

Bedienungsanleitung
Mikrowellenofen

Instructions for use
Microwave oven

ATAG

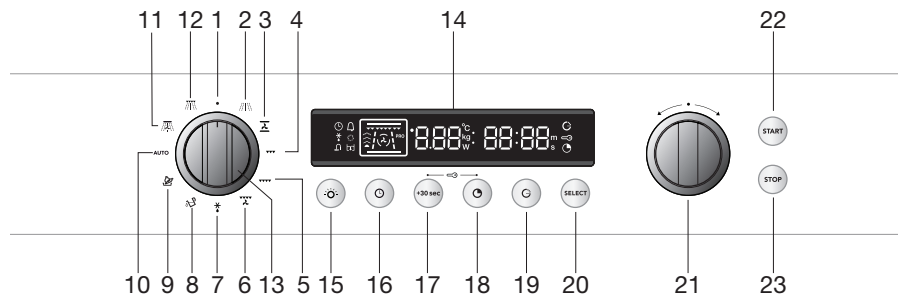
CX4311A

ATAG

INHALTSANGABE

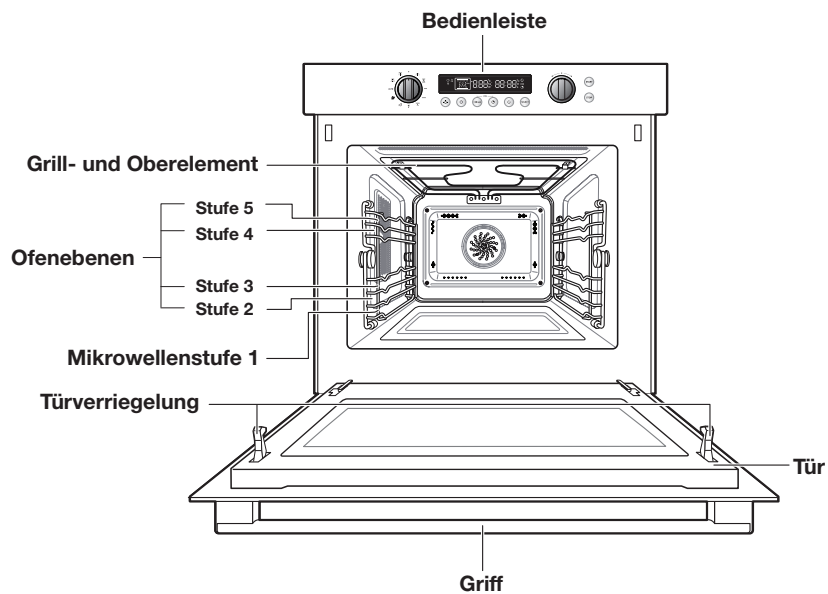
Die Bedienleiste	4
Die Ofenmodi	5
Die Zubehörteile	6
Die Verwendung dieser Anleitung	6
Die Uhr einstellen	7
Den Energiesparmodus einstellen	8
Die Erwärmungsmöglichkeiten	9
Die Funktionsweise eines Mikrowellenofens	11
Den Mikrowellenmodus verwenden	12
Die Ofenmodi verwenden	24
Eine Garzeit einstellen	30
Einstellen einer Endzeit	31
Eine Garzeit verschieben	32
Die Kombimodi verwenden	33
Die automatischen Menümodi verwenden	37
Den Dampfkorb verwenden	46
Den Aqua-Clean-Modus verwenden	50
Den Signalton ausschalten	51
Die Kindersicherung	52
Den Mikrowellenofen reinigen	53
Den Mikrowellenofen lagern und reparieren	53
Probleme lösen	54
Fehlercodes	55
Technische Spezifikationen	56
Entsorgung von Gerät und Verpackung	57

DIE BEDIENLEISTE



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Aus-Modus | 13. Moduswahlschalter |
| 2. Mikrowellenmodus | 14. Display |
| 3. Ofenmodus „Umluft“ | 15. Taste „Ofenbeleuchtung“ |
| 4. Ofenmodus „Grill“ | 16. Taste „Uhr“ |
| 5. Ofenmodus „Großer Grill“ | 17. Taste „+30 sec“ |
| 6. Ofenmodus „Grill mit Lüfter“ | 18. Taste „Garzeit“ |
| 7. Auftaumodus | 19. Taste „Endzeit“ |
| 8. Aqua-Clean-Modus | 20. Taste „SELECT“ (Auswahl) |
| 9. Gemüse-Menümodus | 21. Funktionswahlschalter |
| 10. Automatische Zubereitung | 22. Taste „Start“ |
| 11. Kombimodus „Mikrowelle mit Umluft“ | 23. Taste „Stopp/Abbrechen“ |
| 12. Kombimodus „Mikrowelle mit Grill“ | |

DIE OFENMODI

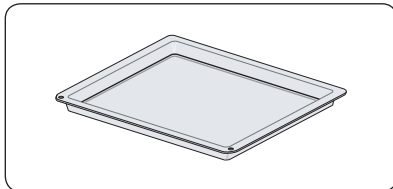


Anmerkung

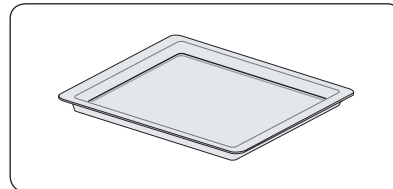
- Im Ofen kann auf die verschiedenen Stufen ein Backblech oder Keramikbackblech mit Trägerrost eingeschoben werden.
- Stufe 1 ist die niedrigste Stufe im Ofen und Stufe 5 die höchste.
- Stufe 1 wird vor allem für den Mikrowellenmodus bei Verwendung des Keramikbackblechs gebraucht.
- Stufen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillmodi verwendet.
- Konsultieren Sie die Kochanleitung in dieser Anleitung, um die richtige Stufe für Ihre Speisen zu bestimmen.

DIE ZUBEHÖRTEILE

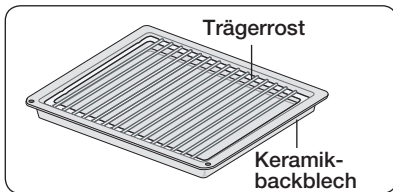
Das folgende Zubehör wird bei Ihrem Mikrowellenofen mitgeliefert:



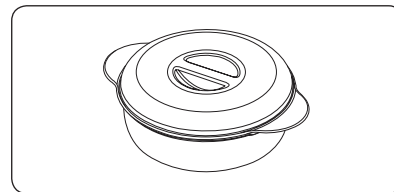
- 1** Keramikbackblech
(für den Mikrowellenmodus zu verwenden)



- 2** Backblech
(NICHT für den Mikrowellenmodus verwenden)



- 3** Trägerrost für das Keramikbackblech
(für das Schnellmenü und den Grillmodus zu verwenden)



- 4** Dampfkorb
Verwenden Sie den Kunststoff-Dampfkorb, um Speisen mithilfe von Dampf zuzubereiten.

Anmerkung

Konsultieren Sie die Kochanleitung in dieser Anleitung, um das passende Zubehör für Ihre Speisen zu bestimmen.

DIE VERWENDUNG DIESER ANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für einen ATAG-Mikrowellenofen entschieden haben.

Die Anleitung enthält wichtige Informationen für den Gebrauch und die Wartung Ihres neuen Mikrowellenofens. Die Installationsanleitung wird separat geliefert.

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Mikrowellenofens die Separaten Sicherheitshinweise und alle Informationen in dieser Anleitung durch. Bewahren Sie diese Anleitung auf, um später darauf zurückgreifen zu können.

