



Mit diesem Mikrowellen-Kompaktbackofen wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

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

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

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

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

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

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

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

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25 0,12 EUR/Min

Gebrauchsanleitung	1-71
Instruction for Use	72-144

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	5
Vor dem Einbau	5
Aufstellen und Anschließen	5
So schließen Sie das Gerät an	6
Worauf Sie achten müssen	7
Sicherheitshinweise	7
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	9
Ursachen für Schäden	11
Das Bedienfeld	12
Versenkbare Schalter	14
Die Heizarten	14
Backofen und Zubehör	15
Grundeinstellungen	16
Sprache einstellen	17
Signalton-Dauer einstellen	18
Signalton-Lautstärke einstellen	19
Vor der ersten Benutzung	20
Backofen aufheizen	20
Zubehör vorreinigen	20
Uhrzeit einstellen	21
Die Mikrowelle	23
Geschirr	23
Die Mikrowellenleistungen	24
So stellen Sie ein	25
Tabellen	26
Tipps zur Mikrowelle	31

Inhaltsverzeichnis

Backofen einstellen	32
So stellen Sie den Backofen ein	33
Der Backofen soll automatisch ausschalten	34
Schnellaufheizung	35
So stellen Sie ein	35
Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen	36
So stellen Sie ein	36
Fleisch, Geflügel, Fisch	38
Geschirr	38
Hinweise zum Braten	38
Tabelle	38
Hinweise zum Grillen	40
Tabelle	40
Tipps zum Braten und Grillen	41
Kuchen und Gebäck	42
Backformen	42
Tabellen	42
Tipps zum Backen	44
Tipps zum Energiesparen	45
Aufläufe, Gratins, Toast	46
Tiefkühl-Fertigprodukte	47
Acrylamid in Lebensmitteln	48
Was können Sie tun	48

Inhaltsverzeichnis

Programmautomatik	50
So stellen Sie ein	50
Hinweise zur Programmautomatik	52
Programmtabelle	55
Memory	58
Memory speichern	59
Memory starten	61
Kindersicherung	62
Pflege und Reinigung	62
Gerät außen	62
Backofen	63
Dichtungen	64
Zubehör	64
Eine Störung, was tun?	65
Backofenlampe auswechseln	66
Verpackung und Altgerät	68
Kundendienst	68
Technische Daten	69
Prüfgerichte	70

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen

Gerät auspacken und Verpackung umweltgerecht entsorgen.

Transportschäden

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

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

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Beachten Sie bitte die besonderen Montageanweisungen.

Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden (mindestens 85 cm über dem Fußboden).

Die Leitung muss mit einer 16 A-Sicherung (L-/B-auto) abgesichert sein. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Das Verlegen einer Steckdose und die Veränderungen am Anschluss dürfen nur durch eine qualifizierte Elektro-Fachkraft ausgeführt werden. Ist der Anschluss nach der Installation nicht mehr zugänglich, ist eine Isolierung über einen allpoligen Trennschalter mit einem "air gap contact separation" einzurichten.

Ist die Anschlussleitung defekt, benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es von einem von uns geschulten Kundendienst-Techniker repariert wurde.

Es dürfen keine Mehrfachstecker, freie Steckverbindungen oder Verlängerungskabel verwendet werden. Diese können zu einer Überlastung führen und einen Brand verursachen.

Elektrischer Anschluss.

Achtung!

Alle Geräte mit dreiadrigem Kabel müssen geerdet sein.

Sicherzustellen ist, dass die auf dem Typenschild angegebenen Strom- und Spannungswerte mit denen des Anschlusses übereinstimmen.
220/240 V AC d.h. 220/240 Volt Wechselstrom.

So schließen Sie das Gerät an

Die Adern in der Netzleitung sind wie folgt farbig codiert:

Grün-gelb	Schutzerde
Blau	Null-Leiter
Braun	spannungsführend

Wenn die Farben der Adern in der Netzleitung des Gerätes nicht mit den Farbmarkierungen der Anschlussklemmen im Stecker übereinstimmen, ist wie folgt vorzugehen:

1. Die GRÜN-GELBE Ader ist an die SCHUTZERDE-Klemme des Steckers anzuschließen, die mit dem Buchstaben E oder durch das Erdungssymbol ⊕ gekennzeichnet oder GRÜN bzw. GRÜN-GELB ist.
2. Die BRAUNE Ader ist an die SPANNUNGSFÜHRENDE Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben L gekennzeichnet oder ROT ist.
3. Die BLAUE Ader ist an die NULL-LEITER-Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben N gekennzeichnet oder SCHWARZ ist.

Weitere Angaben auf dem Typenschild.

Schutzfolie vom Bedienfeld abziehen.

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Kinder dürfen das Gerät nur dann benutzen, wenn sie angeleitet wurden. Kinder müssen es richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanweisung hingewiesen wird.

Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne Beaufsichtigung bestimmt.

Heißer Backofen

Nie die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Diese werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und Heizelemente werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Ist die Gerätetür oder die Türdichtung beschädigt, benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es von einem von uns geschulten Kundendienst-Techniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten.

Nie die Garraumtür öffnen, wenn Rauch im Backofen entsteht. Verbrennungsgefahr!
Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Nie brennbare Gegenstände im Gerät aufbewahren. Brandgefahr!

Das Gerät nie mit beschädigter Gerätetür betreiben. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.

Wenn die Tür- oder die Türdichtung beschädigt ist, darf das Gerät nicht betrieben werden. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Nie das Gerät großer Hitze oder Nässe aussetzen. Kurzschluss-Gefahr!

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Stromschlag!

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden.

Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden. Brandgefahr!

Erhitzen Sie mit Mikrowelle grundsätzlich nur Speisen und Getränke. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Z.B. können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen entzünden. Verbrennungsgefahr!

Geschirr

Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bers-ten bringen. Verletzungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Gerät nehmen. Verbrennungsgefahr!

Verpackungen

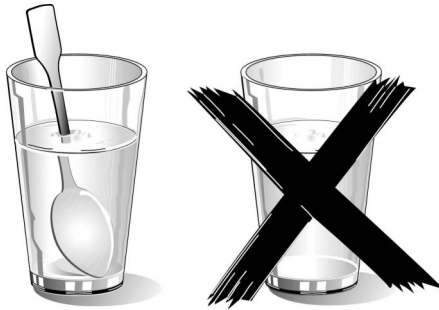
Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten.

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

Getränke

Verbrennungsgefahr!

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.



Babynahrung:

Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

Verbrennungsgefahr!

Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

Erhitzen Sie keine Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!

Lebensmittel mit Schalen oder Häuten

Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.

Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.

Lebensmittel trocknen

Wenn Sie Lebensmittel wie Kräuter, Obst oder Pilze trocknen oder Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, auftauen oder erwärmen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.

Speiseöl

Erhitzen Sie nie ausschließlich Speiseöl mit der Mikrowelle.

Ursachen für Schäden

Wasser im Gerät

Gießen Sie nie Wasser in das heiße Gerät. Es können Schäden entstehen.

Obstsft

Belegen Sie das Email-Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Auskühlen mit offener Gerätetür

Lassen Sie das Gerät nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in die Gerätetür ein. Auch wenn Sie die Tür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Gerätetürdichtung

Ist die Türdichtung stark verschmutzt, schließt die Tür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.

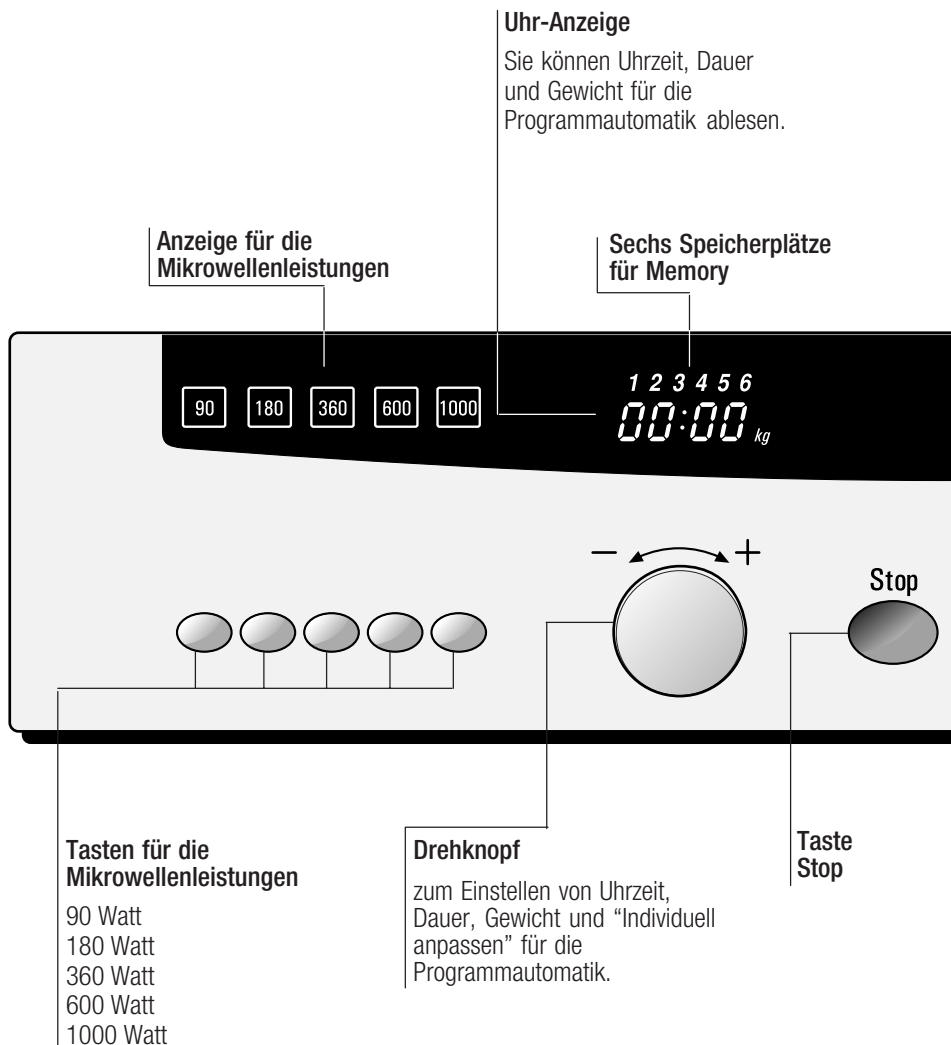
Gerätetür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür.

Geschirrttest

Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Gerät ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest (siehe Hinweise zum Geschirr).

Das Bedienfeld



Klartext-Anzeige

Die Klartext-Anzeige ist in 10 Sprachen möglich.

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

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Beim Grillen erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Schnellaufheizung

Taste Memory

↔ Heißluft
↔ 160 °C



Start

P



Taste
Start

Funktionswähler

zum Einstellen von Heizart, Temperatur oder Programmautomatik

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

Taste

zum Wechseln der Zeile in der Klartext-Anzeige

zur Auswahl eines Programmes

zum individuellen Einstellen des Garergebnisses

Taste Uhr

Versenkbare Schalter

Der Funktionswähler und der Drehknopf sind in jeder Stellung versenkbar.

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

Die Heizarten

Mikrowellen

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

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

Mikrowellenleistungen:

1000 W zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

600 W zum Erhitzen und Garen von Speisen.

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

180 W zum Auftauen und Weitergaren.

90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen.

Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart

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

Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie Rührkuchen in Formen, Biskuit- und Quarktorte sowie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech backen.

Heißluftgrillen

Ringheizkörper und Grill laufen parallel, der Ventilator verteilt die Wärme im Backofen um die Speise. Heißluftgrillen ist besonders für das Braten von Fleischstücken geeignet.

Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So wird Geflügel knusprig braun. Aufläufe und Überbackenes gelingen Ihnen damit am besten.

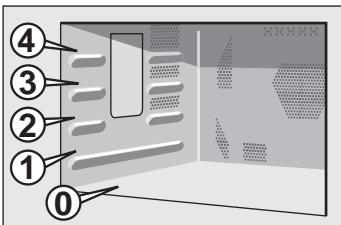
Flachgrillen, große Fläche

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Wählen Sie zwischen den Stufen stark, mittel oder schwach. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

Flachgrillen, kleine Fläche

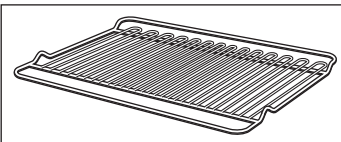
Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers heiß. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Legen Sie die Grillstücke nebeneinander in den mittleren Bereich des Rostes.

Backofen und Zubehör



Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in das Gerät geschoben werden.

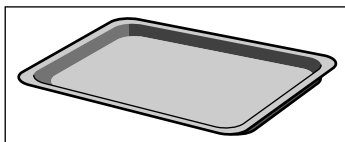
Geschirr können Sie auch auf den Backofenboden (Höhe 0) stellen.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

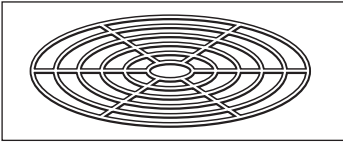
Sie können den Rost zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass er kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

Schieben Sie das Backblech mit der Abschrägung zur Gerätetür bis zum Anschlag in den Backofen.



Mikrowellen-Backgitter

zum Backen mit Backformen aus Metall beim kombinierten Betrieb.

Legen Sie das Mikrowellen-Backgitter auf den Rost. Stellen Sie die Metallbackform auf das Gitter. So vermeiden Sie Funkenbildung zwischen Rost und Backform.

Hinweis

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

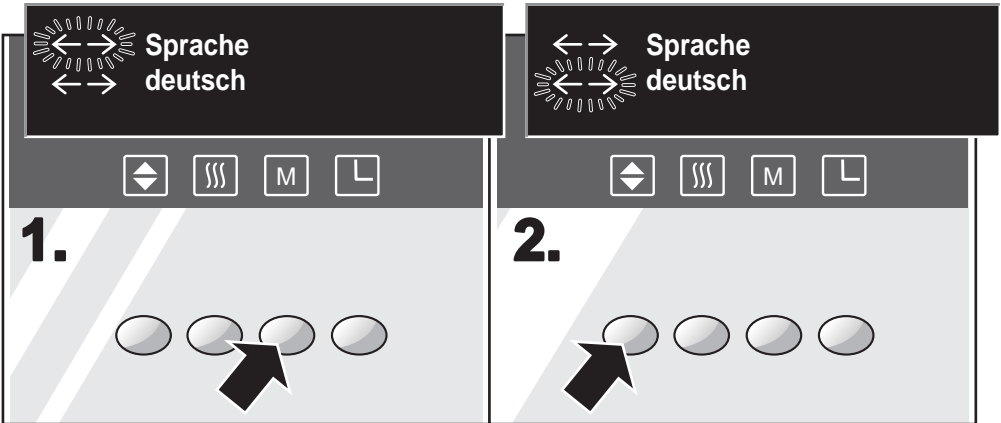
Grundeinstellungen

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

Grundeinstellung	Ändern in
Sprache für die Klartext-Anzeige ist deutsch	Sie können 10 verschiedene Sprachen wählen
Nach Ablauf der Dauer ist ein Signal zu hören	Sie können die Dauer und Lautstärke des Signals verändern
Signalton-Dauer lang = 30 Töne	Signalton-Dauer kurz = 3 Töne
Signalton-Lautstärke = mittel	Signalton-Lautstärke = laut, = leise

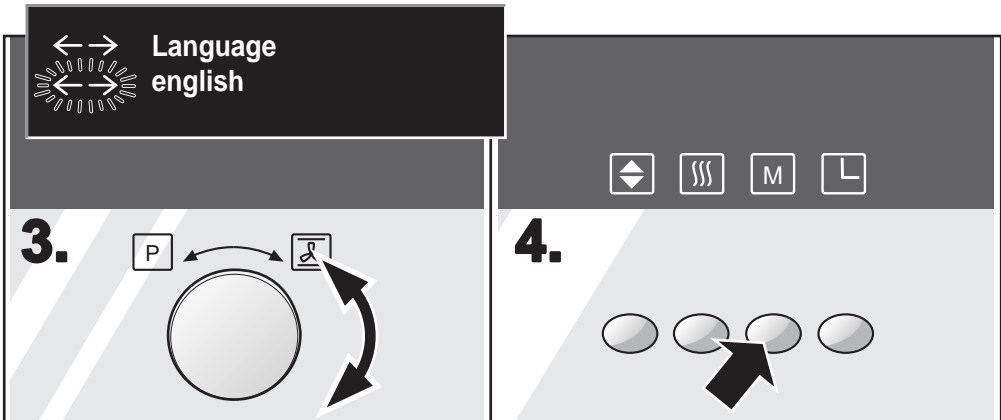
Sprache einstellen

Ihr neues Gerät hat eine Klartext-Anzeige in Deutsch. Sie können unter 10 verschiedenen Sprachen auswählen.



1. Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.

2. Mit der Taste  in die zweite Zeile "deutsch" wechseln.

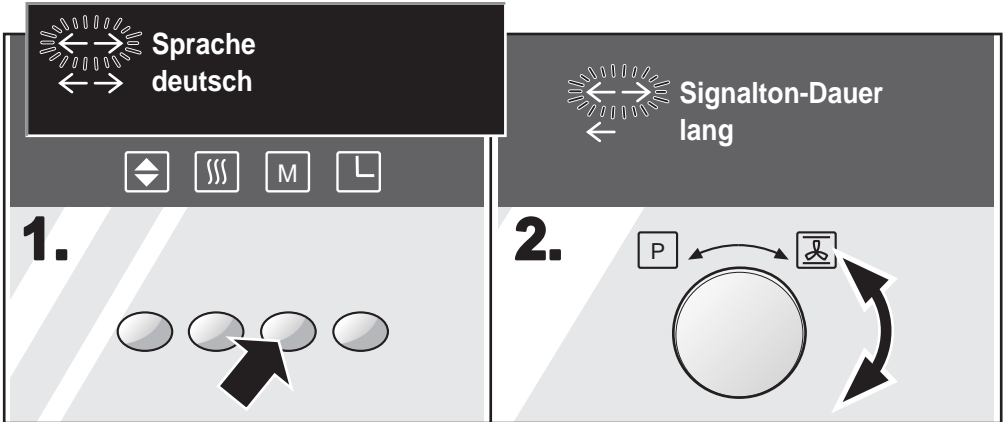


3. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Sprache auswählen.

