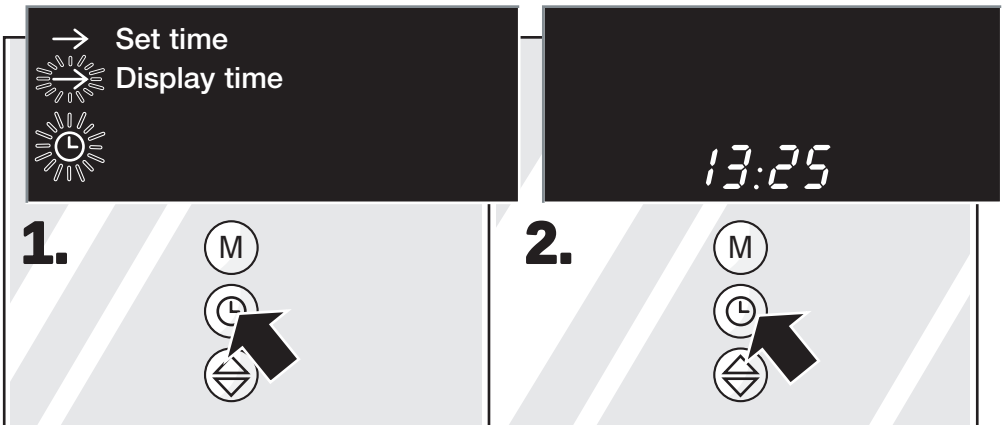
2. Press the ⌚ button to move to the "Do not display time" line.

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.

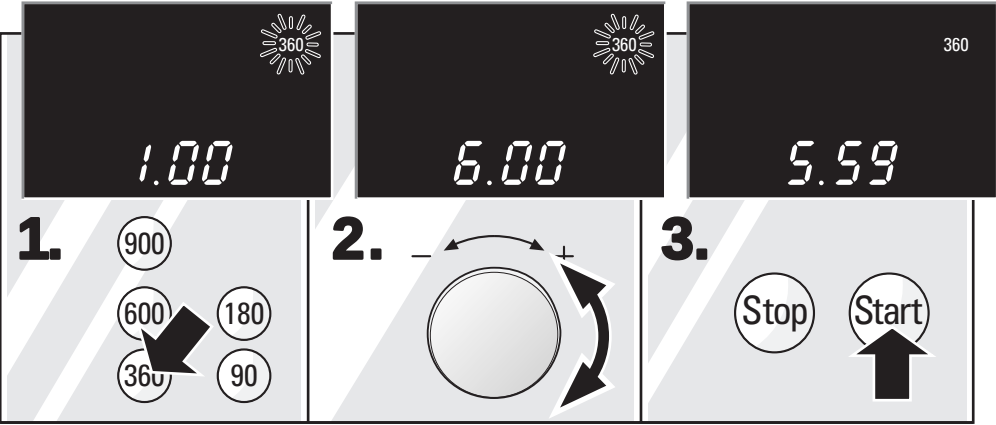
Caution!

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 Cooking time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 15 - 25 mins.	Turn several times.
	1,000 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 25 - 35 mins.	
	1,500 g	180 watts, 30 mins. + 90 watts, 25 - mins.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 4 - 6 mins.	Separate the pieces of meat when turning.
	500 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 5 - 10 mins.	
	800 g	180 watts, 10 mins. + 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. + 90 watts, 10 - 15 mins.	
	800 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 15 - 20 mins.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 watts, 8 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	
	1,200 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 20 - 25 mins.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	
	600 g	180 watts, 8 mins. + 90 watts, 20 - 30 mins.	
Vegetables e.g. peas	300 g	180 watts, 10 - 15 mins.	Stir carefully during cooking.
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 watts, 7 - 10 mins.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 watts, 8 mins. + 90 watts, 5 - 10 mins.	
Butter	125 g	180 watts, 2 mins. + 90 watts, 2 - 3 mins.	Completely remove all packaging.
	250 g	180 watts, 2 mins. + 90 watts, 3 - 5 mins.	
Whole loaf	500 g	180 watts, 8 mins. + 90 watts, 5 - 10 mins.	
	1,000 g	180 watts, 12 mins. + 90 watts, 10 - 20 mins.	

