

## EBM4502ED

### Einbau-Mikrowelle

#### Bedienungsanleitung

DE

EN

## Sicherheitshinweise

---



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. (Europäische Richtlinie 2002/96/EG) bzgl. elektrischer und elektronischer Altgeräte (Waste electrical and Electronic Equipment, WEEE)

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die von KKT KOLBE verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden.

Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit angemessener Rücksicht auf die Umwelt.



### **Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.**

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



### **Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.**



### **Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.**

Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

## Sicherheitshinweise



### Sicherheitshinweise

- Wenn der Ofen zum ersten mal eingeschaltet wird, könnte er einen etwas unangenehmen Geruch abgeben. Dieser entsteht von den Bindungsmitteln für die Isolierplatten. Dies ist normal.
- Bei Entstehung dieser Dämpfe warten Sie zunächst bei ein- oder ausgeschaltetem Zustand bis der Geruch verflogen ist. Danach können Sie Ihr Gargut backen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile könnten bei Betrieb heiß werden.
- Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ausführlich eingewiesen worden.
- Weisen Sie Personen mit physischen, geistigen oder sensorischen Schwierigkeiten sorgfältig für die Bedienung des Geräts ein.
- Reinigung durch Kinder sollte nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um den Innenraum und das Glas des Ofens zu reinigen. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen und zu einer dauerhaften Beschädigung führen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe ersetzen. Gefahr eines Stromschlages!
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Installation verursacht werden könnten, und die Installation von nicht autorisiertem Personal verantwortlich.
- Wenn die Tür oder Schublade des Ofens geöffnet ist, achten Sie darauf, nichts darauf stehen zu lassen. Gegenstände könnten sie aus dem Gleichgewicht bringen oder brechen lassen.
- Einige Teile des Gerätes könnten die Wärme für eine längere Zeit halten.
- Wenn Sie das Gerät für ein längeres Intervall nicht verwenden, ist es ratsam, es von der Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um eine Gefahr zu vermeiden, ersetzt werden.
- Überschüssiges Material muss vor der Reinigung entfernt werden.
- Verwenden Sie nur den Temperaturfühler, der für dieses Gerät empfohlen wurde.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf kein Dampfstrahlreiner verwendet werden.



- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.
- Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschränk bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

## Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Gerätes. Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres KKT KOLBE-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst.

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

### Ihr KKT KOLBE-Team

#### KKT KOLBE Kundendienst

**Tel. 09502 9258810**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

☞ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter **Support-Center**.



Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.



**Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen: Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**

## Benutzerhandbuch

Modell EBM4502ED

Version 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

## Inhaltsverzeichnis

---

|  |    |
|--|----|
| 1. Bedienung des Geräts .....                        | 6  |
| 1.1 Bedienelemente                                   |    |
| 1.2 Parameter wählen                                 |    |
| 1.3 Beheizungsarten                                  |    |
| 2. Installation .....                                | 8  |
| 2.1 Installationsskizze                              |    |
| 2.2 Einbau der Mikrowelle                            |    |
| 2.3 Schritte   |    |
| 2.4 Wichtige Hinweise zur Installation               |    |
| 2.5 Zubehör  |    |
| 3. Verwendung des Gerätes .....                      | 11 |
| 3.1 Vor der ersten Verwendung                        |    |
| 3.2 Einstellen der Uhr                               |    |
| 3.3 Erstes Aufheizen                                 |    |
| 3.4 Einstellen der Beheizungsart und Temperatur      |    |
| 3.5 Schnellaufheizfunktion                           |    |
| 4. Die Mikrowelle .....                              | 12 |
| 4.1 Einstellen der Mikrowelle                        |    |
| 5. MicroCombi-Kochvorgang .....                      | 13 |
| 6. Automatikprogramme .....                          | 14 |
| 7. Auftauprogramme .....                             | 15 |
| 8. Einstellung der zeitspezifischen Funktionen ..... | 16 |
| 8.1 Kurzzeitwecker                                   |    |
| 8.2 Kochzeit   |    |
| 9. Tastensperre / Kindersicherung .....              | 16 |
| 10. Reinigung und Pflege .....                       | 17 |
| 11. Technische Daten .....                           | 18 |
| 12. Fehlerdiagnose .....                             | 18 |
| 13. Profi-Garübersichten (Gartabellen) .....         | 20 |

Bedienung des Geräts

Bedienelemente



Parameter wählen

Sie haben die Auswahl aus folgenden zusätzlichen Optionen:

| Parameter   | Funktion  |
|-------------|---|
| A Auto-Menü | Wählen Sie aus 13 verschiedenen Programmen. Von P 01 bis P 13.  |
| Temperatur  | Wählen Sie die Kochtemperatur (in °C):<br>☉ : 50,100,105,110...230<br>☉☉ : 100,105,110...230<br>☉☉☉ : 100,105,110...230<br>☉☉☉☉ : 50,100,105,110...230<br>☉☉☉☉☉ : 100,105,110...230<br>☉☉☉☉☉☉ : 100,105,110...230 |
| Gewicht     | Stellen Sie hier das Kochgewicht ein.   |
| Zeit        | Stellen Sie hier die Kochzeit ein.  |
| Mikrowelle  | Wählen Sie die Mikrowellenleistung: 100W, 300W 450W, 700W oder 900W.  |

## Beheizungsarten

### Beheizungsarten



#### 3D-Heißluft

**Der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.**

Nutzen Sie diese Beheizungsart universell, beispielsweise für Blech-Bisquitkuchen, Flammkuchen, Käsekuchen oder Pizza? Bei 50 °C eignet sich dieser Backmodus auch sehr gut zum Warmhalten von Speisen (1-2 Stunden), sodass der Geschmack erhalten bleibt.



#### Grill mit Ventilator

**Der Grillheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.**

Mit diesem Beheizungsmodus wird Ihr Fleisch gebräunt und knusprig. Gebackene Aufläufe und allgemein scharf gegrillte Gerichte gelingen mit diesem Modus am besten.



#### Pizzastufe

**Der untere Heizkörper, der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.**

Für Tiefkühlkost und generell Gerichte, welche viel Hitze von der Unterseite benötigen.



#### Grill

**Der Grillheizkörper ist in Betrieb.**

Hier können Sie zwischen drei Grillstufen wechseln. Wählen Sie zwischen „high“, „medium“, „low“. Dies ist ideal, um mehrere Steaks, Bratwürste, Fischstücke oder Brotstücke zu grillen.



#### Mikrowelle + 3D-Heißluft

**Die 3D-Heißluft, sowie die Mikrowelle sind in Betrieb.**

Nutzen Sie die vorteilhaften Eigenschaften der Heißluftfunktion in Kombination mit der Mikrowelle, welche die Speisen schneller aufheizt.



#### Mikrowelle + Grill + Ventilator

**Die Grillheizkörper, der Ventilator und die Mikrowelle sind in Betrieb.**

Mit dieser Funktion haben Sie den Vorteil, dass Sie zunächst mit der Mikrowelle die Speise schnell erhitzen und direkt darauf knusprig mit dem Grill verfeinern können.



#### Pizzastufe + Mikrowelle

**Die Unterhitze, der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.**

Diese Funktion eignet sich gut, um kurz Gerichte zuzubereiten. Gleichzeitig kommen die Vorteile der Pizzastufe zur Geltung.

## Beheizungsarten

---



### Mikrowelle + Grill

**Die Grill-Heizelemente und die Mikrowelle sind in Betrieb.**

Nutzen Sie diese Funktion, wenn Sie Ihr Gericht schnell erhitzen und nur an der Oberseite gleichmäßig grillen möchten.

---



### Auftaufunktion

**Der Ventilator ist in Betrieb.**

Hier können Sie zwischen zwei verschiedenen Auftauprogrammen wechseln.

---



### Auto-Programme

**13 verschiedene Kochprogramme –**

Der Beheizungstyp und die Kochzeit werden automatisch nach Gewicht bestimmt.

---



### Mikrowelle

**Die Mikrowelle ist in Betrieb.**

Die Mikrowelle eignet sich zum Auftauen, Wiederaufwärmen und Schnell-Kochen.

---

## Installation



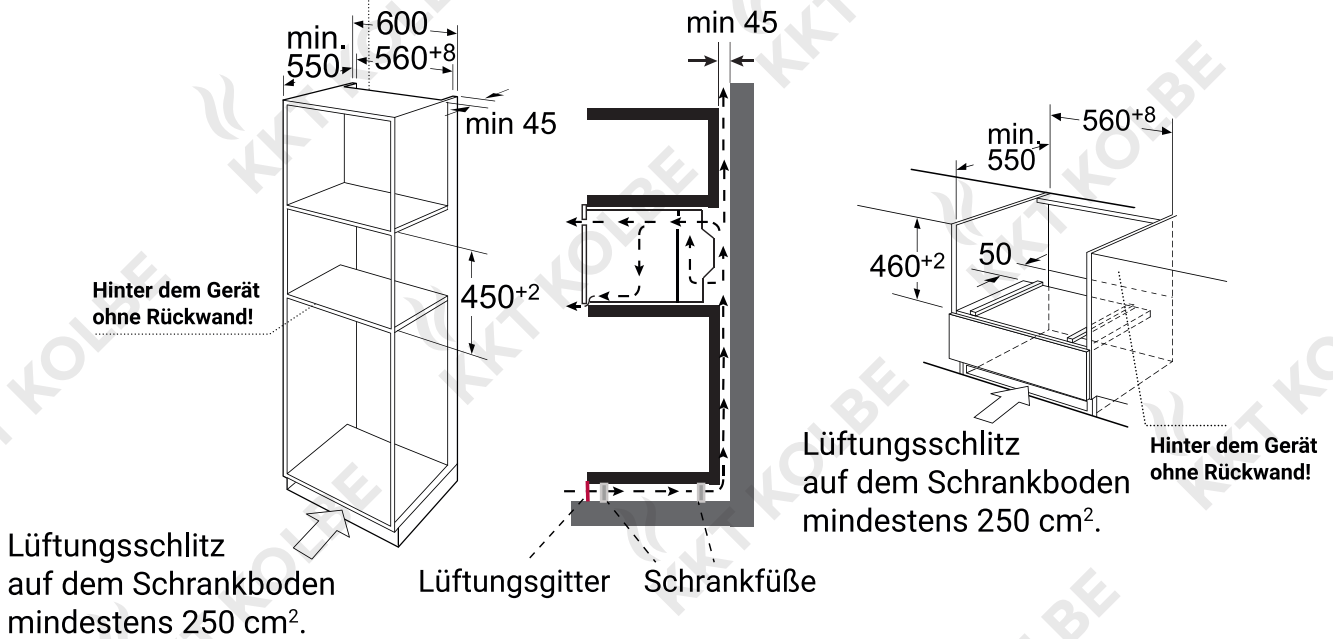
- Dieses Gerät ist für eine vollständige Integration in eine Küche vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischplatte oder Schrank vorgesehen.
- Bringen Sie hinter dem Gerät keine Rückwand an.
- Der Einbauschrank muss eine Lüftungsöffnung von mind. 250 cm<sup>2</sup> haben.
- Es muss ein Spalt von mindestens 45 mm zwischen der Wand und der Unterseite oder Rückseite oben vorhanden sein.
- Der Einbauschrank muss eine Lüftungsöffnung von 250 cm<sup>2</sup> auf der Vorderseite haben. Um dies zu erreichen, schneiden Sie die Bodenplatte ab oder passen Sie ein Lüftungsgitter an. Der sichere Betrieb dieses Gerätes kann nur so gewährleistet werden.
- Lüftungsschlitze und -abläufe dürfen nicht abgedeckt werden, wenn sie gemäß dieser Anleitung eingebaut wurden.
- Die sonstigen Geräte, sowie die Einbauschränke sollten hitzeresistent bis auf 90 °C sein.



## Backofen-Innenraum

### Installationsskizze

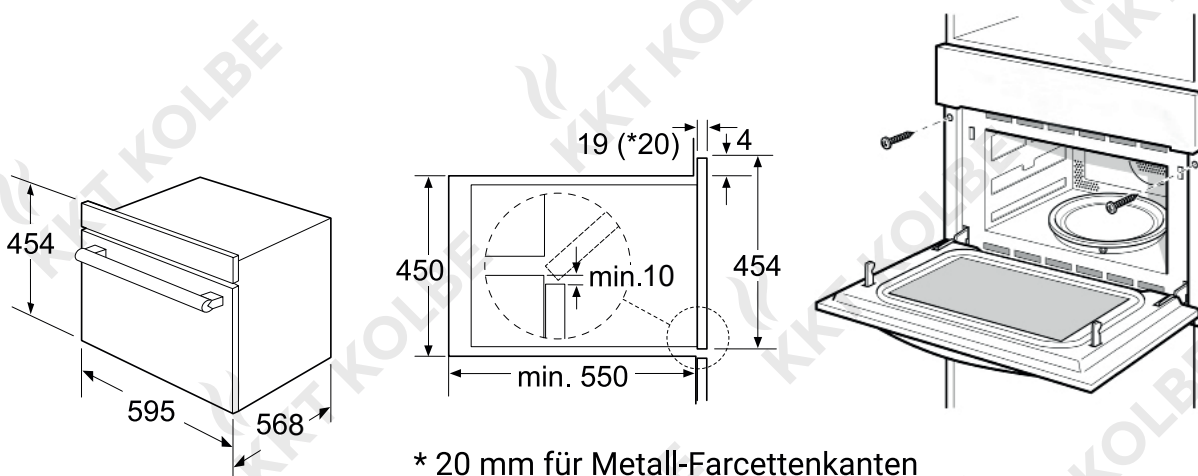
Lüftungsöffnungen auf der Rückseite mindestens 250 cm<sup>2</sup>.