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

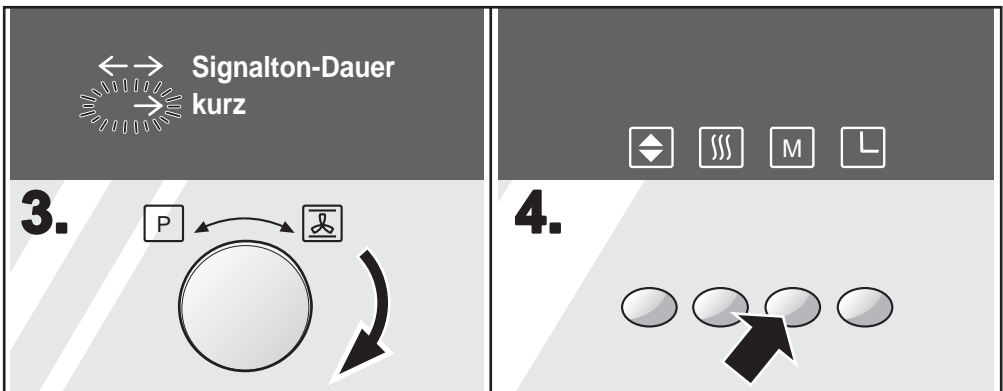
Signalton-Dauer einstellen

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



1. Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.

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

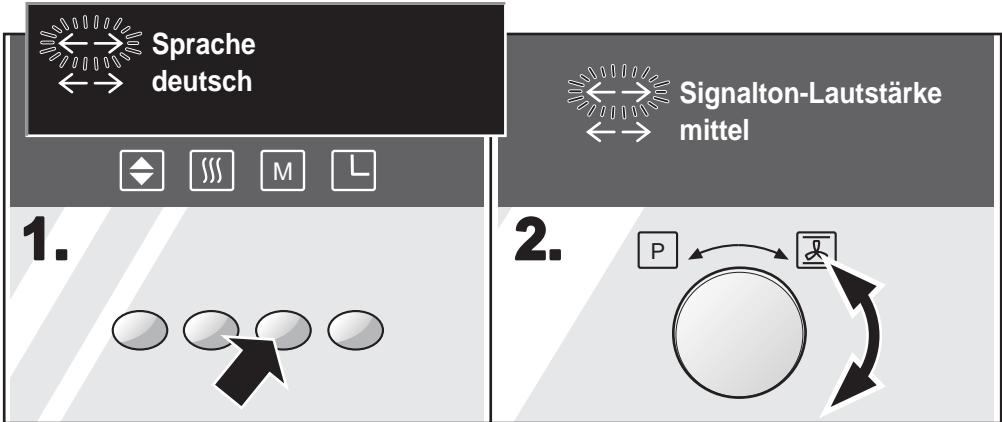


3. Mit dem Funktionswähler die Signalton-Dauer verändern.

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

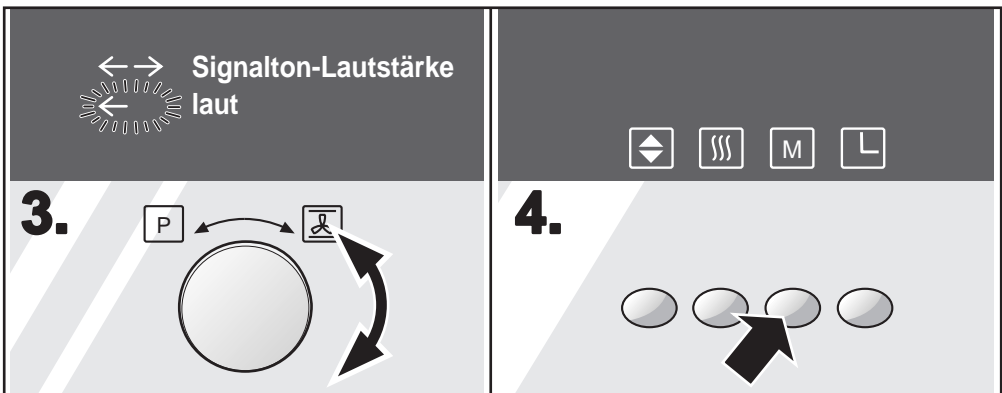
Signalton-Lautstärke einstellen

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



1. Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.

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



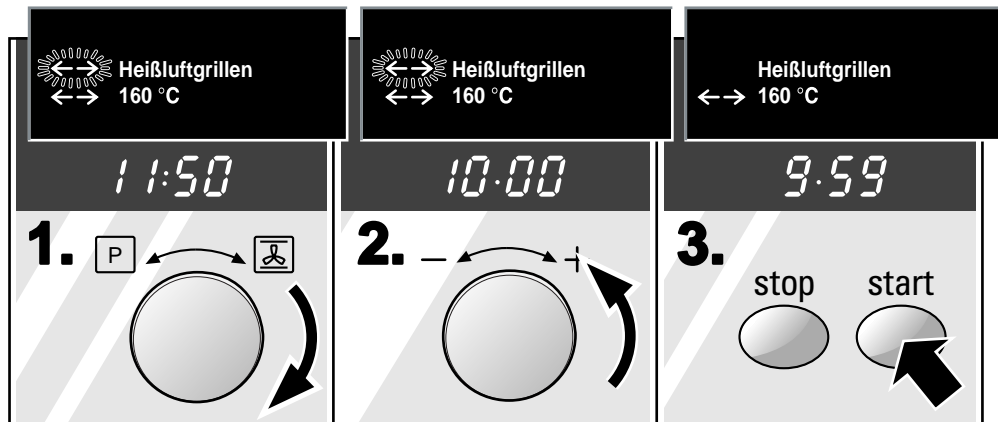
3. Mit dem Funktionswähler die Signalton-Lautstärke verändern.

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

Vor der ersten Benutzung

Backofen aufheizen

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



1. Den Funktionswähler nach rechts bis Heißluftgrillen drehen.

2. Mit dem Drehkopf 10 Minuten einstellen.

3. Taste Start drücken.

Nach 10 Minuten schaltet der Backofen selbst aus.

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

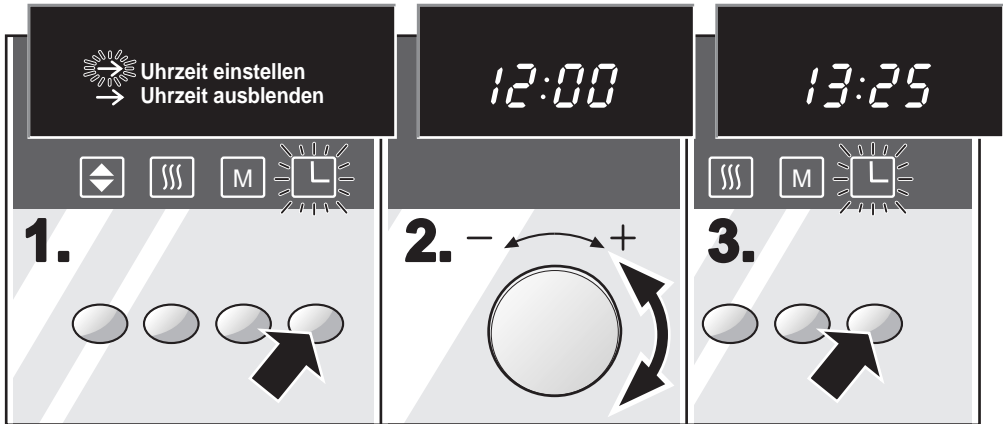
Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Uhrzeit einstellen

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

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

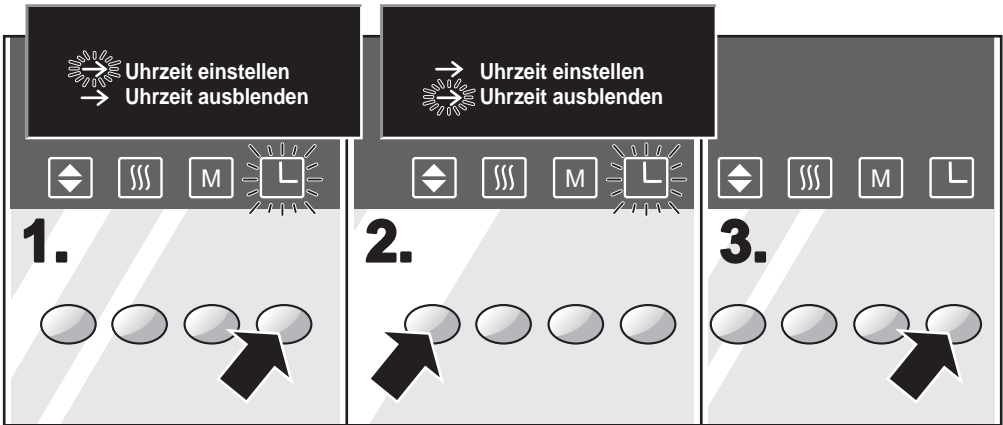
3. Taste Uhr ⌚ drücken.

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

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

Ausblenden der Uhrzeit

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



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

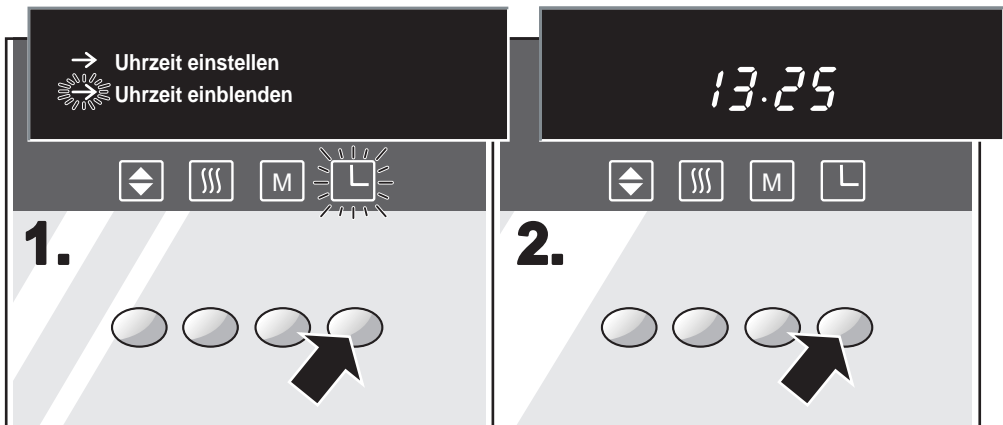
2. Mit der Taste  in die Zeile "Uhrzeit ausblenden" wechseln.

Die Uhrzeit läuft im Hintergrund.

3. Taste Uhr ⌚ drücken.

Einblenden der Uhrzeit

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



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

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

Hinweise

Zwischen 22:00 Uhr und 06:00 Uhr leuchtet die Uhr-Anzeige nur halbhell.

Die Mikrowelle

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

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

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Backofenbodens.

- 1.** Taste Mikrowellenleistung 1000 Watt drücken.
- 2.** Mit dem Drehknopf 1 Minute 20 Sekunden einstellen.
- 3.** Taste Start drücken.

Nach 1 Minute 20 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

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

Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

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

Geschirrtest:

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

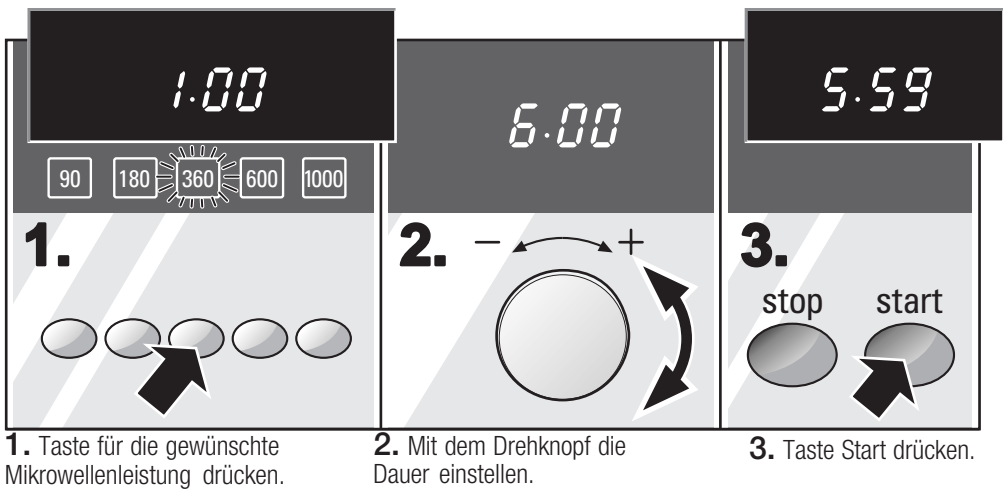
Achtung!

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

Die Mikrowellenleistungen

1000 Watt	zum Erhitzen von Flüssigkeiten
600 Watt	zum Erhitzen und Garen von Speisen
360 Watt	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 Watt	zum Auftauen und Weitergaren
90 Watt	zum Auftauen empfindlicher Speisen

So stellen Sie ein



Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

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

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

Mehrere Mikrowellenleistungen nacheinander einstellen

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

Eine Mikrowellenleistung kann auch zweimal gewählt werden: z. B. 600 W–360 W–600 W. 1000 W können Sie nur einmal wählen.

Korrektur

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

Anhalten

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

Sie haben nach dem Schließen die Taste Start nicht gedrückt.

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

Löschen

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

Hinweise

Die Leistung 1000 Watt können Sie für höchstens 30 Minuten, alle anderen Leistungen bis 90 Minuten einstellen.

- 1 Minute in Sekunden-Schritten
- bis 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten
- bis 15 Minuten in 30-Sekunden-Schritten
- bis 60 Minuten in Minuten-Schritten
- bis 90 Minuten in 5-Minuten-Schritten.

Sie können zuerst die Mikrowellenleistung und dann die Dauer einstellen oder umgekehrt.

Tabellen

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

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

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

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

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

Auftauen

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

Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Gerätewände 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.

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Mehrals wenden.
vom Rind, Schwein, Kalb	1000 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
(mit und ohne Knochen)	1500 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 15 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch wenden.
	1200 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Ente	2000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Mehrals wenden. Nach der Hälfte der Zeit die Alufolie entfernen.
Gans	4500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Alle 20 Minuten wenden. Auftau-Flüssigkeit entfernen.
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Schwanzflosse mit Alufolie abdecken. Zwischendurch wenden.
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren.
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurchvorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneindertrennen.
Butter, antauen	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Verpackungvollständig entfernen.
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Zwischendurchwenden.
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasure, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

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

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

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

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 11-15 Min.	abgedeckt
Suppen	400-500 g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g 1000 g	600 W, 10-15 Min. 600 W, 20-25 Min.	geschlossenes Geschirr
Fleiszscheiben oder -stücke in Soße z. B. Gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 Min. 600 W, 25-30 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g 800 g	600 W, 10-15 Min. 600 W, 20-25 Min.	abgedeckt
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 2-5 Min. 600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8-10 Min. 600 W, 14-17 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zusatz von Wasser garen

Speisen erhitzen

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

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.

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4 - 8	abgedeckt
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1-2 1000 W, 2-3 1000 W, 4-5	Löffel ins Gefäß geben. Alko- holische Getränke nicht über- hitzen. Zwischendurch kontrol- lieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen 4 Tassen	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße	500 g	600 W, 8 - 11	abgedeckt
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	geschlossenes Geschirr
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Etwas Flüssigkeit zugeben.

Speisen garen

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

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.

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.

	Menge	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 20 - 25	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7 - 12	

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

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:
Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.

Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.

Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellenleistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Backofen einstellen

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

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

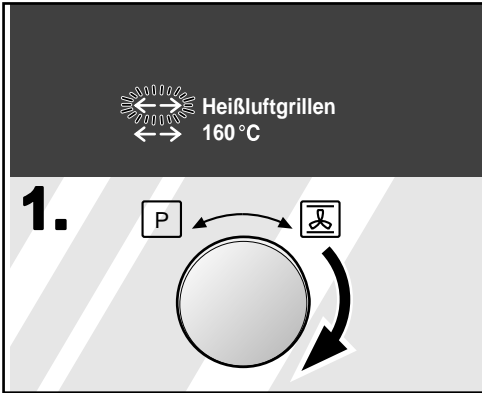
Zu jeder Heizart erscheint in der zweiten Zeile der Klartext-Anzeige eine Temperatur oder Stufe als Vorschlagswert. Diesen Vorschlagswert können Sie mit dem Funktionswähler verändern.

Sie können 40 °C und 100 - 250 °C in 5 Grad-Schritten einstellen, beim Grillen die Stufen stark, mittel, schwach und kleine Fläche.

Den Vorschlagswert für die Dauer verändern Sie mit dem Drehknopf.

Heizarten	Vorschlagswert	Vorschlagswert
Heißluft	160 °C	20 Minuten
Heißluftgrillen	160 °C	20 Minuten
Umluftgrillen	160 °C	20 Minuten
Flachgrillen	stark, große Fläche	10 Minuten

So stellen Sie den Backofen ein



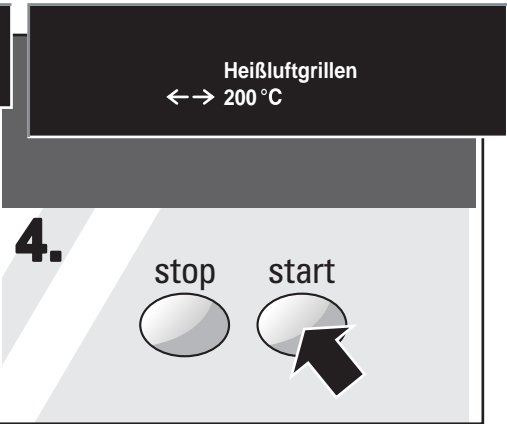
1. Funktionswähler nach rechts drehen, bis die gewünschte Heizart erscheint.



2. Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.



3. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur einstellen.



4. Taste Start drücken

Korrektur

Die Temperatur können Sie jederzeit verändern.
Ausnahme.
Von einer höheren Temperatur auf 40 °C ändern oder
von 40 °C auf eine höhere Temperatur ändern.
Taste Stop zweimal drücken und neu einstellen.