	Amount	Microwave setting in watts Cooking time in minutes	Notes
Dry cakes	500 g	90 watts, 10 - 15 mins.	Separate slices of cake. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
e.g. creaming method cakes	750 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	
Juicy cakes	500 g	180 watts, 5 mins.	Only for cakes without icing, cream or gelatine.
e.g. fruit cake and quark cake		+ 90 watts, 15 - 20 mins.	
	750 g	180 watts, 7 mins. + 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) 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

	Amount	Microwave setting (watts) Duration in minutes	Notes
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 500 g	600 W, 2 - 5 mins 600 W, 8 - 10 mins	Covered, add a little water.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 mins 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

	Amount	Microwave setting in watts, Cooking time in minutes	Notes
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	900 watts, 1 - 2 900 watts, 2 - 3 900 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 100 ml 200 ml	360 watts, ½ 360 watts, ½ - 1 600 watts, 1 - 2	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup 1 bowl 2 bowls	200 g 400 g	600 watts, 2 - 3 600 watts, 3 - 4	
Meat in sauce	500 g	600 watts, 8 - 11	Covered
Stew	400 g 800 g	600 watts, 6 - 8 600 watts, 8 - 11	Covered
Vegetables 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 watts, 2 - 3 600 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 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	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 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 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 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 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 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 = types of heating
- turn to the left = To interrupt automatic programming
- = press the Stop button

Setting the temperature

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

Setting procedure for the oven

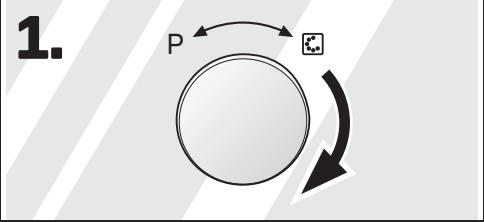


Hot air
160 °C

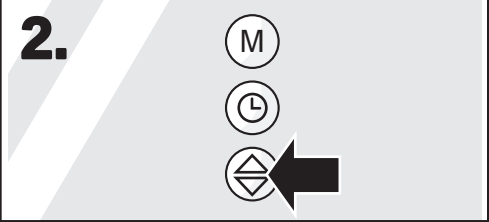


Hot air
160 °C

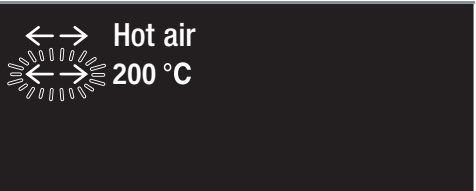
1.



2.



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

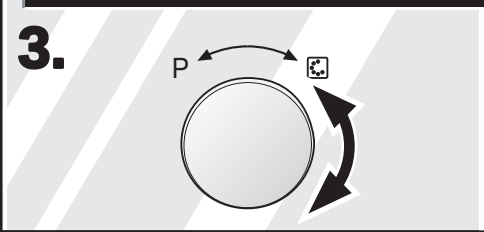


Hot air
200 °C

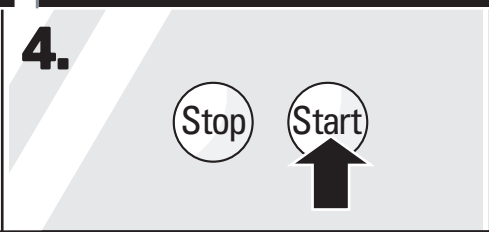


Hot air
200 °C

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.

