

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellen-Gerätes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie viele gebräuchliche Gerichte und Einstellwerte. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

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

Ⓝ Bosch - Infoteam (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)
01805-304050*) oder unter bosch-infoteam@bshg.com

Ⓐ 0800-295995**) oder unter
<http://www.bosch-hausgeraete.at>

Gebrauchsanleitung **2 - 59**

Instruction manual **60 - 120**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.
Nur für Deutschland gültig!

**) Nur für Österreich gültig!

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Vor dem Einbau	5
Aufstellen und Anschließen	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	6
Hinweise zur Mikrowelle	8
Ursachen für Schäden	10
Ihr neues Gerät	11
Bedienfeld	11
Tasten	11
Funktionswähler	12
Temperaturwähler	13
Garraum	13
Zubehör	14
Vor dem ersten Benutzen	15
Uhrzeit einstellen	15
Backofen aufheizen	15
Zubehör reinigen	15
Backofen einstellen	16
Heizart und Temperatur einstellen	16
Schnellaufheizung	17
Automatische Sicherheitsabschaltung	18
Die Mikrowelle	18
Hinweise zum Geschirr	18
Mikrowellen-Leistungen	19
Mikrowelle einstellen	20

Inhaltsverzeichnis

Mikrowelle kombiniert mit Backofen	21
MikroKombi einstellen	21
Programmautomatik	22
Programm einstellen	22
Auftauprogramme	24
Garprogramme	25
Kombi-Garprogramme	26
Zeitfunktionen einstellen	27
Wecker einstellen	28
Dauer einstellen	29
Uhrzeit einstellen	30
Kindersicherung	31
Grundeinstellungen ändern	32
Grundeinstellungen	32
Pflege und Reinigung	33
Reinigungsmittel	33
Gerät außen	34
Backofen	34
Zubehör	35
Drehteller	35
Eine Störung, was tun?	35
Kundendienst	37
Technische Daten	37
Acrylamid in Lebensmitteln	38

Inhaltsverzeichnis

Energie- und Umwelttipps	38
Energiesparen	38
Umweltgerecht entsorgen	39
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	39
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	40
Tipps zur Mikrowelle	46
Kuchen und Gebäck	46
Tipps zum Backen	49
Braten und Grillen	50
Tipps zum Braten und Grillen	55
Aufläufe, Gratins, Toasts	56
Fertigprodukte, tiefgekühlt	57
Prüfgerichte	58

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen und Getränke.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht dazu in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Garraumtür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Garraumtür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

Heißes Zubehör	<p>Verbrennungsgefahr! Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.</p>
Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung	<p>Gefahr schwerer Gesundheitsschäden! Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.</p>
Mangelhafte Sauberkeit	<p>Gefahr schwerer Gesundheitsschäden! Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.</p>
Offenes Gehäuse	<p>Stromschlaggefahr! Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.</p> <p>Gefahr schwerer Gesundheitsschäden! Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.</p>
Heiße oder feuchte Umgebung	<p>Kurzschlussgefahr! Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.</p>
Unsachgemäße Reparaturen	<p>Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.</p> <p>Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Das Gehäuse schützt vor Austreten der Mikrowellen-Energie.</p> <p>Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.</p>

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!

Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!

Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen.

Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

Verpackungen

Brandgefahr!

Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.

Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

Verbrennungsgefahr!

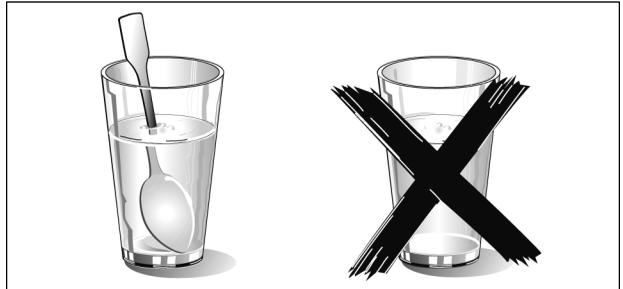
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

Getränke

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen.

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Explosionsgefahr!

Nie Getränke oder andere Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder den Sauger.

Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig.

Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nach dem Mikrowellen-Betrieb explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.

Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.

Lebensmittel trocknen	Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an. Brandgefahr! Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
Lebensmittel mit geringem Wassergehalt	Brandgefahr! Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder zu langer Zeit auftauen oder erwärmen.
Speiseöl	Brandgefahr! Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

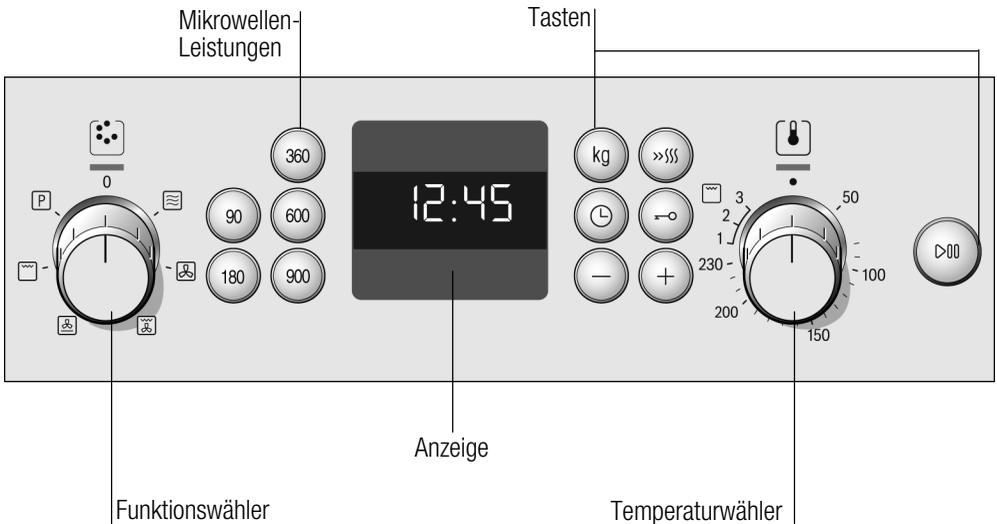
Wasser im heißen Garraum	Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es können Schäden entstehen.
Feuchte Lebensmittel	Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
Auskühlen mit offener Gerätetür	Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
Stark verschmutzte Dichtung	Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel	Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrtest (<i>siehe Hinweise zum Geschirr</i>).
Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche	Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.
Gerät transportieren	Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Das Gerät kann beschädigt werden.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Tasten

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Symbol

90

180

Funktion der Taste

Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen

Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen

Symbol	Funktion der Taste
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen
>>>>	Schnellaufheizung wählen
kg	Gewicht wählen
🕒	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
←○	Kindersicherung wählen
- Minus	Einstellwerte verringern
+ Plus	Einstellwerte erhöhen
▷	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
🌀 Mikrowelle	Mikrowellenbetrieb anwählen.
🔥 Heißluft	zum Backen von Rührkuchen in Formen, Biskuit- und Quarktorte sowie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech.
🍷 Umluftgrill	Geflügel wird knusprig braun. Aufläufe und Überbackenes gelingen Ihnen damit am besten.
🍕 Pizzastufe	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen.
☀️ Grill	Wählen Sie zwischen den Stufen stark, mittel oder schwach. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.
📅 Programme	4 Auftauprogramme 11 Garprogramme Heizart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt.

Hinweise:

Wenn Sie einstellen, leuchtet die Anzeigelampe über dem Funktionswähler.

Nach dem Drücken der Taste  schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50, 100-230	Temperaturbereich	Die Temperatur des Backofens in °C.
I, II, III	Grillstufen	I = Stufe 1, schwach II = Stufe 2, mittel III = Stufe 3, stark

Garraum

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

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

Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Hinweise

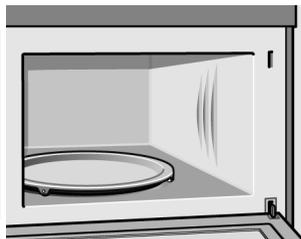
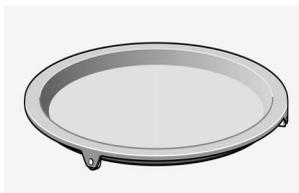
Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Zubehör

Drehteller

Als Stellfläche für die Roste.



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

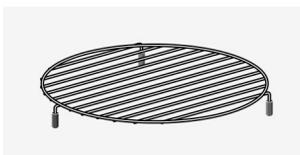
Der Drehteller dreht sich nach links oder rechts. Er ist schnittfest. Sie können Pizza direkt auf dem Drehteller in Stücke schneiden.

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

- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller.
- Belasten Sie den Drehteller max. mit 5 kg.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.

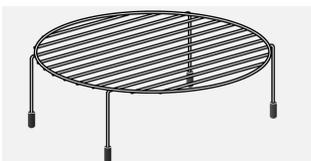
Niedriger Rost

Für die Mikrowelle und zum Backen und Braten im Backofen.



Hoher Rost

Zum Grillen von z.B. Steaks, Würstchen und Toast.
Als Stellfläche für flache Auflaufformen.



Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchten in der Anzeige drei Nullen und die Symbole ►⌚. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste **+** oder **-** drücken.
Vorschlagswert **+**: 12:00
Vorschlagswert **-**: 23:59
2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.
3. Taste ⌚ drücken.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweis

Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft  mit 180 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Heißluft  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 180 °C einstellen.
3. Taste  drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Backofen einstellen

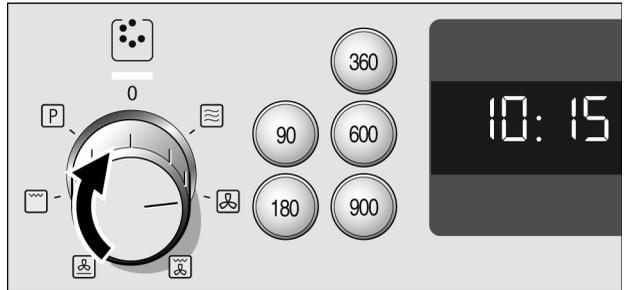
Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Sie können für Ihr Gericht die Dauer am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

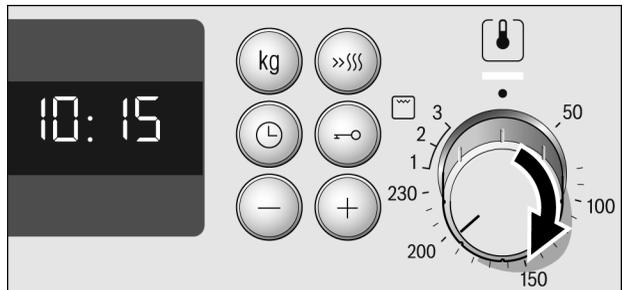
Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Heißluft  bei 200 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste  drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofentür öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste  drücken, der Betrieb ist angehalten.
Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Für folgende Heizarten ist die Schnellaufheizung verfügbar:

-  Heißluft
-  Pizzastufe
-  Umluftgrill

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste  drücken.
In der Anzeige leuchtet das Symbol .
3. Taste  drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt.
Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste  kurz drücken.
Das Symbol  in der Anzeige erlischt.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn das Gerät ohne eingestellte Dauer für längere Zeit in Betrieb ist. Wann sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von der eingestellten Betriebsart und Temperatur.