Anhalten

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

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

Löschen

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

Der Backofen soll automatisch ausschalten

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

5. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit

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

Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern.

Anhalten


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

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

Löschen

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

Hinweis

Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Heizart und Temperatur einstellen.
Stellen Sie mit dem Drehknopf die Dauer ein und danach mit dem Funktionswähler die Heizart.
Drücken Sie die Taste  und verändern Sie die Temperatur. Starten Sie den Backofen.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf. Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

Geeignete Heizarten

Heißluft
Heißluftgrillen
Umlufgrillen

Sie können zu diesen Heizarten auch die Mikrowelle zuschalten.

So stellen Sie ein

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

Drücken Sie vor dem Start die Taste Schnellaufheizung .

In der Anzeige blinkt das Symbol .

Drücken Sie wieder die Taste Start.


Die Schnellaufheizung ist beendet

Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol  erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen. Taste Start drücken.

Anhalten


Taste Stop einmal drücken.
Taste Start drücken.

Löschen

Taste Schnellaufheizung  einmal drücken oder Gerätetür öffnen.

Hinweise

Die Schnellaufheizung können Sie nur vor dem Start einstellen.

Sie können auch zuerst die Taste Schnellaufheizung  drücken und danach den Backofen einstellen.

Eine eingestellte Dauer läuft erst ab, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

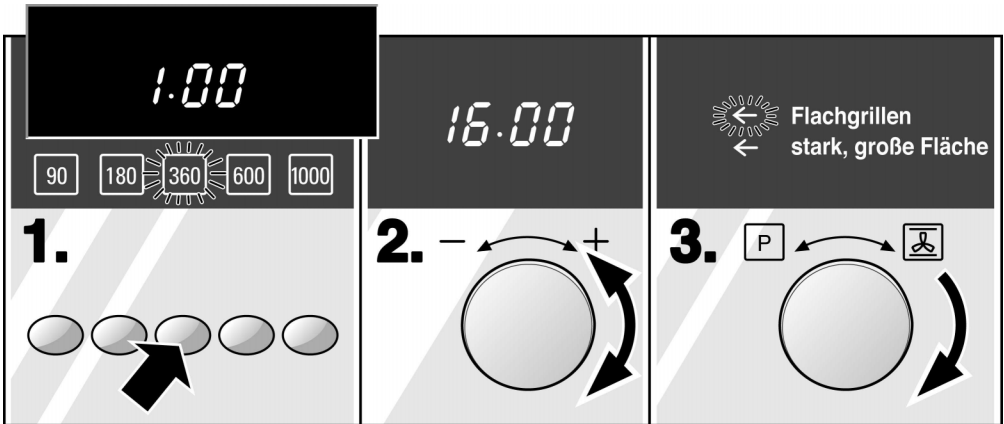
Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Die Leistung 1000 W können Sie nicht mit einer Heizart kombinieren. In der Anzeige erscheint dann "Nicht möglich".

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

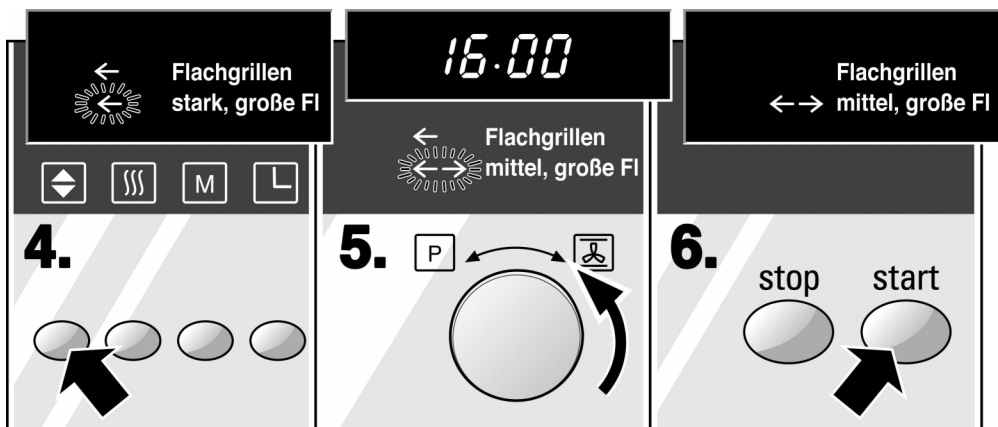
So stellen Sie ein



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

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



4. Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.

5. Funktionswähler nach links drehen und die Temperatur oder Stufe verändern.

6. Taste Start drücken.

Nach Ablauf der Zeit

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

Korrektur

Die Temperatur, Stufe und Dauer können Sie jederzeit verändern.

Anhalten

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

Sie haben nach dem Schließen vergessen die Taste Start zu drücken.

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

Löschen

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

Hinweis

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

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

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

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

Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Bratform.

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

Geben Sie zu Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Tabelle

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C, Flach- grillen	Hinweise
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	0	Heißluft- grillen	160-170	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 30-40 Min.	0	Heißluft- grillen	180-200	Offenes Geschirr. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch ohne Schwarte, ca. 750 g, z.B. Nacken	360 W, 35-45 Min.	0	Heißluft- grillen	170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch mit Schwarte* ca. 1 kg, z.B. Schulter	180 W, 80-90 Min.	0	Heißluft- grillen	170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen. Nicht wenden.
Schweinelende, ca. 500-600 g	180 W, 35-40 Min.	0	Heißluft- grillen	180-190	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten ca. 750 g	360 W, 25-35 Min.	0	Heißluft	200-210	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen, ganz ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 Min.	0	Umluft- grillen	230-250	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Brustseite nach oben legen. Nicht wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ca. 800 g	360 W, 25-35 Min.	0	Umluft- grillen	230-250	Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Ente 1500-1700 g	180 W, 70-80 Min.	0	Umluft- grillen	220-240	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Entenbrust ca. 500 g Entenbrust 2 Stück à 250 - 300 g	90 W, 15-20 Min.	0	Flach- grillen	stark	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Gänsebrust, Gänsekeulen 700-900 g	90 W, 30-40 Min.	0	Flach- grillen	mittel	Hohes offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Fisch, überbacken ca. 500 g	600 W, 10-15 Min.	0	Flach- grillen	stark	Offenes Geschirr. Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.

* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossener Gerätetür und heizen Sie nicht vor.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

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

Tabelle

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

	Menge	Gewicht	Höhe	Flach-grillen	Dauer in Minuten
Steaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	1+3**	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Nackensteaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 120 g	1+3**	mittel mittel	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 10 - 15

	Menge	Gewicht	Höhe	Flach- grillen	Dauer in Minuten
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	1+3**	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Fischkotelett*	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	1+3**	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 12 2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 300 g	1+3**	mittel mittel	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Toastbrot	12 Scheiben		3	stark stark	1. Seite: ca. 4 - 6 2. Seite: ca. 2 - 3
Toastbrot	4 Scheiben***		3	kleine Fläche	1. Seite: ca. 5 - 6 2. Seite: ca. 3 - 4

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

** Schieben Sie den Rost auf Höhe 3 und das Backblech auf Höhe 1 ein.

*** Toastbrotsscheiben nebeneinander in die Mitte des Rostes legen.

Tipps zum Braten und Grillen

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

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

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

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

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

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

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

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

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

Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.
Schalten Sie beim nächsten Mal von Anfang an die Mikrowelle zu. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Tabellen

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

Kuchen	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Nusskuchen	Springform	1	90 W	30-35	Heißluft	170-180
Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig*	Springform	2	360 W	35-45	Heißluft	150-160
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Napfform oder Springform	1	90 W	30-45	Heißluft	170-190

Kuchen	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Pikante Kuchen (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform oder Quicheform	2	90 W	50-70	Heißluft	160-180
Bei Backformen aus Metall: Legen Sie das Mikrowellen-Backgitter auf den Rost. Stellen Sie die Form auf das Gitter.						
* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.						

Kuchen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/	1	Heißluft	160-170	60-80
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Kastenform	1		150-160	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1	Heißluft	160-170	35-45
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	1	Heißluft	160-170	35-45
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1	Heißluft	160-170	40-45
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Backblech	2	Heißluft	160-170	30-40
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Backblech	2	Heißluft	150-160	50-60
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2	Heißluft	160-170	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2	Heißluft	170-180	60-70
Pizza	Backblech	2	Heißluft	200-210	25-35
Hefebrot 1 kg**	Backblech	2	Heißluft	180-190	50-60
* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.					
** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.					

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	2	Heißluft	150-170	20-35
Baiser	Backblech	2	Heißluft	100	90-120
Makronen	Backblech	2	Heißluft	110	35-45
Blätterteig	Backblech	2	Heißluft	170-180	35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Backblech	2	Heißluft	180-190	35-45

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstoff nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens 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 Backofen.
Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

**Tipps zum
Energiesparen**

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.

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

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.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowelleneigneten Geschirr auf den Garraumboden.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

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

Gericht	Menge	Geschirr	Höhe	Mikrowelle Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temp. °C
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	ca. 1500 g	flache Auflaufform 4-5 cm	0	180 W	25-35	Umluftgrillen	130-150
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	0	600 W	15-20	Umluftgrillen	160-190
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	ca. 1100 g	flache Auflaufform	0	600 W	25-35	Heißluftgrillen	170-180
Toastüberbacken*	2-4 Scheiben	Rost und Backblech	3 1	Je nach Belag:	8-10	Flachgrillen	stark

* Toastbratscheibenvortoasten

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur°C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Backblech	2	Heißluft	180-200	40-50
Pommes Frites	Backblech	2	Heißluft	180-200	25-35
Pizza	Rost	2	Heißluftgrillen	180-200	10-20
Pizza-Baguette	Rost	2	Umluftgrillen	160-190	15-20
Kroketten	Backblech	2	Heißluft	180-200	25-35
Rösti	Backblech	2	Heißluft	180-200	25-35

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Wie entsteht Acrylamid?

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

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

Welche Speisen sind betroffen?

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

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

Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.
Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Allgemeines

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

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

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

Backen

Stellen Sie bei Heißluft auf max. 180 °C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Heißluft auf max. 170 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

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

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

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

Programmautomatik


So stellen Sie ein

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


Für die Programmautomatik gibt es 10 Programmgruppen mit insgesamt 41 Programmen.


Beispiel:


Pizza gefroren, mit dickem Boden.



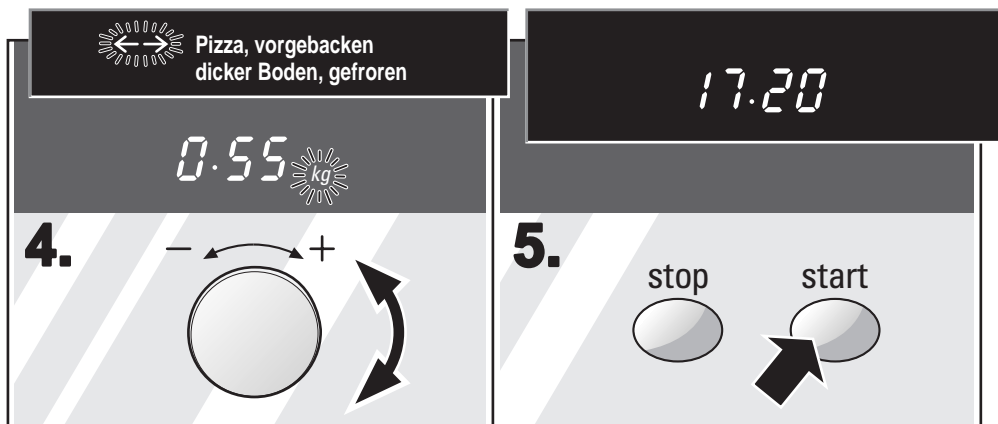
1. Funktionswähler nach links drehen und eine Programmgruppe wählen.



2. Taste  drücken.



3. Mit dem Funktionswähler das gewünschte Programm auswählen.



4. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.


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

Nach Ablauf der Zeit

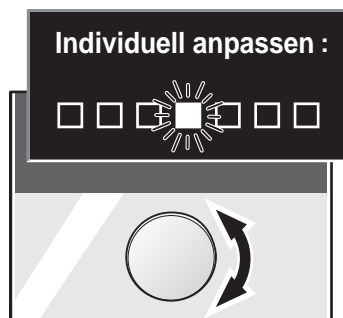
schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und "Ende" "Gerät kühlt" erscheint. Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Gerätetür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Garergebnis individuell anpassen

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

Stellen Sie ein wie in Punkt **1** bis **4** beschrieben. Drücken Sie die Taste  für 3 Sekunden und verschieben Sie mit dem Funktionswähler das leuchtende Feld.

nach links = Garergebnis schwächer
nach rechts = Garergebnis intensiver



Infos zum Zubehör

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

Anhalten

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

Sie haben nach dem Schließen vergessen die Taste Start zu drücken.

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

Löschen

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

Hinweise

Wenn Sie zwischendurch das eingestellte Gewicht wissen wollen, drücken Sie die Taste "M".

Das Gewicht und die Anzeige für das Garergebnis erscheinen für 3 Sekunden.

Die Dauer kann nicht verändert werden.

Wenn notwendig erscheint in der Anzeige "Bitte wenden" oder "Bitte umrühren". Ein Signal ertönt. Der Text bleibt stehen, bis Sie die Gerätetür öffnen oder das Programm abgelaufen ist.

Hinweise zur Programmautomatik

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

Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas oder Keramik.

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Backofen.

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

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

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

Auftauen

Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei –18 °C einfrieren und lagern.

Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.

Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Darauf achten, dass Alufolie die Backofenwände nicht berührt.

Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatúrausgleich nachtauen lassen.

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.

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

Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.

Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.

Bei ganzem Fisch die Schwanzflosse mit Alufolie abdecken, bei Fischfilet die Randbereiche und bei Fischkotelett die abstehenden Enden.

Gemüse

Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser zugeben.

Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Kartoffeln

Salzkartoffeln: In gleichgroße Stücke schneiden. Pro 100 g Kartoffeln einen Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

Pellkartoffeln: Gleichgroße Kartoffeln verwenden.
Waschen und Schale mehrmals einstechen.
Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

Reis

Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.

Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

Fisch

Fischfilet, frisch: 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

Panierte Tintenfischringe, gefroren: Sie müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Geflügel

Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr legen.

Hähnchenteile mit der Fleischseite nach oben in das Geschirr legen.

Putenbrust ohne Haut garen. 10 % des Gewichtes an Wasser zugeben.

Kartoffelprodukte, gefroren

Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Fleisch

Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.

Rinderbraten, Kalbsbraten, Lammkeule und Schweinebraten: Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken.

Pizza, gefroren

Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette verwenden.

Ruhezeiten

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

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

Gericht	Ruhezeit
Roastbeef	10 Minuten
Rinderbraten, Kalbsbraten, Lammkeule, Schweinbraten, Hackbraten	10 Minuten

Programmtabelle

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen			
Brot, gefroren**	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot	0,20 - 1,50	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Kuchen, trocken, gefroren*	Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Kuchen, saftig, gefroren	Rührkuchen mit Obst ohne Guss, Glasur oder Gelatine, ohne Creme oder Sahne	0,20 - 1,40	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Hackfleisch, gefroren*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Rindfleisch, gefroren*	Rinderbraten, Kalbsbraten, Steak	0,30 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Lammfleisch, gefroren*	Lammkeule, Lammschulter, Lammrollbraten	0,50 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Schweinefleisch, gefroren*	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten, Schnitzel, Gulasch	0,20 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Geflügel im Ganzen, gefroren*	Hähnchen, Ente	0,70 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Geflügelteile, gefroren*	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen, Gänsekeulen, Gänsebrust, Entenbrust	0,20 - 1,20	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Fisch im Ganzen, gefroren*	Forelle, Dorsch, Kabeljau	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Fischfilet, gefroren*	Filet vom Hecht, Kabeljau, Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Fischkotelett, gefroren*	Kotelett vom Kabeljau, Hecht, Dorsch, Lachs	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit

** Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Gemüse			
Gemüse, frisch*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Gemüse, gefroren*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.			
Kartoffeln			
Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Pellkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.			
Reis			
Langkornreis*	Parboiled Reis	0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Basmatireis*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Naturreis*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Garraumboden
* Signal zum Umrühren je nach Gewicht nach ca. 2-11 Minuten.			
Fisch			
Fischfilet, frisch	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Panierte Tintenfischringe, gefroren*		0,20 - 0,45	Flaches Geschirr ohne Deckel auf Rost, Einschubhöhe 2
* Signal zum Wenden 3 Minuten vor Programmende			
Geflügel			
Hähnchen im Ganzen, frisch*		0,80 - 1,80	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 - 1,60	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Putenbrust, frisch*	Putenbrust ohne Haut	0,80 - 1,80	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
* Signal zum Wenden bei ganzen Hähnchen nach 10 Minuten, bei Putenbrust nach der Hälfte der Zeit.			