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.
If the oven is to switch off automatically	Make the settings as described in steps 1 to 3.
	4. Set the cooking duration using the rotary knob. A default value appears which can be altered using the rotary knob.
	5. Press the Start button. The time counts down 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 first and second lines of the display respectively. The "End" message goes out if you open the oven door or press the Stop button.
Correction	You may 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.
Note	You can also set the cooking time first and then the type of heating and temperature. Use the rotary knob to set the cooking time and then set the type of heating using the function selector. Press the button  and change the temperature. Start the oven.

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:

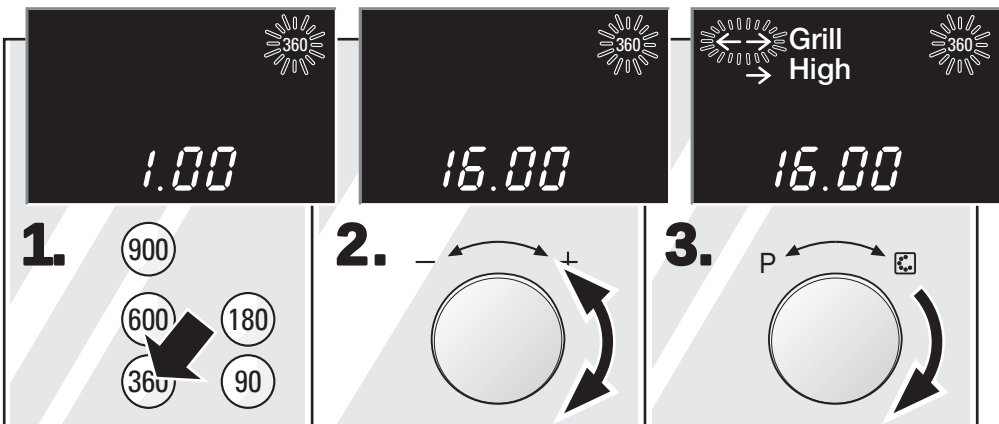
Top/bottom heating

Hot air

Grill

Bottom heating

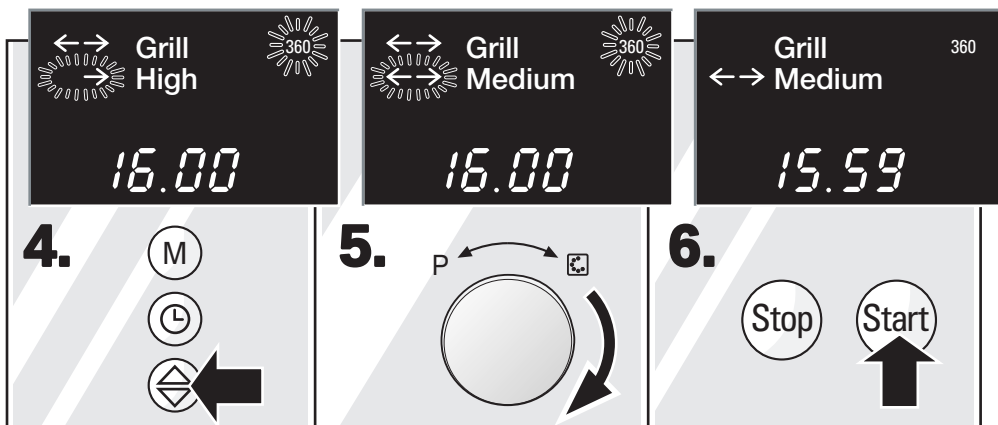
Setting procedure



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, Cooking time in minutes	Type of heating	Tempera- ture in °C, grill	Notes
Roast pork, approx. 750 g e.g. neck of pork	360 watts, 35 - 45 mins	Top/botto m heating	170-180	Uncovered, on the lower wire grill. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork with rind* approx. 1,000 g e.g. shoulder	—, 80-100 mins.	Hot air	160-180	Uncovered, on the lower wire grill. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Beef pot roast approx. 1,000 g	180 watts, 80 - 90 mins.	Hot air	190-200	Covered, on the lower wire grill.
Sirloin, medium rare approx. 1,000 g	180 watts, 35 - 45 mins.	Hot air	200-210	Uncovered, on the lower wire grill. Turn half way through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Meatloaf approx. 750 g	600 watts, 20 - 30 mins.	Hot air	210-220	Uncovered, on the lower wire grill. When finished, leave to stand for 5 minutes.
Chicken, whole approx. 1,200 g	360 watts, 30 - 40 mins.	Top/botto m heating	210-230	Uncovered, on the lower wire grill. Cook with the breast side down. Turn after 15 - 20 minutes.
Chicken portions, e.g. chicken quarters approx. 800 g	360 watts, 20 - 30 mins.	Top/botto m heating	230-250	Uncovered, on the lower wire grill. Cook with the skin side down. Do not turn.
Breast of duck approx. 800 g	90 watts, 15 - 25 mins.	Grill	high	Place breast-side up on the upper wire grill. Turn after 10 minutes.
Fish, grilled approx. 500 g	600 watts, 10 - 15 mins.	Grill	high	Uncovered, on the lower wire grill. 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 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 200 g each	high high	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 10 - 15
Neck fillets 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 120 g each	high high	1st side: approx. 15 - 20 2nd side: approx. 15 - 20
Sausages	4 - 6 pieces	approx. 150 g each	high high	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 10 - 15