### Einbau der Mikrowelle



- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht am Türgriff! Dieser kann das ganze Gewicht der Mikrowelle nicht tragen.



## Einbau des Gerätes



### Schritte

1. Schieben Sie das Gerät vorsichtig in die Schranköffnung. Stellen Sie sicher, dass es zentriert ist.
2. Öffnen Sie die Tür und arretieren Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben.

- **Schieben Sie die das Gerät vollständig in den Schrank und zentrieren Sie es.**
- **Knicken Sie das Verbindungskabel nicht!**
- **Die Lücke zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Latten verschlossen werden.**

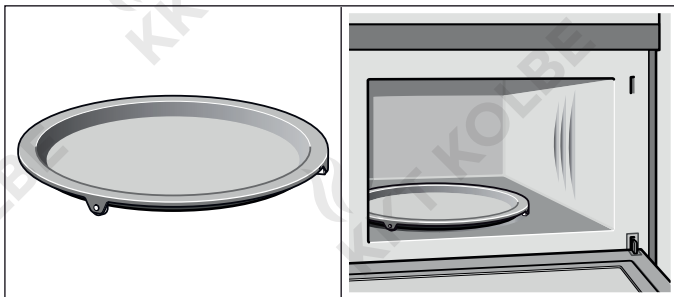


### Wichtige Hinweise zur Installation

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose angeschlossen werden. Nur ein qualifizierter Elektriker, der die allgemeinen Vorschriften berücksichtigt, ist autorisiert, die Steckdose zu installieren oder das Anschlusskabel zu ersetzen. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss ein Allpol-Trennschalter auf der Einbauseite mit einer Kontaktlücke von mindestens 3 mm vorhanden sein. Kontaktschutz muss durch die Installation gewährleistet werden.

Sicherungsschutz: siehe Technische Daten.

## Zubehör



### Drehteller/Backblech

- Stellt die Oberfläche für den Drahtaufsatz dar.
- Lebensmittel, welche besonders viel Hitze benötigen, können direkt auf dem Drehteller vorbereitet werden.
- Der Drehteller kann im oder gegen den Uhrzeigersinn laufen. Platzieren Sie den Drehteller immer mittig auf die Schiene. Stellen Sie sicher, dass er fest eingerastet ist.



- **Benutzen Sie die Mikrowelle nie ohne den Drehteller!**
- **Der Drehteller kann maximal 5 kg Gewicht aufnehmen.**
- **Der Drehteller muss bei allen Beheizungsarten drehen.**



### Kleiner Drahtaufsatz

- Für die Mikrowelle und zum Backen, sowie Grillen im Ofenraum.



### Höherer Drahtaufsatz

- Zum Grillen von beispielsweise Steaks, Würsten und zum Toasten von Brot. Als Unterlage für flache Gerichte.


## Verwenden des Gerätes

### Vor der ersten Verwendung

Hier finden Sie alle nötigen Vorbereitungsschritte, um das erste mal mit Ihrem Gerät Gerichte zuzubereiten. Lesen Sie aber zunächst die Rubrik **Sicherheitsinformationen**.

### Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, wird die Anzeige „00:00“ im Display blinken und ein Tonsignal kurz ertönen. Stellen Sie nun die Uhrzeit ein.




- Drehen Sie den Einstellungskebel **K2** zwischen 00:00 Uhr und 23:59 (24 Stunden-Format).
- Drücken Sie die -Taste.
- Die Uhr ist nun eingestellt.

### Reinigen des Zubehörs

Bevor Sie die Geräteteile für das erste mal verwenden, säubern Sie sie gut mit Reinigungsmittel und einem weichen Textiltuch.

### Erstes Aufheizen

Um den Geruch von Kleberückständen aus der Produktion zu entfernen, ist es notwendig, den Innenraum leer einmal vollständig aufzuheizen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände im Gerät befinden.

- Drehen Sie den Funktionskebel K1 auf die Heißluft-Funktion .
- Nutzen Sie den Einstellungskebel K2 um die Temperatur auf 230 °C einzustellen.
- Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie den Einstellungskebel K2 um die Kochzeit auf 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie nun die -Taste. Der Ofen heizt nun auf.

## Verwenden des Gerätes

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie Sie Ihren Mikrowellenofen einstellen können. Hier wird erklärt, wie Sie die gewünschte Beheizungsart, Temperatur und Grilleinstellung vornehmen können. Ebenso wie Sie die gewünschte Kochzeit für Ihr Gericht festlegen. Hierzu lesen Sie bitte die Rubrik „Einstellen der Zeitooptionen“.


### Einstellen der Beheizungsart und Temperatur

Beispiel:  3D-Heißluft, bei 200 °C für 25 Minuten.

Drehen Sie den **Funktionskebel K1** bis zum Icon .


Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken.

Drehen Sie den **Einstellungskebel K2**, um die Temperatur von 200 °C einzustellen.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungskebel K2**, um die Kochzeit auf 25 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Der Ofen wird nun aufheizen.

### Öffnen der Tür während des Kochvorgangs

Der Vorgang wird unterbrochen. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die -Taste.

Anschließend wird der Backvorgang fortgesetzt.

### Vorgang pausieren


Drücken Sie die -Taste, um den Vorgang zu pausieren.

Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.


### Ändern der Kochzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungskebel K2**, um die Kochzeit zu ändern.

### Ändern der Temperatur

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste für eine neue Temperatureinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungskebel K2**, um die Temperatur einzustellen.

### Abbrechen des Vorgangs

Drücken Sie die -Taste zwei mal, um den Vorgang abbrechen.

## Verwenden des Gerätes

### Schnellaufheizfunktion

- Mit dem Schnellaufheizmodus erreicht das Gerät die Zieltemperatur vergleichsweise schneller.



Die Schnellaufheizfunktion ist für verfügbar für:

- 3D-Heißluft
- Grill mit Ventilator
- Mikrowelle + 3D-Heißluft
- Mikrowelle + Umluft
- Pizzastufe
- Mikrowelle + Pizzastufe

Um ein erwartungsgerechtes Ergebnis zu erzielen, geben Sie Ihre Speisen erst dann in den Innenraum, wenn der Schnellaufheizvorgang beendet ist.

1. Stellen Sie mit dem **Funktionsknebel K1** den Beheizungsmodus ein.
2. Drücken Sie die -Taste.
3. Das -Symbol wird im Display aufleuchten.
4. Drücken Sie nun die -Taste. Das Gerät wird aufheizen.

### Wenn der Schnellaufheizvorgang fertiggestellt ist

Ein Sound wird ertönen. Das -Symbol im Display wird blinken. Geben Sie nun Ihre zuzubereitende Speise in das Gerät.

### Das Schnellaufheizen abbrechen

Während der Einstellung des Schnellaufheizens kann durch Drücken der -Taste die Funktion abgebrochen werden. Während des Schnellaufheizvorgangs drücken Sie die Taste oder , um diese Funktion abzuberechnen. Alternativ können Sie die Türe öffnen, um die Funktion abzuberechnen.

### Hinweise:

Die Schnellaufheizfunktion funktioniert nur, wenn Sie bereits eine Beheizungsfunktion ausgewählt hatten. **Während der Schnellaufheizfunktion bleibt die Mikrowelle ausgeschaltet.**

### Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle kann autark verwendet werden, d.h. allein oder in Kombination mit einer anderen Beheizungsart verwendet werden. Im folgenden Abschnitt finden Sie Informationen über die Geräteaccessoires und Einstellung der Mikrowellenfunktion.

### Hinweis:

Die Stufen für die Zeiteinstellung in Schritten sind:

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| 0-1 Minuten   | 1 Sekunden-Schritte  |
| 1-5 Minuten   | 10 Sekunden-Schritte |
| 5-15 Minuten  | 30 Sekunden-Schritte |
| 15-60 Minuten | 1 Minuten-Schritte   |
| 60 Minuten    | 5-Minuten-Schritte   |

### Hinweise bezüglich des Kochgeschirrs

#### Passendes Ofengeschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Backofenglas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder hitzebeständiger Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen diffundieren.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So können Sie sich ein Umservieren sparen. Sie sollten nur Geschirr mit dekorativem Gold oder Silber verwenden, wenn der Hersteller garantiert, dass sie für den Einsatz in Mikrowellen geeignet sind.

### Testen des Ofengeschirrs

**Schalten Sie die Mikrowelle nicht an, wenn sich kein zuzubereitendes Gericht im Innenraum befindet. Der folgende Test ist eine spezielle Ausnahme.**

Führen Sie diesen Test aus, wenn Sie sich unsicher sind, ob Ihr Ofengeschirr für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet ist:

1. Beheizen Sie die Mikrowelle mit dem leeren Geschirr für eine halbe Minute bis zu einer Minute.
2. Prüfen Sie die Temperatur dieses Geschirrs über diese Zeit.
3. Dieses sollte kalt bis lauwarm sein. Es ist unbrauchbar, wenn es heiß wird oder Funken entstehen.

## Verwenden des Gerätes

### Einstellen der Mikrowelle

Beispiel: Mikrowelle, 300 Watt, 17 Minuten Kochzeit.

Drücken Sie den Mikrowellen-Button . Die Standardleistung von 900 W wird auf dem Display angezeigt. Die Standard-Kochzeit wird ebenfalls eingeblendet.

Drücken Sie die -Taste nochmals, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren. Drehen Sie nun den Einstellungsknebel K2, um die Mikrowellenleistung auf 300 W festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit auf 17 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Die Mikrowelle wird starten und die Zeit auf dem Display herunterzählen.

### Wenn die Kochzeit abgelaufen ist

Ein Signalton wird ertönen. Die Mikrowelle schaltet sich aus.

### Öffnen der Tür während des Kochvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.

### Ändern der Mikrowellen-Kochzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit zu ändern.

### Ändern der Mikrowellenleistung

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste für die neue Leistungseinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2** bis zum gewünschten Leistungswert.

### Pausieren des Kochvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

### Abbrechen des Kochvorgangs

Drücken Sie die Taste zwei mal, um den Vorgang abbrechen.

### Mikrowellen-Leistungseinstellung

Nutzen Sie die -Taste, um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen.

|              |  |
|--------------|--|
| <b>100 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empfindliche Gerichte auftauen</li> <li>• Unausgewogen geformte Gerichte auftauen</li> <li>• Eiscreme auflockern</li> <li>• Teig aufgehen lassen</li> </ul> |
| <b>300 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auftauen allgemein</li> <li>• Schokolade und Butter schmelzen</li> </ul>  |
| <b>450 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen von Reis oder Suppen</li> </ul>  |
| <b>700 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensiveres Aufheizen</li> <li>• Kochen von Pilzen oder Schalentieren</li> <li>• Kochen von Gerichten mit Eiern oder Käse</li> </ul>                       |
| <b>900 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen von Wasser (Sieden)</li> <li>• Kochen von Hühnchen, Fisch, Gemüse</li> </ul>   |



**Die Mikrowellenleistung kann für maximal 30 Minuten auf 900 W eingestellt bleiben. Mit allen anderen Leistungsstufen ist eine Maximalzeit von 1 Stunde, 30 Minuten möglich.**



**Wenn Sie Die Tür während des Kochvorgangs öffnen, ist es normal, dass der Lüfter weiter läuft.**

## MicroCombi-Kochvorgang

Dieser Abschnitt beschreibt jeweils eine gleichzeitige Benutzung der Heizelemente und der Mikrowelle. Grundsätzlich greift die Mikrowellenhitze schneller, Gerichte werden aber trotzdem durch die Heizelemente gleichmäßig gebräunt. Sie können die Mikrowellenleistung bis auf 700 W einstellen.

Beispiel: Mikrowelle 100 W, 3D-Heißluft 190°C, 17 Minuten

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon .

Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Temperatur von 190 °C einzustellen. Drücken Sie die -Taste, um die Mikrowellenleistung zu verändern. Drehen Sie hierzu dann den **Einstellungsknebel K2** auf 100 W.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit auf 17 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.




## Verwenden des Gerätes


---

### Alternativer Einstellungsweg

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon .

Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken.  
Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Temperatur von 190 °C einzustellen.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit auf 17 Minuten festzulegen.


Drücken Sie den Mikrowellen-Button . Die Standardleistung von 300 W wird auf dem Display angezeigt. Drehen Sie dann den **Einstellungsknebel K2** auf 100 W.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.


### Wenn die Kochzeit abgelaufen ist

Ein Signalton wird ertönen. Der MicroCombi-Modus schaltet sich aus.


### Öffnen der Tür während des Kochvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.


### Ändern der Mikrowellen-Kochzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit zu ändern.


### Ändern der Mikrowellenleistung

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste für die neue Leistungseinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2** bis zum gewünschten Leistungswert.

### Pausieren des Kochvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

### Abbrechen des Kochvorgangs

Drücken Sie die Taste  zwei mal, um den Vorgang abbrechen.