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Fleisch			
Roastbeef, frisch*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Roastbeef, englisch, frisch*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Rinderbraten, frisch*		0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Kalbsbraten, frisch*	Oberkeule, Nuss	0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Lammkeule, frisch*	Lammkeule ohne Knochen	1,00 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Schweinebraten, frisch*	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten	0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Krustenbraten		0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Hackbraten		0,80 - 1,50	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.			
Auflauf, gefroren			
Lasagne Bolognese, gefroren		0,40 - 1,00	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Canneloni, gefroren		0,40 - 0,80	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Makkaroni-Auflauf, gefroren		0,40 - 0,80	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Kartoffelprodukte, gefroren			
Pommes frites, gefroren*		0,20 - 0,45	Flaches Geschirr ohne Deckel auf Rost, Einschubhöhe 3
Kroketten, gefroren*		0,20 - 0,45	Flaches Geschirr ohne Deckel auf Rost, Einschubhöhe 2
Rösti, gefroren*		0,20 - 0,45	Flaches Geschirr ohne Deckel auf Rost, Einschubhöhe 2

* Signal zum Wenden bei Pommes frites 3 Minuten vor Programmende, bei Kroketten und Rösti 5 Minuten vor Programmende.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Pizza, gefroren			
Pizza, vorgebacken, dünner Boden, gefroren		0,15 - 0,55	Rost, Einschubhöhe 3
Pizza, vorgebacken, dicker Boden, gefroren		0,15 - 0,55	Rost, Einschubhöhe 3
Pizza-Baguette, vorgebacken, gefroren		0,15 - 0,80	Rost, Einschubhöhe 2

Memory

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

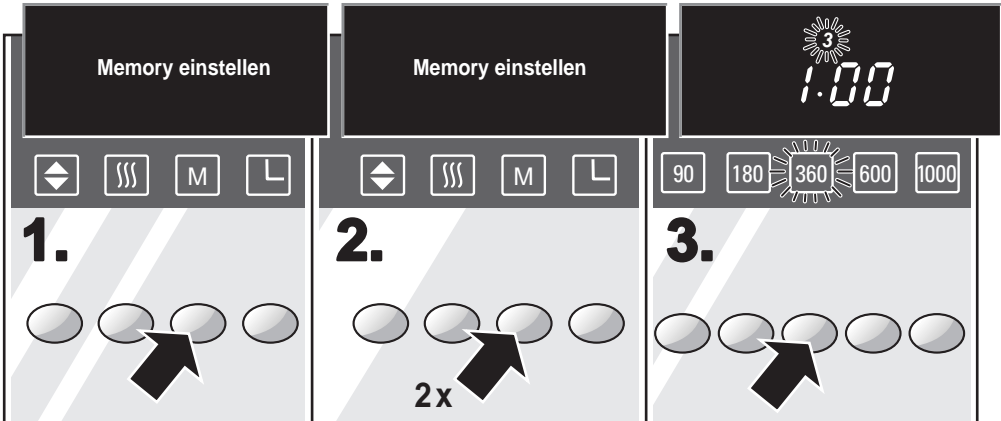
Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

Wählen Sie einen der sechs Speicherplätze und stellen Sie ein.

Beispiel

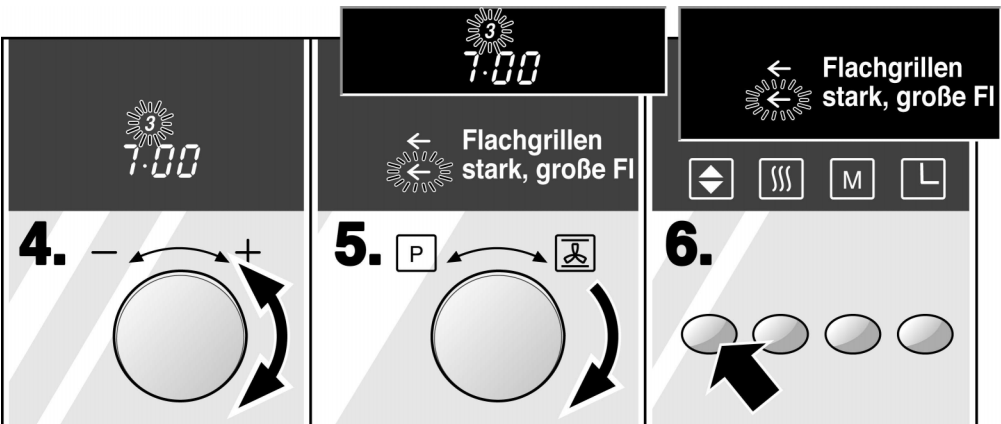
Speicherplatz 3
360 W, 7 Minuten,
Flachgrillen schwach, große Fläche



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

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

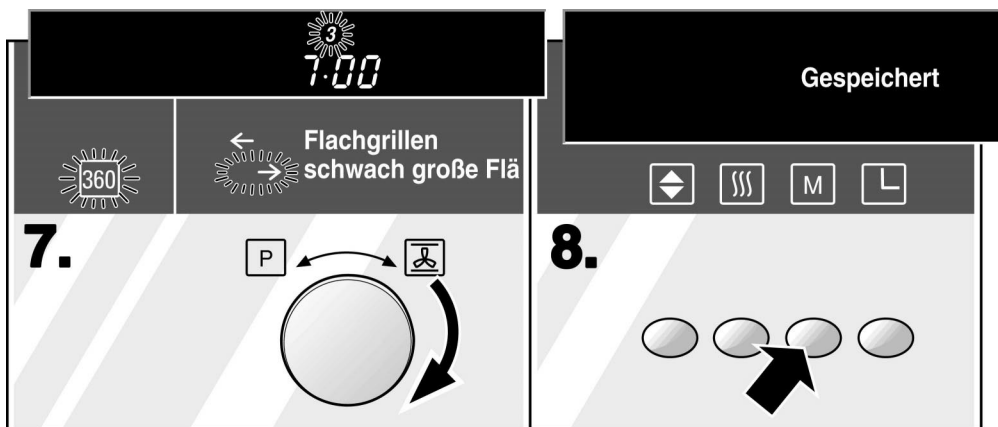
3. Taste 360 W drücken.



4. Mit dem Drehknopf 7 Minuten einstellen.

5. Mit dem Funktionswähler Flachgrillen wählen.

6. Mit der Taste  in die zweite Zeile wechseln.



7. Mit dem Funktionswähler Flachgrillen "schwach, große Fläche" einstellen.

8. Taste Memory "M" drücken, die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellungen sind gespeichert.

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

Hinweise

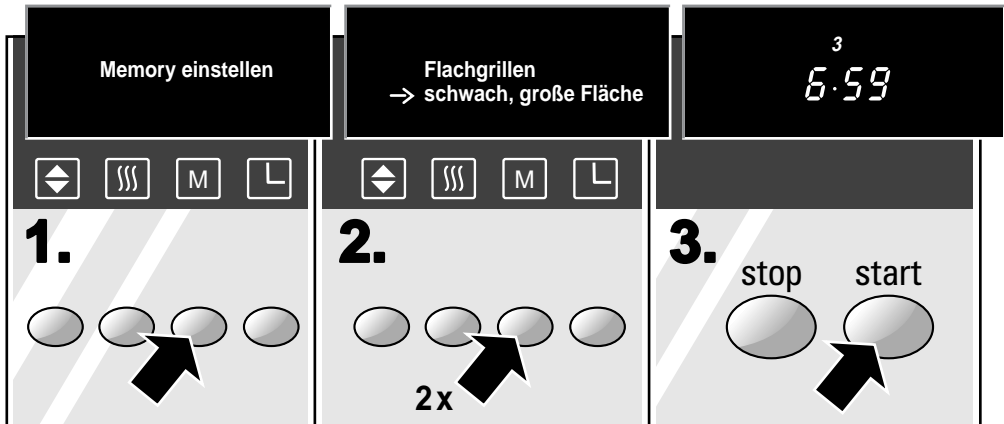
Möchten Sie einen Speicherplatz neu belegen, drücken Sie die Taste Stop und stellen Sie neu ein.

Sie können auch ein Gericht aus der Programm-automatik abspeichern.

Memory starten

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

Stellen Sie das Gericht in den Backofen.



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

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

3. Taste Start drücken.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint Programm beendet.

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

Anhalten

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

Sie haben nach dem Schließen vergessen die Taste Start zu drücken.

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

Löschen

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

Hinweise

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

Temperatur oder Grillstufen können Sie jederzeit ändern.

Kindersicherung

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

Backofen sperren

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

Sperre aufheben

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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

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

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

Edelstahl-Geräte

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

Wischen Sie die Gerätevorderseite mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie dieses mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Aluminium-Front

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

Backofen

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

Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie milde Reinigungsmittel.

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

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

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten. Öffnen Sie dazu die Gerätetür. Die Backofenlampe leuchtet 10 Minuten lang und erlischt danach. Mit der Taste Stop können Sie die Lampe wieder einschalten.

Reinigung von katalytischem Email

Die Rückwand des Backofens ist mit katalytischem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann sein, dass größere Spritzer erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens verschwinden. Rückstände von Gewürzen und Ähnlichem können Sie mit einem trockenen Lappen oder einer weichen Bürste entfernen.

Verwenden Sie auf keinen Fall Backofenreiniger!

Backofenboden reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Den Backofen gründlich auswischen.

Glasabdeckung reinigen

Im Backofen an der linken Seitenwand befindet sich die Glasabdeckung der Backofenlampe. Lösen Sie die Schraube an der Abdeckung. Dann können Sie das Glas mit Spüllauge reinigen.

Dichtungen

Die Dichtung an der Backofentür und am Backofenboden reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Einstecken.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
In der Uhranzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste Start oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste Stop.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste Start wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste Start.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11". "Taste klemmt"	Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt.	Drücken Sie alle Tasten mehrmals, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er19".	Es besteht eine extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum). Zu hohe Mikrowellen-Leistung.	Tür nicht öffnen, Stecker ziehen, abkühlen lassen.
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er17", "Er18" oder "Er20".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

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

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

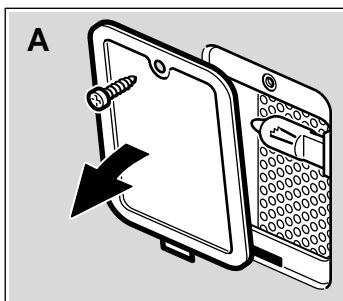
Backofenlampe auswechseln

Die Backofenlampe können Sie auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 25 W, 240 V erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

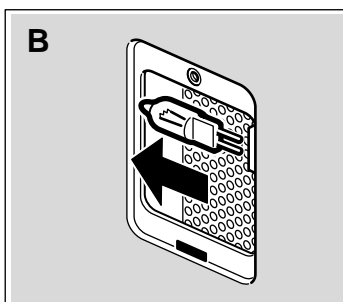
Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

So gehen Sie vor

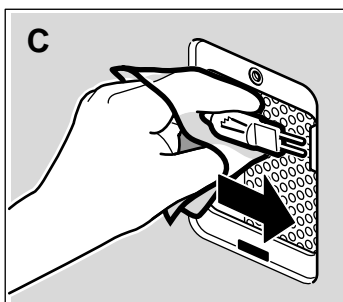
1. Gerätetür öffnen.
Die beiden Schrauben rechts und links am Backofen lösen.
2. Das Gerät vorsichtig herausheben.
Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.



3. Die Schraube an der Lampenabdeckung auf der linken Seitenwand lösen und die Abdeckung abnehmen (Bild A).



4. Die Halogenlampe herausziehen (Bild B).



5. Die neue Halogenlampe einsetzen (Bild C).

6. Die Lampenabdeckung anschrauben.

Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Glasabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Kundendienst ☎

Technische Daten

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	3240 W
Mikrowellenleistung:	1000 W (IEC 60705)
Flachgrillen:	2130 W
Heißluft:	2030 W
Frequenz:	2450 MHz

Abmessungen (H x B x T)

– Gerät	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Garraum	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Gewicht	30 kg
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11.

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

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	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 5 + 90 W, 13-18	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen. Nach ca. 13 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	600 W, 7-8 + 90 W, 22-28	Pyrexform auf den Backofenboden stellen.
Biskuit	600 W, 8-9	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.
Hackbraten	600 W, 18-20	Pyrexform auf den Backofenboden stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	360 W, 30-35	Flachgrillen schwach, große Fläche	—	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.
Kuchen	180 W, 25-30	Heißluft	190-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Hähnchen	360 W, 30-35	Heißluftgrillen	240	Hähnchen mit der Brustseite nach unten in ein hohes Geschirr ohne Deckel auf den Backofenboden stellen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Backblech	2	Heißluft	150-160	20-30
Small Cakes*	Backblech	2	Heißluft	160-170	20-25
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1	Heißluft	160-170	40-45
Hefebleckuchen	Backblech	2	Heißluft	150-160	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Weißblech-Springform Ø 20 cm direkt auf dem Rost	2	Heißluft	170-190	60-90

* Backofen 5 Minuten vorheizen.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Flachgrillen, große Fläche	Dauer, Minuten
Toast bräunen	Rost	3	stark	4-5
Beefburger 12 Stück*	Rost und Backblech	3 1	stark	30

* Nach ½ der Zeit wenden.



Using this microwave combination oven will make cooking a real pleasure.

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

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

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

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

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

And now - enjoy your cooking.

Table of contents

Before connecting your new appliance	76
Before installation	76
Installation and connection	77
How to connect the appliance	78
Important information	79
Safety precautions	79
Safety information for microwave operation	80
Reasons for damage	83
The control panel	84
Retractable control knobs	86
Types of heating	86
Oven and shelving accessories	87
Basic settings	88
Selecting the language	89
Setting the signal duration	90
Setting the signal volume	91
Before using for the first time	92
Heating up the oven	92
Pre-cleaning the accessories	92
Setting the clock	93
The microwave	95
Ovenware	95
Microwave settings	96
Setting procedure	97
Tables	98
Tips for microwave operation	103

Table of contents

Setting the oven	104
Setting procedure for the oven	105
If the oven is to switch off automatically	106
Rapid heating	107
Setting procedure	107
Setting the combined oven and microwave function	108
Setting procedure	108
Meat, poultry, fish	110
Ovenware	110
Notes on roasting	110
Table	110
Notes on grilling	112
Table	112
Advice on roasting and grilling	113
Cakes and pastries	114
Baking tins	114
Tables	114
Baking tips	116
Energy saving tips	117
Bakes, gratins, toast	118
Frozen foods	119
Acrylamide in food	120
What can you do?	120

Table of contents

Automatic programming	122
Setting procedure	122
Notes for the automatic program	124
Program table	126
Memory	130
Storing the memory	130
Starting the Memory function	132
Childproof lock	133
Care and cleaning	134
Oven exterior	134
Oven	134
Seals	135
Accessories	135
Troubleshooting	136
Replacing the oven light	138
Packaging and old appliances	140
After-sales service	141
Technical data	142
Test dishes	143

Before connecting your new appliance

Important safety precautions

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

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

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

Transport damage

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

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

Installation and connection

This appliance is intended for domestic use only.

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be installed in a 60 cm wide high-sided unit (at least 85 cm above the floor).

The lead must be protected by a 16 A A-type fuse (L-type/B-type MCB). The mains voltage must correspond to that specified on the rating plate.

The socket must only be installed and changes to the connection may only be made by a qualified electrician. If the connection is no longer accessible once installation is complete, an all-pole isolator with an “ar gap contact separation” must be fitted for insulation purposes.

If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or its service personnel or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Multiway adaptors, free connectors and extension cables may not be used. These could lead to overloading and cause a fire.

Electrical connection.

Caution!

All appliances with a three-core cable must be earthed.

Ensure that the currents and voltages indicated on the rating plate conform with that of the connection.
220/240 V AC i.e. 220/240 volt alternating current.

How to connect the appliance

The cores in the mains cable are colour coded as follows:

Green/yellow	Protective earth
Blue	Neutral conductor
Brown	Live

If the colours of the cores in the mains cable of the appliance do not correspond to the coloured markings on the supply terminals in the connector, proceed as follows:

- 1.** The GREEN/YELLOW core should be connected to the PROTECTIVE EARTH terminal of the connector, which is indicated by the letter E or the \oplus earth symbol, or which is GREEN or GREEN/YELLOW.
- 2.** The BROWN core should be connected to the LIVE terminal, which is indicated by the letter L, or is RED.
- 3.** The BLUE core should be connected to the NEUTRAL CONDUCTOR terminal, which is indicated by the letter N, or is BLACK.

Further information can be found on the rating plate.

Remove the protective foil from the control panel.

Important information

Safety precautions

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

Children must only be allowed to use the appliance if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

This product is not designed for use by small children or the infirm without supervision.

Hot oven

Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. The interior surfaces of the oven and the heating elements will become particularly hot. There is a risk of burning.

Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never trap service cables for electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the cables could melt. There is a risk of short-circuiting.

If the oven door or door seal is damaged, do not use the oven again until it has been repaired by an after-sales engineer trained by BSH. Otherwise microwave energy may escape.

Never open the cooking compartment door if smoke is being emitted by the oven. There is a risk of burns. Pull out the plug or switch off the fuse in the fuse box.

Never store combustible items in the appliance. Risk of fire

Repairs

Never operate the appliance if the appliance door is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Do not use the appliance again until it has been repaired.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If the appliance is defective, disconnect the plug or switch off the fuse in the fuse box.

Contact the after-sales service.

If door seals are damaged the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

Never expose the appliance to excessive heat or moisture. There is a risk of short-circuiting.

You must not open the casing. The oven is a high voltage appliance. Risk of electrocution

Safety information for microwave operation

The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment.

Always use the microwave settings and cooking times specified in the instruction manual. If you select a heat setting that is too high or a cooking time that is too long, this may cause the food to ignite and the appliance to be damaged. Risk of fire.

The microwave should only be used for heating food and drinks. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage e.g. grains or cereals could catch fire when heated. There is a risk of burning.

Ovenware

Use only microwavable containers.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity may cause the ovenware to crack. There is a risk of injury.

Meals heated in the oven give off heat. The ovenware can become hot. Always use oven gloves when taking ovenware out of the oven. There is a risk of burning.

Packaging

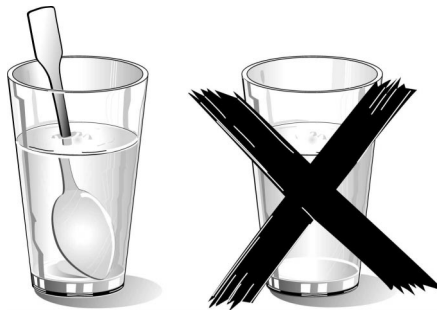
Do not heat any meals in heat-retaining packages as they could ignite. Food in containers made of plastic, paper or other combustible materials must be monitored during heating.

Airtight packaging may burst when food is heated. There is a risk of burning.

Drinks

Risk of burning.

When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. If it does boil over it means that the liquid has come to the boil without the steam bubbles being able to escape. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid can suddenly boil over or spatter. This can cause injuries and scalding.



Baby food:

Always heat up baby food in a glass or bottle without the lid or teat. Once heated, the baby food should be stirred or shaken thoroughly to distribute the heat evenly. Always check the temperature before giving the food to your baby. There is a risk of burning.

Alcoholic drinks must not be overheated. There is a risk of explosion.

Never heat up drinks in tightly sealed containers. There is a risk of explosion.

Foods with shells or skin

Never cook eggs in their shells nor heat up hard-boiled eggs, as they may crack or explode. The same applies to shellfish and crustaceans. Always prick the yoke first for fried or poached eggs.