Beispiel: Wenn Sie den Backofen mit Heißluft bei 160 °C betreiben, schaltet er sich nach ca. 5 Stunden automatisch ab.

Im Anzeigefeld erscheint **E2**. Das Gerät schaltet ab. Drücken Sie zum Quittieren die Taste **▷|||**.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis

Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung! Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende 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.

Mikrowellen-Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

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

Hinweis

Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Den Funktionswähler auf  stellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die gewählte Leistung leuchtet. Eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste **+** oder **-** Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen und wieder starten.

Betrieb anhalten

Taste  drücken, der Betrieb wird angehalten. Taste  erneut drücken, der Betrieb wird fortgesetzt.

Betrieb abbrechen

Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweise

Wenn Sie den Funktionswähler auf  stellen, leuchtet immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Mikrowelle kombiniert mit Backofen

Verwenden Sie die Mikrowelle gleichzeitig mit einer Betriebsart des Backofens. Die Gerichte werden knusprig und braun wie im Backofen, aber es geht schneller.

Sie können alle Leistungsstufen der Mikrowelle bis 600 W mit den Betriebsarten des Backofens kombinieren.

Beachten Sie die Hinweise zum Geschirr im Kapitel: Mikrowelle.

MikroKombi einstellen

Beispiel: Mikrowelle 360 W, 17 Minuten und Heißluft  190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart und dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Eine Vorschlagsdauer erscheint.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen. Taste **▷** drücken.

Betrieb abbrechen

Taste **▷** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung zurück drehen.

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen eines der 15 Programme und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik für Sie.

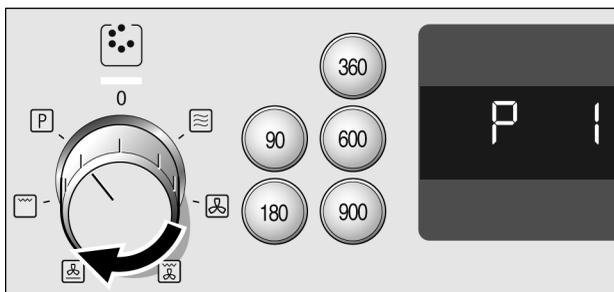
Stellen Sie die Lebensmittel immer in den kalten Garraum.

Programm einstellen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein. Der Temperaturwähler muss auf der Nullstellung sein.

Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Den Funktionswähler auf Programmautomatik **P** stellen.
In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.



2. Mit Taste + oder – die Programmnummer wählen.



3. Taste kg drücken.

In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.



4. Mit Taste + oder – das Gewicht einstellen.



5. Taste ▶||| drücken.

Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab und die Symbole ▶ und I-▶ erscheinen.

Programm ist beendet	Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, der Backofen heizt nicht mehr. Taste ▷00 drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
Programm ändern	Nach dem Start kann die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.
Signal vorzeitig ausschalten	Taste ⊖ drücken.
Gerätetür zwischendurch öffnen	Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste ▷00 drücken, der Betrieb läuft weiter.
Betrieb anhalten	Taste ▷00 kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut ▷00 drücken, der Betrieb läuft weiter.
Programm abbrechen	Taste ▷00 ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.
Dauer und Endezeit ändern	Bei der Programmautomatik können Sie Dauer und Endezeit nicht ändern.

Auftauprogramme

Lebensmittel vorbereiten	Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C eingefroren und gelagert wurden. Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.
Geschirr	Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller. Legen Sie keinen Deckel auf. Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.
Achtung!	Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Sie darf in keinem Fall weiter verwendet werden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen. Entfernen Sie die Flüssigkeit beim Wenden der Lebensmittel.

Hähnchen, Hähnchenteile (P03)

Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenteilen ertönt das Signal zum Wenden zweimal.

Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperaturausgleich noch 10 - 30 Minuten ruhen.

Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen.

Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

Programm	Nr.	Gewichtsbereich
Hackfleisch	P01	0,2 - 1 kg
Fleischstücke	P02	0,2 - 1 kg
Hähnchen, Hähnchenteile	P03	0,4 - 1,8 kg
Brot	P04	0,2 - 1 kg

Garprogramme

Mit den 3 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen. Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.

Reis (P05)

Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Kartoffeln (P06)

Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu.

Gemüse (P07)

Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.

Ruhezeit

Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperaturengleich sollte es noch 5 - 10 Minuten ruhen.

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm	Nr.	Gewichtsbereich
Reis	P05	0,05 - 0,2 kg
Kartoffeln	P06	0,15 - 1 kg
Gemüse	P07	0,15 - 1 kg

Kombi-Garprogramme

Lebensmittel vorbereiten

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

Geschirr

Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen, hitzebeständigen Geschirr, das mikrowellengeeignet ist. Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.

Lamm, medium (P12)

Geeignet ist Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen.

Hackbraten (P13)

Das Programm ist geeignet für Hackbraten nicht höher als 7 cm.

Fisch, ganz (P14)

Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in "Schwimmposition" in das Geschirr.

Reiseintopf (P15)

Geben Sie nur das Reisgewicht ein. Geeignet sind Reiseintöpfe mit Gemüse, Fisch oder Geflügelfleisch. Verwenden Sie nur frische Zutaten. Verwenden Sie ein hohes Geschirr mit Deckel.

Ruhezeit

Das Lebensmittel sollte nach Ablauf des Programmes noch ca. 5 - 10 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Programm	Nr.	Gewichtsbereich
Auflauf, gefroren* (bis 3 cm hoch)	P08	0,4 - 1,2 kg
Hähnchen, ganz*	P09	0,5 - 2 kg
Roastbeef, medium*	P10	0,5 - 1,5 kg
Schweinenackenbraten	P11	0,5 - 2 kg
Lamm, medium	P12	0,8 - 2 kg
Hackbraten*	P13	0,5 - 1,5 kg
Fisch, ganz*	P14	0,3 - 1 kg
Reiseintopf aus frischen Zutaten	P15	0,05 - 0,2 kg

* Verwenden Sie Geschirr ohne Deckel

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil  zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden.

Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste  oder  ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil  steht.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste \ominus einmal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil \blacktriangleright steht vor \triangleleft .
2. Mit Taste $+$ oder $-$ die Weckerzeit einstellen.
Vorschlagswert Taste $+$ = 10 Minuten
Vorschlagswert Taste $-$ = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol $\blacktriangleright\triangleleft$ und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 0:00. Mit Taste \ominus den Wecker ausschalten.

Weckerzeit ändern

Mit Taste $+$ oder $-$ die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste $-$ die Weckerzeit zurückstellen bis auf 0:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Der Wecker läuft im Vordergrund. Vor dem Symbol \triangleleft steht der Pfeil \blacktriangleright und die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Um Wecker \triangleleft , Dauer $I \rightarrow I$ oder Uhrzeit \ominus abzufragen, Taste \ominus so oft drücken, bis der Pfeil vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Dauer einstellen

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.
In der Anzeige steht 20:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil  steht vor .



4. Mit Taste  oder  die Dauer einstellen.



5. Taste  drücken.
Der Backofen startet.

In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen	Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ⊖ löschen. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.
Dauer ändern	Mit Taste + oder – die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker abläuft: Taste ⊖ drücken und mit Taste + oder – die Dauer ändern.
Dauer löschen	Mit Taste – die Dauer bis auf 0:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht. Wenn der Wecker abläuft: Vorher Taste ⊖ drücken.
Zeiteinstellungen abfragen	Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil ▶. Um Wecker ⊖, Dauer I→I oder Uhrzeit ⊕ abzufragen, Taste ⊖ so oft drücken, bis der Pfeil ▶ vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einigen Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchten in der Anzeige die Symbole ▶⊖ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste + oder – drücken.
Vorschlagswert +: 12:00
Vorschlagswert -: 23:59
2. Mit Taste + oder – die Uhrzeit einstellen.
3. Taste ⊖ drücken.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste \ominus zweimal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil \blacktriangleright steht vor dem Symbol \ominus .
2. Mit Taste $+$ oder $-$ die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. So ist sie nur sichtbar, wenn der Backofen in Betrieb ist. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung

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

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Es darf keine Dauer eingestellt sein und der Funktionswähler steht in der Nullstellung.

Taste $\leftarrow \circ$ ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol $\leftarrow \circ$.
Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste $\leftarrow \circ$ ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erlischt das Symbol $\leftarrow \circ$.
Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Kindersicherung bei der Programmautomatik

Wenn die Programmautomatik eingestellt ist, funktioniert die Kindersicherung nicht.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit verändern können.

Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

	Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
c 1	Uhranzeige 1 = an	Uhranzeige 2 = aus	Anzeige der Uhrzeit
c 2	Signalton-Dauer 2 = mittel = 2 Minuten	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 5 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
c 3	Signalton-Lautstärke 2 = mittel	1 = leise 3 = laut	Lautstärke des Signals
c 4	Wartezeit 2 = mittel = 5 Sekunden	1 = kurz = 2 Sekunden 3 = lang = 10 Sekunden	Wartezeit zwischen einzelnen Schritten, nach einer Einstellung

Voraussetzung: Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

1. Taste \ominus einige Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit Taste $+$ oder $-$ die Grundeinstellung ändern.
3. Mit Taste \ominus bestätigen.
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste \ominus alle Grundeinstellungen durchgehen und mit Taste $+$ oder $-$ ändern.
4. Zum Schluss Taste \ominus einige Sekunden lang drücken.