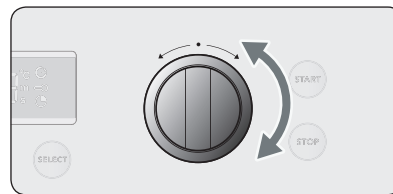
DIE UHR EINSTELLEN

Wenn Sie das Gerät das erste Mal an das Stromnetz anschließen leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display zu blinken. Stellen Sie die Uhr auf die richtige Zeit ein.

Die Uhr einstellen



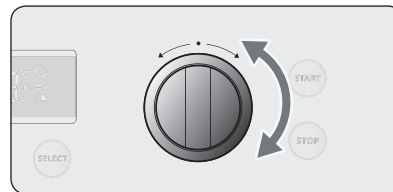
1 Drücken Sie auf „UHR“. „12“ beginnt zu blinken.



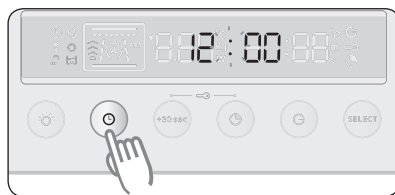
2 Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um die Uhr einzustellen.



3 Drücken Sie erneut auf „UHR“. „00“ beginnt zu blinken.



4 Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um die Minuten einzustellen.



5 Drücken Sie erneut auf „UHR“. Die Uhr wird innerhalb von 5 Sekunden eingestellt.

Anmerkung

Wenn Sie eine Taste drücken, beginnt die Einstellung zu blinken. Sie können die Einstellung nun ändern. Sie können die Einstellung nur ändern, wenn diese blinkt. Wenn das Blinken aufgehört hat, müssen Sie erneut die Taste drücken, sodass die Einstellung wieder anfängt zu blinken.

DEN ENERGIESPARMODUS EINSTELLEN

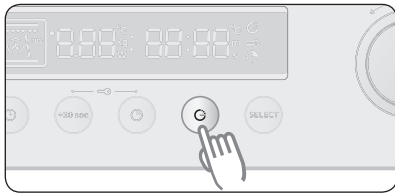
Der Ofen verfügt über einen Energiesparmodus (Eco-Modus). In diesem Modus wird das Display des Ofens ausgeschaltet.

Stand-by-Modus

Wenn der Ofen 10 Minuten nicht verwendet wird, schaltet dieser automatisch in den Stand-by-Modus (Standard).

ECO-Modus

Im Eco-Modus ist das Display (Zeitanzeige) ausgeschaltet.




1 Halten Sie „ENDZEIT“ für 3 Sekunden gedrückt. Der Ofen schaltet automatisch in den ECO-Modus, und es wird nichts auf dem Display angezeigt.

2 Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie eine Taste, wenn Sie in den Stand-by-Modus wechseln möchten. Auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit und der Ofen ist einsatzbereit.





DIE ERWÄRMUNGSMÖGLICHKEITEN

In der folgenden Übersicht werden die verschiedenen Erwärmungsmöglichkeiten sowie Ofeneinstellungen aufgeführt. Verwenden Sie die Kochanleitung auf den folgenden Seiten, um den korrekten Modus und die passende Einstellung für Ihr Rezept zu bestimmen.


MIKROWELLENMODUS

	Zum Zubereiten und Auftauen von Speisen werden Mikrowellen verwendet. Speisen werden so schnell und effizient zubereitet, ohne dass die Farbe oder Form der Speise beeinträchtigt wird. Die Leistung und die Garzeit stellen Sie für die verschiedenen Speisen manuell ein.
---	---



OFENMODI

	Umluftmodus Der Lüfter verteilt die Hitze aus dem Ober- und Unterelement. Die Hitze wird gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum traditionellen Backen und Braten. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Grillmodus Das Grillelement erhitzt die Speise. Der Grillmodus ist besonders zum Grillen von kleineren Mengen geeignet wie Baguettes, Fischfilets oder das Gratinieren eines Auflaufs. Stellen Sie die Speise in die Mitte des Keramikbackblech mit Trägerrosts, da sich das Element in der Mitte des Ofens befindet. Empfohlene Temperatur: 220 °C
	Großer Grillmodus Das Grillelement und das Oberelement erhitzen die Speise. Der große Grillmodus ist zum Grillen von Beefsteak, Würstchen und überbackenen Toasts geeignet. Empfohlene Temperatur: 220 °C
	Grill- + Lüfter-Modus Der Lüfter verteilt die Hitze aus dem Grill- und Oberelement. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 220 °C



AUTOMATISCHE MODI

	Auftaumodus Wählen Sie aus 5 vorprogrammierten Auftaumodi. Während des Auftauens ist der Lüfter auf einer niedrigen Temperatur eingeschaltet. Wenden Sie die Speise während des Auftauvorgangs. Sie müssen nur das Programm und das Gewicht wählen, um das Auftauen zu starten.
---	---

DIE ERWÄRMUNGSMÖGLICHKEITEN

	<p>Aqua-Clean Der heiße Dampf überzieht den Ofeninnenraum mit einer Feuchtigkeitsschicht, wodurch Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm dauert 15 Minuten.</p>
	<p>Gemüse-Menümodus Wählen Sie aus 10 vorprogrammierten „Gemüse-Menümodi“. Garzeit und Leistung werden automatisch gewählt. Sie müssen nur das Programm und das Gewicht wählen, um den Kochvorgang zu starten.</p>
AUTO	<p>Automatischer Menümodus Wählen Sie aus 10 vorprogrammierten automatischen Zubereitungsmodi. Die Zeit und die Temperatur werden automatisch eingestellt. Sie müssen nur das Programm und das Gewicht wählen, um den Kochvorgang zu starten.</p>

MIKROWELLEN-KOMBIMODI

	<p>Mikrowelle + Umluft Dieser Modus ist geeignet für alle Sorten Fleisch und Geflügel, aber auch für Eintöpfe, überbackene Gerichte, Roastbeef, Biskuitteig und leichte Obstkuchen, Torten und Streuselgebäck.</p>
	<p>Mikrowelle + Grill Dieser Modus ist geeignet für alle Sorten zubereiteter Speisen, die aufgewärmt und gebräunt (z. B. gebratene Nudeln) werden müssen und für Speisen, die bei einer kurzen Garzeit eine braune Kruste benötigen. Darüber hinaus können Sie diesen Modus für dicke Portionen verwenden, bei denen eine braune, knusprige Kruste gewünscht ist (z. B. Hähnchenflügel).</p>

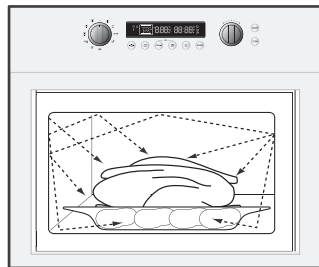
DIE FUNKTIONSWEISE EINES MIKROWELLENOFENS

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Die Energie ermöglicht es, Speisen zu garen oder zu erwärmen, ohne dass die Form oder Farbe beeinträchtigt wird.

Sie können Ihre Mikrowelle folgendermaßen verwenden:

- Mikrowellenmodus
- Kombimodi

Zubereitungsgrundsatz



1. Die von der Mikrowelle erzeugten Mikrowellen werden durch ein Verteilungssystem gleichmäßig verteilt. So wird die Speise gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von der Speise bis hin zu einer Tiefe von ungefähr 2,5 cm aufgenommen. Das Garen setzt sich dann fort, da die Hitze in der Speise verteilt wird.
3. Die Garzeiten sind unterschiedlich und sind abhängig von den verwendeten Speisen und den Eigenschaften der Speise:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

Wichtig

Die Speise wird mithilfe der Wärmeverteilung von innen heraus gegart. Das Garen setzt sich sogar dann noch fort, wenn Sie die Speise aus dem Ofen geholt haben.