Fish steak*	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	high high	1st side: approx. 10 2nd side: approx. 8 - 12
Whole fish* e.g. trout	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	medium medium	1st side: approx. 10 - 15 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.

How can you tell when the roast is ready.

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.

The roast looks good, but the sauce is burnt.

Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.

The roast looks good, but the sauce is too light and watery.

Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

The microwave setting was switched on. The roast is not cooked through.

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.

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.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark-coloured, metal baking tins.

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.

Tables

The specified cooking times apply to dishes placed in a cold oven.

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.

More information can be found in the “Baking tips” section which follows the tables.

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/ bottom heating	170-180
Fruit or cheese cake with shortcrustpastry**	Springform cake tin	360 W	35-45	Top/ bottom heating	160-180
Fruit cake, fine sponge mixture	Bowl mould	90 W	30-40	Hot air	160-180
Savoury bakes* (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin 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/ Vienna ring/ cake tin	Top/ bottom heating	160 - 180	50 - 60
Sponge cake, delicate (e.g. B. pound cake)**			140 - 160	60 - 70
Cake base made from shortcrust pastry	Springform cake tin	Top/ bottom heating	170 - 190	25 - 35
Cake base made from sponge mixture	Fruit cake base	Hot air	160 - 170	25 - 30
Swiss roll	Springform cake tin	Top/ bottom heating	150 - 170	25 - 35
Cake made with dry topping (sponge mixture)	Baking tray	Top/ bottom heating	170 - 190	30 - 40
Cake made with moist topping e.g. yeast dough with apple crumble	Baking tray	Top/ bottom heating	170 - 190	30 - 40
Plaited loaf made with 500 g flour	Baking tray	Top/ bottom 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
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
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

Meal	Amount	Ovenware	Microwave wattage	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
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.



Pizza,
deep-frozen



Pizza, pre-cooked
thin base, deep-frozen

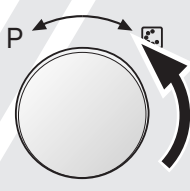
0.36 kg



Pizza, pre-cooked
thick base, deep-frozen

0.40 kg

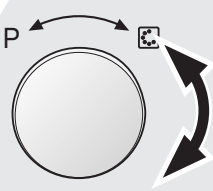
1.



2.



3.



1. Turn the function selector anticlockwise and select a program group.
2. Press the  button.
3. Change the second line using the function selector.



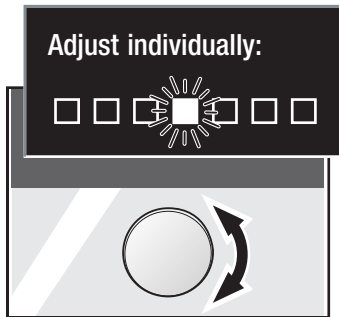
4. Use the rotary knob to set the weight.