Alle Einstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Pflege und Reinigung

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



Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger.



Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

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.

Backofen

Wischen Sie den abgekühlten Backofen, die Dichtung und die angrenzenden Teile 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. Sie können zum Reinigen Spiralschwämme verwenden.

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. Beachten Sie folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht eingesteckt	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert
	Sicherung defekt	Prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Gerät funktioniert nicht. Im Anzeigefeld erscheint 	Kindersicherung ist aktiv	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Im Anzeigefeld steht  und 	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen
Mikrowelle schaltet nicht ein	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Speisen in der Mikrowelle werden langsamer heiß als bisher	zu niedrige Leistungsstufe für Mikrowelle eingestellt	Höhere Leistungsstufe wählen
	eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben	Für doppelte Menge fast doppelte Zeit einstellen
	Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden
Drehteller kratzt oder schleift	Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs	Rollen unten am Drehteller und die Vertiefung im Backofenboden gut reinigen.
Eine bestimmte Betriebsart oder Leistungsstufe lässt sich nicht einstellen	Einstellung für Temperatur, Leistungsstufe oder Kombination ist für diese Betriebsart nicht möglich	Mögliche Einstellungen wählen
Im Anzeigefeld erscheint E 1	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert	Kundendienst rufen
Im Anzeigefeld erscheint E 2	Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert	Beliebige Taste berühren oder Drehwähler drehen
Im Anzeigefeld erscheint E 3	Backofenfunktion ist gestört	Kundendienst rufen
Im Anzeigefeld erscheint E 4	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert	Kundendienst rufen
Im Anzeigefeld erscheint E 11	Feuchtigkeit im Bedienfeld	Bedienfeld trocknen lassen
Im Anzeigefeld erscheint E 17	Schnellaufheizung fehlgeschlagen	Kundendienst rufen
Gerät lässt sich einstellen, heizt aber nicht. Im Anzeigefeld erscheint ein "D"	Demoschaltung wurde aktiviert	Stromzufuhr für das Gerät unterbrechen. Stromzufuhr wieder herstellen und innerhalb von 2 Minuten 2x hintereinander die Taste  4 Sekunden lang berühren

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür.

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

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

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

Kundendienst 
--

Technische Daten

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz
Mikrowellenleistung:	900 W
Mikrowellen-Frequenz:	2450 MHz
Absicherung:	16 A
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

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot.

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein

Garzeiten möglichst kurz halten.
Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.
Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.

Backen

mit Heißluft bei max. 180 °C

Plätzchen

mit Heißluft bei max. 170 °C,
Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart, Temperatur oder Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist.

Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.

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

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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 in die Mitte des niedrigen Rostes. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

Stellen Sie gefrorene Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Rost.

Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Garraumwände 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. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.

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

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. 90 W, 10 - 20 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 20 Min. 90 W, 15 - 25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min. 90 W, 20 - 30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 3 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. 90 W, 15 - 20 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. 90 W, 15 - 20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10 - 15 Min.	mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. 90 W, 15 - 20 Min.	
	1 kg	180 W, 10 Min. 90 W, 20 - 25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	zwischen durch wenden
	1,2 kg	180 W, 15 Min. 90 W, 25 - 30 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20 Min. 90 W, 30 - 45 Min.	mehrmals wenden
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
	600 g	180 W, 8 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	zwischen durch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7 - 10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. 90 W, 5 - 10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. 90 W, 2 - 4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	360 W, 1 Min. 90 W, 2 - 4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. 90 W, 5 - 10 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 12 Min. 90 W, 15 - 25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 15 - 20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 7 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	

Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten 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 Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

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

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

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

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen. Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertigericht	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400 - 500 g	600 W, 8 - 10 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20 - 25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 15 - 20 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25 - 30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 15 - 20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2 - 5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8 - 10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8 - 10 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 15 - 20 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11 - 16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

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



Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel 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.

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

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

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise	
Menü, Tellergericht, Fertigericht	350 - 500 g	600 W, 5 - 10 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken	
Getränke	150 ml	900 W, 1 - 2 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren	
	300 ml	900 W, 2 - 3 Min.		
	500 ml	900 W, 3 - 4 Min.		
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. 1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren	
	100 ml	360 W, 1 - 2 Min.		
	200 ml	360 W, 2 - 3 Min.		
Suppe 1 Tasse	175 g	900 W, 2 - 3 Min.	–	
	2 Tassen	à 175 g		900 W, 4 - 5 Min.
	4 Tassen	à 175 g		900 W, 5 - 6 Min.
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	abgedeckt	
Eintopf	400 g	600 W, 5 - 10 Min.	geschlossenes Geschirr	
	800 g	600 W, 10 - 15 Min.		
Gemüse	150 g	600 W, 2 - 3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben, geschlossenes Geschirr	
	300 g	600 W, 3 - 5 Min.		

Speisen garen

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr.

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

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

Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	600 W, 3 - 5 Min.	Popcorn-Tüte auf einen hitzebeständigen Glasteller, z. B. Pyrex, auf den Rost stellen; Popcorn nach ca. 1,5 Minuten schütteln; Herstellerangaben auf der Verpackung beachten
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 30 - 35 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 5 - 10 Min.	–
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5 - 10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8 - 10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 11 - 14 Min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 7 - 9 Min. 180 W, 15 - 20 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 10 - 12 Min. 180 W, 20 - 25 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 7 - 9 Min.	zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren

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 Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kuchen und Gebäck

Zu den 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.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Kuchen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen einfach	Kranz-/Kastenform		170 - 180	90	40 - 50
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)*	Kranz-/Kastenform		150 - 170	–	70 - 90
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform		160 - 180	–	30 - 40
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napf-form		170 - 180	90	35 - 45
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform		160 - 170	–	20 - 25
Biskuittorte, 6 Eier	dunkle Springform		170 - 180	–	35 - 45
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform		170 - 190	–	30 - 40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform		170 - 190	180	35 - 45
Schweizer Wähe**	dunkle Springform		190 - 200	–	45 - 55
Gugelhupf	Gugelhupf-form		170 - 180	–	40 - 50
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech		220 - 230	–	15 - 25
Pikante Kuchen**	dunkle Springform		200 - 220	–	50 - 60
Nusskuchen	dunkle Springform		170 - 180	90	35 - 45
Hefeteig mit trockenem Belag	rundes Pizzablech		160 - 180	–	50 - 60
Hefeteig mit saftigem Belag	rundes Pizzablech		170 - 190	–	55 - 65

Kuchen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hefezopf mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		170 - 190	–	35 - 45
Stollen mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		160 - 180	–	60 - 70
Strudel, süß	rundes Pizzablech		190 - 210	180	35 - 45

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Form auf den Drehteller stellen.

Kleingebäck	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	rundes Pizzablech		150 - 170	25 - 35
Makronen	rundes Pizzablech		110 - 130	35 - 45
Baiser	rundes Pizzablech		100	80 - 100
Muffins	Muffinblech auf Rost		160 - 180	35 - 40
Brandteiggebäck	rundes Pizzablech		200 - 220	35 - 45
Blätterteiggebäck	rundes Pizzablech		190 - 200	35 - 45
Hefeteiggebäck	rundes Pizzablech		200 - 220	25 - 35

Brot und Brötchen	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	rundes Pizzablech		210 - 230	50 - 60
Fladenbrot*	rundes Pizzablech		220 - 230	25 - 35
Brötchen	rundes Pizzablech		210 - 230	25 - 35
Brötchen aus Hefeteig, süß	rundes Pizzablech		200 - 220	15 - 25

* Form direkt auf den Drehteller stellen

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.

Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

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 Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. 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 Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

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

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.

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

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen 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.

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.
Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.

Fleisch: Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. 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.

Geflügel: Wenden Sie die Fleischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür 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. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Rindfleisch

Wenden Sie Rinderschmorbraten nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Wenden Sie Steaks nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180 - 200	–	120 - 130
Rinderfilet medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		180 - 200	90	30 - 40
Rostbeef medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210 - 230	180	30 - 40
Steaks medium, 3 cm dick	hoher Rost		3	–	jede Seite: 10 - 15

Kalbfleisch

Wenden Sie Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180 - 200	–	110 - 130
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		200 - 220	–	120 - 130

Schweinefleisch

Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Legen Sie den Braten mit Schwarte nach unten in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nach ca. der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.

Wenden Sie das Nackensteak nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g*	geschlossenes Geschirr		220 - 230	180	40 - 50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg*	offenes Geschirr		190 - 210	–	130 - 150
Schweinefilet, ca. 500 g*	geschlossenes Geschirr		220 - 230	90	25 - 30
Schweinebraten, mager, ca. 1 kg*	geschlossenes Geschirr		210 - 230	90	60 - 80

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kassler mit Knochen, ca. 1 kg*	offenes Geschirr	–	–	360	40 - 45
Nackensteak 2 cm dick**			3	–	1. Seite: 15 - 20 2. Seite: 10 - 15

* niedriger Rost
** hoher Rost

Lamm

Wenden Sie die Lammkeule nach der Hälfte der Zeit.

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210 - 230	–	40 - 50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		190 - 210	–	90 - 95

Sonstiges

Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

Wenden Sie die Würstchen nach ca. der Hälfte der Zeit.

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hackbraten, ca. 1 kg*	offenes Geschirr		180 - 200	600 W + 180 W	10 + 30 - 50
Würstchen zum Grillen, 4 - 6 Stück, je ca. 150 g**	–		3	–	jede Seite: 10 - 15

* niedriger Rost
** hoher Rost

Geflügel

Legen Sie ganze Hähnchen und Hähnchenbrust mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach 30 Minuten wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.

Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.

Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.

Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.

Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr		220 - 230	360	35 - 45
Poularde, ganz, ca. 1,6 kg	geschlossenes Geschirr		220 - 230	360 180	30 20 - 30
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr		180 - 200	360	30 - 35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr		210 - 230	360	20 - 30
Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, 2 Stück je 350 - 450 g	offenes Geschirr		190 - 210	180	30 - 40
Entenbrust mit Haut, 2 Stück je 300 - 400 g	offenes Geschirr		3	90	20 - 30
Gänsebrust, 2 Stück je 500 g	offenes Geschirr		210 - 230	90	25 - 30
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		210 - 230	180	30 - 40
Putenbrust, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		200 - 220	–	90 - 100
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr		200 - 220	180	50 - 60

Fisch

Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig auf den hohen Rost. Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Fischkotelett, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	hoher Rost	☐☐☐	3	–	20 - 25
Fische ganz, 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	hoher Rost	☐☐☐	3	–	20 - 30

Tipps zum Braten und Grillen

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

Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.

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.

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.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform.

Stellen Sie den Auflauf auf den niedrigen Rost.

Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.

Überbackene Toasts:
Toastscheiben vortoasten.

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		140 - 160	360	25 - 35
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	offenes Geschirr		150 - 170	600	20 - 25
Lasagne, frisch	offenes Geschirr		200 - 220	360	25 - 35
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr		180 - 200	600	25 - 30
Toast überbacken, 4 Stück*			3	—	8 - 10

* Hoher Rost

Fertigprodukte, tiefgekühlt

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Pommes Frites, Krokette und Röstli nicht übereinander legen, nach der Hälfte der Zeit wenden.

Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller

	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehteller		220 - 230	–	10 - 15
Pizza mit dickem Boden	Drehteller		–	600	3
			220 - 230	–	13 - 18
Minipizza*	Drehteller		220 - 230	–	10 - 15
Pizza-Baguette*	Drehteller		–	600	2
			220 - 230	–	13 - 18
Pommes Frites	Drehteller		220 - 230	–	8 - 13
Krokette*	Drehteller		210 - 220	–	13 - 18
Röstli, gefüllte Kartoffeltaschen	Drehteller		200 - 220	–	25 - 30
Aufbackbrötchen oder -baguette	niedriger Rost		170 - 180	–	13 - 18
Fischstäbchen	Drehteller		210 - 230	–	10 - 20
Hähnchen Sticks, Nuggets	Drehteller		200 - 220	–	15 - 20
Strudel	Drehteller		210 - 220	180	20 - 30
Lasagne, ca. 400 g**	niedriger Rost		220 - 230	600	12 - 17

* Garraum 5 Minuten vorheizen, dann das Lebensmittel auf den heißen Drehteller legen

** Lebensmittel in ein passendes, hitzebeständiges Geschirr geben

Prüfgerichte

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

Nach Norm EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 und EN 60350

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen. Nach ca. 13 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	600 W, 10 - 13 Min. 180 W, 25 - 30 Min.	Pyrexform 24 x 19 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Biskuit	600 W, 9 - 10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hackbraten	600 W, 18 - 23 Min.	Pyrexform 28 cm auf den niedrigen Rost stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heiz- art	Temperatur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	600 W, 25 - 30 Min.		210 - 220	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 15 - 20 Min.		180 - 200	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	360 W, 35 - 40 Min.		200 - 220	Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Geschirr und Hinweise	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm, niedriger Rost		160 - 180	30 - 40
Gedeckter Apfelkuchen	1 Springform Ø 20 cm, niedriger Rost		190 - 210	50 - 60

Grillen

Gericht	Zubehör	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen	hoher Rost		3	4 - 5
Beefburger 9 Stück	hoher Rost		3	30 - 35

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits your microwave appliance has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new appliance. And we will show you how to make settings step by step. - simple!

The tables list numerous well-known dishes and typical settings. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find what you're looking for quickly.

Enjoy your meal!

Table of contents

Safety information	64
Before installation	64
Installation and connection	64
Safety information	65
Information on the microwave	67
Causes of damage	69
Your new appliance	70
The control panel	70
Buttons	70
Function selector	71
Temperature selector	72
Cooking compartment	72
Accessories	73
Before using the appliance for the first time ...	74
Setting the clock	74
Heating up the oven	74
Cleaning accessories	75
Setting the oven	75
Setting the type of heating and temperature	75
Rapid heating	76
Automatic safety switch off	77
The microwave	77
Notes regarding ovenware	78
Microwave power settings	79
Setting the microwave	79

Table of contents

Combined microwave and oven	80
Setting MicroCombi	80
Automatic programmes	81
Setting the programme	82
Defrost programmes	84
Cooking programmes	85
Combination cooking programmes	86
Setting the time-setting options	87
Set timer	87
Setting a cooking time	88
Setting the time	89
Childproof lock	90
Changing the basic settings	91
Basic settings	91
Care and cleaning	92
Cleaning agents	92
Oven exterior	93
Oven	93
Accessories	94
Turntable	94
Troubleshooting	94
After-sales service	96
Technical data	96
Acrylamide in foodstuffs	97

Table of contents

Energy and environment tips	97
Saving energy	97
Environmentally-friendly disposal	98
Tested for you in our cooking studio	98
Defrosting, heating and cooking with the microwave	99
Tips for microwave operation	105
Cakes and pastries	106
Baking tips	108
Roasting and grilling	110
Tips for roasting and grilling	115
Bakes, gratins, toast	116
Preprepared products	117
Test dishes	118

Safety information

Please read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the instruction manual in a safe place. Pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Transport damage

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

If the power cable is damaged, it must be replaced by a specialist trained by the manufacturer in order to prevent hazards.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 16 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Safety information

This appliance is intended only for domestic use. Only use the appliance to prepare food which is fit for consumption.

Adults and/or children must not operate the appliance without supervision

- if they are not physically or mentally capable of so doing or
- if they lack the knowledge or experience.

Never let children play with the appliance.

Hot cooking compartment

Risk of burning.

Never touch the hot surfaces of heating and cooking appliances. Never touch the internal surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the cooking compartment door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance at all times.

Risk of fire

Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the cooking compartment door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Danger of short-circuiting.

Never trap cables of electrical appliances in the hot cooking compartment door. The cable insulation could melt.

Risk of burning.

Never use to prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcohol vapours may ignite in the cooking compartment. Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Hot accessories

Risk of burning.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove hot accessories from the appliance.

Damaged cooking compartment door or door seal

Danger of serious damage to health!
Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Do not use the appliance again until it has been repaired.

Deficient cleanliness

Danger of serious damage to health!
Failure to maintain the oven in a clean condition lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Casing open

Danger of electric shock.
Never remove the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

Danger of serious damage to health
Never remove the casing. It prevents microwave energy from escaping.

Hot or humid environment

Danger of short-circuiting.
Never expose the appliance to excessive heat or moisture.

Incorrect repairs

Danger of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance. The casing prevents microwave energy from escaping.

If the appliance is faulty, switch off the circuit breaker in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Call the after-sales service.

Information on the microwave

Preparing food

There is a risk of fire.

Only use the microwave to prepare food which is fit for consumption. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated slippers and grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

Ovenware

There is a risk of injury.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Moisture that has penetrated this cavity could cause the ovenware to crack.

Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

There is a risk of burns.

Hot food can heat up ovenware. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the cooking compartment.

Microwave power and time

There is a risk of fire.

Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire and cause damage to the appliance. Follow the information provided in this instruction manual.

Packaging

There is a risk of fire.

Never heat food in heat-retaining packages.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

There is a risk of burns.

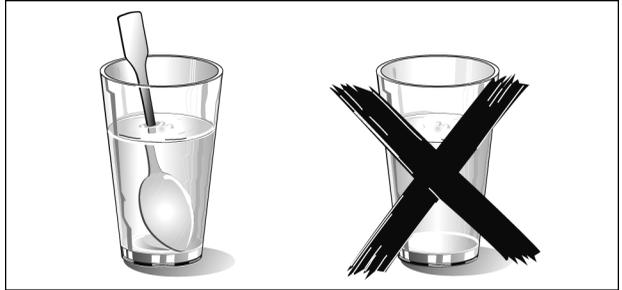
Airtight packaging may burst when food is heated. Follow the information provided on the packaging. Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks

There is a risk of scalding

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. If the container is only shaken a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter.

When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



There is a risk of explosion.

Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed.

Never overheat alcoholic drinks.

Baby food

There is a risk of burns.

Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.

Stir or shake well after the food has been heated. This ensures even heat distribution.

Check the temperature of the food before it is given to the child.

Foods with a shell or skin

There is a risk of burns.

Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they can explode even after microwave operation has ended. The same applies to shellfish and crustaceans.

Always prick the yoke when baking or poaching eggs.

Always prick the skin of foodstuffs with solid peels or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

Drying food

There is a risk of fire.
Never use the microwave to dry food.

Food with a low water content

There is a risk of fire.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a power or for too long.

Cooking oil

There is a risk of fire.
Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Causes of damage

Water in the hot cooking compartment

Never pour water into the cooking compartment when it is hot. This could cause damage.

Moist food

Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.

Cooling with the appliance door open

Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only open by a small gap, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

Heavily soiled seal

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

Operating the microwave without food

The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The appliance may be overloaded if it is switched on without any food inside. An exception to this rule is for brief testing of cookware (see *notes on cookware*).

Using the oven door as a seat or storage space

Do not stand or sit on the open oven door. Do not place cookware or accessories on the oven door.

Transporting the appliance

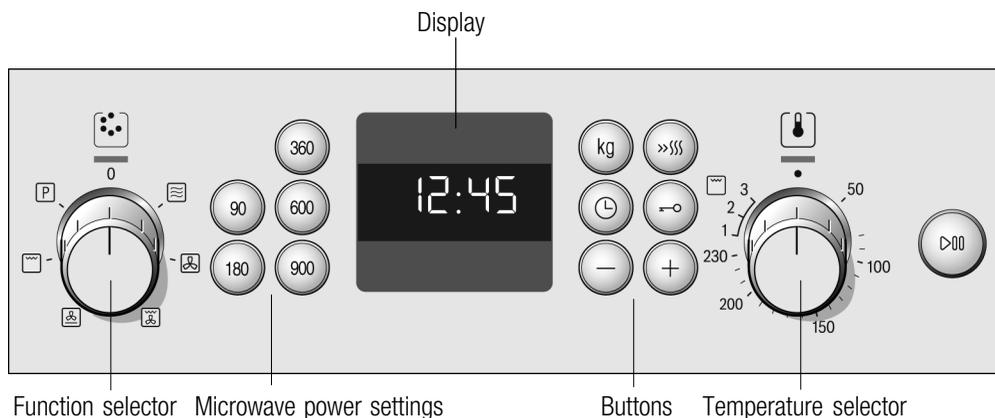
Do not carry or hold the appliance by the door handle. The appliance could be damaged.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual controls are explained here. You will find information about the cooking compartment and the accessories.