Die Ruhezeiten in den Rezepten und in dieser Broschüre müssen daher eingehalten werden, um sicherzustellen, dass

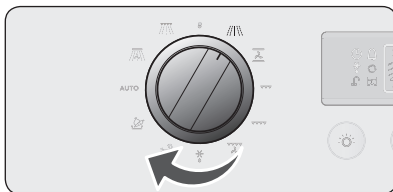
- eine gleichmäßige Erhitzung der gesamten Speise erfolgt;
- in der gesamten Speise dieselben Temperaturen herrschen.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

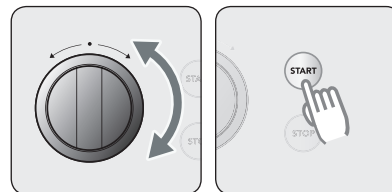
Bei der Verwendung der Mikrowelle dringen Mikrowellen in die Speise ein. Diese Wellen werden durch Wasser, Fett und Zucker in der Speise angezogen und aufgenommen. Durch die Mikrowellen bewegen sich die Moleküle in der Speise schnell. Die schnelle Bewegung der Moleküle verursacht Reibung, und die Speise wird durch die dadurch entstehende Hitze erwärmt.

WICHTIG: Verwenden Sie das Keramikbackblech auf Stufe 1.

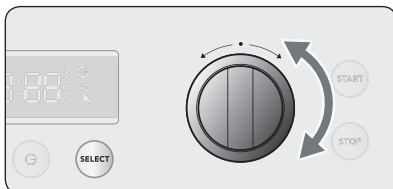
Mikrowellenmodus



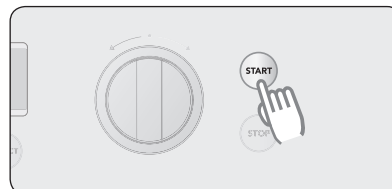
- 1** Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf den Mikrowellenmodus. Die Zeit und die Leistung werden auf dem DISPLAY angezeigt.



- 2** Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Wenn Sie die Leistung nicht ändern möchten, drücken Sie auf „START“, um die Zubereitung zu starten.



- 3** Wenn Sie die Leistung ändern möchten, drücken Sie auf „SELECT“ (Auswahl) und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER auf die gewünschte Stufe. Konsultieren Sie die Kochanleitung für Richtlinien hinsichtlich der korrekten Garzeiten und Leistungen.



- 4** Drücken Sie auf „START“, um die Zubereitung zu starten.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Richtlinien für die Mikrowellenleistung

LEISTUNG	PROZENTSATZ (%)	AUSGANGSLEISTUNG (W)	ANMERKUNG
MAXIMUM	100	800	Zum Erwärmen von Flüssigkeiten.
HOCH	83	700	Zum Erwärmen und Zubereiten von Speisen.
MITTELHOCH	67	600	Zum Erwärmen und Zubereiten von Speisen.
MITTEL	50	450	Zum Braten von Fleisch und dem Erwärmen von delikaten Speisen.
MITTELNIEDRIG	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Zum Auftauen und Durchgaren.
NIEDRIG	11	100	Zum Auftauen von delikaten Speisen.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Richtlinien für das Mikrowellenkochgeschirr

Kochgeschirr, das Sie im Mikrowellenmodus verwenden, darf die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert. Verwenden Sie daher kein Kochgeschirr aus Metall. Kochgeschirr, auf dem steht, dass es für die Mikrowellennutzung geeignet ist, kann sicher verwendet werden. Konsultieren Sie für mehr Informationen über das geeignete Kochgeschirr die folgenden Richtlinien und verwenden Sie immer das Keramikbackblech auf Stufe 1, wenn Sie den Mikrowellenmodus nutzen.

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLE SICHER	ANMERKUNGEN
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Teile der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie dicht an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, Steingut mit Glasur und Elfenbeinporzellan sind grundsätzlich geeignet, außer sie verfügen über einen Metallrand.
Einmalgeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Manchmal sind tiefgekühlte Fertig-Mahlzeiten in Einmalgeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrenbecher • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier oder Metallränder 	✓ X X	Kann zum Erwärmen von Speisen verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyren schmelzen. Kann sich entzünden. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren <ul style="list-style-type: none"> • Ofenformen • Feine Glaswaren • Glastöpfe 	✓ ✓ ✓	Kann verwendet werden, außer wenn ein Metallrand vorhanden ist. Kann zum Erwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder zerspringen. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Erwärmen geeignet.
Metall <ul style="list-style-type: none"> • Schüsseln • Schließstreifen für Gefrierbeutel 	X X	Kann Lichtbogenbildung oder Feuer verursachen.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLE SICHER	ANMERKUNGEN
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier • Recyceltes Papier 	✓	Für kurze Garzeiten und Erwärmen. Zum Absorbieren von überschüssiger Feuchtigkeit.
	✗	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Plastik <ul style="list-style-type: none"> • Schälchen 	✓	Insbesondere hitzebeständiges thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit aufzufangen. Fassen Sie die Speise nicht an. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn koch- oder ofenbeständig. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig mit der Gabel einstechen.
<ul style="list-style-type: none"> • Haushaltsfolie 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gefrierbeutel 	✓✗	
Wachs- oder Backpapier	✓	Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit aufzufangen und Spritzer zu vermeiden.

Anmerkung

Funken in der Mikrowelle werden oft auch als Lichtbogenbildung bezeichnet.

- ✓: Empfohlen
- ✓✗: Vorsichtig
- ✗: Unsicher

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Allgemeine Kochanleitung für den Mikrowellenmodus

Für die Zubereitung in der Mikrowelle geeignete Speisen

Verschiedene Arten von Speisen können in der Mikrowelle zubereitet werden, wie frisches oder gefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Auch Soßen, Custards, Suppen, Dampfpuddings, Früchtegelees und Chutneys können Sie in der Mikrowelle zubereiten.

Während der Zubereitung abdecken

Speisen müssen vor der Zubereitung abgedeckt werden, da das Wasser verdampft und der so entstehende Dampf zum Garprozess beiträgt. Sie können Speisen auf unterschiedliche Weise abdecken, beispielsweise mit einem Keramikteller, einem Plastikdeckel oder mikrowellenbeständiger Haushaltsfolie.

Ruhezeiten

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die für die Speise angegebene Ruhezeit einzuhalten, damit sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilen kann.

Allgemeine Kochanleitung für Tiefkühlgemüse

Verwenden Sie eine geeignete gläserne Pyrexform mit Deckel. Während der Mindestzeit abgedeckt lassen (siehe Tabelle).

Setzen Sie die Zubereitung fort, um das gewünschte Resultat zu erzielen. Rühren Sie während der Zubereitung zweimal um und ein weiteres Mal nach der Zubereitung. Fügen Sie nach der Zubereitung Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Während der Ruhezeit abgedeckt lassen.