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 = more intensive cooking result
to the right = less 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 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, 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	Roast pork, fresh	0.80 - 1.80	Tall dish without lid, low wire grill
	Leg of lamb, rare 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
	Jacket potatoes	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.

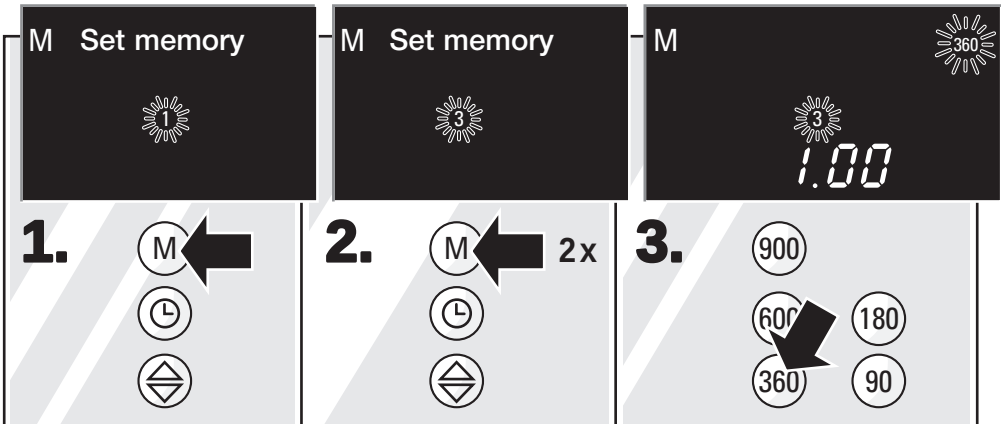
It is sensible to use the memory function if you require several different settings in order to prepare a meal, or if there is a meal which you cook particularly often.

Saving the memory

Select one of the six memory locations and set it.

Example

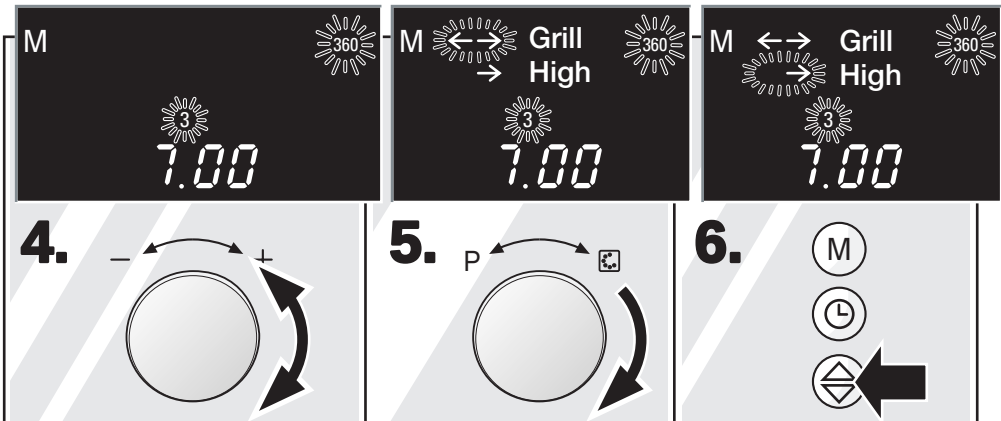
Memory location 3
360 W, 7 minutes.,
Low grill setting.



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.