The control panel

Here is an overview of the control panel. Depending on the appliance model, there may be differences in the particular details.



Buttons

Using the buttons, you can set various functions. You can read the values that you have set on the display.

Symbol	Button function
90	Select microwave power 90 watt
180	Select microwave power 180 watt
360	Select microwave power 360 watts
600	Select microwave power 600 watts

Symbol	Button function
900	Select microwave power 900 watts
>>	Select rapid heating
kg	Select weight
⌚	Open and close the time-setting options menu
🔑	Select childproof lock
- Minus	Decrease the adjustment values
+ Plus	Increase the adjustment values
▷	Press briefly = start/stop operation Press and hold = cancel operation

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
○ Off position	The oven is switched off.
☰ Microwave	Select microwave operation.
☼ Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked products on the baking tray.
☼ Hot air grilling	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
☼ Pizza setting	Frozen ready-made products and dishes which require a lot of heat from underneath.
☰ Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
Ⓟ Programmes	4 defrosting programmes 11 cooking programmes Type of heating and cooking time are determined according to weight.

Notes:

When you make a setting, the indicator lamp lights up above the function selector.

When you press the ▷||| button, the oven light switches on in the cooking compartment.

Temperature selector

Set the temperature or grill setting using the temperature selector.

Setting		Meaning
●	Off position	The oven does not heat up.
50, 100-230	Temperature range	The temperature of the oven in °C.
I, II, III	Grill settings	I = Level 1, low II = Level 2, medium III = Level 3, high

Cooking compartment

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan.
The cooling fan switches on during operation.
The warm air escapes above the door.

Caution: do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Notes

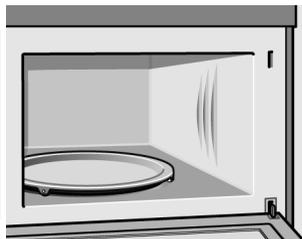
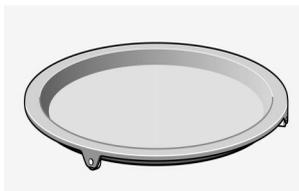
The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

Turntable

As a surface on which to place the wire rack.



Food that needs quite a lot of heat from below can be placed directly onto the turntable.

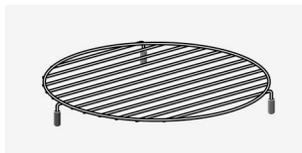
The turntable turns clockwise or anti-clockwise. It is cut-proof. You can cut pizza into slices on the turntable itself.

Place the turntable onto the drive in the middle of the cooking compartment. Make sure that it is properly in place.

- Never use the appliance without the turntable.
- The maximum load that can be placed onto the turntable is 5 kg.
- The turntable must be able to turn with all types of heating.

Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.



Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages, etc., and for making toast. As a surface for flat ovenproof dishes.



Before using the appliance for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time.

First read the *Safety information* section.

Setting the clock

Once the appliance is connected, three zeros and the ►🕒 symbols light up in the display. Set the clock.

1. Press the **+** or **-** button.
Default value **+**: 12:00
Default value **-**: 23:59
2. Use the **+** or **-** button to set the clock.
3. Press the 🕒 button.
The time is set.

Note

In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

Heating up the oven

Heat up the empty oven with the door closed to remove the new smell. One hour with 🗑️ Hot air at 180 °C is ideal.

Make sure that there are no remains of packaging in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set 🗑️ Hot air.
2. Set the temperature to 180 °C using the temperature selector.
3. Press the ▶🔊 button.
The oven begins to heat up.

After an hour, switch the oven off. To do so, turn the function selector to the zero position.

Cleaning accessories

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly using a soft cloth and hot soapy water.

Setting the oven

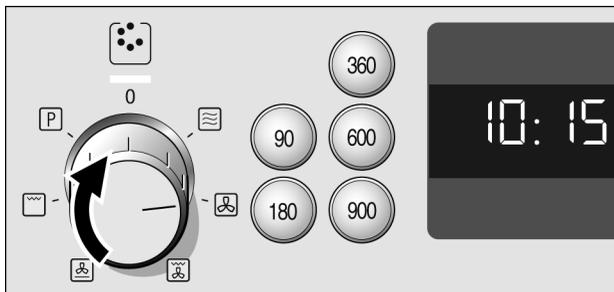
There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting.

You can also select the oven cooking duration for your dish. Please refer to the section on *Setting the time setting options*.

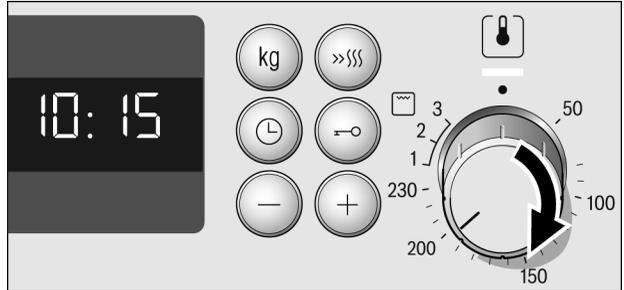
Setting the type of heating and temperature

Example in the diagram: hot air  at 200 °C.

1. Use the function selector to set the type of heating.



2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.



3. Press the ▷||| button.
The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is paused. Press the ▷||| button after closing the door. The operation continues.

Pausing operation

Press the ▷||| button to pause the operation. Press the ▷||| button again to resume the operation.

Switching off the oven

Turn the function selector to the zero position.

Changing the settings

You can change the type of heating and temperature or grill setting at any time using the appropriate selector.

Rapid heating

With rapid heating, your oven reaches the temperature set particularly quickly.

Use the rapid heating function when temperatures above 100 °C are set. Rapid heating is available for the following types of heating:

-  hot air
-  pizza setting
-  hot air grilling.

To ensure an even cooking result, only put your dish in the cooking compartment when the rapid heating phase is complete.

1. Set the type of heating and temperature.
2. Press the »»» button.
The »»» symbol lights up in the display.
3. Press the ▷» button.
The oven begins to heat up.

Rapid heating has finished

A signal sounds.

The »»» symbol in the display goes out. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid heating

Press the »»» button briefly.

The »»» symbol in the display goes out.

Automatic safety switch off

The automatic safety switch-off function is activated if the appliance is in operation for a lengthy period without any cooking time having been set. When your appliance switches off depends on which operating mode and temperature have been set.

Example: if you operate the oven using Hot air at 160 °C, it switches itself off automatically after approximately 5 hours.

⌘ appears in the display panel. The appliance switches off. Press ▷» to confirm.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about cookware and how to set the microwave.

Note

In the *Tested for your in our cooking studio* section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable.

Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside.

The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Heat the empty ovenware at maximum power for between 30 and 60 seconds. Check the temperature of the ovenware during this period. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

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

Note

The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

Setting the microwave

Example: Microwave power 360 W, cooking time 17 minutes.

1. Set the function selector to .
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The power selected is illuminated. A suggested cooking time is displayed.
3. Use the **+** or **-** button to set the cooking time.
4. Press the  button.
The microwave starts. The cooking time can be seen counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation is finished. Turn the function selector to the zero position. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the  button.

Opening the oven door during cooking

Cooking is paused. Press the  button briefly once you have closed the appliance door. The programme will then continue.

Changing the cooking time

This is possible at any time. Use the **+** or **-** button to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the **+** or **-** button to set the cooking time and restart the microwave.

Pausing cooking

Press the  button and cooking is paused. Press  again and cooking is resumed.

Cancelling cooking

Press and hold the  button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the zero position.

Notes

If you set the function selector to , the highest microwave power setting is always lit up as a suggestion.

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

Combined microwave and oven

If you use the microwave at the same time as an oven operating mode, the dishes become crispy and brown like in the oven, but more quickly.

You can combine all microwave power levels up to 600 W with the oven operating modes.

Please follow the instructions on cookware in the section entitled: Microwave.

Setting MicroCombi

Example: microwave 360 W, 17 minutes and hot air  190 °C.

1. Set the type of heating using the function selector, and the temperature using the temperature selector.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
A suggested cooking time appears.

3. Use the **+** or **-** button to set the cooking time.
4. Press the **▷00** button.
The microwave starts. The cooking time can be seen counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode is finished. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the **⏸** button.

Opening the oven door during cooking

Cooking is paused. When you have closed the door, press the **▷00** button and cooking continues.

Pausing cooking

Press the **▷00** button briefly. The oven is paused. Press **▷00** again to resume cooking.

Changing the cooking time

This is possible at any time. Use the **+** or **-** button to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the **+** or **-** button to set the cooking time. Press the **▷00** button.

Cancelling cooking

Press and hold the **▷00** button for approximately 4 seconds and turn the function selector back to the zero position.

Automatic programmes

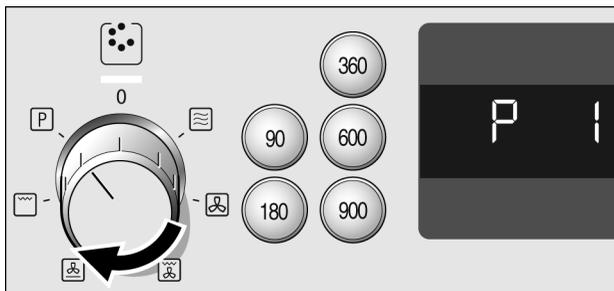
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. Select one of the 15 programmes and enter the weight of the item. The most suitable setting is selected for you by the automatic programme.

Never preheat the cooking compartment before placing the food inside.

Setting the programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be at the zero setting. Example in the diagram: Minced meat (programme 2), weighing 1 kg.

1. Set the function selector to automatic programming **P**.
The first programme number appears in the display.



2. Use the **+** or **-** button to select the programme.



3. Press the **kg** button.
The weight suggestion 0.50 kg appears in the display.



4. Use the + or – button to set the weight.



5. Press the ▷||| button.

The programme starts. The cooking time can be seen counting down and the ► and I→I symbols appear.