Speise	Portion (g)	Leistung (P)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung
Spinat	150	600	5 - 6	2 - 3	Fügen Sie 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzu.
Brokkoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Fügen Sie 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzu.
Erbsen	300	600	7 - 8	2 - 3	Fügen Sie 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzu.
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Fügen Sie 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzu.
Gemischtes Gemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7 - 8	2 - 3	Fügen Sie 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzu.
Gemischtes Gemüse (China-Mix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Fügen Sie 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzu.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Kochanleitung für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete gläserne Pyrexform mit Deckel. Fügen Sie 30 - 45 ml (2 - 3 EL) kaltes Wasser für jede 250 g hinzu, außer es wird eine andere Wassermenge empfohlen (siehe Tabelle). Während der Mindestzeit abgedeckt lassen (siehe Tabelle). Setzen Sie die Zubereitung fort, um das gewünschte Resultat zu erzielen. Rühren Sie während der Zubereitung einmal um und ein weiteres Mal nach der Zubereitung. Fügen Sie nach der Zubereitung Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Während der 3-minütigen Ruhezeit abdecken.

Tipp: Schneiden Sie frisches Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke, desto kürzer die Zubereitung.

Anmerkung: Alles frische Gemüse muss bei voller Leistung (800 W) zubereitet werden.

Speise	Portion (g)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung
Brokkoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Stellen Sie sicher, dass die Röschen gleich groß sind. Lassen Sie die Stängel zur Mitte zeigen.
Rosenkohl	250	5 - 6	3	Fügen Sie 60 - 75 ml (5 - 6 EL) Wasser hinzu.
Möhren	250	5 - 6	3	Schneiden Sie die Möhren in gleich große Scheiben.
Blumenkohl	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Stellen Sie sicher, dass die Röschen gleich groß sind. Schneiden Sie große Röschen in der Mitte durch. Lassen Sie die Stängel zur Mitte zeigen.
Zucchini	250	3 - 4	3	Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben. Fügen Sie 30 ml (2 EL) Wasser oder ein Butterflöckchen hinzu. Kochen Sie das Gemüse bissgar.
Aubergine	250	3 - 4	3	Schneiden Sie die Aubergine in dünne Scheiben und geben Sie 1 EL Zitronensaft darüber.
Lauch	250	3 - 4	3	Schneiden Sie den Lauch in dicke Ringe.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Verwenden Sie bei der Zubereitung kleine Champignons im Ganzen und schneiden Sie größere Champignons in Scheiben. Fügen Sie kein Wasser hinzu. Geben Sie Zitronensaft darüber. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Gießen Sie die Champignons vor dem Servieren ab.
Zwiebeln	250	4 - 5	3	Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe oder halbieren Sie diese noch. Fügen Sie nur 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzu.
Paprika	250	4 - 5	3	Schneiden Sie die Paprika in schmale Streifen.
Kartoffeln	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Wiegen Sie die geschälten Kartoffeln und schneiden Sie sie in der Mitte durch (oder eventuell auch in Viertel), um gleich große Stücke zu erhalten.
Steckrübe	250	5 - 6	3	Schneiden Sie die Steckrübe in Würfel.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Kochanleitungen für Reis und Nudeln

- Reis** Verwenden Sie eine große gläserne Pyrexform mit Deckel. (Beachten Sie, dass der Reis bei der Zubereitung sein Volumen verdoppelt.) Während der Zubereitung abdecken. Rühren Sie nach der Zubereitung und vor der Ruhezeit um. Fügen Sie Salz oder Kräuter und Butter hinzu. Der Reis hat möglicherweise nicht das gesamte Wasser absorbiert, nachdem die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Nudeln** Verwenden Sie eine große gläserne Pyrexform. Fügen Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzu und rühren Sie alles gut um. Während der Zubereitung nicht abdecken. Rühren Sie während und nach der Zubereitung einige Male um. Während der Ruhezeit abdecken und anschließend gründlich abgießen.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Fügen Sie 500 ml kaltes Wasser hinzu. Fügen Sie 750 ml kaltes Wasser hinzu.
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Fügen Sie 500 ml kaltes Wasser hinzu. Fügen Sie 750 ml kaltes Wasser hinzu.
Gemischter Reis (Reis+Wildreis)	250	800	17 - 19	5	Fügen Sie 500 ml kaltes Wasser hinzu.
Gemischtes Getreide (Reis+Getreide)	250	800	18 - 20	5	Fügen Sie 400 ml kaltes Wasser hinzu.
Nudeln	250	800	10 - 11	5	Fügen Sie 1000 ml warmes Wasser hinzu.

AUFWÄRMEN

Der Mikrowellenofen benötigt zum Aufwärmen von Speisen nur einen Bruchteil der Zeit, die traditionelle Öfen benötigen.

Einteilen und abdecken

Vermeiden Sie das Aufwärmen von großen Speisestücken. Diese werden möglicherweise zu gar und trocknen aus, bevor sie von innen warm genug sind. Das Aufwärmen von kleineren Stücken gelingt besser. Wenn Sie die Speisen während des Erwärmens abdecken, vermeiden Sie das Austrocknen.

Einstellungen für die Leistung

Zum Aufwärmen von Speisen können verschiedene Leistungen eingestellt werden. Darüber hinaus ist es empfehlenswert, eine niedrige Leistung für delikate Speisen oder Speisen, die sehr schnell erwärmt sind (wie Obstkuchen) zu wählen.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Rühren

Rühren Sie Speisen gut um oder wenden Sie sie während des Aufwärmens, damit Sie die besten Ergebnisse erzielen. Rühren Sie, wenn möglich, auch vor dem Servieren noch einmal gut um. Rühren ist besonders beim Erwärmen von Flüssigkeiten wichtig.

Aufwärm- und Ruhezeiten

Wenn Sie Speisen zum ersten Mal aufwärmen, ist es hilfreich, wenn Sie sich die dafür benötigte Zeit notieren, damit Sie in der Zukunft wieder darauf zurückgreifen können. Vermeiden Sie Überhitzung. Wenn Sie sich hinsichtlich der Garzeit nicht sicher sind, können Sie sich besser für eine kurze Zeit entscheiden. Sie können dann, falls nötig, noch zusätzliche Zeit hinzufügen. Sorgen Sie immer dafür, dass aufgewärmte Speisen vollständig erhitzt werden. Lassen Sie Speisen nachdem Aufwärmen noch kurz stehen, um eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur sicherzustellen. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Erwärmen beträgt 2 - 4 Minuten.

Flüssigkeiten aufwärmen

Seien Sie bei dem Erwärmen von Flüssigkeiten vorsichtig. Um Spritzer und mögliche Verbrennungen zu vermeiden, stellen Sie einen Löffel oder gläsernen Rührstab in das Getränk. Rühren Sie während und auf jeden Fall auch nach dem Erwärmen um. Lassen Sie Speisen nach dem Erwärmen noch mindestens 20 Sekunden stehen, um eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur sicherzustellen.

Babynahrung aufwärmen

Babynahrung

Seien Sie bei dem Erwärmen von Babynahrung vorsichtig. Gießen Sie die Speise in einen tiefen Keramikteller. Decken Sie diesen mit einem Plastikdeckel ab. Rühren Sie nach dem Erwärmen gut um. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten stehen lassen. Rühren Sie erneut um und überprüfen Sie die Temperatur.

Die empfohlene Betriebstemperatur beträgt 30-40 °C.

Babymilch

Gießen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Erwärmen Sie diese, ohne die Flasche abzudecken. Erwärmen Sie niemals eine Babyflasche, wenn sich der Sauger noch darauf befindet. Die Flasche kann bei Überhitzung zerplatzen. Schütteln Sie die Flasche gut vor der Ruhezeit und schütteln Sie diese erneut vor dem Verzehr. Überprüfen Sie immer die Temperatur der Babynahrung oder Milch, bevor Sie Ihr Baby füttern.

Die empfohlene Betriebstemperatur beträgt 37 °C.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Babynahrung und Milch aufwärmen

Bitte sehen Sie die Leistung und die Zeit in dieser Tabelle als Richtlinie zum Aufwärmen.