---

## Automatikprogramme

Die Automatikprogramme ermöglichen es, Gerichte sehr einfach zuzubereiten. Sie wählen das Programm aus und geben das Gewicht Ihres Gerichts ein. Das Automatikprogramm trifft dann eine Auswahl der Beheizungsparameter.

Sie können zwischen 13 Programmen wählen. Legen Sie das Gericht immer in den kalten Innenraum.

### Ein Programm wählen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie das Gerät ein. Der Einstellknebel K2 muss auf der AUS-Position stehen.

*Beispiel: Programm 3, 1 kg Gewicht*

Stellen Sie den **Funktionsknebel K1** auf das Automatik-Programm **A**. Die erste Programmnummer wird im Display erscheinen.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Programmnummer einzustellen.


Drücken Sie die -Taste, stellen Sie dann mit dem **Einstellknebel K2** das Gewicht ein.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

### Wenn die Kochzeit abgelaufen ist

Ein Signalton wird ertönen. Die Mikrowelle schaltet sich aus.



### Öffnen der Tür während des Kochvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.

### Ändern des Automatikprogramms

Wenn das Programm bereits gestartet wurde, kann es nicht mehr während des Betriebes geändert werden.

### Pausieren des Kochvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

### Abbrechen des Kochvorgangs

Drücken Sie die Taste  zwei mal, um den Vorgang abbrechen.

## Verwenden des Gerätes

### Programmübersicht

|                |                |  |
|----------------|----------------|--|
| <b>P 01**</b>  | Gemüse         | Frisches Gemüse  |
| <b>P 02**</b>  | Beilagen       | Geschälte Kartoffeln, gekocht  |
| <b>P 03*</b>   | Beilagen       | Gegrillte Kartoffeln<br>(Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln.<br>Die nächste Programmphase startet dann automatisch) |
| <b>P 04</b>    | Fisch/Geflügel | Hühnchenstücke<br>(Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln. Die nächste Programmphase startet dann automatisch)          |
| <b>P 05 *</b>  | Gebäck         | Kuchen allgemein   |
| <b>P 06 *</b>  | Gebäck         | Apfelkuchen  |
| <b>P 07 *</b>  | Gebäck         | Quiche   |
| <b>P 08 **</b> | Aufwärmen      | Suppen   |
| <b>P 09 **</b> | Aufwärmen      | Teller aufwärmen   |
| <b>P 10 **</b> | Aufwärmen      | Sauce / Eintopf  |
| <b>P 11 *</b>  | Convenience    | Gefrorene Pizza  |
| <b>P 12 *</b>  | Convenience    | Ofenchips<br>(Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln.<br>Die nächste Programmphase startet dann automatisch)            |
| <b>P 13 *</b>  | Convenience    | Lasagne  |




\* Programme mit einem Stern sind mit Vorheizung. In der Aufwärmphase pausiert die Kochzeit und das Vorheiz-Symbol ist eingeschaltet. Nach dem Aufwärmen wird ein Alarmsignal ausgelöst und das Vorheizsymbol blinken.

\*\* Programme mit zwei Sternen verwenden nur die Mikrowellenfunktion.

### Auftauprogramme

Sie können die zwei Auftauprogramme nutzen, um Fleisch, Geflügel und Brot aufzutauen.

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon , welches die Auftau-Automatikprogramme beinhaltet. Die erste Programmnummer erscheint im Display.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Programmnummer auszuwählen.

Drücken Sie die -Taste.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um das Gewicht einzustellen. Die Kochzeit wird im Anschluss angezeigt.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

|             |                          |              |
|-------------|--------------------------|--------------|
| <b>d 01</b> | Fleisch, Geflügel, Fisch | 0,2 - 1 kg   |
| <b>d 02</b> | Brot, Kuchen und Früchte | 0,1 - 0,5 kg |

**Platzieren Sie das Essen auf den tiefen Drahtaufsatz während des Auftauvorgangs.**



Vorbereiten der Gerichte: Verwenden Sie Lebensmittel, die bei -18 °C eingefroren wurden und in Portionen gelagert wurden, die so dünn wie möglich sind. Wiegen Sie zunächst Ihre Gerichte, denn Sie müssen bevor Sie das Programm auswählen das Gewicht kennen.

Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel wird Flüssigkeit entstehen. Lassen Sie sie abtropfen und verwenden Sie sie keinesfalls für andere Gerichte oder lassen Sie sie nicht in Kontakt damit kommen.

Ofengeschirr: Legen Sie das Essen in eine mikrowellengeeignete, flache Schale, z.B. eine Porzellan- oder Glasplatte. Decken Sie es aber nicht ab.


Beim Abtauen von Hühnchenstreifen (D 01) wird ein hörbares Signal ausgespielt, welches signalisieren sollte, dass die Speise gedreht werden sollte.

Das abgetaute Essen sollte im Anschluss noch 10 bis 30 Minuten stehen, bis es eine gleichmäßige Temperatur erreicht hat.

## Verwenden des Gerätes

---

### Einstellung der zeitspezifischen Optionen

Ihr Gerät verfügt über zahlreiche Zeitsteuerungsoptionen. Sie können hierzu die -Taste verwenden, um das Zeitmenü aufzurufen und zwischen den individuellen Funktionen hin- und herzunavigieren. Eine Zeiteinstellung, die bereits vorhanden ist, kann mit dem **Einstellungsknebel K2** direkt geändert werden.

#### Einstellen des Kurzzeitweckers


Sie können die Zeitfunktion auch als Kurzzeitwecker verwenden. Die „00:00“ wird im Display angezeigt.

Drehen Sie den Einstellungsknebel K2, um die Zeit einzustellen. Die Maximalzeit beträgt 5 Stunden.

Drücken Sie die -Taste. Das Zeit wird herunterzählen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird ein Signal ertönen.

#### Abbrechen des Kurzzeitweckers

Drücken Sie die -Taste, um den Kurzzeitwecker abzubreaken.


#### Einstellung der Kochzeit


Die Kochzeit für Ihr Gericht kann auf Ihrem Gerät eingestellt werden. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet es sich automatisch ab. Das bedeutet, Sie müssen andere Arbeit nicht unterbrechen, um den Ofen auszuschalten.

Die Kochzeit kann nicht versehentlich überschritten werden.

Wenn der Vorgang gestartet wurde, zählt die Kochzeit im Display herunter

#### Einstellung/Nacheinstellung der Uhr

Drücken und halten Sie die -Taste für 3 Sekunden im Standby-Modus. Die eigentliche Zeit wird verschwinden, das Zifferndisplay wird blinken.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die neue Zeit einzustellen und drücken Sie die -Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

---


### Tastensperre / Kindersicherung

Die Mikrowellen-/Backofenkombination hat eine Kindersicherung, um zu verhindern, dass es versehentlich ein- oder ausgeschaltet wird.

#### Einschalten der Kindersicherung

Voraussetzung: Es ist keine Kochzeit eingestellt und der Funktionsknebel K1 ist auf AUS-Position.

Drücken und halten Sie die -Taste für ca. 3 Sekunden.

Das -Symbol wird im Display erscheinen. Die Kindersicherung ist nun aktiviert.

#### Ausschalten der Kindersicherung

Drücken und halten Sie die -Taste für ca. 3 Sekunden.

Das -Symbol auf dem Display wird verschwinden. Die Kindersicherung ist deaktiviert.


#### Kindersicherung mit anderen Kochfunktionen

Wenn andere Kochprogramme aktiviert wurden, ist die Kindersicherungsfunktion nicht funktionsfähig.

---

### Quick Start

Im Stand-By-Modus, drücken Sie die -Taste. Es wird die Mikrowelle mit einer Standard-Zeiteinstellung von 30 Sekunden mit 900 Watt Mikrowellenleistung starten.

Während des Kochvorgangs (außer den automatischen Kochprogrammen und Auftauen) führt jedes zusätzliche Drücken der -Taste zu einer Erhöhung von 30 Sekunden Kochzeit.



## Reinigung und Pflege

### Reinigung und Pflege



- **Zur Reinigung dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.**
- **Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.**
- **Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.**

#### Gehäusefront

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.

Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

#### Geräteinnenraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

| Geräteteil                            | Reinigungsmittel   |
|---------------------------------------|--|
| <b>Gerätefront</b>                    | Heißes Wasser mit Seife:<br>Reinigen Sie mit einem Stofftuch und trocknen Sie es mit einem weichen Textileil. Benutzen Sie keine Glasreiniger oder Metall- bzw. Glaskratzer für die Reinigung.   |
| <b>Gerätefront mit Edelstahl</b>      | Heißes Wasser mit Seife:<br>Reinigen Sie mit einem Stofftuch und trocknen Sie es mit einem weichen Textileil. Entfernen Sie Fettreste, Stärke und Eiweiß so schnell wie möglich, um Korrosion zu vermeiden. Nutzen Sie keine Glasreiniger oder Metall-Glaskratzer, sondern speziellen Edelstahlreiniger. Kein Essig!   |
| <b>Geräteinnenteil</b>                | Heißes Wasser mit Seife oder eine Essiglösung:<br>Falls das Gerät sehr verschmutzt ist, verwenden Sie kein Backofenspray oder andere abrasive Reinigungsmittel, welche den Innenraum zerkratzen. Wir empfehlen, den Drehteller mit Wasser einzuträufeln und dieses mit Hilfe der Unterhitze im Innenraum verdampfen zu lassen. Das heiße Wasser löst den Schmutz von der Wand. |
| <b>Zwischenräume im Ofeninnenraum</b> | Stellen Sie sicher, dass sich keine Rückstände im Innenraum befinden.  |
| <b>Drahtaufsätze</b>                  | Heißes Seifenwasser:<br>Nutzen Sie Edelstahlreiniger, oder geben Sie diese in Ihre Spülmaschine  |
| <b>Türverkleidung/Glas</b>            | Glasreiniger:<br>Reinigen Sie mit einem Küchentuch. Keine Glaskratzer verwenden!   |
| <b>Dichtungen</b>                     | Heißes Seifenwasser:<br>Reinigen Sie mit einem Küchentuch ohne zu Kratzen. Keinesfalls Metallkratzer oder Glasschaber zum Reinigen der Dichtungen verwenden.   |

## Technische Daten

### Technische Daten

|                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Nennspannung, Frequenz</b>        | 230 V, 50 Hz                  |
| <b>Maximale Leistung</b>             | 3350 W                        |
| <b>Ausgangsleistung (Mikrowelle)</b> | 900 W                         |
| <b>Sicherung</b>                     | 15 A                          |
| <b>Ofenkapazität</b>                 | 44 Liter                      |
| <b>Durchmesser Drehteller</b>        | ø 360 mm                      |
| <b>Abmessungen, ohne Griff</b>       | 595 (W) x 568 (D) x 454 (H)mm |
| <b>Nettogewicht</b>                  | ca. 36 kg                     |

Oftmals gibt es für Fehler einfache Erklärungen. Bitte lesen Sie zunächst die Fehlertabelle, bevor Sie den Service kontaktieren.

Wenn Ihr zuzubereitendes Gericht nicht Ihren Erwartungen entspricht, lesen Sie bitte die Profi-Kochtipp-Rubrik, wo Sie viele Tipps & Tricks finden.

### Fehlerdiagnose

| <b>Problem</b>  | <b>Mögliche Ursachen</b>   | <b>Information</b>   |
|---|--|--|
| <b>Das Gerät arbeitet nicht.</b>  | Fehlerhafte Sicherung.   | Schauen Sie in die Sicherungsbox und prüfen Sie, ob die Sicherungen in Ordnung sind.   |
|   | Netzstecker nicht richtig verbunden.   | Prüfen Sie Ihre Steckverbindung.   |
|   | Stromunterbrechung   | Prüfen Sie Ihre Kabel, ob eine Unterbrechung des Stromkreises vorliegt.                |
| <b>Das Gerät arbeitet nicht. Das Symbol erscheint im Display.</b>                   | Die Kindersicherung ist aktiviert (Schloß wird angezeigt).                                   | Drücken Sie lange auf die Taste, um die Kindersicherung zu lösen.                      |
| <b>0:00 erscheint im Display.</b>   | Es gab eine Unterbrechung des Stromkreises.  | Stellen Sie die Uhr (siehe entspr. Abschnitt)  |
| <b>Die Mikrowelle schaltet sich nicht ein.</b>                                      | Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.   | Überprüfen Sie, ob sich z.B. Essensreste zwischen den Türschlüssen geklemmt haben.     |
| <b>Es dauert länger als gewöhnlich, dass das Essen in der Mikrowelle warm wird.</b> | Die Mikrowellenleistung ist zu niedrig eingestellt.  | Wählen Sie eine andere Leistungsstufe.   |
|   | Eine größere Menge an Essen befindet sich im Innenraum.                                      | Bei doppelter Menge = Doppelte Kochzeit  |
|   | Das Essen ist kühler als gewöhnlich.   | Erhöhen Sie die Mikrowellenleistung, drehen oder wenden Sie auch Ihr Gericht.          |
| <b>Der Drehteller reibt und schleift.</b>   | Schmutz oder Ablagerungen im Bereich der Drehteller-Schiene                                  | Prüfen Sie die Roller unter dem Drehteller   |
| <b>Eine bestimmte Beheizungsart kann nicht gewählt werden.</b>                      | Die Temperatur, Leistungsstufe oder kombinierte Funktion ist in diesem Modus nicht verfügbar | Überprüfen Sie den Funktionskatalog, welche Beheizungsarten möglich sind               |
| <b>E1 erscheint im Display.</b>   | Der Hitzeschutzschalter wurde ausgelöst.   | Rufen Sie den Kundenservice.   |
| <b>E4 erscheint im Display.</b>   | Der Hitzeschutzschalter wurde ausgelöst.   | Rufen Sie den Kundenservice.   |
| <b>E11 erscheint im Display.</b>  | Kurzschluss im Display.  | Trennen Sie das Gerät vom Strom und warten Sie, bis evtl. Feuchtigkeit getrocknet ist. |
| <b>E17 erscheint im Display.</b>  | Fehler bei der Schnellaufheizfunktion.   | Verständigen Sie den Kundenservice.  |

## Profi-Kochtipps

### Acrylamid in Schnellspeisen

|                    | <i>Tipps, um den Acrylamidanteil im Essen niedrig zu halten</i>  |
|--------------------|--|
| <b>Allgemein</b>   | Versuchen Sie, die Kochzeiten auf ein Minimum zu reduzieren. Kochen Sie Ihre Speisen nur bis Sie „golden“ gebräunt sind, nicht zu dunkel. Größere und dickere Essensteile enthalten weniger Acrylamid. |
| <b>Bisquitteig</b> | Max. 180 °C in 3D-Heißluft.  |
| <b>Ofenchips</b>   | Max. 170 °C in 3D-Heißluft - Verteilen Sie das Gericht gleichmäßig. Kochen Sie auch nicht mehr als 400 g gleichzeitig, sodass die Stücke nicht austrocknen.  |

### Profi-Garübersichten



Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten und Einstellungen, speziell empfohlen für Ihr Einbau-Kombigerät.