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

Drying food

Keep an eye on the oven when you are defrosting or heating foods such as herbs, fruit or mushrooms or foods with a low water content such as bread as overdrying can result in a fire hazard.

Cooking oil

Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Reasons for damage

Water in the appliance

Never pour water directly into a hot oven. This could cause damage.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the enamel baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

Cooling with the oven door open

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

If the door seal is very dirty, the door will no longer close properly when the oven is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.

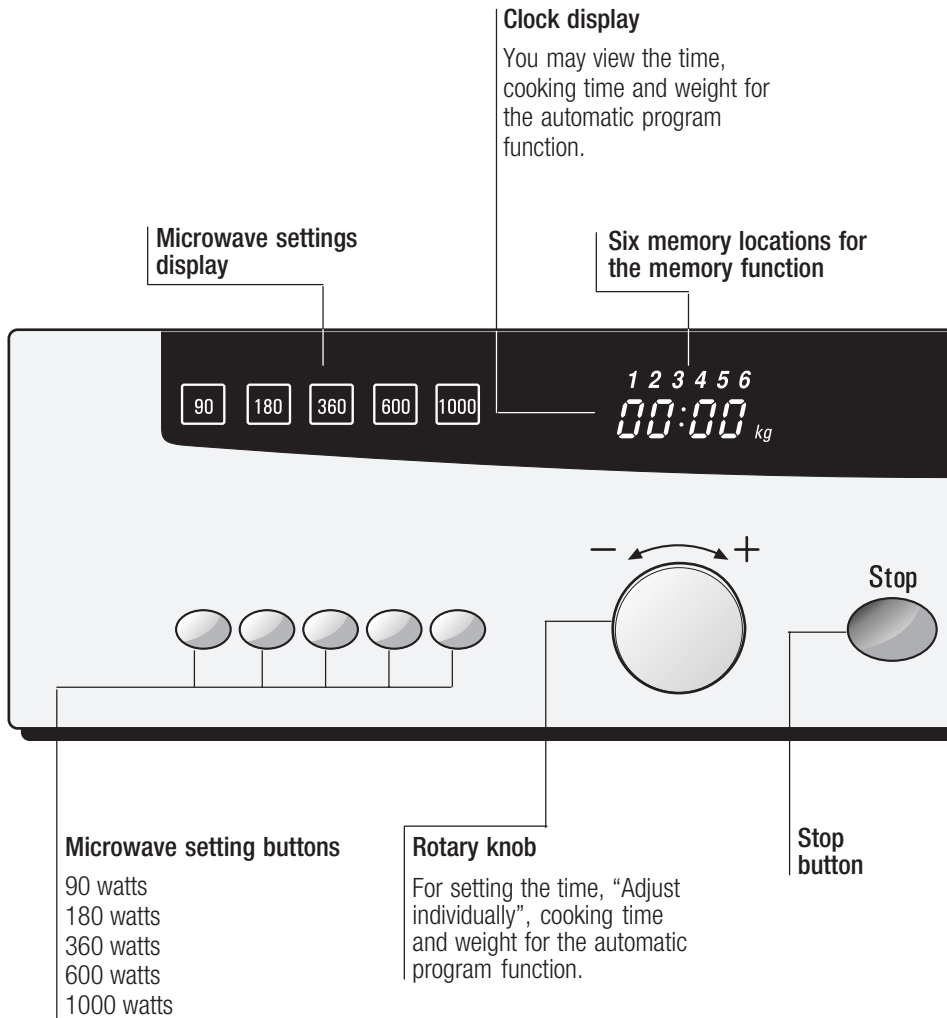
Using the appliance door as a seat

Do not stand or sit on the oven door.

Ovenware test:

The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The appliance may overload if it is switched on without any food in it. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see notes on ovenware).

The control panel



Text-style display

The text-style display is available in 10 different languages.

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

Preheating indicator

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

Rapid heating up

Memory button

↔ Hot air
↔ 160 °C



Start

P



Function selectors

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

If you turn the function selector clockwise, the types of heating or settings are displayed. If you turn it anti-clockwise, the programs are displayed.

Button

For alternating between lines in the text-style display

For selecting a program

For setting the cooking results individually

Clock button

Start button

Retractable control knobs

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

Types of heating

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

Microwaves

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

Microwave settings:

- 1,000 watts for heating up liquids.
- 600 watts for heating up and cooking food.
- 360 watts for cooking meat and heating up delicate foods.
- 180 watts for defrosting and continued cooking.
- 90 watts for defrosting delicate foods.

Microwave combined with another type of heating

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

Hot air

A fan in the rear panel distributes the heat from the ring heating element evenly inside the oven. Using hot air, it is possible to bake sponge cakes in tins and cheesecakes, other cakes and pizzas and small baked products on the baking sheet.

Convection grilling

The ring heating element and grill run parallel, and the fan distributes the heat in the oven around the food. Convection grilling is particularly suitable for roasting pieces of meat.

Hot air grilling

This type of heating involves the grill element and the fan switching on and off alternately. During the pause in heating, the fan circulates the heat generated by the grill around the food. In this way, poultry becomes crispy brown. This type of heating is best for bakes and dishes with toppings.

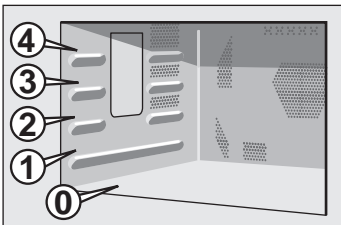
Radiant grilling, large area

The entire area under the grill element becomes hot. You can select a high, medium or low setting. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.

Radiant grilling, small area

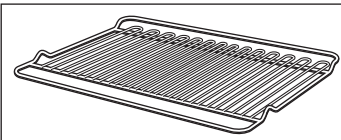
With this type of heating, only the centre of the grill element becomes hot. This type of heating is ideal for cooking small quantities. Place the pieces to be grilled next to each other in the centre of the wire rack.

Oven and shelving accessories



The shelf can be inserted at 4 different levels in the oven.

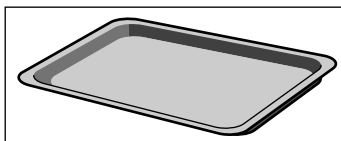
You can also place ovenware on the oven floor (level 0).



Wire rack

for ovenware, cake tins, grilling and frozen meals.

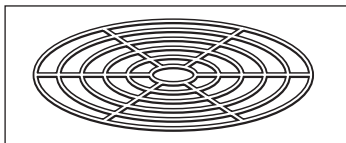
You can remove the wire rack two thirds of the way without it tipping. This makes it easier to take food out of the oven.



Enamel baking tray

for cakes and biscuits.

Push the baking tray as far as possible into the oven, with the sloping edge facing towards the oven door.



Circular microwave combination grid

For combination baking using dishes made of metal.

Place the microwave grid on the wire rack. Place the metal baking dish on the microwave grid.

This prevents sparking between the wire rack and the baking tin.

Note

Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

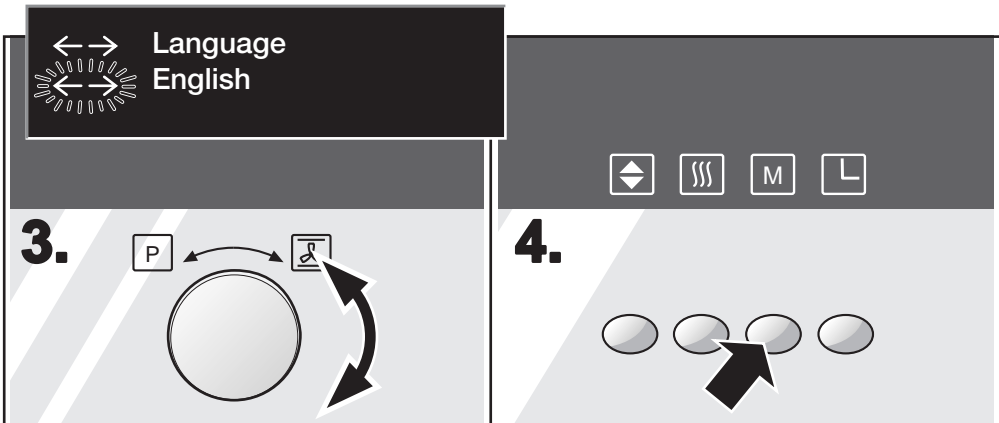
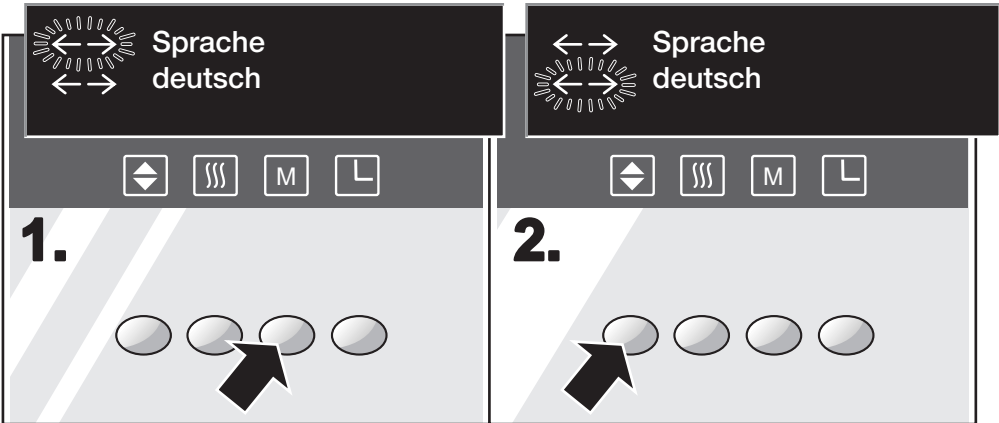
Basic settings

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

Basic setting	Change to
The language for the text-style display is German	You can select 10 different languages
A signal will sound once the cooking time has elapsed	You can change the duration and the volume of the signal.
Long signal duration = 30 tones	Short signal duration = 3 tones
Signal volume = medium	Signal volume = high, = low

Selecting the language

Your new appliance has a text-style display in German. You can choose from 10 different languages.

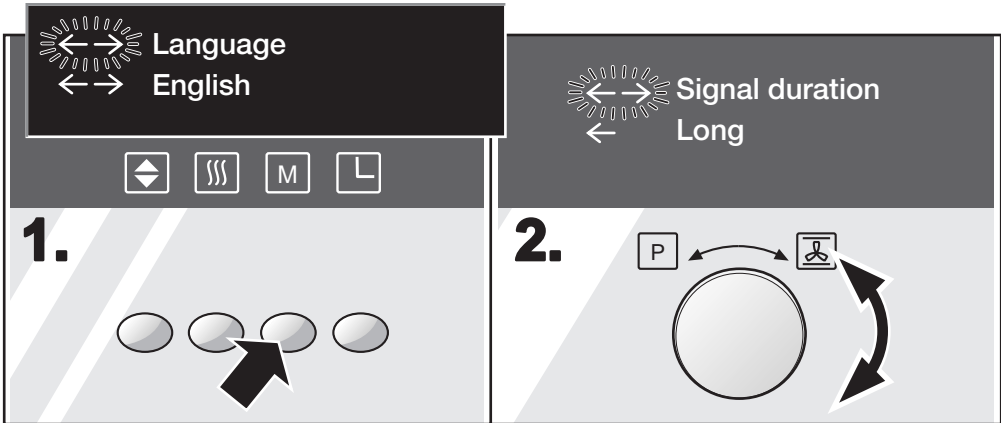


Setting the signal duration


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

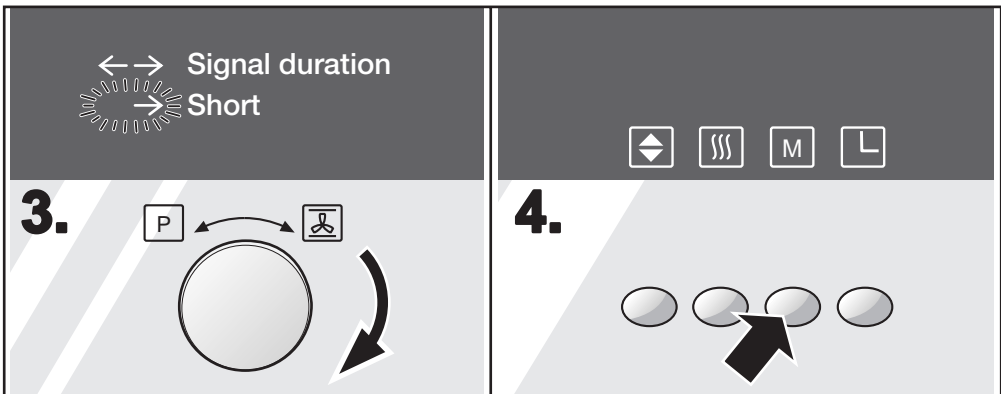
Long signal duration = 30 tones

Short signal duration = 3 tones



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

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



3. Change the signal duration using the function selector.

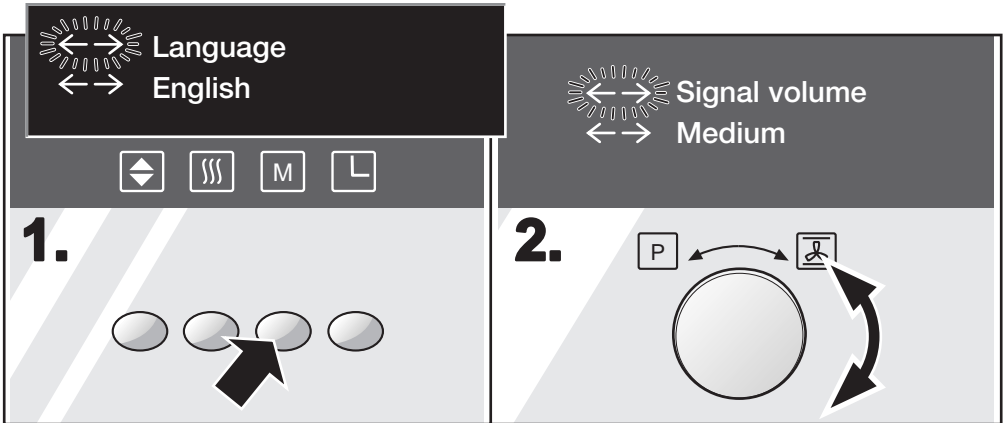
4. Press the “M” memory button. The change is stored.

Setting the signal volume

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

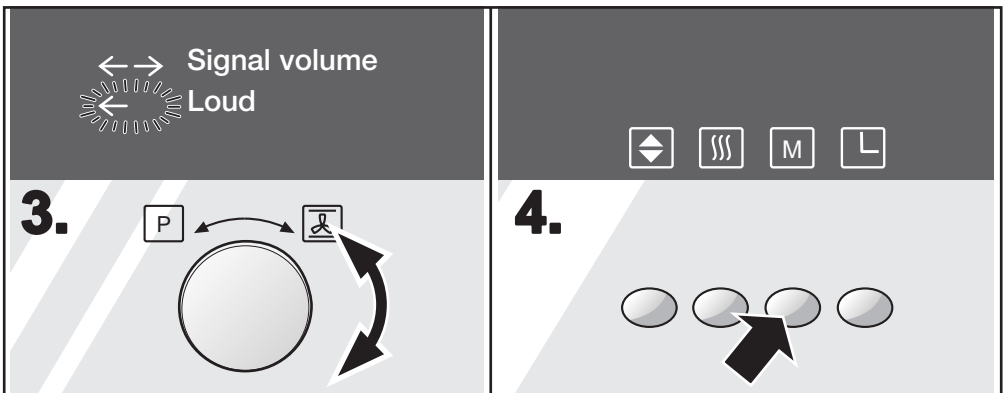
Signal volume = Quiet

Signal volume = Loud



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

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



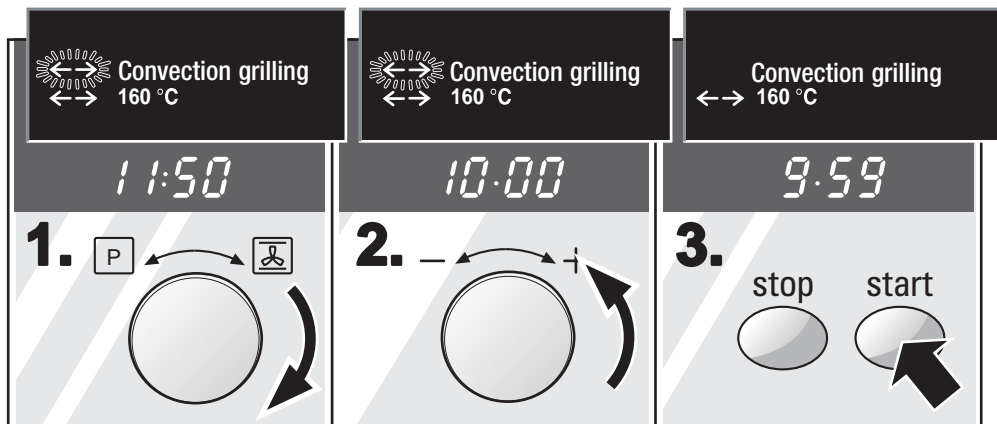
3. Change the signal volume using the function selector.

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

Before using for the first time

Heating up the oven

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



1. Turn the function selector clockwise until Convection grilling appears in the display.

2. Set to 10 minutes using the rotary knob.

3. Press the Start button.

The oven switches off automatically after 10 minutes.

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

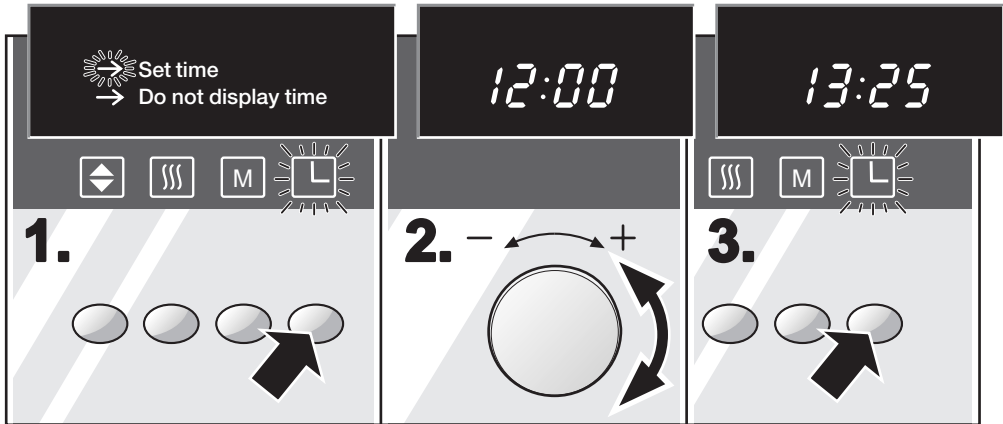
Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

Setting the clock

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

Set a time.