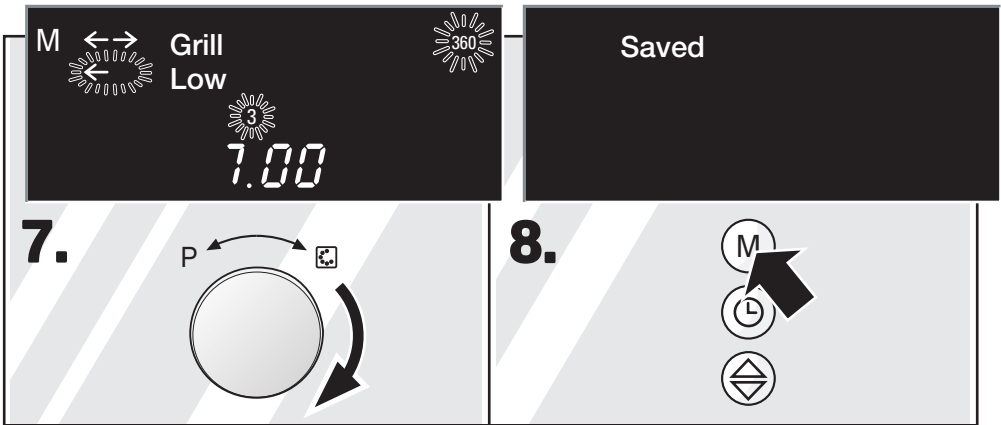
3. Press the 360 W button.



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.

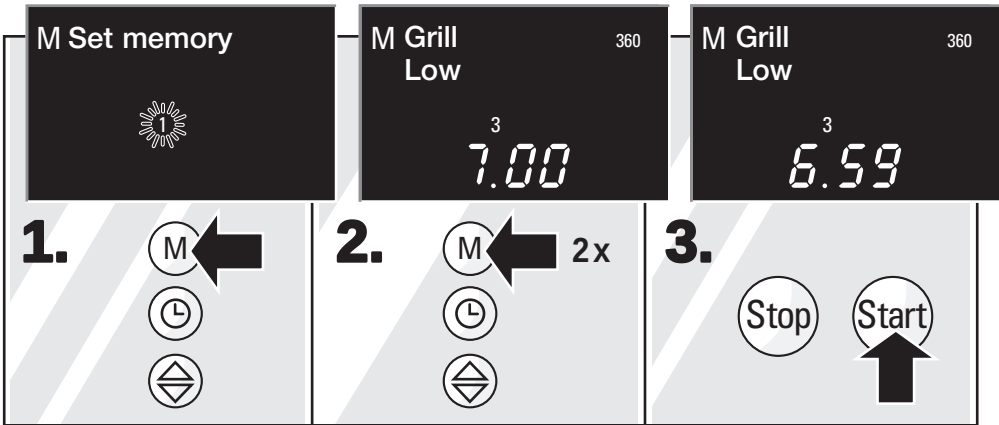
Notes

- ☐ 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.

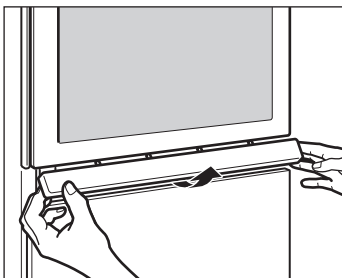
Never use strong or abrasive cleaning agents as these can leave parts of the surfaces looking dull. If you spill a cleaning agent on the casing, wipe it away with water immediately.

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 AID¹ and BMVEL² 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.

¹ 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>.

² 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), Cooking time in minutes	Notes
Meat	180 watts, 7 + 90 watts, 10 - 12	Place a Ø 22 cm pyrex dish on the low wire grill.

Microwave cooking

Meal	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Custard	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Place a pyrex dish on the low wire grill.

Meal	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
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), Cooking time in minutes	Type of heating	Tempera- 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/ bottom 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/ bottom heating	140 - 160	20 - 30

	Ovenware and notes	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Small Cakes	Ø 30 cm cake tray on low wire grill	Top/ bottom heating	150 - 170	20 - 25
Swiss roll	Springform cake tin on low wire grill	Top/ bottom heating	150 - 170	25 - 35
Yeast cakes on a baking tray	Ø 30 cm cake tray on low wire grill	Top/ bottom heating	170 - 190	30 - 40
German apple pie	Ø 20 cm tin plate springform cake tin 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 $\frac{2}{3}$ the cooking time.