Wir zeigen Ihnen, welche Beheizungsart und welche Temperatur-/ bzw. Mikrowellenleistung am besten für Zubereitung ist. Sie finden hier außerdem Informationen über passendes Zubehör und die Höhe, in welche das Gargut eingelegt werden sollte.

Die Werte in der Tabelle gelten immer für Lebensmittel, die in den Garraum kommen, wenn er kalt und leer ist.

Vorheizen ist, wenn nötig, separat gekennzeichnet. Entfernen Sie alle nicht benötigten Zubehörtteile zuvor aus dem Gerät.

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten gelten als Richtwerte. Das Ergebnis hängt auch immer von Qualität, Zusammensetzung, Temperatur, etc. ab.

Verwenden Sie immer einen Backofen- oder Ofenhandschuh (Verbrennungsgefahr!)

#### Auftauen, Aufheizen und Kochen mit der Mikrowelle

Die folgenden Tabellen stellen Ihnen eine Vielzahl an passenden Konfigurationen für das Gerät zur Verfügung.

Die Koch-Zeitbereiche sind oft mit angegeben. Stellen Sie zunächst die kürzeste Zeit ein und verlängern Sie, falls notwendig.

Es ist möglich, dass Sie andere Gargutmengen verwenden, als in den Tabellen angegeben. Eine Merkregel kann hierfür angewendet werden: Bei doppelter Menge benötigen Sie die doppelte Kochzeit. Bei halber Menge die halbe Kochzeit.

#### Auftauen

##### Hinweise

Platzieren Sie das gefrorene Gargut in einen offenen Behälter auf dem unteren Drahtgestell.

Drehen oder Rühren Sie das Essen ein- oder zweimal während der Aufwärmphase. Größere Teile sollten mehr gedreht werden. Während dieser Phase entfernen Sie die Flüssigkeiten, welche durch das Aufwärmen entstanden sind.

Lassen Sie bereits aufgetaute Teile bei Zimmertemperatur für 10-60 Minuten stehen, sodass sich die Temperatur stabilisieren kann.

## Profi-Garübersichten

| Auftaugut   | Gewicht | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten | Bemerkungen   |
|---|---------|--|---|
| <b>Ganze Fleischteile (Rind, Kalb und Schwein, auf dem Knochen oder frei)</b> | 800 g   | 300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins                                     | Mehrere male Drehen   |
|   | 1 kg    | 300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins                                     |   |
|   | 1,5 kg  | 300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins                                     |   |
| <b>Fleisch in Stücken (Rind, Kalb oder Schwein)</b>                           | 200 g   | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                                      | Verteilen Sie die aufgetauten Bestandteile und Drehen Sie                                   |
|   | 500 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins                                      |   |
|   | 800 g   | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                                      |   |
| <b>Hackfleisch, gemischt</b>  | 200 g   | 100 W, 10 -15 mins   | Gefrieren Sie das Hackfleisch möglichst flach, wenn möglich, Drehen Sie das Gargut mehrmals |
|   | 500 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |
|   | 800 g   | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                                      |   |
| <b>Geflügel oder Geflügelportionen</b>  | 600 g   | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                                      | Während des Vorgangs drehen.  |
|   | 1,2 kg  | 300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins                                     |   |
| <b>Ente</b>   | 2 kg    | 300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins                                     | Mehrere male Drehen   |
| <b>Fischfilet, Fischsteak oder Stücke</b>                                     | 400 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                                      | Verteilen Sie getaute Stücke  |
| <b>Fisch, ganz</b>  | 300 g   | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |
|   | 600 g   | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |
| <b>Gemüse, z.B. Erbsen</b>  | 300 g   | 300 W, 10-15 mins  | Während des Auftauens gut drehen  |
|   | 600 g   | 300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins                                     |   |
| <b>Früchte, z.B. Himbeeren</b>  | 300 g   | 300 W, 7-10 mins   | Während des Auftauens gut drehen und zusammengefrorene Stücke verteilen                     |
| <b>Aufzutauende Butter</b>  | 125 g   | 300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins   | Entfernen Sie alle Verpackungsreste   |
| <b>Brotstück</b>  | 500 g   | 300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins                                       | Während des Auftauens drehen.   |
|   | 1 kg    | 300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins                                     |   |
| <b>Trockene Kuchen, Biskuitkuchen</b>   | 500 g   | 100 W, 15-20 mins  | Nur für Kuchen ohne Eishaute, Pâtissièrecrème, separate Kuchenstücke                        |
|   | 750 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |
| <b>Saftige Kuchen, z.B. Käsekuchen</b>  | 500 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                                      | Nur für Kuchen ohne Eis, Creme oder Gelatine  |
|   | 750 g   | 300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |

**Platzieren Sie das Essen direkt auf dem Drehteller**

## Auftauen, aufwärmen oder Kochen von Gefrorenem



- Nehmen Sie Fertigprodukte aus der Verpackung. Sie werden schneller und gleichmäßiger in Mikrowellen-Kochgeschirr aufheizen. Die verschiedenen Komponenten Ihres Gerichts werden eventuell unterschiedliche Garzeiten benötigen.
- Speisen, die flach liegen, werden schneller aufheizen, als hochgehende. Wenn möglich, verteilen Sie das Gericht möglichst flach im Innenraum. Sie sollten nicht übereinander stapeln.
- Decken Sie Ihre Speisen ab. Sollten Sie keinen genau passenden Deckel haben, nutzen Sie eine Platte oder einen Teller.
- Rühren oder Drehen Sie das Essen 2 oder 3 mal während des Kochvorgangs.
- Nach dem Aufheizen, lassen Sie das Essen 2-5 Minuten abkühlen, sodass es eine gleichmäßige Temperatur erreichen kann.
- Nutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder ein Handtuch, um die Essensteile herauszuholen (Verbrennungsgefahr!)

## Profi-Garübersichten

| Auftaugut                                    | Gewicht  | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten | Bemerkungen                                    |
|--|----------|--|--|
| <b>Essensteller</b>                          | 300-400g | 700 W, 10-15 mins  | Essen abdecken                                 |
| <b>Suppe</b>                                 | 400-500g | 700 W, 8-10 mins   | Ofengeschirr mit Deckel                        |
| <b>Eintöpfe</b>                              | 500 g    | 700 W, 10-15 mins  | Ofengeschirr mit Deckel                        |
|  | 1 kg     | 700 W, 20-25 mins  |  |
| <b>Fleischstücke in Saucen, z.B. Gulasch</b> | 500 g    | 700 W, 15-20 mins  | Ofengeschirr mit Deckel                        |
|  | 1 kg     | 700 W, 25-30 mins  |  |
| <b>Fisch, wie z.B. Filetstücke</b>           | 400 g    | 700 W, 10-15 mins  | Abgedeckt                                      |
|  | 800 g    | 700 W, 18-20 mins  |  |
| <b>Beilagen, z.B. Reis, Pasta</b>            | 250 g    | 700 W, 2-5 mins  | Flüssigkeiten hinzufügen                       |
|  | 500 g    | 700 W, 8-10 mins   |  |
| <b>Gemüse, z.B. Broccoli, Karotten</b>       | 300 g    | 700 W, 8-10 mins   | Fügen Sie mindest einen Teelöffel Wasser hinzu |
|  | 600 g    | 700 W, 15-20 mins  |  |
| <b>Pürierter Spinat</b>                      | 450 g    | 700 W, 11-16 mins  | Ohne zusätzliches Wasser kochen                |

## Speisen aufheizen



Metall, wie zum Beispiel ein Löffel in einem Glas - muss mindestens 2 cm von der Gerätewand gehalten werden. Es könnten Funken entstehen und das Gerät irreparabel beschädigen.

| Auftaugut  | Gewicht       | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten | Bemerkungen   |
|--|---------------|--|---|
| <b>Essensteller</b>                                  | 350-500g      | 700 W, 5-10 mins   | Essen abdecken  |
| <b>Getränke</b>                                      | 150 ml        | 900 W, 1-2 mins  |   |
|  | 300 ml        | 900 W, 2-3 mins  |   |
|  | 1 kg          | 700 W, 20-25 mins  |   |
| <b>Babynahrung</b>                                   | 50 ml         | 300 W, ca. 1 min   | Legen Sie Babyflaschen auf den Garraumboden ohne die Gummizitze oder den Deckel. Schütteln Sie nach dem Erhitzen und überprüfen Sie die Temperatur! |
|  | 100 ml        | 300 W, 1-2 mins  |   |
|  | 200 ml        | 300 W, 2-3 mins  |   |
| <b>Suppe, 1 Tasse</b>                                | 175 g         | 900 W, 2-3 mins  |   |
| <b>Suppe, 2 Tassen</b>                               | 175 g jeweils | 900 W, 4-5 mins  |   |
| <b>Suppe, 4 Tassen</b>                               | 175 g jeweils | 900 W, 5-6 mins  |   |
| <b>Stücke von Fleisch in Sauce, wie z.B. Gulasch</b> | 500 g         | 700 W, 10-15 mins  | Abgedeckt   |
| <b>Eintopf</b>                                       | 400 g         | 700 W, 5-10 mins   | Ofengeschirr mit Deckel   |
|  | 800 g         | 700 W, 10-15 mins  |   |
| <b>Gemüse</b>  | 150 g         | 700 W, 2-3 mins  | Flüssigkeit hinzufügen  |
|  | 300 g         | 700 W, 3-5 mins  |   |



## Speisen kochen

### Speisen kochen



Essen, welches flach im Gerät liegt, wird schneller kochen, als hochlaufendes. Verteilen Sie wenn möglich Ihre Speise flach. Verschiedene Speisesorte

| Auftaugut              | Gewicht | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten | Bemerkungen  |
|------------------------|---------|--|--|
| Ganze Hühnchen, frisch | 1,5 kg  | 700 W, 30-35 mins  | Drehen Sie das Essen während der Garzeit   |
| Frisches Fischfilet    | 400 g   | 700 W, 5-10 mins   | -  |
| Frisches Gemüse        | 250 g   | 700 W, 5-10 mins   | Schneiden Sie das Gemüse in gleichmäßige Stücke und geben Sie je 100 g 1 bis 2 Teelöffel Wasser hinzu. Während des Kochens rühren.     |
|                        | 500 g   | 700 W, 10-15 mins  |  |
| Kartoffeln             | 250 g   | 700 W, 8-10 mins   | Schneiden Sie die Kartoffeln in gleichmäßige Stücke und geben Sie je 100 g 1 bis 2 Teelöffel Wasser hinzu. Während des Kochens rühren. |
|                        | 500 g   | 700 W, 11-14 mins  |  |
|                        | 750 g   | 700 W, 15-22 mins  |  |
| Reis                   | 125 g   | 700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins                                    | Fügen Sie stets das doppelte Volumen von Wasser dem Reis hinzu   |
|                        | 250 g   | 700 W, 10 - 12 mins + 300 W, 20 - 25 mins                              |  |
| Früchte, Kompott       | 500 g   | 700 W, 9-12 mins   |  |

### Popcorn für die Mikrowelle


















- Nutzen Sie ein hitzeresistentes, flaches Ofengeschirr
- Platzieren Sie den Behälter immer auf dem Drahtaufsatz
- Benutzen Sie keine Porzellan- oder „abgerundete“ Behälter.
- Nehmen Sie die Einstellungen so vor, wie in der Tabelle beschrieben. Sie können die Werte nach Ihrem Produkt and Menge anpassen.
- Sodass die Popcorns nicht anbrennen, nehmen Sie den Popcornbehälter kurz vor Ende heraus und schütteln Sie ihn. Vorsicht! Der Behälter wird heiß sein.

| Auftaugut          | Gewicht          | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten |
|--------------------|------------------|--|
| Mikrowellenpopcorn | 1 Packung, 100 g | 700 W, 3-5 mins  |








### Kuchen und Gebäck





- Die Zeiten gelten für das Gerät im kalten Zustand.
- Die Temperatur und Kochzeit variiert immer, je nach Konsistenz und Menge Ihres Produkts. Aus diesem Grund haben wir Zeitenintervalle in den Tabellen angegeben. Beginnen Sie stets mit der kühleren Temperatur und justieren Sie falls nötig noch nach, falls Sie feststellen, dass Ihr Gericht eine gleichmäßigere Bräunung benötigen würde.
- Zusätzliche Informationen können Sie der Rubrik „Backtipps“, nach den Tabellen.
- Platzieren Sie bitte den Kuchen stets in der Mitte, maximal auf den Tieferen Drahtaufsatz.