1. Press the ⌚ clock button.

2. Set the time using the rotary knob.

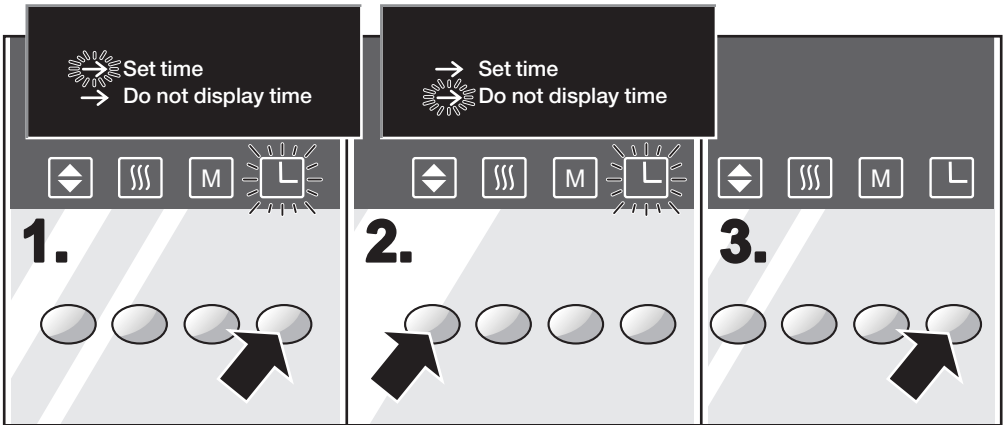
3. Press the ⌚ clock button.

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

Set as described in steps 1 to 3.

Hiding the time

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



1. Press the ⌚ clock button.

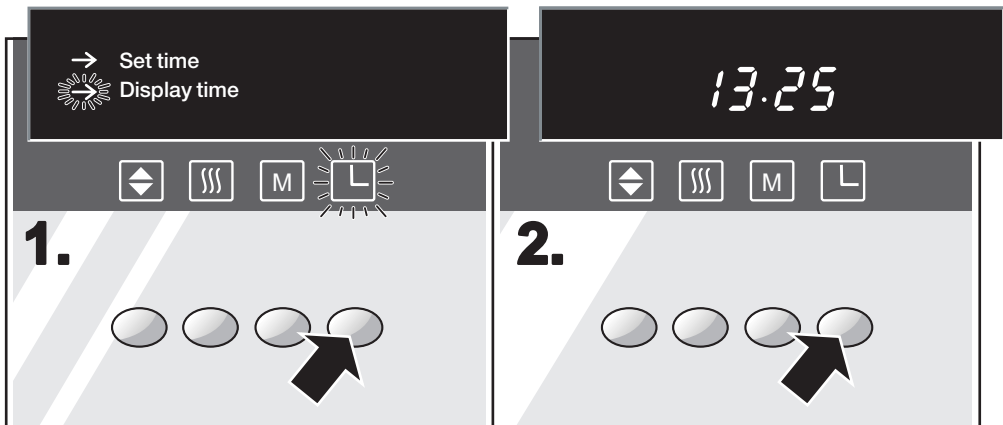
2. Press the ⇨ button to move to the "Do not display time" line.

3. Press the ⌚ clock button.

The time is running in the background.

Displaying the time

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



1. Press the ⌚ clock button.

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

Notes

The clock display lights up at half brightness between 22:00 and 06:00.

The microwave

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

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

Use a large cup without a decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup in the centre of the cooking compartment floor.

- 1.** Press the 1000 watt microwave setting button.
- 2.** Use the rotary knob to set to 1 minute and 20 seconds.
- 3.** Press the Start button.

A signal sounds after 1 minute and 20 seconds. The water is hot.

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

Ovenware

Suitable dishes

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

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

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

Unsuitable dishes

This is the case with ovenware made of metal. The microwaves are obstructed which means that the food in closed metal containers remains cold. Ensure that any metal objects – e.g. a spoon – are at least 2 cm away from the appliance walls and the inside of the door. The glass on the inside of the door could be damaged by sparks.

Ovenware test:

Perform this test if you are unsure whether your ovenware is suitable for microwaves:
Put the empty ovenware in the appliance for ½ to 1 minute at maximum power. Check the temperature during this period. The dish should still be cold or warm to the touch. The dish is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

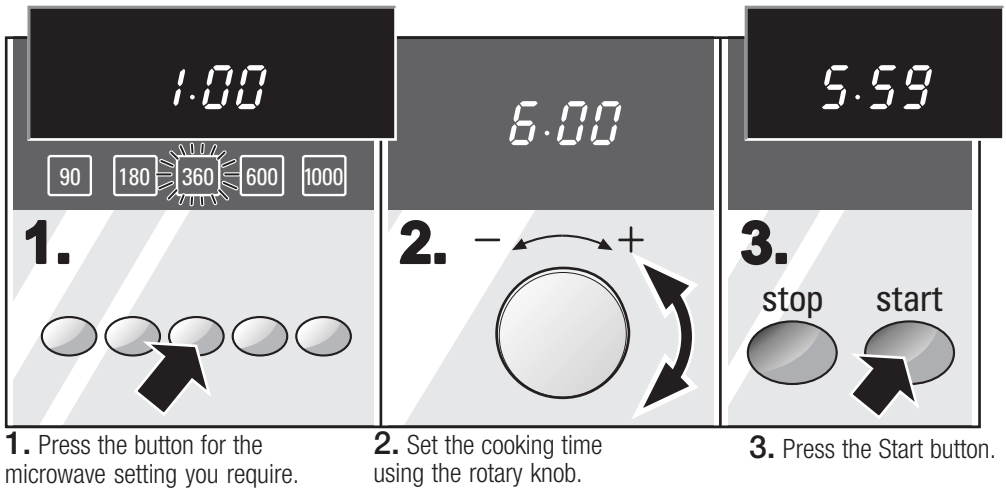
N.B.

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

Microwave settings

- | | |
|------------|---|
| 1000 watts | for heating up liquids. |
| 600 Watt | for heating up and cooking food. |
| 360 Watt | for cooking meat and heating up delicate foods. |
| 180 Watt | for defrosting and continued cooking. |
| 90 Watt | for defrosting delicate foods. |

Setting procedure



The time counts down in the display.

When the time has elapsed

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

Setting several microwave settings one after the other

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

You can also set a microwave setting twice: e.g. 600 watts – 360 watts – 600 watts. 1000 watts can only be selected once.

Correction

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

Pausing

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

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

Cancelling

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

Notes

The 1000 watt setting can be set for a maximum of 30 minutes, all other settings can be set for up to 90 minutes.

1 minute in one second increments
up to 5 minutes in 10 second increments
up to 15 minutes in 30 second increments
up to 60 minutes in one minute increments
up to 90 minutes in 5-minute increments.

You can set the microwave setting first and then the time, or visa versa.

Tables

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

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

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

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

A rule of thumb can be applied:

Double the amount – almost double the time

Half the amount – half the time.

You can place the dish in the middle of the wire rack or on the oven floor. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting

Place the frozen food in an uncovered tray on the oven floor.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, drain off any liquid produced by defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilize. The giblets can be removed from poultry at this point.

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork, veal (with or without bones)	800 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 15-25 mins.	Turn several times.
	1.000 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 25-35 mins.	
	1.500 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 25-35 mins.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 watts, 5 mins.+ 90 watts, 4-6 mins.	Separate the pieces of meat when turning.
	500 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 5-10 mins.	
	800 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	
Mixed minced meat	200 g	90 watts, 15 mins.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	
	800 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 15-20 mins.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Turn half way through.
	1.200 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 20-25 mins.	
Duck	2.000 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 30-40 mins.	Turn several times. Remove the foil half way through.
Goose	4.500 g	180 watts, 30 mins. + 90 watts, 60-80 mins.	Turn every 20 minutes. Drain off any liquid produced by defrosting.
Fillet of fish, fish steak, slices	400 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Cover the tail end with aluminium foil. Turn half way through.
	600 g	180 watts, 8 mins. + 90 watts, 15 - 25 mins.	

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Vegetables, e.g. peas	300 g 600 g	180 watts, 10-15 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 8-13 mins.	Stir carefully half way through.
Fruit e.g. raspberries	300 g 500 g	180 watts, 7-10 mins. 180 watts, 8 mins. + 90 watts, 5-10 mins.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
Butter, softening	125 g 250 g	90 watts, 6-8 mins. 180 watts, 2 mins. + 90 watts, 3-5 mins.	Remove the packaging completely.
Whole loaf	500 g 1.000 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15-25 mins.	Turn half way through.
Cakes, dry e.g. sponge cakes	500 g 750 g	90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate pieces of cake. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
Cakes, moist e.g. fruit cake and cheese cake	500 g 750 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15-20 mins. 180 watts, 7 mins. + 90 watts, 15-20 mins.	Only for cakes without icing, cream or gelatine.

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.

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

You should stir or turn the food two to three times during heating.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Menu, one-course meal, ready-made meal in two to three parts	300-400 g	600 watts, 11 - 15 mins.	covered
Soups	400-500 g	600 watts, 8 - 13 mins.	covered
Stews	500 g	600 watts, 10 - 15 mins.	covered
	1.000 g	600 watts, 20 - 25 mins.	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 watts, 12 - 17 mins.	covered
	1.000 g	600 watts, 25 - 30 mins.	
Fish, e.g. fillets	400 g	600 watts, 10 - 15 mins.	covered
	800 g	600 watts, 20 - 25 mins.	
Side dishes, e.g. rice, noodles	250 g	600 watts, 2 - 5 mins.	covered, add water
	500 g	600 watts, 8 - 10 mins.	
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g	600 watts, 8 - 10 mins.	covered, add 1 tbsp water
	600 g	600 watts, 14 - 17 mins.	
Creamed spinach	450 g	600 watts, 11 - 16 mins.	simmer without adding water

Heating food

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.

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

You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave setting in watts, Cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals (in two or three parts)	350 - 500 g	600 watts, 4 - 8	Covered
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	1000 watts, 1 - 2 1000 watts, 2 - 3 1000 watts, 4 - 5	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 watts, ½ - 1 360 watts, ½ - 1½ 600 watts, 1 - 2	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup	1 bowl 2 bowls 4 bowls	à 175 g à 175 g à 175 g	600 watts, 2 - 3 600 watts, 3 - 4 600 watts, 6 - 8
Meat in sauce	500 g	600 watts, 8 - 11	Covered
Stew	400 g 800 g	600 watts, 6 - 8 600 watts, 8 - 11	Covered
Vegetables	1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 watts, 2 - 3 600 watts, 3 - 5

Cooking food

Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.

Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 20 - 25	Turn half way through the cooking time.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 7 - 12	
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table- spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 tablespoon, and stir.
e.g. potatoes rice	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12	

Tips for microwave operation

No settings are given for specified amounts of food.	Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb: Double the amount = almost double the time Half the amount = half the time
The food becomes too dry.	Set a shorter cooking time next time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.
After the time has elapsed, the food is not defrosted, is not hot or is not cooked.	Set a longer time. Larger amounts and deeper dishes take longer to cook.
At the end of the cooking time, the food is overcooked on the outside but undercooked in the middle.	Stir the food during the cooking time and next time select a lower setting and a longer duration.
After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but still frozen in the middle.	Next time select a lower microwave setting. In addition, turn large amounts of meat or poultry frequently when defrosting.

Setting the oven

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

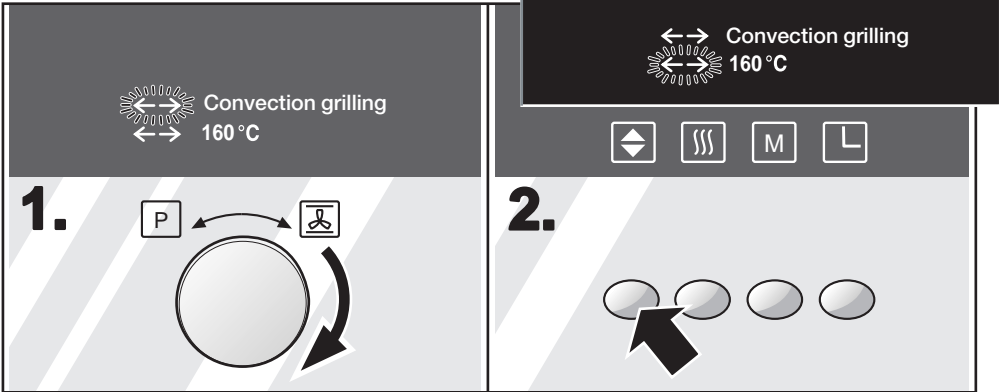
For each type of heating, a temperature or setting appears in the text-style display as a default value. This default value may be changed using the function selector.

You can set 40 °C and 100 - 250 °C in 5 degree increments and high, medium, low and small area for grilling.

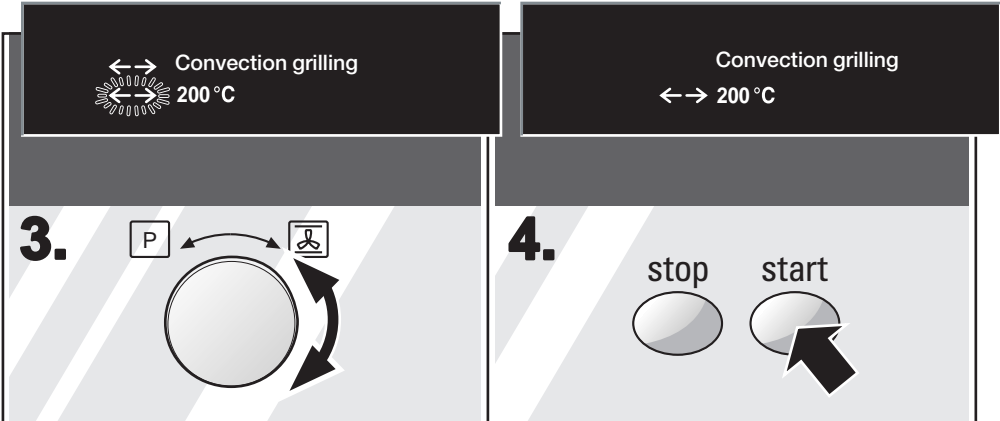
The default value for the cooking time can be altered using the rotary knob.

Types of heating	Default value	Default value
Hot air	160 °C	20 minutes
Convection grilling	160 °C	20 minutes
Hot air grilling	160 °C	20 minutes
Radiant grilling	High, large area	10 minutes

Setting procedure for the oven



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



3. Use the function selector to select the required temperature.
4. Press the Start button

Correction

You may change the temperature at any time.

Exception:
Change from a higher temperature to 40 °C or from 40 °C to a higher temperature.
Press the Stop button twice and reset.

Pausing

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

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

Cancelling

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

If the oven is to switch off automatically

Make the settings as described in steps 1 to 3.

4. Set the cooking duration using the rotary knob.

5. Press the Start button.

The time counts down in the display.

When the time has elapsed

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

Correction

You may change the cooking time at any time.

Pausing

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

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


Cancelling

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

Note

You can also set the cooking time first and then the type of heating and temperature.

Use the rotary knob to set the cooking time and then set the type of heating using the function selector.

Press the button  and change the temperature. Start the oven.

Rapid heating

This allows you to heat up the oven particularly quickly. The rapid heating function is not suitable for all types of heating.



Suitable types of heating

Hot air
Convection grilling
Hot air grilling


You can also switch the microwave to these heating types.

Setting procedure

First set the oven.

Press the rapid heating button  before starting.
The  symbol lights up in the display.
Press the Start button.


The rapid heating process is complete

You will hear a short signal. The  symbol will go out.
Put your dish in the oven.
Press the Start button.

Pausing

Press the Stop button once
Press the Start button.

Cancelling

Press the rapid heating button  once or open the appliance door.

Notes

The rapid heating function can only be set before the start.

You can also press the rapid heating button  first and then set the oven.

A set time only counts down when the rapid heating function has ended.

Setting the combined oven and microwave function

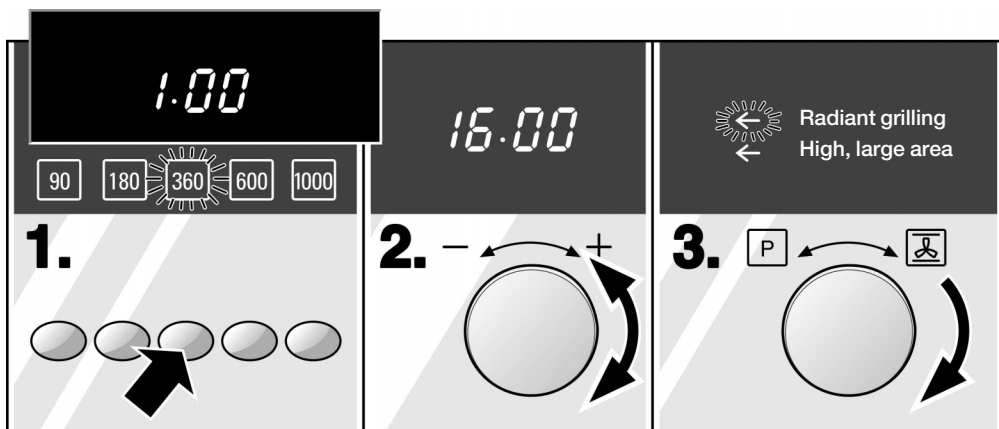
This involves the simultaneous operation of one type of heating with the microwave.

The 1000 W power rating cannot be combined with a type of heating. "Not possible" will appear in the display.