Speise	Portion	Leistung (W)	Zeit	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 - 40 Sek.	2 - 3	Geben Sie den Inhalt auf einen tiefen Keramiksteller. Während der Zubereitung abdecken. Rühren Sie die Speise nach der Zubereitung um. Lassen Sie sie 2-3 Minuten stehen. Rühren Sie vor dem Verzehr gut um und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 - 30 Sek.	2 - 3	Geben Sie den Inhalt auf einen tiefen Keramiksteller. Während der Zubereitung abdecken. Rühren Sie die Speise nach der Zubereitung um. Lassen Sie sie 2-3 Minuten stehen. Rühren Sie vor dem Verzehr gut um und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2 - 3	Rühren oder Schütten Sie den Inhalt gut und gießen Sie ihn in eine sterilisierte Glasflasche. Setzen Sie die Flasche in die Mitte des Keramikbackblechs. Während der Zubereitung nicht abdecken. Schütteln Sie die Flasche gut und lassen Sie diese mindestens 3 Minuten stehen. Schütteln Sie den Inhalt vor dem Verzehr gut durch und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Flüssigkeiten und Speisen aufwärmen

Bitte sehen Sie die Leistung und die Zeit in dieser Tabelle als Richtlinie zum Aufwärmen.

Speise	Portion	Leistung (W)	Zeit	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung
Getränke	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	800 W	1½ - 2 2 - 3	1 - 2	Gießen Sie das Getränk in einen Keramikbecher und erhitzen Sie das Getränk, ohne den Becher abzudecken. Setzen Sie den Becher in die Mitte des Keramikbackblechs. Rühren Sie den Inhalt vor und nach der Ruhezeit vorsichtig um.
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3 - 4	2 - 3	Gießen Sie die Speise in einen tiefen Keramiksteller. Decken Sie diesen mit einem Plastikdeckel ab. Rühren Sie nach dem Erwärmen gut um. Rühren Sie auch vor dem Servieren noch einmal gut um.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Gießen Sie die Speise in einen tiefen Keramiksteller. Decken Sie diesen mit einem Plastikdeckel ab. Rühren Sie nach dem Erwärmen gut um. Rühren Sie auch vor dem Servieren noch einmal gut um.
Nudeln mit Soße (gekühlt)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Gießen Sie die Speise in einen tiefen Keramiksteller. Decken Sie diesen mit einem Plastikdeckel ab. Rühren Sie nach dem Erwärmen gut um. Rühren Sie auch vor dem Servieren noch einmal gut um.
Komplette Mahlzeit (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Geben Sie 2-3 gekühlte Speisen auf einen Keramiksteller. Decken Sie alles mit Haushaltsfolie ab.

DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Auftauen

Mithilfe von Mikrowellen lassen sich gefrorenen Speisen hervorragend auftauen. Mikrowellen sorgen dafür, dass gefrorene Speisen in kurzer Zeit gleichmäßig aufgetaut werden. Dies kann von großem Vorteil sein, zum Beispiel wenn Sie überraschend Gäste bekommen. Gefrorenes Geflügelfleisch muss vor der Zubereitung vollständig aufgetaut sein. Entfernen Sie mögliche Metallstreifen und nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung, um Feuchtigkeit ablaufen zu lassen. Legen Sie die gefrorene Speise auf einen Teller, ohne diesen abzudecken. Wenden Sie sie nach der Hälfte, lassen Sie eventuell gebildete Feuchtigkeit ablaufen und entfernen Sie mögliche Innereien so schnell wie möglich. Überprüfen Sie die Speise ab und zu, um sicherzustellen, dass sie nicht zu warm wird. Wenn kleinere, dünne Stücke der gefrorenen Speise warm werden, können Sie sie schützen, indem Sie sie mit Alufolie einpacken. Wenn das Geflügelfleisch an der Außenseite heiß wird, drücken Sie auf „STOPP/ABBRECHEN“ und lassen Sie es 20 Minuten ruhen, bevor Sie fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügelfleisch stehen, um es weiter auftauen zu lassen. Die Ruhezeit für das vollständige Auftauen hängt von der Menge ab, die Sie auftauen möchten. Konsultieren Sie die Tabelle auf der nächsten Seite.

Tipp: Sie können flache Speisen schneller auftauen als dicke Stücke und kleine Mengen benötigen auch weniger Zeit als große. Beachten Sie das, wenn Sie die Speise einfrieren und auftauen.

Zum Auftauen von gefrorenen Speisen (-18/-20 °C) können Sie sich auf die folgende Tabelle beziehen.

Zum Auftauen von gefrorenen Speisen muss die Auftauleistung (180 W) genutzt werden. Setzen Sie die Speise auf das Keramikbackblech und schieben Sie dieses auf Stufe 1 in die Mikrowelle.

Speise	Portion (g)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung
Fleisch Rindergehacktes	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Legen Sie das Fleisch auf einen Keramikteller.
Schweinefilets	250	7 - 8		Packen Sie dünnere Stücke in Alufolie ein. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Auftauzeit.
Geflügel Hähnchenstücke	500 (2 Stücke)	12 - 14	15 - 60	Legen Sie die Geflügelstücke mit der Haut nach unten und ganze Hühner mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller. Packen Sie dünnere Stücke wie die Flügel und Endstücke in Alufolie ein. Wenden Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit.
Ganzes Huhn	1200	28 - 32		

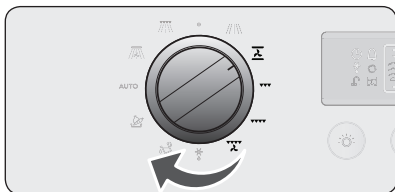
DEN MIKROWELLENMODUS VERWENDEN

Speise	Portion (g)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung
Fisch Fischfilets	200	6 - 7	10 - 25	Legen Sie den gefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers. Legen Sie dünnere Stücke unter die dickeren. Packen Sie dünnere Endstücke der Filets und den Schwanz des ganzen Fisches in Alufolie ein. Wenden Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit.
Ganzer Fisch	400	11 - 13		
Obst Beeren	300	6 - 7	5 - 10	Verteilen Sie das Obst in einer großen, flachen, runden Glasschale.
Brot Brötchen (jedes ca. 50 g) Röstbrot/Toast	2 Stücke 4 Stücke 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Legen Sie die Brötchen im Kreis oder das Brot horizontal auf Küchenpapier auf das Keramikbackblech. Wenden Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit.









DIE OFENMODI VERWENDEN

Wählen Sie aus 4 Ofenmodi. Konsultieren Sie die Kochanleitung, um den passenden Ofenmodus zu bestimmen.

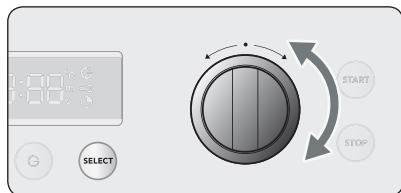
Ofenmodus wählen



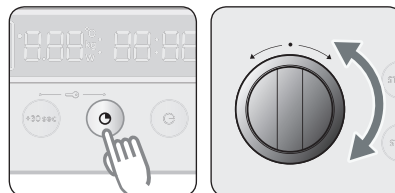
- 1 Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf den gewünschten Ofenmodus.

	Umluft	
	Grill	
	Großer Grill	
	Grill + Umluft	

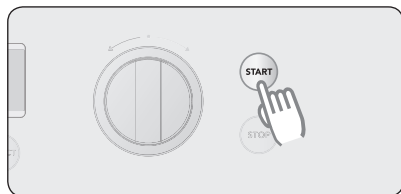
DIE OFENMODI VERWENDEN



- 2** Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie auf „SELECT“ (Auswahl) und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER auf die gewünschte Temperatur.