Programme has finished

A signal sounds. The programme has finished, the oven no longer heats.

Press the ▷||| button and turn the function selector to the zero position.

Changing the programme

Once the oven has started, the programme number and weight cannot be changed.

Switching off the signal prematurely

Press the ⌚ button.

Opening the appliance door during cooking

Cooking is paused. When you have closed the door, press the ▷||| button to resume cooking.

Pausing cooking

Press the ▷||| button briefly. The oven is paused. Press ▷||| again to resume cooking.

Cancelling the programme

Press and hold the ▷||| button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the zero position. The oven is switched off.

Changing cooking time and end time

With automatic programming, you cannot change the cooking time or end time.

Defrost programmes

Preparing the food

You can use the 4 defrost programmes for defrosting meat, poultry and bread.

If possible, use food in portion-sized quantities that has been frozen and stored in a flat position at -18 °C.

Before defrosting, always remove the food from its packaging and weigh it. You will need to enter the weight in the programme settings.

Cookware

Place the food on a dish suitable for microwave use, such as a glass or porcelain plate. Do not cover. Place the dish on the bottom wire rack.

Caution

When defrosting meat and poultry, liquid is produced. Do not re-use this liquid or allow it to come into contact with other food. Remove the liquid when turning the food.

Chicken, chicken portions (P03)

When defrosting chicken and chicken portions, the turning signal sounds twice.

Standing time

Defrosted food should be left to stand for a further 10 - 30 minutes to allow for temperature equalisation. Large portions of meat require a longer standing time than smaller portions. Separate flat pieces and minced meat before leaving to stand.

After this time you can continue preparing and cooking the food, even if thick pieces of meat are still frozen in the centre. For poultry, you can now remove the giblets.

Programme	No.	Weight range
Minced meat	P01	0.2 - 1 kg
Meat portions	P02	0.2 - 1 kg
Chicken, chicken portions	P03	0.4 - 1.8 kg
Bread	P04	0.2 - 1 kg

Cooking programmes

Preparing the food

You can use the 3 cooking programmes for boiling rice, potatoes or vegetables.

Weigh the food. You will need to enter the weight in the programme settings.

Cookware

Always cook the food in a microwaveable dish with a lid. Rice should be cooked using a large, tall dish. Place the dish on the bottom wire rack.

Rice (P05)

Do not use boil-in-the-bag rice. Add the required amount of water in accordance with the manufacturer's instructions. This is normally two to three times the volume of rice.

Potatoes (P06)

For boiled potatoes, chop the fresh potatoes into small, even-sized pieces. Add one tablespoon of water per 100 g of potatoes and salt to taste.

Vegetables (P07)

Weigh the fresh, washed vegetables. Chop the vegetables into small, even-sized pieces. Add one tablespoon of water per 100 g of vegetables.

Standing time

When the cooking programme has finished, stir the vegetables once more. Leave to stand for 5 - 10 minutes to allow for temperature equalisation.

Cooking results may vary according to the quality and consistency of the food.

Programme	No.	Weight range
Rice	P05	0.05 - 0.2 kg
Potatoes	P06	0.15 - 1 kg
Vegetables	P07	0.15 - 1 kg

Combination cooking programmes

Preparing the food

Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.

Cookware

Cook the food in a heat-resistant dish suitable for microwave use, the dish should not be too large. Place the dish on the bottom wire rack.

Lamb, medium (P12)

A shoulder or boned leg of lamb are suitable.

Meat loaf (P13)

This programme is suitable for a meat loaf no higher than 7 cm.

Fish, whole (P14)

Score the skin of the fish in advance. Place the fish in a "swimming position" in the dish.

Rice casserole (P15)

Enter the rice weight only. This programme is suitable for casseroles with vegetables, fish or poultry. Use only fresh ingredients. Use a high-sided dish with a lid.

Standing time

Once the programme has finished, the food should be left to stand for 5-10 minutes to allow for temperature equalisation.

Programme	No.	Weight range
Bake, frozen* (up to 3 cm high)	P08	0.4 - 1.2 kg
Chicken, whole*	P09	0.5 - 2 kg
Sirloin, medium*	P10	0.5 - 1.5 kg
Roast neck of pork	P11	0.5 - 2 kg
Lamb, medium	P12	0.8 - 2 kg
Meat loaf*	P13	0.5 - 1.5 kg
Fish, whole*	P14	0.3 - 1 kg
Rice casserole with fresh ingredients	P15	0.05 - 0.2 kg

* Use uncovered ovenware

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  button to call up the menu and switch between the individual functions. All the time symbols are lit when you can make settings. The  arrow shows you the time-setting option that is active. A time-setting option which has already been set can be changed directly with the **+** or **-** button when the  arrow is next to the time symbol.

Set timer

You can use the timer as a kitchen timer. It operates independently of the oven. The timer has its own signal. This means that you can distinguish whether the timer time has elapsed or the cooking time has finished.

1. Press the  button once.
The time symbols light up in the display, the arrow  points to .
2. Use the **+** or **-** button to set the timer time.
Default value for **+** button = 10 minutes
Default value for **-** button = 5 minutes

The time which has been set is accepted after a few seconds. The timer starts. In the display, the  symbol lights up and the timer can be seen counting down. The other time symbols go out.

The timer time has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display. Use the  button to switch off the timer.

Changing the timer time

Use the **+** or **-** button to change the timer time. The change is adopted after a few seconds.

Clearing the timer time

Use the **-** button to reset the timer to 0:00. The change is adopted after a few seconds. The timer is switched off.

Checking the time settings

If more than one time-setting option has been set, the corresponding symbols are lit up in the display. The timer counts down in the foreground. The  symbol is preceded by the arrow  and the timer can be seen counting down.

To check the timer Δ , cooking time $I \rightarrow I$ or clock \ominus , press the \ominus key until the arrow points to the appropriate symbol. The value is shown for a few seconds in the display.

Setting a cooking time

You can set the cooking time for your dish on the oven. When the cooking time has expired, the oven switches off automatically. This means that you do not have to stop what you are doing to switch off the oven. The cooking time will not be exceeded unintentionally.

Example in the diagram: cooking time 45 minutes.

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.
3. Press the \ominus button twice.
20:00 is shown in the display. The time symbols light up, the arrow \blacktriangleright points to $I \rightarrow I$.



4. Use the + or - button to set the cooking time.



5. Press the $\triangleright 00$ button.
The oven starts. In the display, the timer can be seen counting down and the $\blacktriangleright I \rightarrow I$ symbol is lit. The other time symbols go out.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display.

Press the  button. The signal stops.

Turn the function selector to the zero position.

The oven is switched off.

Changing the cooking time

Use the **+** or **-** button to change the cooking time. The change is adopted after a few seconds.

When the timer has been set, first press the  button.

Clearing the cooking time

Use the **-** button to reset the cooking time to 0:00. The change is adopted after a few seconds. The cooking time is cancelled.

When the timer has been set, first press the  button.

Checking the time settings

If more than one time-setting option has been set, the corresponding symbols are lit up in the display. The time-setting option symbol in the foreground is preceded by the arrow  .

To check the timer , cooking time  or clock , press the  key repeatedly until the arrow  points to the appropriate symbol. The value is shown for a few seconds in the display.

Setting the time

When the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the   symbols and three zeros are lit in the display. Set the clock.

1. Press the **+** or **-** button.

Default value **+**: 12:00

Default value **-**: 23:59

2. Set the clock using the **+** or **-** button.

After a few seconds, the time set is adopted.

Changing the clock

No other time function should be set.

1. Press the  button twice.

The time symbols light up in the display, the  arrow is next to the  symbol.

2. Change the clock using the **+** or **-** button.

After a few seconds, the time set is adopted.

Hiding the clock

You can hide the clock. You can then only see it when the oven is in operation. Please refer to the section on *Changing the basic settings*.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Prerequisite: No cooking time should be set and the function selector must be in the off position.

Press and hold the  button for approximately four seconds.

The  symbol appears on the display.
The childproof lock is switched on.

Switching off the childproof lock

Press and hold the  button for approximately four seconds.

Symbol  goes out on the display.
The childproof lock is switched off.

Childproof lock with automatic programming

When automatic programming has been set, the childproof lock does not work.

Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings that you can change at any time.

Basic settings

The table lists all of the basic settings and the options for making changes.

	Basic setting	Options	Explanation
<i>c 1</i>	Clock display <i>1</i> = on	Clock display <i>2</i> = off	Display of the clock
<i>c 2</i>	Signal duration <i>2</i> = medium = 2 minutes	<i>1</i> = short = 10 seconds <i>3</i> = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
<i>c 3</i>	Signal volume <i>2</i> = medium	<i>1</i> = low <i>3</i> = high	Volume of the signal
<i>c 4</i>	Waiting time <i>2</i> = medium = 5 seconds	<i>1</i> = short = 2 seconds <i>3</i> = long = 10 seconds	Waiting time between individual steps, after making a setting

Prerequisite: Your appliance is switched off.

1. Press and hold the \ominus button for several seconds. The first basic setting appears in the display.
2. Change the basic setting using the **+** or **-** button.
3. Confirm with the \ominus button. The next basic setting appears in the display. You can go through all of the basic settings with the \ominus button and make changes with the **+** or **-** button.
4. Finally, press and hold the \ominus button for a few seconds.

All settings are applied.

You may change the settings at any time.

Care and cleaning

If carefully cleaned and taken care of, your microwave oven will remain fully functional and in a good condition for a long time to come. This section explains how to properly care for and clean your appliance.



There is a risk of short-circuiting.

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners.



There is a risk of burns.

Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Notes

Slight differences in the colours on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table.

Do not use

- caustic or abrasive cleaning agents
- metal or glass scrapers to clean the glass on the appliance door
- metal or glass scrapers to clean the door seal
- abrasive scouring pads or cleaning sponges

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance.

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.

Oven

After cooking, allow the oven to cool, and then wipe out the cooled oven, seals and neighbouring parts using a damp cloth. Splashes and baked on food are easy to remove and will not burn the next time the oven is used.

It is best to use a mild cleaning agent if the oven is very dirty.