## Zubereiten von Gebäck und Kuchen

| Backwarenart   | Accessoires                   | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|--|-------------------------------|---|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Bisquitkuchen, einfach</b>                          | Runde/eckige Backform         |    | 170-180       | 100 W               | 40 - 50        |
| <b>Bisquitkuchen, empfindlich</b>                      | Runde/eckige Backform         |    | 150-170       | --                  | 70 - 90        |
| <b>Bisquituntergrund</b>                               | Kuchenfladenform              |    | 160-180       | -                   | 30 - 40        |
| <b>Empfindlicher Früchtekuchen-Untergrund, Bisquit</b> | Springform, Runde Bisquitform |    | 170-180       | 100 W               | 35 - 45        |
| <b>Bisquituntergrund, 2 Eier</b>                       | Flache Kuchenform             |    | 160-170       | -                   | 25 - 25        |
| <b>Tortenbasis, 6 Eier</b>                             | Kuchenblech                   |    | 170-180       | -                   | 35 - 45        |
| <b>Mürbeteig</b>                                       | Kuchenblech                   |    | 170-190       | -                   | 30 - 40        |
| <b>Früchtekuchen/Käsekuchen mit Untergrund</b>         | Kuchenblech                   |    | 170-190       | 100 W               | 35 - 45        |
| <b>Schweizer Torte</b>                                 | Kuchenblech                   |    | 190-200       | -                   | 45 - 55        |
| <b>Runder Kuchen</b>                                   | Runde Kuchenform              |    | 170-180       | -                   | 40 - 50        |
| <b>Pizza, dunkler Untergrund, leichtes Topping</b>     | Runde Pizzaform               |    | 220-230       | -                   | 15 - 25        |
| <b>Nusskuchen</b>                                      | Kuchenblech                   |   | 170-180       | -                   | 50 - 60        |
| <b>Hefekuchen mit Trockenboden</b>                     | Runde Pizzaform               |  | 160-180       | -                   | 50 - 60        |
| <b>Hefeteig mit feuchtem Topping</b>                   | Runde Pizzaform               |  | 170-190       | -                   | 55 - 65        |
| <b>Geflochtenes Laib mit 500 g Mehl</b>                | Runde Pizzaform               |  | 170 - 190     | -                   | 35 - 45        |
| <b>Stollen mit 500 g Mehl</b>                          | Runde Pizzaform               |  | 160-180       | -                   | 60 - 70        |
| <b>Strudel, süß</b>                                    | Runde Pizzaform               |  | 190-210       | 180 W               | 35 - 45        |

Lassen Sie den Kuchen nach dem Vorgang für ca. 20 Minuten abkühlen.

| Klein gebackene Ware   | Accessoires                       | Beheizungsart   | Temperatur °C | Kochzeit (min) |
|------------------------|-----------------------------------|---|---------------|----------------|
| <b>Bisquits</b>        | Runde Pizzaform                   |  | 150-170       | 25 - 35        |
| <b>Makronen</b>        | Runde Pizzaform                   |  | 110-130       | 35 - 45        |
| <b>Baiser</b>          | Runde Pizzaform                   |  | 100           | 80 - 100       |
| <b>Muffins</b>         | Muffinformen auf dem Drahtaufsatz |  | 160-180       | 35 - 40        |
| <b>Brandteig</b>       | Runde Pizzaform                   |  | 200-220       | 35 - 45        |
| <b>Blätterteig</b>     | Runde Pizzaform                   |  | 190-200       | 35 - 45        |
| <b>Sauerteigkuchen</b> | Runde Pizzaform                   |  | 200-220       | 24 - 35        |

| Brot und Brotrollen                  | Accessoires     | Beheizungsart   | Temperatur °C | Kochzeit (min) |
|--------------------------------------|-----------------|---|---------------|----------------|
| <b>Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl</b> | Runde Pizzaform |  | 210-230       | 50 - 60        |
| <b>Fladenbrot</b>                    | Runde Pizzaform |  | 220-230       | 25 - 35        |
| <b>Brotrolle</b>                     | Runde Pizzaform |  | 210-230       | 25 - 35        |
| <b>Rollen mit süßem Hefeteig</b>     | Runde Pizzaform |  | 200-220       | 15 - 25        |

## Backtipps

|  |   |
|--|---|
| <b>Sie möchten Backformen aus Silikon, Glas, Plastik oder Keramik benutzen.</b>  | Die Backformen müssen hitzeresistent bis auf 250 °C sein. Kuchen in diesen Backformen werden weniger gebräunt. Wenn Sie die Mikrowelle benutzen, wird die Kochzeit kürzer ausfallen, als in der Tabelle angegeben.  |
| <b>Vermeiden, dass Bisquitteig anbrennt.</b>   | Ca. 10 Minuten vor Zubereitungsende heben Sie den Kuchenteig mit einem Kuchengriff hoch wenn dieser sich sauber herausziehen lässt, ist der Kuchenteig fertig gebacken.   |
| <b>Der Teig zerfällt.</b>  | Benutzen Sie beim nächsten mal weniger Flüssigkeit, oder setzen Sie die Temperatur 10 °C niedriger. Verlängern Sie die Backzeit.  |
| <b>Der Teig ist in der Mitte mehr aufgegangen, als an den Seiten.</b>  | Fetten Sie nur den Pfannenboden ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.  |
| <b>Der Kuchen ist zu dunkel geworden.</b>  | Wählen Sie eine kleinere Temperatur und backen Sie ein wenig länger.  |
| <b>Der Kuchen ist zu trocken geworden.</b>   | Wenn er fertig ist, machen Sie kleine Löcher in den Kuchen mit einem Zahnstocher. Träufeln Sie ein wenig Fruchtsaft oder andere passende Flüssigkeit darüber. Beim nächsten mal stellen Sie die Temperatur ca. 10 °C höher und reduzieren Sie die Kochzeit. |
| <b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) macht optisch einen guten Eindruck aber ist im Inneren matschig.</b>           | Benutzen Sie beim nächsten mal weniger Flüssigkeit und Backen Sie bei einer niedrigeren Temperatur länger. Backen Sie den Untergrund zuerst eine Weile und fügen Sie erst dann das Topping auf den Teig.  |
| <b>Der Kuchen lässt sich schwer aus der Form lösen, um ihn umzudrehen</b>  | Nach dem Backen, ermöglichen Sie eine Kühlzeit von ca. 5-10 Minuten. Danach ist es einfacher, den Kuchen aus der Form zu lösen. Nehmen Sie ein kaltes Messer, um den Teig zu heben. Fetten Sie beim nächsten mal außerdem die Form gut ein.                 |
| <b>Sie haben die Ofentemperatur mit Ihrem eigenen Thermometer gemessen und herausgefunden, dass es eine Abweichung gibt.</b> | Mit dem eigenen Thermometer wird es immer eine Abweichung geben, denn die Realtemperatur wird immer genau in der Mitte des Geräts gemessen.   |
| <b>Funken sind zwischen der Form und dem Drahtaufsatz entstanden.</b>  | Überprüfen Sie, ob die Form auf der Außenseite sauber ist. Ändern Sie die Position von der Pfanne im Innenraum. Falls dies nichts hilft, nutzen Sie die Mikrowelle mit diesem Geschirr nicht weiter. Die Backzeit wird sich dann erhöhen.                   |

## Grillen und Braten

### Tipps für das Braten




- Nutzen Sie wenn Sie Schweine-, Rinder- und Geflügelfleisch braten ein tiefes Kochgeschirr.
- Prüfen Sie, ob im Innenraum ausreichend Platz für Ihre Form zur Verfügung steht. Es sollte auf der linken und rechten Seite ausreichend Platz zum Ofenraum-Innenrand vorhanden sein (mind. ca. 2cm)
- Für Fleisch: Überdecken Sie ca. 2/3 Ihres Kochgeschirrs mit Flüssigkeit. Geben Sie immer kleine Mengen an Wasser für Pfannenbraten hinzu. Drehen Sie Ihren Braten stets um, um einen knusprigen Rand zu erhalten. Wenn der Braten fertig ist, lassen Sie ihn für ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen. Dies ermöglicht eine schönere Verteilung der Bratensäfte.
- Für Geflügelfleisch: Drehen Sie die Fleischstücke nach 2/3 der Kochzeit.



### Tipps für das Grillen





- Verwenden Sie wenn möglich gleichmäßig portionierte Stücke. Steaks sollten mindestens 2-3 cm dick sein. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung. Gleichzeitig bleibt es aber feucht und saftig. Fügen Sie kein Salz zum Steak während des Grillvorgangs.
- Nutzen Sie keine Gabeln zum Drehen Ihres Fleischstücks, denn so entweichen die Säfte und es trocknet aus.
- Das Grillelement schaltet sich automatisch ein und aus. Dieses Verhalten ist normal. Die Grilleinstellung bestimmt die Anzahl/Frequenz der Ein-/Ausschaltvorgänge.







## Backtipps

| Rindfleisch                                | Accessoires          | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min)              |
|--|----------------------|---|---------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>Pfannengebratenes Rindfleisch, 1 kg</b> | Mit Deckel           |  | 180-200       | -                   | 120-143                     |
| <b>Rindfleischfilet, medium, 1 kg</b>      | Ohne Deckel          |  | 180-200       | 100                 | 30-40                       |
| <b>Lendensteak, medium, ca. 1 kg</b>       | Ohne Deckel          |  | 210-230       | 100                 | 30-40                       |
| <b>Steak, medium, 3 cm dick</b>            | Höherer Drahtaufsatz | —<br>.....  | 3             | -                   | jede Seite: 10 - 15 Minuten |


| Kalbfleisch                       | Accessoires | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|-----------------------------------|-------------|---|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Ca. 1 kg Fleischstück</b>      | Mit Deckel  |  | 180-200       | -                   | 110-130        |
| <b>Kalbfleischknöchel, 1,5 kg</b> | Mit Deckel  |  | 200-220       | -                   | 120-130        |





| Schweinefleisch                                  | Ofengeschirr | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min)                      |
|--|--------------|---|---------------|---------------------|-------------------------------------|
| <b>Nackenfleisch, ca. 750 g*</b>                 | Mit Deckel   |    | 22-230        | 100                 | 40-50                               |
| <b>Schulterfleisch, ca. 1,5 kg</b>               | Ohne Deckel  |   | 190-210       | -                   | 130-150                             |
| <b>Schweinefilet, ca. 500 g</b>                  | Mit Deckel   |  | 220-230       | 100                 | 25-30                               |
| <b>Stück Schweinefleisch, mager, ca. 1 kg</b>    | Mit Deckel   |  | 210-230       | 100                 | 60-80                               |
| <b>Geräuchertes Fleisch am Knochen, ca. 1 kg</b> | Ohne Deckel  | -   | -             | 300                 | 45                                  |
| <b>Schweinenacken</b>                            |              | —<br>.....  | 3             | -                   | 1. Seite: 15-20,<br>2. Seite: 10-15 |














| Geflügelfleisch   | Accessoires | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|---|-------------|---|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Entenbrust mit Haut, 2 Stücke, 300-400 g jeweils</b> | Ohne Deckel | —<br>.....  | 3             | 100                 | 20-30          |
| <b>Gänsebrust, 2 Stücke, 500 g jeweils</b>              | Ohne Deckel |  | 210-230       | 100                 | 25 - 30        |
| <b>Gänschenkel, 4 Stücke, ca. 1,5 kg</b>                | Ohne Deckel |  | 210-230       | 100                 | 30 - 40        |
| <b>Putenbrust, ca. 1 kg</b>                             | Mit Deckel  |  | 200-220       | -                   | 90 - 100       |
| <b>Putenschlegel, ca. 1,3 kg</b>                        | Mit Deckel  |  | 200-220       | 100                 | 50 - 60        |

| Fisch                                    | Accessoires          | Beheizungsart | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|--|----------------------|---------------|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Fischsteak, z.B. Lachs, 3 cm dick</b> | Höherer Drahtaufsatz | —<br>.....    | 3             | --                  | 20 - 25        |
| <b>Ganzer Fisch, 2-3 Stücke, 300 g</b>   | Höherer Drahtaufsatz | —<br>.....    | 3             | -                   | 20 - 30        |