- 3** Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, drücken Sie auf „GARZEIT“ und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER auf die gewünschte Garzeit.



- 4** Drücken Sie auf „START“.

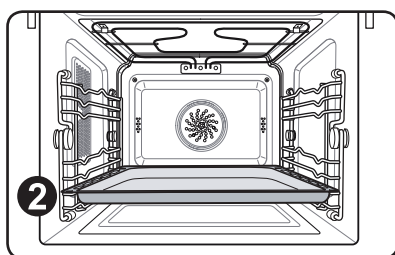
Anmerkung

- 1) Während der Zubereitung können Sie die Garzeit und die Temperatur anpassen.
- 2) Wenn der Ofenmodus verwendet wird, wird die Funktion der Elemente regelmäßig unterbrochen, um die Temperatur zu regulieren.

DIE OFENMODI VERWENDEN

Umluft

Bei dieser Einstellung sind das untere und das obere Heizelement sowie der Lüfter aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten.



Das Backblech oder der Grillrost mit Backblech aus Keramik werden in der Regel in Ebene 2 geschoben.

* Temperatureinstellung: 40 bis 230 °C.

* Verwenden Sie Ofengeschirr, das Temperaturen bis 250 °C standhalten kann.

Garzeittabelle

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Wir empfehlen, den Ofen vorzuheizen, wenn Sie die Intensivfunktion verwenden.

Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Lasagne 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	0:20 - 0:25
Gemüsegratin 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	0:40 - 0:50
Kartoffelgratin 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	0:50 - 1:00
Roastbeef 2 kg, medium	2	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	160	1:30 - 1:40
Ganze Ente 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik + Backblech	180	1:30 - 1:40
2 ganze Hähnchen/ jedes 1,2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik + Backblech	180	1:30 - 1:40

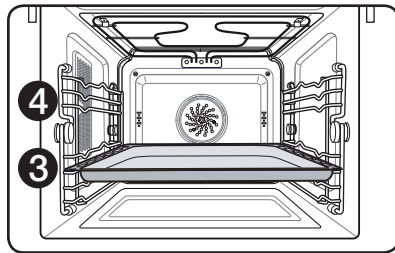
Bitte beachten

Sie müssen die Speise nicht wenden. Wenn Sie dies jedoch tun, nachdem die Hälfte der Garzeit verstrichen ist, erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

DIE OFENMODI VERWENDEN

Grill

Diese Funktion ist für das Grillen kleinerer Mengen flacher Speisen wie Steaks, Schnitzeln, Fisch und Toast vorgesehen. Platzieren Sie die Speisen in die Mitte des Rosts. Nur das oben angebrachte Heizelement wird eingeschaltet.



Verwenden Sie zum Grillen den Grillrost und das Backblech aus Keramik auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 3.

* Temperatureinstellung: 180 °C

Grilltabelle

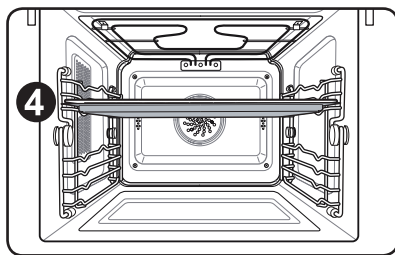
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Schmelzen von Camembert (2 bis 4, je 75 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	9 - 11
Tiefgefrorenes Baguette mit Füllung (Mozzarella und Tomate oder Schinken und Käse)	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	14 - 16
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 bis 450 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	15 - 20
Tiefgefrorener Fischburger (300 bis 450 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	3	Backblech	180	23 - 27
Tiefgefrorene Pizza (300 bis 400 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	15 - 18

DIE OFENMODI VERWENDEN

Maxi-Grill

Der Maxi-Grill ist für das Grillen größerer Mengen flacher Speisen wie Steaks, Schnitzeln und Fisch vorgesehen. Der Maxi-Grill ist auch gut geeignet, um Toast zu machen. Beide oben angebrachten Heizelemente und das Grillelement werden eingeschaltet, wenn Sie diese Ofenfunktion auswählen. Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen, wenn Sie den Maxi-Grill verwenden.



Verwenden Sie zum Grillen den Grillrost und das Backblech aus Keramik auf Ebene 4.
* Temperatur-Einstellung: 150 bis 230 °C.

* Verwenden Sie Ofengeschirr, das Temperaturen bis 230 °C standhalten kann.

Grilltabelle

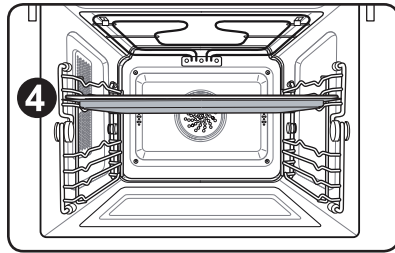
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Würstchen (dick) 5 bis 8 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	5 bis 7 Wenden 5 bis 7
Würstchen (dünn) 8 bis 10 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	4 bis 5 Wenden 4 bis 5
Toast, 5 bis 10 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	230	1 bis 2 Wenden 1 bis 2
Getoastete Sandwiches 4 bis 6 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	4 bis 8
Gefüllter Pfannkuchen (350 bis 450 g)	4	Backblech	200	20 bis 25
Steak (400 bis 800 g)	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	230	7 bis 8 Wenden 6 bis 7

DIE OFENMODI VERWENDEN

Grill + Lüfter

Das Grillelement und der Lüfter an der Rückseite des Ofens sind eingeschaltet. Der Lüfter rotiert in der heißen Luft. Der Ofen sollte vorgeheizt werden, bevor im Ofen Speisen platziert werden.



Zum Grillen werden der Grillrost und das Backblech aus Keramik oder das Backblech in der Regel in Ebene 4 geschoben.

* Temperatureinstellung: 150 bis 230 °C

* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitungen

Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Grillen. Legen Sie eine Grilltemperatur von 170-220 °C fest und heizen Sie den Ofen fünf Minuten vor.

Speise	Ofenrost-ebene	Zeit (Minuten)	Zubehör	Temperatur (°C)
Würstchen 250-350 g	4	7 - 9	Grillrost + Backblech aus Keramik	200
Kartoffelecken 4 Stück	4	20 - 23	Grillrost + Backblech aus Keramik	210
Tiefgefrorene Ofenfritten 400-500 g	4	11 - 15	Backblech	220
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten 6-8 je	4	18 - 22	Backblech	210
Gefrorene Nuggets 400-500 g	4	9 - 13	Backblech	220
Lachssteak 400-500 g	4	12 - 15	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	220
Fischfilet 300-400 g	4	12 - 15	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180
Ganzer Fisch 300-400 g	4	10 - 13	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180
Hähnchenstücke 400-500 g	4	27 - 32	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180

Hinweis

Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

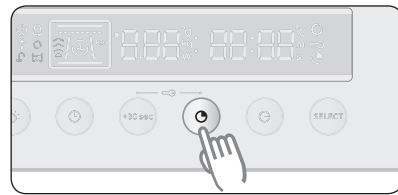
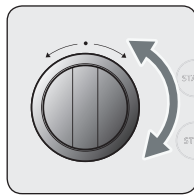
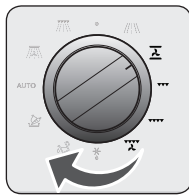
Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie **Start**, um den Ofen erneut zu starten.