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

Suitable types of heating:

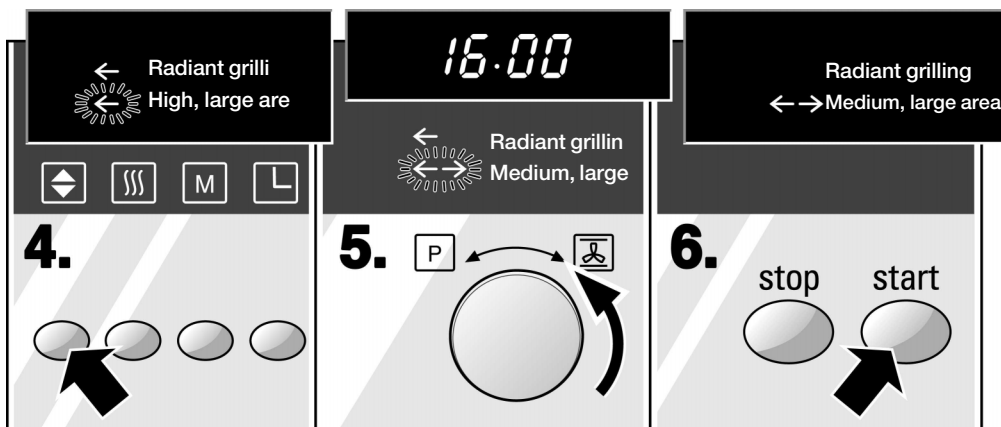
Setting procedure



1. Press the microwave setting button.

2. Set the cooking time using the rotary knob.

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



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

5. Turn the function selector anticlockwise and change the temperature or setting.

6. Press the Start button.

When the time has elapsed

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

Correction

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

Pausing

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

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

Cancelling

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

Note

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

Meat, poultry, fish

Ovenware

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

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

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

Notes on roasting

Use a deep tin for roasting.

Check that your ovenware fits in the cooker. It should not be too large.

Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.

Turn the meat after half the cooking time has elapsed. When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more evenly.

Table

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

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

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

	Microwave setting in watts, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, radiant grilling	Notes
Beef pot roast approx. 1.000 g	180 watts, 80-90 mins	0	Convection grilling	160-170	Covered, on the oven floor.
Sirloin, medium rare approx. 1.000 g	180 watts, 30-40 mins	0	Convection grilling	180-200	Uncovered. Turn half way through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork without rind, approx. 750 g, e.g. neck	360 watts, 35-45 mins	0	Convection grilling	170-180	Uncovered. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork with rind* approx. 1 kg, e.g. shoulder	180 watts, 80-90 mins	0	Convection grilling	170-180	Uncovered. When finished, leave to stand for 10 minutes. Do not turn.
Loin of Pork approx. 500-600 g	180 watts, 35-40 mins	0	Convection grilling	180-190	Uncovered. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Meatloaf approx. 750 g	360 watts, 25-35 mins	0	Hot air	200-210	Uncovered, on the oven floor. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Chicken, whole approx. 1.000-1.200 g	360 watts, 30-40 mins	0	Hot air grilling	230-250	Covered, on the oven floor. Cook with the breast side up. Do not turn.
Chicken portions, e.g. chicken quarters approx. 800 g	360 watts, 25-35 mins	0	Hot air grilling	230-250	Uncovered. Cook with the skin side down. Do not turn.
Duck 1.500-1.700 g	180 watts, 70-80 mins	0	Hot air grilling	220-240	Covered, on the oven floor. Do not turn.
Duck breasts approx. 500 g 2 duck breasts each 250-300 g	90 watts, 15-20 mins	0	Radiant grilling	High	Uncovered, on the oven floor. Cook with the skin side down. Do not turn.
Goose breast, goose drumsticks 700-900 g	90 watts, 30-40 mins	0	Radiant grilling	Medium	Tall dish, uncovered, on the oven floor. Do not turn.
Fish, grilled approx. 500 g	600 watts, 10-15 mins	0	Radiant grilling	High	Uncovered. Defrost frozen fish before cooking.
* Make cuts in the pork rind.					

Notes on grilling

Always grill with the oven door closed and do not preheat.

If possible, grill pieces of meat which are of the same thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay juicy and soft in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.

Turn the meat with tongs. If you pierce the meat with a fork, it will lose its juices and dry out.

Red meat such as beef browns quicker than white meat such as veal or pork. Do not worry about this. Grilled white meat or fish is often only lightly browned on the surface. Nevertheless it is done on the inside and is juicy.

Note: The grill element automatically switches itself off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

Table

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

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

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

	Amount	Weight	Level	Radiant grilling	Cooking time in minutes
Steaks 2-3 cm thick	2-3 servings	approx. 200 g each	1+3**	High High	1st side: approx. 10 - 15 mins. 2nd side: approx. 5 - 10 mins.
Neck fillets 2-3 cm thick	2-3 servings	approx. 120 g each	1+3**	Medium Medium	1st side: approx. 15 - 20 mins. 2nd side: approx. 10 - 15 mins.
Sausages	4-6 servings	approx. 150 g each	1+3**	High High	1st side: approx. 10 - 15 mins. 2nd side: approx. 5 - 10 mins.

	Amount	Weight	Level	Radiant grilling	Cooking time in minutes
Fish steak*	2-3 servings	approx. 150 g each	1+3**	High High	1st side: approx. 10 - 12 mins. 2nd side: approx. 8 - 12 mins.
Whole fish* e.g. trout	2-3 servings	approx. 300 g each	1+3**	Medium Medium	1st side: approx. 10 - 15 mins. 2nd side: approx. 10 - 15 mins.
Toast	12 slices		3	High High	1st side: approx. 4 - 6 mins. 2nd side: approx. 2 - 3 mins.
Toast	4 slices***		3	Small area	1st side: approx. 5 - 6 mins. 2nd side: approx. 3 - 4 mins.

- * Grease the wire rack with oil before grilling.
- ** Insert the wire rack at level 3 and the baking tray at level 1.
- *** Place the slices of bread next to each other in the middle of the wire rack.

Advice on roasting and grilling

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

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark baking tins made of metal.

If you switch to the microwave, use the microwave rack or use baking dishes made of glass, ceramic or plastic. These must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes will not brown so well if you use these types of baking containers.

Tables

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

The temperature and baking time depend on the type and amount of mixture. This is why “ranges” are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time, since this allows more even browning.

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

Always place the cake tin in the centre of the wire rack.

Cake	Ovenware	Level	Microwave setting in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Nut cake	Springform cake tin	1	90 watts	30-35	Hot air	170-180
Fruit or cheese cake with short pastry*	Springform cake tin	2	360 watts	35-45	Hot air	150-160
Fruit cake, fine sponge mixture	Ring mould or Springform cake tin	1	90 watts	30-45	Hot air	170-190

Cake	Ovenware	Level	Microwave setting in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Savoury cakes* (e. g. quiche/onion tart)	Springform cake tin or quiche dish	2	90 watts	50-70	Hot air	160-180

For baking tins made of metal: Place the microwave grid on the wire rack. Place the tin on the microwave grid.

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

Cake	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Plain sponge cakes,	Ring-shaped/ Vienna ring/ rectangular cake tin	1	Hot air	160-170	60-80
delicate sponge cakes (e.g. pound cake)*		1		150-160	60-70
Cake base with shortcrust pastry edge	Springform cake tin	1	Hot air	160-170	35-45
Cake base made from sponge mixture	Fruit cake base	1	Hot air	160-170	35-45
Swiss roll	Springform cake tin	1	Hot air	160-170	40-45
Cake with dry topping (sponge)	Baking tray	2	Hot air	160-170	30-40
Cake with moist topping e.g. yeast dough with apple crumble	Baking tray	2	Hot air	150-160	50-60
Plaited loaf made with 500 g flour	Baking tray	2	Hot air	160-170	30-40
Stollen made with 500 g flour	Baking tray	2	Hot air	170-180	60-70
Pizza	Baking tray	2	Hot air	200-210	25-35
Bread 1 kg**	Baking tray	2	Hot air	180-190	50-60

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

** Never pour water directly into a hot oven.

Small baked products		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Baking tray	2	Hot air	150-170	20-35
Meringue	Baking tray	2	Hot air	100	90-120
Macaroons	Baking tray	2	Hot air	110	35-45

Small baked products		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Puff pastry	Baking tray	2	Hot air	170-180	35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Baking tray	2	Hot air	180-190	35-45

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.	Refer to the instructions in the tables for similar types of food.
How to check that a sponge cake is cooked properly.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the cooking instructions, pierce the deepest part of the cake using a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.
The cake collapses.	Next time you should add less liquid or set the oven temperature around 10 degrees lower. Observe the cooking times in the recipe.
The cake has risen in the centre but is lower at the edges.	Only grease the base of the springform cake tin. As soon as the cake is ready, carefully loosen the cake around the edges using a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and cook the cake for a little longer.
The cake is too dry.	Use a toothpick to make small holes in the baked cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, you should first bake the base, sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then add the topping. Please observe the recipe and the baking times.
The cake does not turn out when turned upside down.	Allow the cake to cool for 5 to 10 minutes after baking, it will then turn out of the tin more easily. If it still does not turn out, carefully loosen the edges using a knife. Turn the cake upside down again and wrap a cold, wet cloth around the tin. Next time you should grease the tin well and add some breadcrumbs also.

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

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

Sparks appear between the dish and the wire rack.

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

Energy saving tips

Only preheat the oven if it specifies in the recipe or in the table in the instruction manual that you should do so.

Use non-stick, black painted or enamelled tins. They absorb the heat especially well.

If you have several cakes to bake it is best to bake them one after the other. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake.

For long cooking times, it is possible to switch off the oven 10 minutes before the end of the cooking time and thus use the residual heat to finish off the cooking.

Bakes, gratins, toast

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Place the bake in a microwaveable dish on the oven floor.

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

Bakes and gratins should be left to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has switched off.

Meal	Amount	Ovenware	Level	Microwave wattage	Cooking time in minutes	Type of heating	Temp. in °C
Sweet bakes (e.g. quark and fruit bake)	approx. 1.500 g	Shallow ovenproof dish, 4 - 5 cm	0	180 watts	25 - 35	Hot air grilling	130 - 150
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake)	approx. 1.000 g	Shallow ovenproof dish, 4 - 5 cm	0	600 watts	15 - 20	Hot air grilling	160 - 190
Savoury soufflés made from raw ingredients (e.g. potato gratin)	approx. 1.100 g	Shallow casserole dish	0	600 watts	25 - 35	Convection grilling	170 - 180
Toast with topping*	2 - 4 slices	Wire rack and baking sheet	3 1	Depending on topping:	8 - 10	Radiant grilling	High

* Toast the bread beforehand

Frozen foods

Please observe the instructions on the packaging.

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

Meal		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Fruit strudel	Baking tray	2	Hot air	180-200	40-50
Chips	Baking tray	2	Hot air	180-200	25-35
Pizza	Wire rack	2	Convection grilling	180-200	10-20
Pizza baguette	Wire rack	2	Hot air grilling	160-190	15-20
Croquettes	Baking tray	2	Hot air	180-200	25-35
Fried potatoes	Baking tray	2	Hot air	180-200	25-35

Acrylamide in food

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

Where does acrylamide come from?

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

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

What sort of foods are affected?

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

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

What can you do?

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

The following recommendations were published by AID¹ and BMVEL² to help you minimise acrylamide levels:

In general:

Keep cooking times as short as possible.

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

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

Baking:

Set the temperature to a maximum of 180 °C when using the hot air setting.

Biscuits: Set the temperature to a maximum of 170 °C when using the hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

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

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

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

Automatic programming

Setting procedure

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

The automatic program has 10 program groups with 41 programs in total.

Example:

Pizza deep-frozen, with thick base.


The diagram illustrates the three steps to set the automatic program for Pizza, pre-cooked, thick base, deep-frozen. Each step shows a different state of the oven's control panel.

Step 1: The function selector is turned anticlockwise to select the 'Pizza, deep-frozen' program group. The display shows '0.40 kg'.

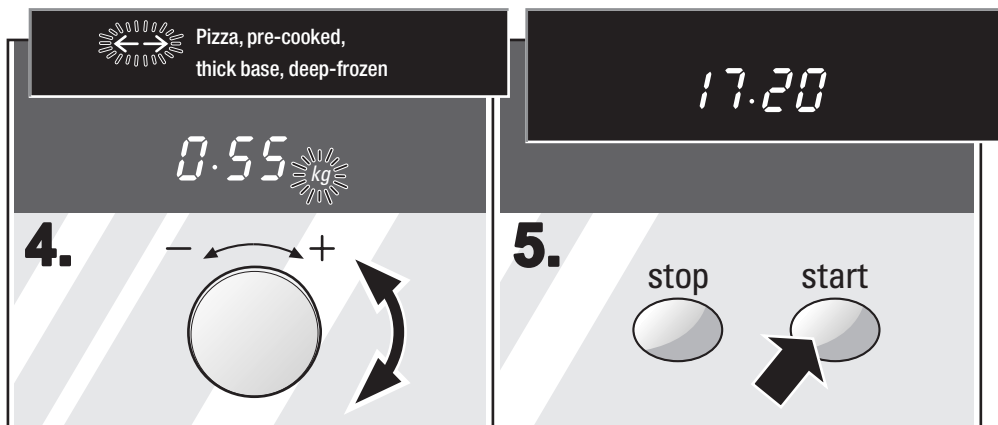
Step 2: The second line is changed using the function selector. The display shows '0.40 kg'.

Step 3: The second line is changed using the function selector. The display shows '0.40 kg'.

1. Turn the function selector anticlockwise and select a program group.

2. Press the  button.

3. Change the second line using the function selector.



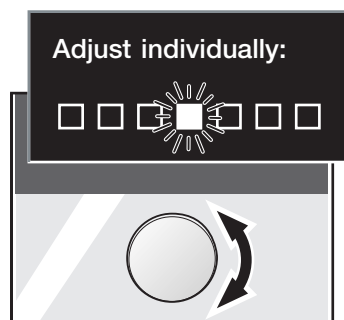
4. Use the rotary knob to set the weight.


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

When the time has elapsed

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

Setting the cooking result for each dish



If a pizza is too crispy for your taste, for example, you can change the cooking result for next time. Make the settings as described in points 1 to 4. Press and hold the  button for three seconds and change the illuminated panel using the function selector.

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

Information on the accessories

You can obtain information on the accessories required by pressing the “M” memory button.

Pausing

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

If, after closing the door, you forget to press the Start button, an audible signal reminds you to do this and “Press start button” appears in the indicator for 3 seconds.

Cancelling

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

Notes

Press the “M” button if you wish to view the set weight in the meantime.

The weight and the cooking result display appear for 3 seconds.

The cooking time cannot be changed.

If necessary, the “Please turn” or “Please stir” messages appear in the display. A signal sounds. The text remains in the display until the oven door is opened or the program is complete.

Notes for the automatic program

Remove the food from its packaging and weigh it. If you are unable to enter the exact weight, enter the closest possible weight.

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

Place the food in the cold oven.

You will find a table showing suitable foods, respective weight ranges and the necessary accessories attached to these notes.

It is not possible to set a weight outside of the weight range.

With lots of dishes, a signal will sound after a certain length of time. Turn the food or stir it.

Defrosting

If possible, freeze and store food flat and in portions at -18°C .

Put the frozen food on a flat dish, e.g. a glass or porcelain plate.

Cover thin pieces and protruding pieces with small pieces of aluminium foil. This prevents the food from cooking too quickly. Ensure that the foil does not touch the oven walls.

After defrosting, allow the food to defrost for a further 15 to 90 minutes until it reaches room temperature.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

Place beef, lamb and pork on the dish fatty-side down first.

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

After turning, remove any minced meat that has already defrosted.

Poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry pieces skin-side down. Cover legs and wings with small pieces of aluminium foil.

For whole fish, cover the tail with aluminium foil, for fish fillets cover the edges and for fish cutlets cover the protruding ends.

Vegetables

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

Vegetables, frozen: This program is only suitable for blanched, and not pre-cooked vegetables. The program is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

Potatoes

Boiled potatoes: Cut into pieces of equal size. Add a tablespoon of water and a little salt per 100 g of potatoes.

Jacket potatoes: Use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick them all over. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice

Do not use boil-in-the-bag rice.

Add two to two and a half times the amount of water to the rice.

Fish

Fillet of fish, fresh: Add 1 to 3 tablespoons of water or lemon juice.

Breaded squid rings, deep-frozen: They must be suitable for cooking in the oven.

Poultry

Place the chicken in the dish breast-side down.

Place chicken pieces in the dish skin-side down.

Cook the turkey breast without the skin. Add an amount of water weighing approximately 10 % of the weight of the meat.

Potato products, deep-frozen

Chips, croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

Meat

Cook sirloin fatty-side down first.

Beef joint, roast veal, leg of lamb and roast pork: The roast should cover two thirds of the dish base.

Pizza, deep-frozen

Use pre-cooked, deep-frozen pizza and pizza baguettes.

Standing time

Some dishes need some cooling down time in the oven after the program has ended.