Make sure that water does not get inside the appliance through the turntable drive.

Dry the oven thoroughly afterwards with a soft cloth to prevent corrosion.

Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface. You can use spiral sponges for cleaning.

Unpleasant smells, e.g. after preparing fish, can be removed quite easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at the maximum microwave power setting.

Note

When you open the oven door, the oven light switches on for 10 minutes.

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

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Repairs must only be carried out by a trained after-sales service technician. Incorrect repairs may result in considerable risk to the user.

Problem	Possible cause	Instructions/remedy
The appliance does not work	Plug not plugged in	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light works
	Defective fuse	Check whether the fuse for the appliance is OK
The appliance does not work. —○ appears in the display panel	Childproof lock is active	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock)
0:00 and ⊖ appears in the display panel	Power cut	Reset the clock
The microwave does not switch on	Door not fully closed	Check whether food residue or debris is trapped in the door

Problem	Possible cause	Instructions/remedy
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low	Select a higher power level
	A larger amount than usual has been placed in the appliance	Double the amount = almost double the cooking time
	The food was colder than usual	Stir or turn the food during cooking
Turntable grates or grinds	Dirt or debris in the area around the turntable drive	Clean the rollers under the turntable and the indentation in the oven floor thoroughly
A particular operating mode or power level cannot be set	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode	Choose permitted settings
E 1 appears in the display panel	The thermal safety switch-off function has been activated	Call the after-sales service
E 2 appears in the display panel	The automatic safety switch-off function has been activated	Touch any button or turn the rotary selector
E 3 appears in the display panel	The oven is malfunctioning	Call the after-sales service
E 4 appears in the display panel	The thermal safety switch-off function has been activated	Call the after-sales service
E ! ! appears in the display panel	Moisture in the control panel	Allow the control panel to dry
E ! 7 appears in the display panel	Rapid heating has failed	Call the after-sales service
The appliance can be set, but does not heat up. A "D" appears in the display panel	The demo mode has been activated	Disconnect the appliance from the mains power supply. Reconnect the power supply and, within the next two minutes, press and hold the  button for 4 seconds, twice in succession

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The listed after-sales service centres will also be pleased to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service.

The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door.

You can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service 📞

Technical data

Power supply:	220 - 230 V, 50 Hz
Microwave power:	900 W
Microwave frequency:	2,450 MHz
Fuse protection:	16 A
VDE approved:	Yes
CE mark:	Yes

This appliance complies with the standards EN 55011 and CISPR 11.

The product is classified in group 2, class B.

Group 2 means that microwaves are used for the purpose of heating foodstuffs.

Class B means that the appliance is suitable for use in a private household environment.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products heated at high temperatures, e.g. potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread.

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General

Keep cooking times to a minimum.
Cook meals until they are golden brown, but not too dark.
Large, thick pieces of food contain less acrylamide.

Baking

with Hot air at max. 180 °C

Biscuits

with Hot air at max. 170 °C,
egg or egg yolk decreases the formation of acrylamide.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables in the instruction manual.

Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.

Open the oven door as little as possible while you are cooking, baking or roasting.

It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake.

For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting are ideal for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so.

Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.

Do not line the accessory with greaseproof paper until after it has been preheated.

The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and consistency of the food.

Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist shops or from the after-sales service.

Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating and cooking with the microwave

The following tables contain a variety of options and adjustment values for the microwave function.

The times specified in the tables are guidelines only. Cooking times vary depending on the cookware and the quality, temperature and composition of the food.

For this reason, the tables often specify temperature ranges. Set the shortest time first and extend it if necessary.

It is possible that you have different quantities than those specified in the tables.

In this case, the following rule of thumb applies:

Double the quantity - almost double the cooking time,
Half the quantity - half the cooking time.

Place the dish in the middle of the bottom wire rack. This allows the microwaves to access the food from all sides.

Defrosting

Place the frozen food in an open container on the wire rack.

Sensitive parts, such as chicken legs and wings, or thick fatty edges of roast meats can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the walls of the cooking compartment. Remove the aluminium foil halfway through defrosting.

Turn or stir the food once or twice during defrosting. Large pieces should be turned several times. When turning the food, pour off any liquid resulting from the defrosting process.

Leave the defrosted food to stand at room temperature for a further 10 - 60 minutes to allow the temperature to equalise. With poultry, you can then remove the giblets.

Defrosting	Weight	Microwave power in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of beef, veal or pork (with or without bones)	800 g	180 W, 15 Min. 90 W, 10 - 20 Min.	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 Min. 90 W, 15 - 25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min. 90 W, 20 - 30 Min.	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 3 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 Min. 90 W, 15 - 20 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. 90 W, 15 - 20 Min.	
Minced meat, various	200 g	90 W, 10 - 15 Min.	Turn several times, remove any meat that is already defrosted
	500 g	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. 90 W, 15 - 20 Min.	
	1 kg	180 W, 10 Min. 90 W, 20 - 25 Min.	
Poultry or poultry pieces	600 g	180 W, 8 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	Turn occasionally
	1,2 kg	180 W, 15 Min. 90 W, 25 - 30 Min.	
Duck	2 kg	180 W, 20 Min. 90 W, 30 - 45 Min.	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices of fish	400 g	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
Whole fish	300 g	180 W, 3 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
	600 g	180 W, 8 Min. 90 W, 10- 15 Min.	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Stir carefully during defrosting
	600 g	180 W, 10 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	

Defrosting	Weight	Microwave power in watts, cooking time in minutes	Notes
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7 - 10 Min.	Stir carefully during defrosting, separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 Min. 90 W, 5 - 10 Min.	
Butter, softening	125 g	180 W, 1 Min. 90 W, 2 - 4 Min.	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 Min. 90 W, 2 - 4 Min.	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 Min. 90 W, 5 - 10 Min.	Turn during cooking
	1 kg	180 W, 12 Min. 90 W, 15 - 25 Min.	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 15 - 20 Min.	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate individual pieces of cake
	750 g	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	
Cake, moist, e.g. fruit cake, cheesecake	500 g	180 W, 5 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière
	750 g	180 W, 7 Min. 90 W, 10 - 15 Min.	

Heating up or cooking frozen food

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwavable ovenware.

The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the dish.

Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your dish, use a plate or special microwave foil.

Stir or turn the food two or three times during the defrosting, heating or cooking time.

After heating, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

The food mostly retains its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Heating and cooking deep-frozen food	Weight	Microwave power in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plate meal, ready meal	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 Min.	Take meal out of packaging and cover food to heat
Soup	400 - 500 g	600 W, 8 - 10 Min.	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20 - 25 Min.	
Meat slices/pieces in sauce, e.g. Goulash	500 g	600 W, 15 - 20 Min.	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25 - 30 Min.	
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	Covered
	800 g	600 W, 15 - 20 Min.	
Side dishes, e.g. rice or pasta	250 g	600 W, 2 - 5 Min.	Ovenware with lid, add liquid
	500 g	600 W, 8 - 10 Min.	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8 - 10 Min.	Ovenware with lid, add 1 tablespoon of water
	600 g	600 W, 15 - 20 Min.	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 Min.	Cook without additional water

Heating food

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwavable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.



When heating liquids, always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. When delayed boiling occurs, this means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid can suddenly boil over or spatter. This can cause injuries and burns.

Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.

After heating, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Heating food	Weight	Microwave power in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plate meal, ready meal	350 - 500 g	600 W, 5 - 10 Min.	Take meal out of packaging and cover before heating
Drinks	150 ml	900 W, 1 - 2 Min.	Place a spoon in the glass, do not overheat alcoholic drinks, check during heating
	300 ml	900 W, 2 - 3 Min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 Min.	
Baby food, e.g. milk bottles	50 ml	360 W, ca. 1 Min.	Place the bottle with no teat or lid on the floor of the cooking compartment. Shake or stir well after heating, you must always check the temperature
	100 ml	360 W, 1 - 2 Min.	
	200 ml	360 W, 2 - 3 Min.	
Soup	1 cup	175 g	-
	2 cups	à 175 g	
	4 cups	à 175 g	
Meat slices or pieces in sauce, e.g. Goulash	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	Covered
Stew	400 g	600 W, 5 - 10 Min.	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Vegetables	150 g	600 W, 2 - 3 Min.	Add a little liquid, ovenware with lid
	300 g	600 W, 3 - 5 Min.	

Cooking food

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the dish.

Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

Cook the food in covered ovenware. If you do not have a suitable cover for your dish, use a plate or special microwave foil.

This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

After cooking, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, cooking time in minutes	Notes
Microwave popcorn	1 bag à 100 g	600 W, 3 - 5 Min.	Place the bag of popcorn on a heat-resistant glass plate (e.g. Pyrex) on the wire rack; shake the popcorn after approx. 1.5 minutes; observe the manufacturer's instructions on the packaging
Whole chicken, fresh, without giblets	1,5 kg	600 W, 30 - 35 Min.	Turn halfway through cooking
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 5 - 10 Min.	-
Vegetables, fresh	250 g	600 W, 5 - 10 Min.	Chop into even-sized pieces; add 1-2 tablespoons of water per 100g of vegetables; stir during cooking
	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Potatoes	250 g	600 W, 8 - 10 Min.	Chop into even-sized pieces; add 1-2 tablespoons of water per 100g of vegetables; stir during cooking
	500 g	600 W, 11 - 14 Min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 Min.	

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, cooking time in minutes	Notes
Rice	125 g	600 W, 7 - 9 Min. 180 W, 15 - 20 Min.	Add double the quantity of liquid; use a deep casserole dish with lid
	250 g	600 W, 10 - 12 Min. 180 W, 20 - 25 Min.	
Sweet foods, e.g. (instant) custard	500 ml	600 W, 7 - 9 Min.	Stir 2-3 times during heating with an egg whisk
Fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 Min.	Stir carefully during cooking

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.

Cakes and pastries

See tables

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

The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Start with the lowest value, and use a higher setting the next time if necessary, since a lower temperature 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 rack.