EINE GARZEIT EINSTELLEN

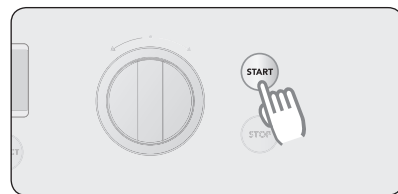
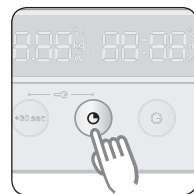
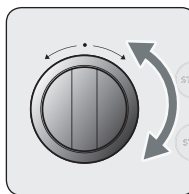
Durch das Einstellen einer Garzeit können Sie den Ofen automatisch ausgeschaltet lassen, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist.

Einstellen Garzeit



1 Wählen Sie den gewünschten Modus (und stellen Sie falls gewünscht die Temperatur ein).

2 Drücken Sie auf „GARZEIT“.



3 Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie auf „GARZEIT“, um die Endzeit des Garvorgangs einzustellen.

4 Drücken Sie auf „START“. Der Ofen startet direkt.

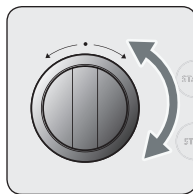
Anmerkung

- 1) Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display blinkt „0:00“, und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die aktuelle Zeit wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Sie können die programmierte Garzeit, wie oben beschriebenen, neu einstellen.
- 3) Wenn Sie die programmierte Garzeit löschen möchten, drücken Sie auf „GARZEIT“ und stellen Sie mit dem FUNKTIONSWAHLSCHALTER die Zeit auf null.

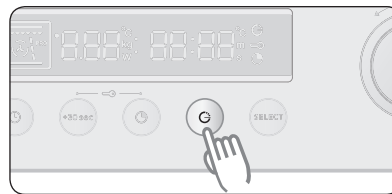
EINSTELLEN EINER ENDZEIT

Durch das Einstellen einer Endzeit können Sie den Ofen automatisch am eingestellten Zeitpunkt ausschalten.

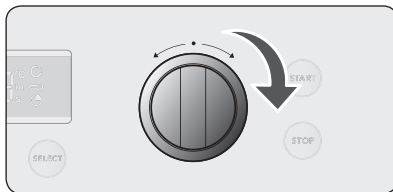
Einstellen einer Endzeit



1 Wählen Sie den gewünschten Modus (und stellen Sie falls gewünscht die Temperatur ein).

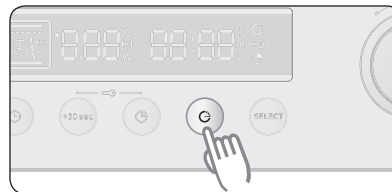


2 Drücken Sie auf „ENDZEIT“. Die aktuelle Zeit wird blinkend auf dem DISPLAY angezeigt.

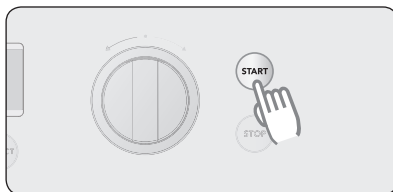


3 Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um die gewünschte Endzeit (14:00) einzustellen.

Beispiel Die gewünschte Zeit ist 14:00.



4 Drücken Sie erneut auf „ENDZEIT“.
Beispiel Die aktuelle Zeit ist 13:00.
Die gewünschte Zeit ist 14:00.



5 Drücken Sie auf „START“, um die Zubereitung zu starten. Die Garzeit „1:00“ wird angezeigt. Der Ofen startet direkt.

Anmerkung

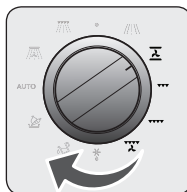
- 1) Die Zeitanzeige gibt die restliche Zeit an. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display blinkt „0:00“, und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die aktuelle Zeit wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Während des Garens können Sie die vorab eingestellte Garzeit anpassen, um bessere Resultate zu erzielen. Drücken Sie auf „GARZEIT“ und passen Sie die Zeit mit dem FUNKTIONSWAHLSCHALTER an.

EINE GARZEIT VERSCHIEBEN

3) Sie können die Endzeit, wie oben beschriebenen, neu einstellen. Wenn Sie die programmierte Endzeit abbrechen möchten, drücken Sie auf „ENDZEIT“ und stellen Sie die Zeit auf die aktuelle Zeit um.

Durch das Einstellen einer Garzeit und einer Endzeit können Sie den Ofen automatisch am eingestellten Zeitpunkt ein- und ausschalten.

Beispiel mit der Umluft-Einstellung: Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr / Garzeit: 2 Stunden
Endzeit: Sie möchten die Zubereitung um 18:00 Uhr enden lassen.



1 Wählen Sie den gewünschten Modus und stellen Sie falls gewünscht die Temperatur ein.

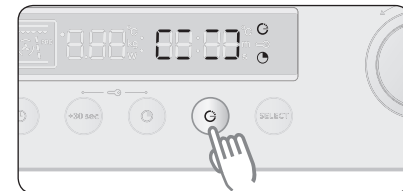
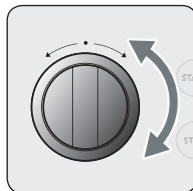


2 Drücken Sie auf „GARZEIT“ und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER auf die gewünschte Garzeit (2 Stunden).



3 Drücken Sie auf „ENDZEIT“.
▶ Die Garzeit wird zur aktuellen Zeit hinzugezählt und es wird „14:00“ angezeigt.

Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um die gewünschte Endzeit (18:00) einzustellen.



4 Drücken Sie auf „ENDZEIT“.
▶ Auf dem Display wird ein Symbol angezeigt, das angibt, dass die Ausschaltfunktion aktiviert ist.
▶ Der Ofen startet automatisch zur eingestellten Zeit (16:00) und die Garzeit wird angezeigt.

Anmerkung

- Die Garzeit und die Endzeit können für die eingestellte Zeit geändert werden.
- **Achtung!** Lassen Sie die Speisen nicht lange im Ofen stehen; die Speise könnte verderben.

DIE KOMBIMODI VERWENDEN

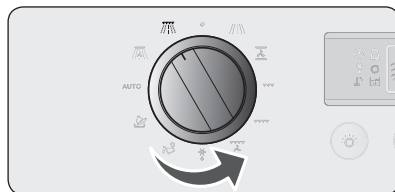
Mikrowelle + Grill

In diesem Modus findet eine Kombination der Strahlungswärme des Grills und der schnellen Zubereitungsweise in der Mikrowelle statt.

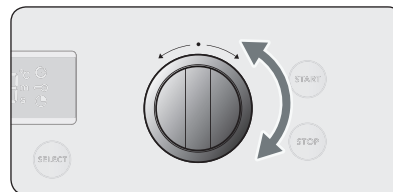
Die Garzeit wird verkürzt und das Ergebnis ist eine gebräunte, knusprige Kruste.

Dieser Modus ist geeignet für alle Sorten zubereiteter Speisen, die aufgewärmt und gebräunt (z. B. gebratene Nudeln) werden müssen und für Speisen, die bei einer kurzen Garzeit eine braune Kruste benötigen. Darüber hinaus können Sie diesen Modus für dicke Portionen verwenden, bei denen eine braune, knusprige Kruste gewünscht ist (z. B. Hähnchenflügel). Wenn Sie beide Seiten des Essens bräunen möchten, wenden Sie es nach der Hälfte der Zubereitung.