Meal	Standing time
Vegetables	approx. 5 minutes
Potatoes	approx. 5 minutes. Strain the remaining water.
Rice	5 - 10 minutes
Turkey breast	10 minutes
Roast beef	10 minutes
Beef joint, roast veal, leg of lamb, joint of pork, meat loaf	10 minutes

Program table

Program group Program	Suitable food	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
Defrosting			
Bread, deep-frozen**	Wheat bread, mixed wheat bread, coarse wholemeal bread	0.20 - 1.50	Flat dish without lid, oven floor

Program group Program	Suitable food	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
Cakes, dry, deep-frozen*	Sponge cake without icing and frosting, yeast cake	0.20 - 1.00	Flat dish without lid, oven floor
Cakes, moist, deep-frozen	Sponge cake with fruit without icing, frosting or gelatine, without crème pâtissière or cream	0.20 - 1.40	Flat dish without lid, oven floor
Minced meat, deep-frozen*	Minced beef, lamb, pork	0.20 - 1.00	Flat dish without lid, oven floor
Beef, deep-frozen	Beef joint, roast veal, steak	0.30 - 2.00	Flat dish without lid, oven floor
Lamb, deep-frozen	Leg of lamb, shoulder of lamb, roast lamb	0.50 - 2.00	Flat dish without lid, oven floor
Boned pork, deep-frozen	Boneless neck of pork, roast, schnitzel, goulash	0.20 - 2.00	Flat dish without lid, oven floor
Whole poultry, deep-frozen*	Chicken, duck	0.70 - 2.00	Flat dish without lid, oven floor
Poultry pieces, deep-frozen*	Chicken thighs, half a chicken, goose drumsticks, goose breast, duck breast	0.20 - 1.20	Flat dish, without lid, oven floor
Whole fish, deep-frozen*	Trout, Baltic cod, North Sea cod	0.20 - 1.00	Flat dish, without lid, oven floor
Fillet of fish, deep-frozen*	Fillet of pike, cod, salmon, ocean perch, pollack, pike-perch	0.20 - 1.00	Flat dish, without lid, oven floor
Fish steak, deep-frozen*	Cutlet of North Sea cod, pike, Baltic cod, salmon	0.20 - 1.00	Flat dish, without lid, oven floor

* Signal to turn after half the cooking time

** Signal to turn after $\frac{2}{3}$ the cooking time

Program group Program	Suitable food	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
Vegetables			
Vegetables, fresh*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00	Dish with lid, oven floor
Vegetables, frozen*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.20 - 1.00	Dish with lid, oven floor

* Signal to stir after half the cooking time

Potatoes

Boiled potatoes*	Parboiled, mainly parboiled or mealy potatoes	0.20 - 1.00	Dish with lid, oven floor
------------------	---	-------------	------------------------------

Program group Program	Suitable food	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
Jacket potatoes*	Parboiled, mainly parboiled or mealy potatoes	0.20 - 1.00	Dish with lid, oven floor
* Signal to stir after half the cooking time			
Rice			
Long grain rice*	Parboiled rice	0.10 - 0.50	Tall dish with lid oven floor
Basmati rice*		0.10 - 0.50	Tall dish with lid oven floor
Natural rice*		0.10 - 0.50	Tall dish with lid oven floor
* Signal to stir after approximately 2-11 minutes depending on the weight.			
Fish			
Fillet of fish, fresh	Fillet of pike, cod, ocean perch, pollack, pike-perch	0.20 - 1.00	Dish with lid, oven floor
Breaded squid rings, deep-frozen*		0.20 - 0.45	Flat dish without lid on wire rack shelf height 2
* Signal to turn 3 minutes before the program end			
Poultry			
Whole chicken, fresh*		0.80 - 1.80	Dish with lid, oven floor
Chicken portions, fresh	Chicken thighs, half a chicken	0.40 - 1.60	Dish without lid, oven floor
Turkey breast, fresh*	Turkey breast without skin	0.80 - 1.80	Dish with lid, oven floor
* Signal to turn the whole chicken after 10 minutes, for the turkey breast after half the cooking time.			
Meat			
Sirloin, fresh*	5 - 6 cm tall sirloin	0.80 - 2.00	Dish without lid, oven floor
Sirloin, rare, fresh*	5 - 6 cm tall sirloin	0.80 - 2.00	Dish without lid, oven floor
Beef joint, fresh*		0.80 - 2.00	Dish with lid, oven floor
Roast veal, fresh*	Thigh, nut	0.80 - 2.00	Dish with lid, oven floor
Leg of lamb, fresh*	Boned leg of lamb	1.00 - 2.00	Dish with lid, oven floor

Program group Program	Suitable food	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
Roast pork, fresh*	Boneless neck of pork, roast	0.80 - 2.00	Dish with lid, oven floor
Roast pork with crackling		0.80 - 2.00	Dish with lid, oven floor
Meat loaf		0.80 - 1.50	Dish without lid, oven floor
* Signal to turn after half the cooking time.			
Bake, deep-frozen			
Lasagne a la bolognese, deep-frozen		0.40 - 1.00	Dish without lid, oven floor
Cannelloni, deep-frozen		0.40 - 0.80	Dish without lid, oven floor
Macaroni bake, deep-frozen		0.40 - 0.80	Dish without lid, oven floor
Potato products, deep-frozen			
Chips, deep-frozen*		0.20 - 0.45	Flat dish without lid on wire rack shelf height 3
Croquettes, deep-frozen*		0.20 - 0.45	Flat dish without lid on wire rack shelf height 2
Fried potatoes, deep-frozen*		0.20 - 0.45	Flat dish without lid on wire rack shelf height 2
* Signal to turn the chips 3 minutes before the program end, for croquettes and fried potatoes 5 minutes before the program end.			
Pizza, deep-frozen			
Pizza, pre-cooked, thin base, deep-frozen		0.15 - 0.55	Wire rack, shelf height 3
Pizza, pre-cooked, thick base, deep-frozen		0.15 - 0.55	Wire rack, shelf height 3
Pizza baguette, pre-cooked, frozen		0.15 - 0.80	Wire rack, shelf height 2

Memory

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

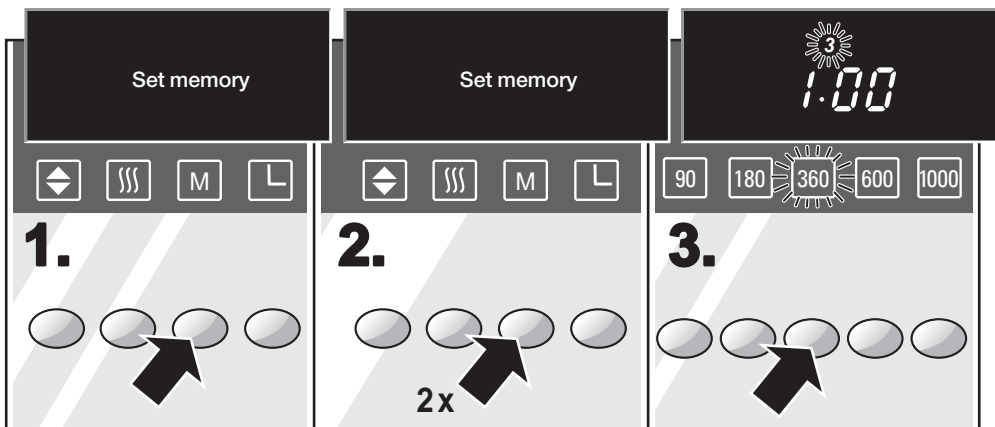
It is sensible to use the memory function if you require several different settings in order to prepare a meal, or if there is a meal which you cook particularly often.

Storing the memory

Select one of the six memory locations and set it.

Example

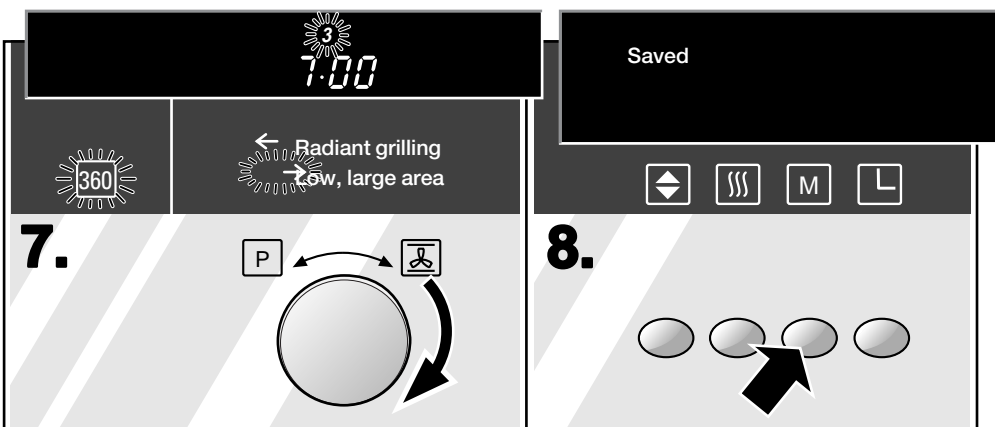
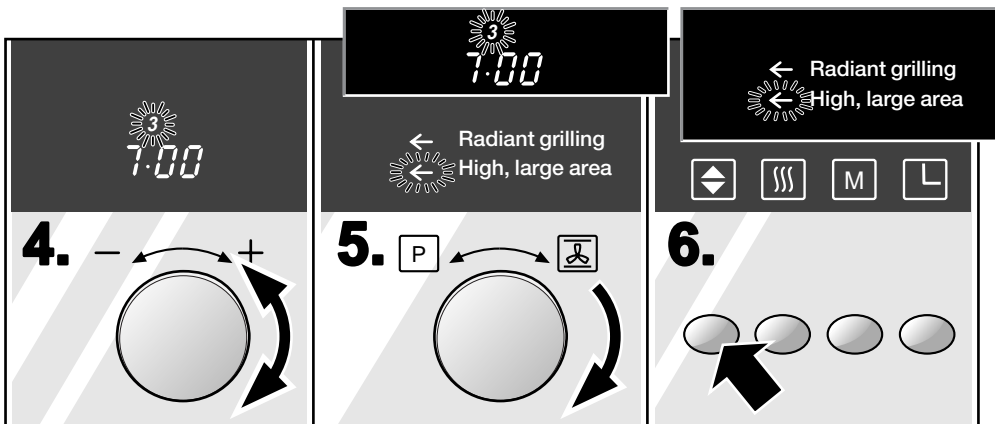
Memory location 3
360 W, 7 minutes.,
Low, large area radiant grill setting.



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

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

3. Press the 360 W button.



Notes

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

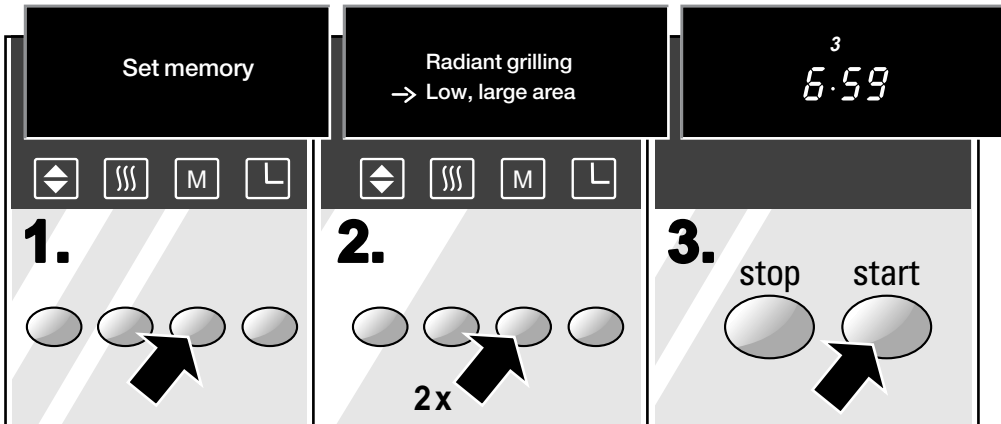
If you wish to reassign a memory location, press the Stop button and reset.

You can also store a meal from the automatic program function.

Starting the Memory function

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

Place the meal in the oven.



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

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

3. Press the Start button.

When the time has elapsed

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

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

Pausing

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

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

Cancelling

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

Notes

Once the oven has been started, you can no longer change the memory location.

You may change the temperature or grill setting at any time.

Childproof lock

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

Locking the oven

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

Unlocking

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

Care and cleaning

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

Oven exterior

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

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

Stainless steel appliances

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

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

Appliances with aluminium front

Use a mild window-cleaning agent and a soft cloth or fluff-free microfibre cloth. Wipe the cloth horizontally over the surface and without applying pressure.

Do not use any aggressive cleaning agents, scratching sponges or rough cleaning cloths. Clean the aluminium surface with a dry cloth.

Oven

Wipe down the oven with a damp cloth when it has cooled. In this way, splashes and food residues are easily removed and do not get burnt on harder the next time the cooker is used.

Use mild cleaning agents if the dirt is difficult to remove.

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

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

For ease of cleaning

The oven light can be switched on. To do this, open the appliance door. The oven light comes on for 10 minutes. You can switch on the light again by pressing the Stop button.

Cleaning catalytic enamel

The back wall of the oven is coated with a layer of catalytic enamel. The surface cleans itself while the oven is in operation. If a large amount of spillage occurs, the oven may have to be in operation several times before it has fully cleaned itself again. Herb and spice residues etc. can be removed with a dry cloth or a soft brush.

Do not use oven cleaner.

Cleaning the oven floor

Use hot soapy water or a vinegar solution.

Wipe the oven down thoroughly.

Cleaning the glass cover

The glass cover of the oven light is on the left side wall in the oven. Unscrew the screw in the cover. The glass can then be cleaned using soapy water.

Seals

Clean the seal on the oven door and oven floor with washing-up liquid. Never use caustic or abrasive detergents.

Accessories

Immediately after use, soak the accessories in washing-up liquid. Food residues can then be easily removed with a brush or sponge.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Not plugged in	Plug in the oven.
	Power cut	Check whether the kitchen light switches on.
	Blown fuse	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
Three zeros flash in the clock display.	Power cut	Reset the time.
The oven is not working. A cooking time appears in the display.	The rotary knob was accidentally turned.	Press the Stop button.
	The Start button was not pressed after the setting had been made.	Press the Start button or clear the setting by pressing the Stop button.
The microwave does not switch on.	The door is not closed properly.	Check whether remnants of food or a foreign object is trapped in the door.
	The Start button was not pressed.	Press the Start button.
The food takes longer than usual to heat up	The microwave setting selected was too low.	Select a higher microwave setting.
	A greater amount than usual was placed in the microwave.	Double the amount = almost double the cooking time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The “Er1” or “Er4” error message appears in the text-style display.	The temperature sensor has failed.	Contact the after-sales service.

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The “Er11” error message appears in the text-style display. “Button jammed”	The buttons are dirty, the mechanism is jammed.	Press all the buttons several times. If this does not help, consult the after-sales service
The “Er19” error message appears in the text-style display.	Extreme overheating (possibility of fire in the oven compartment). The microwave setting is too high.	Do not open the door, pull out the plug and allow the appliance to cool.
The “Er17”, “Er18” or “Er20” error message appears in the text-style display.	Technical fault.	Contact the after-sales service.

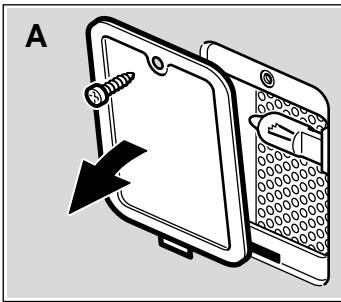
Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians. Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

Replacing the oven light

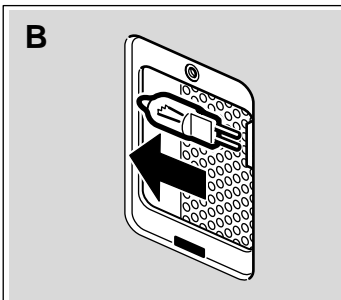
The oven light can be replaced. 25 watt, 240 volt heat-resistant halogen bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist shops.

Always remove the new halogen bulb from the packaging using a dry cloth. This will increase the life of the bulb.

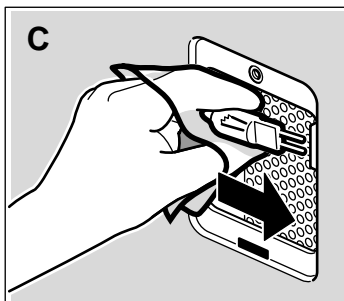
Method



1. Open the oven door.
Unscrew the two screw on the left and right of the oven.
2. Carefully lift out the unit.
Pull out the oven plug or switch off the fuse in the fuse box.
3. Unscrew the screw on the lamp cover on the left-hand side panel and remove the cover (figure A).



4. Remove the halogen lamp (figure B).



5. Fit the new halogen bulb (figure C).

6. Screw on the lamp cover.

To refit the unit, proceed in the reverse order of removal.

Replacing the glass cover

The glass cover on the oven light must be replaced if it is damaged. Replacement covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance when ordering.

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution, scrap".

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

After-sales service

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

E number and FD number

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

E no.	FD no.
After-sales service 	

Technical data

Power supply:	230 V, 50 Hz
Total connected load:	3240 W
Microwave output:	1000 W (IEC 60705)
Radiant grilling:	2130 W
Hot air:	2030 W
Frequency:	2450 MHz

Dimensions (H x B x D)

– Appliance	45.4 x 59.4 x 56.3 cm
– Cooking compartment	24.2 x 44.5 x 34.7 cm

Weight	30 kg
VDE checked:	yes
CE mark:	yes

This appliance corresponds to the EN 55011 Standard or CISPR 11.

It is a product in Group 2, Class B.

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

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

Test dishes

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

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

Microwave defrosting

Meal	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Meat	180 watts, 5 + 90 watts, 13-18	Place a Ø 22 cm Pyrex dish on the oven floor. Remove the defrosted meat after approximately 13 minutes.

Microwave cooking

Meal	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Custard	600 watts, 7-8 + 90 watts, 22-28	Place a Pyrex dish on the oven floor.
Sponge	600 watts, 8-9	Place a Ø 22 cm Pyrex dish on the oven floor.
Meat loaf	600 watts, 18-20	Place a Pyrex dish on the oven floor.

Microwave combined cooking

Meal	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C	Notes
Potato gratin	360 watts, 30-35	Radiant grilling Low, large area	—	Place a Ø 22 cm Pyrex dish on the oven floor.
Cake	180 watts, 25-30	Hot air	190-200	Place the 22 cm diameter pyrex dish on the wire rack, level 1.

Meal	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C	Notes
Chicken	360 watts, 30-35	Convection grilling	240	Place the chicken with the breast side facing downwards in a tall dish without a lid on the oven floor. Turn half way through the cooking time.

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

Baking

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

	Ovenware and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls	Baking tray	2	Hot air	150-160	20-30
Small Cakes*	Baking tray	2	Hot air	160-170	20-25
Swiss roll	Springform cake tin on the wire rack	1	Hot air	160-170	40-45
Yeast cakes	Baking tray	2	Hot air	150-160	50-60
German apple pie	20 cm diameter tinplate springform cake tin directly on the wire rack	2	Hot air	170-190	60-90

* Preheat the oven for 5 minutes.

Grilling

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

Meal	Accessories	Level	Radiant grilling, large area	Cooking time in minutes
Toast	Wire rack	3	High	4-5
Beefburgers, x 12*	Wire rack and baking tray	3 1	High	30

* Turn after ½ the cooking time.