Baking tins

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

Cakes in tins	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Simple sponge cake	Ring/cake tin		170 - 180	90	40 - 50
Delicate sponge cake (e.g. pound cake)*	Ring/cake tin		150 - 170	-	70 - 90
Sponge flan base	Flan tin		160 - 180	-	30 - 40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring cake tin		170 - 180	90	35 - 45
Sponge base, 2 eggs	Flan tin		160 - 170	-	20 - 25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170 - 180	-	35 - 45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170 - 190	-	30 - 40
Fruit tart or cheesecake on shortcrust pastry base*	Dark springform cake tin		170 - 190	180	35 - 45

Cakes in tins	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190 - 200	-	45 - 55
Ring cake	Ring cake tin		170 - 180	-	40 - 50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220 - 230	-	15 - 25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200 - 220	-	50 - 60
Nut cake	Dark springform cake tin		170 - 180	90	35 - 45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160 - 180	-	50 - 60
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170 - 190	-	55 - 65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170 - 190	-	35 - 45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160 - 180	-	60 - 70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190 - 210	180	35 - 45

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

** Place the dish on the turntable

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150 - 170	25 - 35
Macaroons	Round pizza tray		110 - 130	35 - 45
Meringue	Round pizza tray		100	80 - 100

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Muffins	Muffin tray on wire rack		160 - 180	35 - 40
Choux pastry	Round pizza tray		200 - 220	35 - 45
Puff pastry	Round pizza tray		190 - 200	35 - 45
Leavened cake	Round pizza tray		200 - 220	25 - 35

Bread and rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210 - 230	50 - 60
Flatbread*	Round pizza tray		220 - 230	25 - 35
Bread rolls	Round pizza tray		210 - 230	25 - 35
Rolls made with yeast dough, sweet	Round pizza tray		200 - 220	15 - 25

* Place the dish directly on the turntable

Baking tips

You want to bake using your own recipe.

Use similar items as those in the baking tables as a guide.

You want to use a baking dish made of silicone, glass, plastic or ceramic material.

The baking dish must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.

This is how you can find out whether the sponge cake is baked through.

Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, plunge a cocktail stick into the cake at its highest point. If there is no mixture stuck to the cocktail stick when it is removed, the cake is ready.

The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and cook for longer. Check the mixing times specified in the recipe.
The cake has risen in the middle but has sunk around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	Make small holes in the cake when it is done using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheese cake) has a good appearance but is sticky on the inside (soggy, streaked with signs of water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and keep to the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes then it will be easier to turn out of the dish. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake upside down again and cover it several times with a cold wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the dish in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

See tables

The temperature and roasting time depend on the quantity and composition of the food. This is why temperature ranges are given in the tables. Start with the lowest value, and use a higher setting the next time if necessary.

For more information, see *“Tips for roasting and grilling”* after the tables.

Cookware

You can use any heat-resistant, microwave-compatible cookware. Metal roasting tins are only suitable for roasting without the microwave function.

Cookware may become very hot. Always use oven gloves to remove dishes from the oven.

Place hot glass cookware on a dry tea towel. If it is placed on a wet or cold surface, the glass may crack.

Tips for roasting

Use a high-sided roasting tin for roasting meat and poultry.

Check that your cookware fits into the cooking compartment; it must not be too large.

Meat: just cover the bottom of the cookware with liquid. For a pot roast, add a little extra liquid. Turn individual meat portions halfway through cooking. When the roast is ready, leave it to stand for a further 10 minutes in the oven with the power turned off and the door closed. This aids the distribution of the meat juices.

Poultry: turn individual meat portions after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Tips for grilling

Always close the oven door when grilling and do not preheat the grill.

If possible, grill food pieces of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This ensures that they brown evenly while also remaining succulent. Only add salt to steaks once they have been grilled.

Use grill tongs to turn the food. If you pierce a fish using a fork, it loses juices and becomes dry.

Dark meat such as beef browns more quickly than lighter meats such as pork or veal.

Grilled pieces of white meat or fish may often be only light brown on the surface, but still cooked and succulent in the middle.

The grill element switches itself off and on again automatically. This is normal. How often this happens depends on the selected grill setting.

Beef

Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Leave to stand for approx. 10 minutes after cooking.

Turn beef fillets and sirloin halfway through cooking. Leave to stand for approx. 10 minutes after cooking.

Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180 - 200	-	120 - 130
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid		180 - 200	90	30 - 40
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210 - 230	180	30 - 40
Steaks medium, 3 cm thick	Higher wire rack		3	-	each side: 10 - 15

Veal

Turn veal joints halfway through cooking. Leave to stand for approx. 10 minutes after cooking.

	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180 - 200	–	110 - 130
Joint of veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		200 - 220	–	120 - 130

Pork

Turn lean pork joints and meat with no rind halfway through cooking. Leave to stand for approx. 10 minutes after cooking.

Place the meat in the dish with the rind at the bottom. Make a cut in the rind. Turn the meat approx. halfway through cooking. Leave to stand for approx. 10 minutes after cooking.

Do not turn pork fillets or pork chops. Leave to stand for approx. 5 minutes after cooking.

Turn neck steak after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint with no rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220 - 230	180	40 - 50
Joint with rind (e.g. shoulder), approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190 - 210	-	130 - 150
Pork fillet, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220 - 230	90	25 - 30
Pork joint, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		210 - 230	90	60 - 80

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	360	40 - 45
Neck steak 2 cm thick**			3	-	1st side: 15 - 20 2nd side: 10 - 15

* Lower wire rack
** Higher wire rack

Lamb

Turn the leg of lamb halfway through cooking.

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210 - 230	-	40 - 50
Boned leg of lamb, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		190 - 210	-	90 - 95

Miscellaneous

Allow meat loaf to stand for approx. 10 minutes after cooking.

Turn sausages approx. halfway through cooking.

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg	Ovenware without lid		180 - 200	600 watts + 180 watts	10 + 30 - 50
Sausages for grilling, 4-6, approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10 - 15

* Lower wire rack
** Higher wire rack

Poultry

Place whole chickens and chicken breasts with the breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Place poulard with the breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.

Place half chickens and chicken portions with the skin-side up. Do not turn.

Place duck and goose breast with the skin-side up. Do not turn.

Turn goose thighs halfway through cooking. Prick holes in the skin.

Place turkey breast and thighs with the skin facing down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg	Ovenware with lid		220 - 230	360	35 - 45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg	Ovenware with lid		220 - 230	360 180	30 20 - 30
Chicken, half, per 500 g	Ovenware without lid		180 - 200	360	30 - 35
Chicken portions, approx. 800 g	Ovenware without lid		210 - 230	360	20 - 30
Chicken breast, on the bone, with skin, 2 pieces, 350 to 450 g each	Ovenware without lid		190 - 210	180	30 - 40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300 to 400 g each	Ovenware without lid		3	90	20 - 30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	Ovenware without lid		210 - 230	90	25 - 30
Goose thighs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		210 - 230	180	30 - 40
Turkey breast, approx. 1 kg	Ovenware with lid		200 - 220	-	90 - 100
Turkey thighs, approx. 1.3 kg	Ovenware with lid		200 - 220	180	50 - 60

Fish

To grill, place the whole fish, for example a trout, in the centre of the higher wire rack. Grease the wire rack with oil before use.

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack	☐☐☐	3	-	20 - 25
Whole fish, 2-3 pieces 300 g each, grilled	Higher wire rack	☐☐☐	3	-	20 - 30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.

For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.

How to tell when the roast is ready.

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast looks good but the juices are burnt.

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

The roast looks good but the juices are too clear and watery.

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

The roast is not well-done enough.

Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast

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

For bakes, potato gratin and lasagne, use an ovenproof, microwave proof and heat-resistant dish approx. 4 to 5 cm deep.

Place the bake on the lower wire rack.

Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.

Toast with topping:

Toast the bread in advance.

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake - sweet, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		140 - 160	360	25 - 35
Bake - savoury, made from cooked ingredients, approx. 1 kg	Ovenware without lid		150 - 170	600	20 - 25
Lasagne, fresh	Ovenware without lid		200 - 220	360	25 - 35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Ovenware without lid		180 - 200	600	25 - 30
Toast with topping, 4 slices			3	-	8 - 10

* Higher wire rack

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

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

If cooking chips, croquettes or rösti, spread them out in a single layer. Turn half way through the cooking time.

Place the food directly on the turntable

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220 - 230	-	10 - 15
Pizza with deep-pan base	Turntable		-	600	3
			220 - 230	-	13 - 18
Mini pizza*	Turntable		220 - 230	-	10 - 15
Pizza baguette*	Turntable		-	600	2
			220 - 230	-	13 - 18
Chips	Turntable		220 - 230	-	8 - 13
Croquettes*	Turntable		210 - 220	-	13 - 18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200 - 220	-	25 - 30
Part-baked rolls or baguette	Lower wire rack		170 - 180	-	13 - 18
Fish fingers	Turntable		210 - 230	-	10 - 20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200 - 220	-	15 - 20
Strudel	Turntable		210 - 220	180	20 - 30
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220 - 230	600	12 - 17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes, then place the food on the hot turntable

** Place the food in a suitable heat-resistant dish

Test dishes

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

In accordance with EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 and EN 60350

Defrosting with the microwave

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 watts, 5 mins 90 watts, 10 - 15 mins	Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the lower wire rack. Remove the defrosted meat after approx. 13 minutes.

Cooking with the microwave

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Custard	600 watts, 10 - 13 mins 180 watts, 25 - 30 mins	Place 24 x 19 cm Pyrex dish on the lower wire rack.
Sponge flan	600 watts, 9 - 10 mins	Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the lower wire rack.
Meat loaf	600 watts, 18 - 23 mins	Place 28 cm Pyrex dish on the lower wire rack.

Combined microwave and oven

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C	Notes
Potato gratin	600 watts, 25 - 30 mins		210 - 220	Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the lower wire rack.
Cake	180 watts, 15 - 20 mins		180 - 200	Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the lower wire rack.
Chicken	360 watts, 35 - 40 mins		200 - 220	Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

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
Hot water sponge cake	Springform cake tin, dia. 26 cm, lower wire rack		160 - 180	30 - 40
Apple pie	1 Springform cake tin, dia. 20 cm, lower wire rack		190 - 210	50 - 60

Grilling

Meal	Accessories	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast	Higher wire rack		3	4 - 5
Beefburgers x 9	Higher wire rack		3	30 - 35