## Backtipps

| Sonstiges Fleisch          | Accessoires | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min)         |
|----------------------------|-------------|---|---------------|---------------------|------------------------|
| <b>Hackbraten</b>          | ohne Deckel |  | 180-200       | 700 W + 100 W       | -                      |
| <b>4 bis 6 Grillwürste</b> | -           | —<br>.....  | 3             | -                   | jede Seite:<br>10 - 15 |

| Gebäck, Gratins, Toast                             | Accessoires | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|--|-------------|---|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Süßgebäck, ca. 1,5 kg</b>                       |             |  | 140-160       | 300 W               | 25 - 35        |
| <b>Herzhaftes Gebäck, mit vorgekochten Zutaten</b> | ohne Deckel |  | 150-160       | 700 W               | 20-25          |
| <b>Frische Lasagne</b>                             | Ohne Deckel |  | 200-220       | 300 W               | 25-35          |
| <b>Kartoffelgratin mit rohen Kartoffeln</b>        | Ohne Deckel |  | 180-200       | 700 W               | 25-30          |
| <b>Toast mit Topping, 4 Stücke</b>                 |             | —<br>.....  | 3             | -                   | 8 - 10         |

| Tiefgefrorene Produkte          | Accessoires         | Beheizungsart  | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|---------------------------------|---------------------|--|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Pizza mit dünnem Boden</b>   | Drehteller          |   | 220-230       | -                   | 10 - 15        |
| <b>Pizza mit dickerem Boden</b> | Drehteller          | <br> | 220-230       | 700 W               | 3<br>13 - 18   |
| <b>Minipizza</b>                | Drehteller          |   | 220-230       | -                   | 10 - 15        |
| <b>Poizzabaguette</b>           | Drehteller          | <br> | -<br>220-230  | 700 W               | 2<br>13 - 18   |
| <b>Pommes Frites</b>            | Drehteller          |   | 220-230       | -                   | 8 - 13         |
| <b>Kroketten</b>                | Drehteller          |   | 210-220       | -                   | 13 - 18        |
| <b>Rösti, Kartoffeltaschen</b>  | Drehteller          |   | 220-220       | -                   | 25 - 30        |
| <b>Baguette, Teigrollen</b>     | Tiefer Drahtaufsatz |   | 170-180       | -                   | 13 - 18        |
| <b>Fischstücke</b>              | Drehteller          |   | 210-230       | -                   | 10 - 20        |
| <b>Hühnchen-Nugget</b>          | Drehteller          |   | 200-220       | -                   | 15 - 20        |
| <b>Lasagne, 400 g</b>           | Tiefer Drahtaufsatz |   | 220-230       | 700 W               | 12 - 17        |

**Die Tabelle enthält keine Information über das Gewicht der Stücke**

Für kleine Braten, wählen Sie eine höhere Temperatur und eine kürzere Kochzeit. Für größere eine niedrigere Temperatur und eine längere Kochzeit.

**Wie bekomme ich mit, wann der Braten fertig ist?**

Nutzen Sie z.B. ein Fleischthermometer oder führen Sie einen „Löffeltest“ aus. Drücken Sie hierzu das Fleisch mit einem Löffel ein. Wenn der Löffel eingerückt werden kann, ist das Fleisch noch nicht fertig.

## KKT KOLBE Gewährleistung

### KKT KOLBE Gewährleistung

**Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:**

**Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.**

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden)
3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
  - Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei

Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- ungewöhnlichen Spannungsschwankungen
- gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

KKT KOLBE Küchentechnik übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

**KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG**  
**Ohmstraße 17**  
**D-96175 Pettstadt**

## Safety instructions

---



### **Dispose of the dishwasher packaging material correctly.**

All packaging materials can be recycled.

Plastic parts are marked with the standard international abbreviations:  
(e.g. PS for polystyrene, padding material)

This appliance is identified according to the European guideline 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE. The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.



### **This icon indicates a hazardous situation.**

You'll find it especially with all descriptions of the steps that might cause danger to persons arising.

Observe these safety instructions and behave accordingly careful. Enter these warnings also to other users of the device.



### **This icon indicates a warning.**

You can find it in the description of the steps that must be observed in order to damage to the unit can be prevented. Please include these safety instructions to all device users.



### **This icon indicates an information.**

This symbol indicates useful tips and calls attention to proper procedure and behavior. The observance of the notes marked with this icon may save you many problems.

## Safety precautions



### Warning

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
- This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- During use, the appliance becomes very hot.
- Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.



- Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by qualified persons in order to avoid a hazard.
- Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning.
- Only use the temperature probe recommended for the oven.
- A steam cleaner is not to be used.

## **Thank you!**

---

### **Dear customer,**

thank you for the trust placed in us and for the purchase of this KKT KOLBE device. Your new appliance is designed for the requirements in your household.

Please read this user's and instruction manual carefully, which describes the capabilities and operation of your KKT KOLBE-mounted device.

This manual is adapted to different types of devices, so it is possible that you can find some descriptions of functions that does not contain your device.

For damage to persons or objects caused by faulty or improper installation of the device, the manufacturer accepts no liability.

The manufacturer reserves the right to make any necessary modifications to the model types of devices that are used for ease of use and protect the user and the device and correspond to a current technical standards.

**Your KKT KOLBE team**

### **User's manual**

Model EBM4502ED

Version 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

KKT KOLBE is a registered trade mark.



## Table of content

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| <b>Important safety information</b> .....                  | 2  | <b>Setting the time-setting options</b> .....              | 12 |
| Causes of damage.....                                      | 6  | Setting the timer.....                                     | 12 |
| <b>Installation</b> .....                                  | 6  | Setting the cooking time.....                              | 13 |
| <b>Your new appliance</b> .....                            | 8  | Setting the clock.....                                     | 13 |
| Control panel.....   | 8  | <b>Childproof lock</b> .....                               | 13 |
| Touch keys and display.....                                | 8  | Switching on the childproof lock.....                      | 13 |
| Function selector.....                                     | 8  | Switching off the childproof lock.....                     | 13 |
| Parameter selector.....                                    | 8  | Childproof lock with automatic programmes.....             | 13 |
| Cooling fan.....   | 8  | <b>Quick Start</b> .....                                   | 13 |
| Accessories.....   | 9  | <b>Care and cleaning</b> .....                             | 14 |
| <b>Before using the appliance for the first time</b> ..... | 9  | Cleaning agents.....                                       | 14 |
| Setting the clock.....                                     | 9  | Technical data.....  | 14 |
| Heating up the oven.....                                   | 9  | <b>Malfunction table</b> .....                             | 15 |
| Cleaning the accessories.....                              | 9  | <b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....                      | 15 |
| <b>Setting the oven</b> .....                              | 9  | <b>Energy and environment tips</b> .....                   | 16 |
| Setting the type of heating and temperature.....           | 9  | Saving energy.....   | 16 |
| Rapid preheating.....                                      | 10 | Environmentally-friendly disposal.....                     | 16 |
| <b>The microwave</b> .....                                 | 10 | <b>Expert Cooking Guide</b> .....                          | 16 |
| Notes regarding ovenware.....                              | 10 | Defrosting, heating up and cooking with the microwave..... | 16 |
| Microwave power settings.....                              | 10 | Microwave tips.....  | 19 |
| Setting the microwave.....                                 | 11 | Cakes and pastries.....                                    | 19 |
| <b>MicroCombi operation</b> .....                          | 11 | Baking tips.....   | 20 |
| Setting Microwave Combi operation.....                     | 11 | Roasting and grilling.....                                 | 21 |
| <b>Automatic programmes</b> .....                          | 11 | Tips for roasting and grilling.....                        | 23 |
| Setting a programme.....                                   | 11 | Bakes, gratins, toast with toppings.....                   | 23 |
| Defrosting programmes.....                                 | 12 | Convenience products, frozen.....                          | 24 |

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

#### Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibilities of ignition.

- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames

**WARNING :** Accessible parts may become hot during use . Young children should be kept away.

**WARNING :** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the microwave oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food.

Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.

- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

#### Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens

#### Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

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

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

#### Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-

sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

#### Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.



## ⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual for future use or for subsequent owners.

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

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges,

damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

### **Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

### **Risk of scalding!**

- When you open the appliance door,

## Causes of damage

### Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## Installation

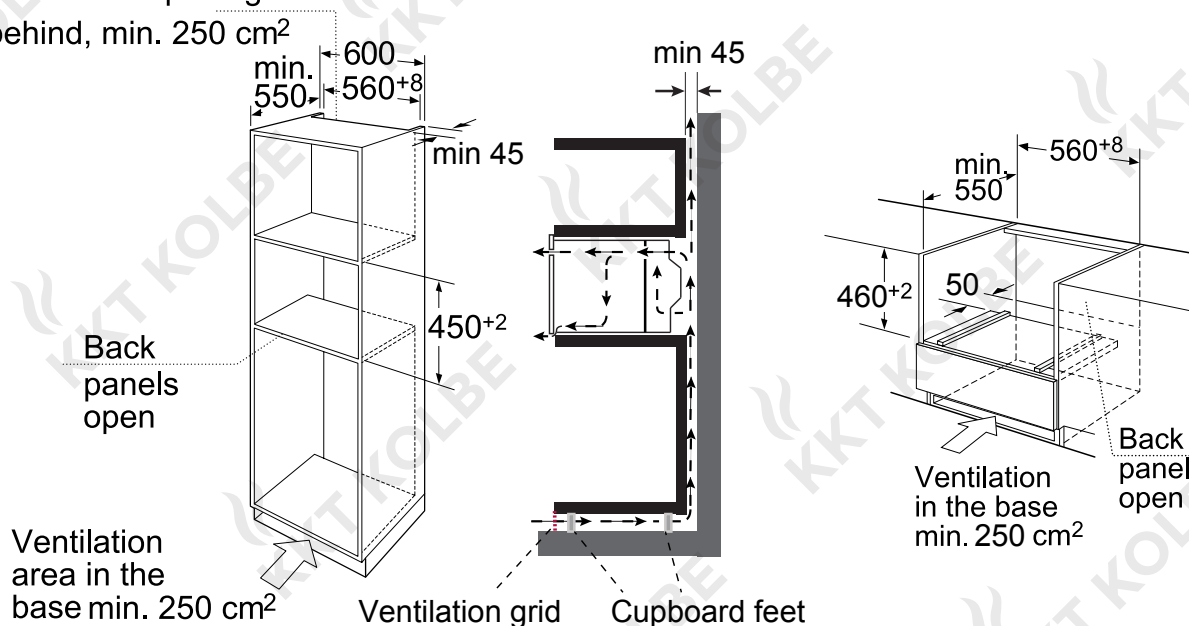
### Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm<sup>2</sup> on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

### Installation dimensions

#### Ventilation openings

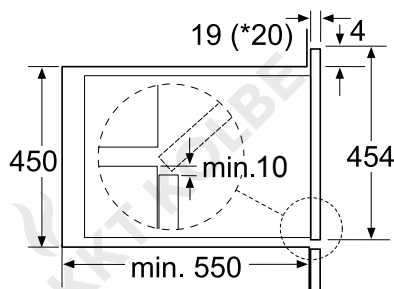
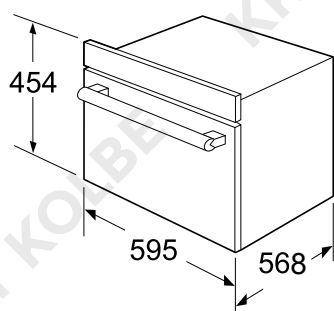
behind, min. 250 cm<sup>2</sup>



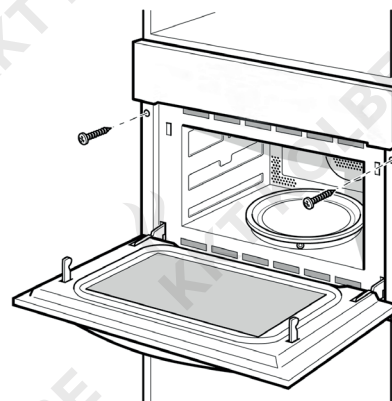
Note: There should be gap above the oven.

## Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
- Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
  - Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.



\* 20 mm for metal fascias



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

## Important information

### Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

# Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## Control panel



## Buttons and display

The buttons are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

| Symbol | Function   |
|--------|--|
|        | Microwave  |
|        | Press briefly:Rapid preheating<br>Press and hold:Childproof Lock |
|        | Press briefly:Stop<br>Press twice:Cancel                         |
|        | Temperature/Weight   |
|        | Clock  |
|        | Start  |

## Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

| Function            | Use  |
|---------------------|--|
| 3D Hot air          | For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours. |
| Grill with fan      | Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.   |
| Pizza setting       | For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.  |
| Grill               | Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.   |
| Microwave+Hot air   | Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air  |
| Microwave+Grill Fan | Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.And use the function to roast meals evenly.  |
| Microwave+Pizza     | Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.  |

| Function         | Use   |
|------------------|---|
| Microwave+Grill  | Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust. |
| Defrost          | 2 defrosting programmes   |
| A Auto-programms | 13 cooking programmes<br>The type of heating and cooking time are set by weight.          |
| Microwave        | Defrost,reheat and cooking.   |

## Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

| parameter   | function  |
|-------------|---|
| Auto menu   | Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.  |
| Temperature | Select the temperature of cooking(°C).<br>: 50,100,105,110...230<br>: 100,105,110...230<br>: 100,105,110...230<br>+  : 50,100,105,110...230<br>+  : 100,105,110...230<br>+  : 100,105,110...230 |
| Weight      | Set the weight of cooking.  |
| Time        | Set the time of cooking.  |
| Microwave   | Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W   |

## Cooling fan

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

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

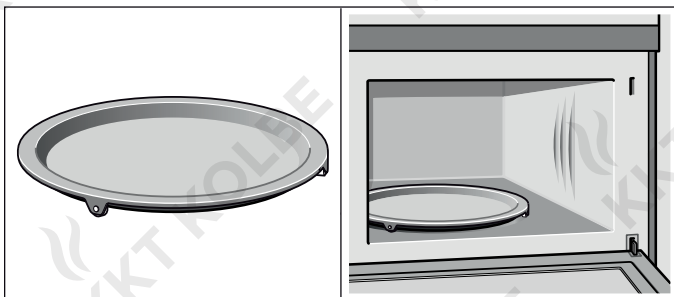
### Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

### Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

## Accessories



### Turntable

As a surface for the wire rack. Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

### Lower wire rack

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

### Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

### Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.



## Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

### Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn " - / + " knob between 00:00 and 23:59
2. Press the button.  
The time is set.

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 230 °C.
3. Press the button. Turn " - / + " knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Press the button. The oven begins to heat up.

### Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

## Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

### Setting the type of heating and temperature

Example : Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn " - / + " knob to set the temperature to 200 °C.
3. Press the button. Turn " - / + " knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Press the button. The oven begins to heat up.

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the button. Operation continues.

### Pausing operation

Press the button to pause operation. Then press the button to continue operation.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the button. Turn " - / + " knob to change the cooking time.

### Changing the temperature

This can be done at any time. Press the for the new temperature setting. Turn " - / + " knob to set the temperature.

### Cancelling operation





Press the button twice to cancel operation.






## Rapid Preheating

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

Rapid Preheating is available for the following types of heating:


-  3D Hot air
-  Grill with fan
-  Microwave+Hot air
-  Microwave+Grill Fan
-  Pizza setting
-  Microwave+Pizza

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.


1. Setting the type of heating and temperature.
2. Press the  button.  
The  symbol lights up in the display.
3. Press the  button.



The oven begins to heat up.

### The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

### Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, press the  can cancel the function.

During rapid preheating, press the  or  can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

- Note:**
1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
  2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

## The microwave

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

### Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

### Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| 0-1 min   | : | 1second   |
| 1-5 min   | : | 10seconds |
| 5-15 min  | : | 30seconds |
| 15-60 min | : | 1minute   |
| 60 min    | : | 5minutes  |

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

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

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

### Unsuitable ovenware

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

### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

### Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

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

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

## Microwave power settings

Use the  button to set the desired microwave power.





|       |   |
|-------|---|
| 100W  | -Defrosting sensitive/delicate foods<br>-Defrosting irregularly-shaped foods<br>-Softening ice cream<br>-Allowing dough to rise |
| 300 W | -Defrosting<br>-Melting chocolate and butter  |
| 450 W | -cooking rise , soup  |
| 700 W | -Reheating<br>-cooking mushrooms, shell fish<br>-cooking dishes containing eggs and cheese                                      |
| 900 W | -Boiling water, reheating<br>-cooking chicken, fish, vegetables   |

### Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

## Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes


1. Press the  button. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Press the  button to activate the microwave function. Turn " - / + " knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Press the  button. Turn " - / + " knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Press the  button.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.


### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

### Opening the oven door during operation


Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation continues.

## Changing the cooking time



This can be done at any time. Press the  button. Turn " - / + " knob to change the cooking time.

## Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Press the  for the new microwave power setting. Turn " - / + " knob to set the microwave power.


## Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

## Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

## Notes

- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.






# MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings. Exception: 900 watts





## Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air  190 °C.

1. Set the function selector to  + .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn " - / + " knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Press the  button, then turn " - / + " knob to set the microwave power to 100W.
4. Press the  button. Turn " - / + " knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Press the  button.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

Another way of setting:


1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn " - / + " knob to set the temperature to 190 °C.
3. Press the  button. Turn " - / + " knob to set the cooking time to 17 minutes.
4. Press the  button. The default microwave power 300W will blink. Turn " - / + " knob to set the microwave power to 100W.
5. Press the  button.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.



## The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.


## Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

## Pausing operation


Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

## Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the  button. Turn " - / + " knob to change the cooking time.


## Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Press the  for the new microwave power setting. Turn " - / + " knob to set the microwave power.

## Changing the temperature

This can be done at any time.

Press the  for the new temperature setting. Turn " - / + " knob to set the temperature.

## Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

# Automatic programmes



The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

## Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector to automatic programmes A .  
The first programme number appears in the display.
2. Turn " - / + " knob to select the programme number.
3. Press the  button.
4. Turn " - / + " knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Press the  button. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

## Auto Menu

| Programme no. | Category     | Item  |
|---------------|--------------|---|
| P 01**        | Vegetables   | Fresh vegetables  |
| P 02**        | Side dishes  | Potatoes-peeled/cooked  |
| P 03*         | Side dishes  | Potatoes-roasted<br><small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</small> |
| P 04          | Poultry/Fish | Chicken pieces<br><small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</small>   |
| P 05*         | Bakery       | Cake  |
| P 06*         | Bakery       | Apple pie   |
| P 07*         | Bakery       | quiche  |
| P 08**        | Reheat       | Drink/soup  |
| P 09**        | Reheat       | Plated meal   |
| P 10**        | Reheat       | Sauce/stew/dish   |
| P 11*         | Convenience  | Frozen-Pizza  |
| P 12*         | Convenience  | Oven chips<br><small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</small>       |
| P 13*         | Convenience  | Lasagna   |

### Notes

- The programmes with a \* are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with \*\* only use the microwave function.

### Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

### Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

### Cancelling the programme



Press the  button twice to cancel operation.

### Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time .

# Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector to automatic programmes \*D .  
The first programme number appears in the display.
2. Turn " - / + " knob to select the programme number.
3. Press the  button.
4. Turn " - / + " knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Press the  button. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

### Notes

#### ■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

#### ■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

#### ■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.


After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

| Programme no. | Defrost                | Weight range in kg |
|---------------|------------------------|--------------------|
| d 01*         | meat, poultry and fish | 0.20 - 1.00        |
| d 02*         | bread, cake and fruit  | 0.10 - 0.50        |

\*During defrosting, place the food on the Lower wire rack





## Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  button to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the " - / + " knob.

### Setting the timer


You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Press the  button to enter kitchen timer.  
"00:00 " will display.
2. Turn " - / + " knob to adjust the timer time.  
The maximum time is 5 hours.
3. Press the  button to start timer.

#### The timer duration has elapsed

A signal sounds.

#### Cancelling the timer duration

Press the  button to cancel the timer duration.

### Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.


The oven starts. The cooking time counts down in the display.

#### The cooking time has elapsed



An audible signal sounds. The oven stops heating.

### Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn " - / + " knob between 00:00 and 23:59 .
2. Press the  button.  
The time is set.

#### Changing the clock

1. Press and hold the  button for 3 seconds in waiting state.  
The actual time disappears and then the time will blink in the display.
2. Turn " - / + " knob to set the new time and press the  button to confirm the setting.

## Childproof lock


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

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

### Switching on the childproof lock


Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Press and hold the  button for approx. 3 seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

### Switching off the childproof lock

Press and hold the  button for approx. 3 seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

### Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

## Quick Start

1. In waiting state, press the  button to start 30 seconds' cooking with 900W microwave power.
2. During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added press of  button can increase 30 seconds cooking time up to the corresponding MAX. cooking time.

## Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

### Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

### Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

### Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

#### Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

### Cleaning agents

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

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

| Area                                 | Cleaning agents   |
|--------------------------------------|---|
| Appliance front                      | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.   |
| Appliance front with stainless steel | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning. |
| Cooking compartment                  | Hot soapy water or a vinegar solution:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.<br>If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.                          |
| Recess in cooking compartment        | Damp cloth:<br>Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.  |
| Wire racks                           | Hot soapy water:<br>Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.  |
| Door panels                          | Glass cleaner:<br>Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.  |
| Seal                                 | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.  |

## Technical data

|                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| Rated Voltage                      | 230 V, 50 Hz               |
| Maximum Power                      | 3350W                      |
| Rated Output Power(Microwave)      | 900W                       |
| Rated Current                      | 15A                        |
| Oven Capacity                      | 44L                        |
| Turntable Diameter                 | Ø 360mm                    |
| External Dimensions Without handle | 595(W) × 568(D) × 454(H)mm |
| Net Weight                         | Approx. 36kg               |

## Malfunction table







Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

## Malfunction table

| Problem  | Possible cause  | Remedy/information   |
|--|---|--|
| The appliance does not work.   | Faulty circuit breaker.   | Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order. |
|  | Plug not plugged in.  | Plug in the plug.  |
|  | Power cut   | Check whether the kitchen light works.   |
| The appliance does not work.  appears in the display panel. | Childproof lock is active.  | Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).                                 |
|  is in the display panel.                                   | Power cut   | Reset the clock.   |
| The microwave does not switch on.  | Door not fully closed.  | Check whether food residue or debris is trapped in the door.                                   |
| It takes longer than before for the food to heat up in the microwave   | The selected microwave power level is too low.  | Select a higher power level.   |
|  | A larger amount than usual has been placed in the appliance.                              | Double the amount = almost double the cooking time.  |
|  | The food was colder than usual.   | Stir or turn the food during cooking.  |
| Turntable grates or grinds.  | Dirt or debris in the area around the turntable drive.                                    | Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.             |
| A particular operating mode or power level cannot be set.  | The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode. | Choose permitted settings.   |
|  appears in the display panel.                            | The thermal safety switch-off function has been activated.                                | Call the after-sales service.  |
|  appears in the display panel.                            | The thermal safety switch-off function has been activated.                                | Call the after-sales service.  |
|  appears in the display panel.                            | Moisture in the control panel.  | Allow the control panel to dry.  |
|  appears in the display panel.                            | Rapid heating has failed.   | Call the after-sales service.  |

## Acrylamide in foodstuffs

### Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

| Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food |  |
|--|--|
| General  | Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.  |
| Baking biscuits<br>Oven chips                                | Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out. |

## Energy and environment tips

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

### Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

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

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

## Expert Cooking Guide

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

### Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

### Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

### Defrosting

#### Notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- 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 cooking compartment 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, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

| Defrost  | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|--|--------|---|---|
| Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned) | 800 g  | 300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins                        | Turn several times  |
|  | 1 kg   | 300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins                        |   |
|  | 1.5 kg | 300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins                        |   |
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork                   | 200 g  | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Separate any defrosted parts when turning                                     |
|  | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
|  | 800 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
| Minced meat, mixed   | 200 g  | 100 W, 10-15 mins   | Freeze food flat if possible<br>Turn several times, remove any defrosted meat |
|  | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
|  | 800 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
| Poultry or poultry portions                                      | 600 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Turn during cooking.  |
|  | 1.2 kg | 300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins                        |   |
| Duck   | 2 kg   | 300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins                        | Turn several times  |

| Defrost                                   | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|---|--------|---|---|
| Fish fillet, fish steak or slices         | 400 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Separate any defrosted parts  |
| Whole fish                                | 300 g  | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                         | -   |
|   | 600 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
| Vegetables, e.g. peas                     | 300 g  | 300 W, 10-15 mins   | Stir carefully during defrosting.   |
|   | 600 g  | 300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins                        |   |
| Fruit, e.g. raspberries                   | 300 g  | 300 W, 7-10 mins  | Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts                     |
|   | 500 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins                          |   |
| Butter, defrosting                        | 125 g  | 300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins                           | Remove all packaging  |
|   | 250 g  | 360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins                            |   |
| Loaf of bread                             | 500 g  | 300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins                          | Turn during cooking.  |
|   | 1 kg   | 300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins                        |   |
| Cakes, dry, e.g. sponge cake              | 500 g  | 100 W, 15-20 mins   | Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake. |
|   | 750 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
| Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Only for cakes without icing, cream or gelatine                                       |
|   | 750 g  | 300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |

- Place the food directly on the turntable.

### Defrosting, heating up or cooking frozen food

#### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

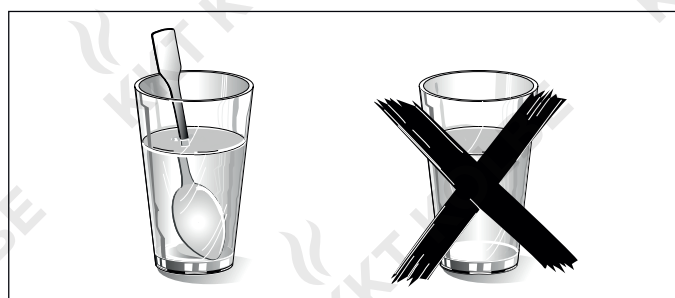
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

| Defrosting, heating up or cooking frozen food   | Weight    | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes  |
|---|-----------|---|--|
| Menu, plated meal, ready meal                   | 300-400 g | 700 W, 10-15 mins   | Take meal out of packaging; cover food to heat |
| Soup  | 400-500 g | 700 W, 8-10 mins  | Ovenware with lid                              |
| Stews   | 500 g     | 700 W, 10-15 mins   | Ovenware with lid                              |
|   | 1 kg      | 700 W, 20-25 mins   |  |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash | 500 g     | 700 W, 15-20 mins   | Ovenware with lid                              |
|   | 1 kg      | 700 W, 25-30 mins   |  |
| Fish, e.g. fillet steaks                        | 400 g     | 700 W, 10-15 mins   | Covered  |
|   | 800 g     | 700 W, 18-20 mins   |  |
| Side dishes, e.g. rice, pasta                   | 250 g     | 700 W, 2-5 mins   | Ovenware with lid; add liquid                  |
|   | 500 g     | 700 W, 8-10 mins  |  |
| Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots        | 300 g     | 700 W, 8-10 mins  | Ovenware with lid; add 1 tbsp of water         |
|   | 600 g     | 700 W, 15-20 mins   |  |
| Creamed spinach                                 | 450 g     | 700 W, 11-16 mins   | Cook without additional water                  |

### Heating food

#### ⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.





### Caution!

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

### Notes

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

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

| Heating food                                    | Weight     | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|---|------------|---|---|
| Menu, plated meal, ready meal                   | 350-500 g  | 700 W, 5-10 mins  | Take meal out of packaging, cover food to heat  |
| Drinks  | 150 ml     | 900 W, 1-2 mins   | <b>Caution!</b><br>Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating   |
|   | 300 ml     | 900 W, 2-3 mins   |   |
|   | 500 ml     | 900 W, 3-4 mins   |   |
| Baby food, e.g. baby bottle                     | 50 ml      | 300 W, approx. 1 min                                      | Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature |
|   | 100 ml     | 300 W, 1-2 mins   |   |
|   | 200 ml     | 300 W, 2-3 mins   |   |
| Soup  |            |   | -   |
| 1 cup   | 175 g      | 900 W, 2-3 mins   |   |
| 2 cups  | 175 g each | 900 W, 4-5 mins   |   |
| 4 cups  | 175 g each | 900 W, 5-6 mins   |   |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash | 500 g      | 700 W, 10-15 mins   | Covered   |
| Stew  | 400 g      | 700 W, 5-10 mins  | Ovenware with lid   |
|   | 800 g      | 700 W, 10-15 mins   |   |
| Vegetables                                      | 150 g      | 700 W, 2-3 mins   | Add a little liquid   |
|   | 300 g      | 700 W, 3-5 mins   |   |

### Cooking food

#### Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

| Cooking food                           | Weight | Microwave power in watts, Cooking time in minutes | Notes   |
|--|--------|---|---|
| Whole chicken, fresh, no giblets       | 1.5 kg | 700 W, 30-35 mins                                 | Turn halfway through the cooking time   |
| Fish fillet, fresh                     | 400 g  | 700 W, 5-10 mins                                  | -   |
| Fresh vegetables                       | 250 g  | 700 W, 5-10 mins                                  | Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking |
|  | 500 g  | 700 W, 10-15 mins                                 |   |
| Potatoes                               | 250 g  | 700 W, 8-10 mins                                  | Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking |
|  | 500 g  | 700 W, 11-14 mins                                 |   |
|  | 750 g  | 700 W, 15-22 mins                                 |   |
| Rice                                   | 125 g  | 700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins               | Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid                |
|  | 250 g  | 700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins             |   |
| Sweet foods, e.g. blancmange (instant) | 500 ml | 700 W, 7-9 mins                                   | Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating                                 |
| Fruit, compote                         | 500 g  | 700 W, 9-12 mins                                  | -   |



## Popcorn for the microwave

### Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.

- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

### Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

|                           | Weight       | Accessories | Microwave power in watts,<br>Cooking time in minutes |
|---------------------------|--------------|-------------|--|
| Popcorn for the microwave | 1 bag, 100 g | Ovenware    | 700 W, 3-5 mins                                      |

## Microwave tips

|  |  |
|--|--|
| You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.     | Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:<br>Double the amount = almost double the cooking time<br>Half the amount = half the cooking time |
| The food has become too dry.   | Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.   |
| When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.                               | Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.   |
| When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.          | Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.   |
| After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle. | Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.  |

## Cakes and pastries

### About the tables

#### Notes















- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower

temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack. But the food with \*\* should be placed in the turntable.**





### Baking tins

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








| Baking in tins                          | Accessories              | Type of heating   | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|--------------------------|---|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Sponge cake, simple                     | Ring tin/cake tin        |  | 170-180        | 100                      | 40-50                   |
| Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*  | Ring tin/cake tin        |  | 150-170        | -                        | 70-90                   |
| Sponge flan base                        | Flan-base cake tin       |  | 160-180        | -                        | 30-40                   |
| Delicate fruit flan, sponge             | Springform/ring tin      |  | 170-180        | 100                      | 35-45                   |
| Sponge base, 2 eggs                     | Flan-base cake tin       |  | 160-170        | -                        | 20-25                   |
| Sponge flan, 6 eggs                     | Dark springform cake tin |  | 170-180        | -                        | 35-45                   |
| Shortcrust pastry base with crust       | Dark springform cake tin |  | 170-190        | -                        | 30-40                   |
| Fruit tart/cheesecake with pastry base* | Dark springform cake tin |  | 170-190        | 100                      | 35-45                   |
| Swiss flan**                            | Dark springform cake tin |  | 190-200        | -                        | 45-55                   |
| Ring cake                               | Ring cake tin            |  | 170-180        | -                        | 40-50                   |
| Pizza, thin base, light topping**       | Round pizza tray         |  | 220-230        | -                        | 15-25                   |
| Savoury cakes**                         | Dark springform cake tin |  | 200-220        | -                        | 50-60                   |
| Nut cake                                | Dark springform cake tin |  | 170-180        | 100                      | 35-45                   |
| Yeast dough with dry topping            | Round pizza tray         |  | 160-180        | -                        | 50-60                   |





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

\*\* the food should be placed in the turntable

| Baking in tins                 | Accessories      | Type of heating   | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|--------------------------------|------------------|---|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Yeast dough with moist topping | Round pizza tray |  | 170-190        | -                        | 55-65                   |
| Plaited loaf with 500 g flour  | Round pizza tray |  | 170-190        | -                        | 35-45                   |
| Stollen with 500 g flour       | Round pizza tray |  | 160-180        | -                        | 60-70                   |
| Strudel, sweet                 | Round pizza tray |  | 190-210        | 180                      | 35-45                   |

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

| Small baked items | Accessories              | Type of heating   | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|-------------------|--------------------------|---|-------------------|-------------------------|
| Biscuits          | Round pizza tray         |  | 150-170           | 25-35                   |
| Macaroons         | Round pizza tray         |  | 110-130           | 35-45                   |
| Meringue          | Round pizza tray         |  | 100               | 80-100                  |
| Muffins           | Muffin tray on wire rack |  | 160-180           | 35-40                   |
| Choux pastry      | Round pizza tray         |  | 200-220           | 35-45                   |
| Puff pastry       | Round pizza tray         |  | 190-200           | 35-45                   |
| Leavened cake     | Round pizza tray         |  | 200-220           | 25-35                   |

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

## Baking tips

|   |  |
|---|--|
| You want to bake according to your own recipe.  | Use similar items in the baking tables as a guide.   |
| Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.  | The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.  |
| How to establish whether sponge cake is baked through.  | Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.  |
| The cake collapses.   | Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.   |
| The cake has risen in the middle but is lower around the edge.  | Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.   |
| The cake is too dark.   | Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.  |
| The cake is too dry.  | When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.  |
| The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).       | Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.   |
| The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.  | After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it. |
| You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy. | The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.   |
| Sparks are generated between the tin and the wire rack.   | Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.  |

## Roasting and grilling

### About the tables

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

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

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

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Tips for roasting

#### Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:  
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the

oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

- Poultry:  
Turn the pieces of meat after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time has elapsed.

### Tips for grilling





#### Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

### Beef



#### Notes

- Turn pot-roasted beef after  $\frac{1}{3}$  and  $\frac{2}{3}$  of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.

| Beef                                  | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---------------------------------------|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Pot-roasted beef, approx. 1 kg*       | Ovenware with lid    |  | 180-200                          | -                        | 120-143                 |
| Fillet of beef, medium, approx. 1 kg* | Ovenware without lid |  | 180-200                          | 100                      | 30-40                   |
| Sirloin, medium, approx. 1 kg *       | Ovenware without lid |  | 210-230                          | 100                      | 30-40                   |
| Steak, medium, 3 cm thick**           | Higher wire rack     |  | 3                                | -                        | each side: 10-15        |
| * Lower wire rack                     |                      |   |                                  |                          |                         |
| ** Higher wire rack                   |                      |   |                                  |                          |                         |

### Veal





**Note:** Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

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

### Pork

#### Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.



| Pork  | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes                            |
|---|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|--|
| Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*  | Ovenware with lid    |  | 220-230                          | 100                      | 40-50  |
| Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg* | Ovenware without lid |  | 190-210                          | -                        | 130-150  |
| Fillet of pork, approx. 500 g*                  | Ovenware with lid    |  | 220-230                          | 100                      | 25-30  |
| Joint of pork, lean, approx. 1 kg*              | Ovenware with lid    |  | 210-230                          | 100                      | 60-80  |
| Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*          | Ovenware without lid | -   | -                                | 300                      | 45-45  |
| Neck of pork, 2 cm thick**                      |                      | -----   | 3                                | -                        | 1st side: approx. 15-20<br>2nd side: approx. 10-15 |

\* Lower wire rack

\*\* Higher wire rack

## Lamb

**Note:** Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.


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

\* lower wire rack

## Miscellaneous

### Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.

| Miscellaneous                                     | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Meat loaf, approx. 1 kg*                          | Ovenware without lid |  | 180-200                          | 700 W + 100 W            | -                       |
| 4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each** | -                    | -----   | 3                                | -                        | each side: 10-15        |






\* lower wire rack

\*\*higher wire rack

## Poultry

### Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.

| Poultry  | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|--|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Chicken, whole, approx. 1.2 kg*                                  | Ovenware with lid    |  | 220-230                          | 300                      | 35-45                   |
| Poulard, whole, approx. 1.6 kg*                                  | Ovenware with lid    |  | 220-230                          | 300<br>100               | 30<br>20-30             |
| Chicken, halves, 500 g each*                                     | Ovenware without lid |  | 180-200                          | 300                      | 30-35                   |
| Chicken portions, approx. 800 g*                                 | Ovenware without lid |  | 210-230                          | 300                      | 20-30                   |
| Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g* | Ovenware without lid |  | 190-210                          | 100                      | 30-40                   |

| Poultry   | Accessories          | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|----------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each** | Ovenware without lid | ----            | 3                                | 100                      | 20-30                   |
| Goose breast, 2 pieces, 500 g each*               | Ovenware without lid | ☼               | 210-230                          | 100                      | 25-30                   |
| Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*             | Ovenware without lid | ☼               | 210-230                          | 100                      | 30-40                   |
| Turkey breast, approx. 1 kg*                      | Ovenware with lid    | ☼               | 200-220                          | -                        | 90-100                  |
| Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*                | Ovenware with lid    | ☼               | 200-220                          | 100                      | 50-60                   |
| * lower wire rack<br>**higher wire rack           |                      |                 |                                  |                          |                         |

#### Fish

##### Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

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

#### Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the roasts; select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger weight of the joint.

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

The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.  
The roast looks good but the juices are too clear. Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.  
The roast is not well-done enough. Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.  
Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

#### Bakes, gratins, toast with toppings

##### Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato grains and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant overproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:  
Pre-toast slices of bread.

| Bakes, gratins, toasts                                    | Accessories          | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|----------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Bake, sweet, approx. 1.5 kg*                              | Ovenware without lid | ☼               | 140-160                          | 300                      | 25-35                   |
| Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg* | Ovenware without lid | ☼               | 150-160                          | 700                      | 20-25                   |
| Lasagne, fresh*   | Ovenware without lid | ☼               | 200-220                          | 300                      | 25-35                   |
| Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*  | Ovenware without lid |                 | 180-200                          | 700                      | 25-30                   |
| Toast with topping, 4 slices**                            |                      | -----           | 3                                | -                        | 8-10                    |
| * lower wire rack<br>** higher wire rack                  |                      |                 |                                  |                          |                         |

#### Convenience products, frozen

##### Notes

- Observe the instructions on the packaging.

| Convenience products          | Accessories     | Type of heating | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Pizza with thin base*         | Turntable       | ☼               | 220-230        | -                        | 10-15                   |
| Pizza with deep-pan base      | Turntable       | ☼               | 220-230        | 700                      | 3<br>13-18              |
| Mini pizza*                   | Turntable       | ☼               | 220-230        | -                        | 10-15                   |
| Pizza baguette*               | Turntable       | ☼               | 220-230        | 700                      | 2<br>13-18              |
| Chips                         | Turntable       | ☼               | 220-230        | -                        | 8-13                    |
| Croquettes*                   | Turntable       | ☼               | 210-220        | -                        | 13-18                   |
| Rösti, stuffed potato pockets | Turntable       | ☼               | 200-220        | -                        | 25-30                   |
| Part-cooked rolls or baguette | Lower wire rack | ☼               | 170-180        | -                        | 13-18                   |
| Fish fingers                  | Turntable       | ☼               | 210-230        | -                        | 10-20                   |
| Chicken goujons, nuggets      | Turntable       | ☼               | 200-220        | -                        | 15-20                   |
| Lasagne, approx. 400 g**      | Lower wire rack | ☼               | 220-230        | 700                      | 12-17                   |

\* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

\*\* Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.