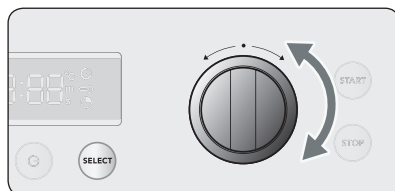
Den Modus „Mikrowelle + Grill“ auswählen



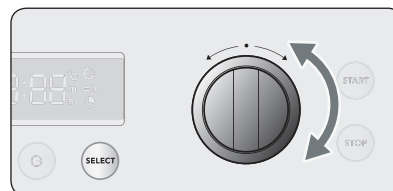
- 1** Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf den Modus Mikrowelle + Grill.



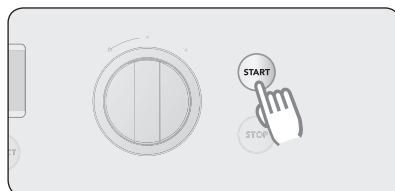
- 2** Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 3** Wenn Sie die Leistung ändern möchten, drücken Sie auf „SELECT“ (Auswahl) und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER auf die gewünschte Stufe.

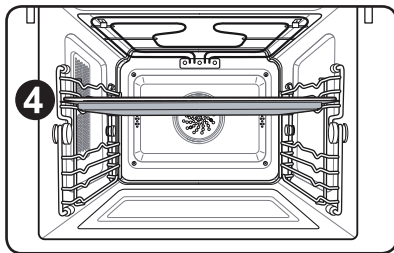


- 4** Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie erneut auf „SELECT“ (Auswahl) und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER auf die gewünschte Stufe.



- 5** Drücken Sie auf „START“, um die Zubereitung zu starten.

DIE KOMBIMODI VERWENDEN



Bei Verwendung der Mikrowellen- + Grill-Funktion wird in der Regel das Backblech aus Keramik mit dem Grillrost in Ebene 3 oder 4 geschoben.

* Mikrowellenleistung: 100 bis 600 W

* Temperatureinstellung: 40 bis 200 °C

* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitungen

Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Garen. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

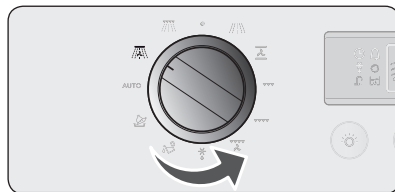
Speise	Ebene	Leistung (W)	Temperatur (°C)	Zeit 1 (Min.)	Zeit 2 (Min.)	Zubehör
Bratkartoffeln 400-500 g	4	450	200	12 - 14	-	Backblech aus Keramik
Gegrillte Tomaten 3 je	4	180	170	7 - 9	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Gemüsegratin 450-600 g	3	450	180	15 - 18	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Gegrillter Fisch 1 Stück	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Hähnchenstücke 400-500 g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Backblech aus Keramik mit Grillrost

DIE KOMBIMODI VERWENDEN

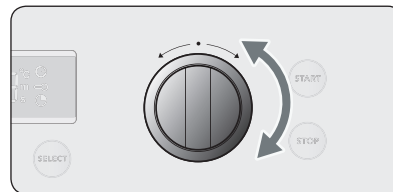
Mikrowelle + Umluft

In diesem Modus wird der Mikrowellenmodus mit Umluft kombiniert, wodurch sich die Garzeit verkürzt und Speisen eine braune, knusprige Kruste erhalten. Dieser Modus ist geeignet für alle Sorten Fleisch und Geflügel, aber auch für Eintöpfe, überbackene Gerichte, Roastbeef, Biskuitteig und leichte Obstkuchen, Torten und Streuselgebäck.

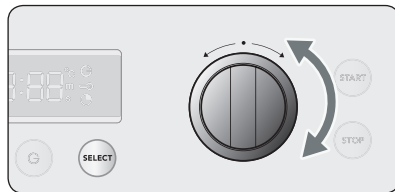
Den Modus „Mikrowelle + Umluft“ auswählen



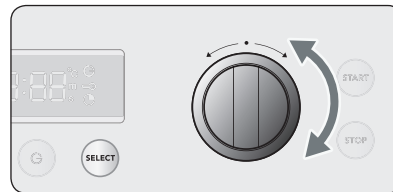
- 1** Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf den Modus Mikrowelle + Umluft.



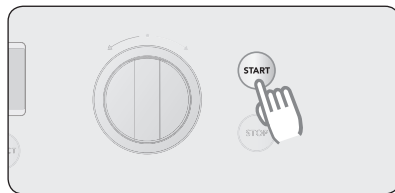
- 2** Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHEITER, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 3** Wenn Sie die Leistung ändern möchten, drücken Sie auf „SELECT“ (Auswahl) und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHEITER auf die gewünschte Stufe.

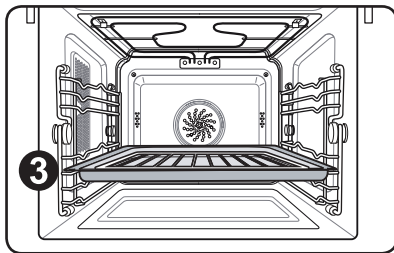


- 4** Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie erneut auf „SELECT“ (Auswahl) und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHEITER auf die gewünschte Stufe.



- 5** Drücken Sie auf „START“, um die Zubereitung zu starten.

DIE KOMBIMODI VERWENDEN



Bei Verwendung der Mikrowellen- + Umluft-Funktion wird in der Regel das Backblech aus Keramik mit dem Grillrost in Ebene 3 geschoben.

* Mikrowellenleistung: 100 bis 600 W

* Temperatureinstellung: 40 bis 200 °C

* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitung

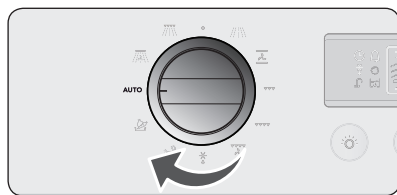
Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Garen. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

Speise	Ebene	Leistung (W)	Temperatur (°C)	Zeit 1 (Min.)	Zeit 2 (Min.)	Zubehör
Ganzes Huhn 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Roastbeef/ Lamm, medium 450-700 g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Tiefgefrorene Lasagne/ Nudelgratin 450-500 g	3	450	180	18 - 22	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Kartoffelgratin 500-600 g	3	450	190	20 - 25	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Obstkuchen	3	100	170	40 - 45		Backblech aus Keramik

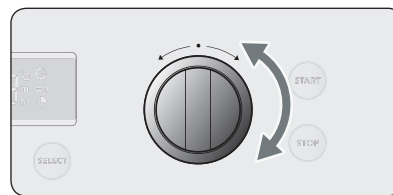
DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

Bei den automatischen Menümodi können Sie aus 25 vorab programmierten Einstellungen (10 für die automatische Zubereitung, 10 für die Gemüse-Menümodi und 5 für das automatische Auftauen) wählen, um so einfach Ihre Lieblingspeisen zuzubereiten. Die Garzeit und die Leistung werden automatisch eingestellt. Wählen Sie eine von 25 Einstellungen, stellen Sie das Gewicht ein und beginnen Sie die Zubereitung.

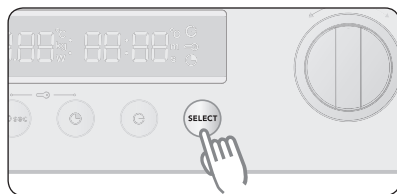
Automatische Zubereitung



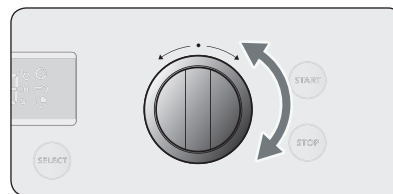
- 1** Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf den Modus AUTOMATISCHE ZUBEREITUNG.



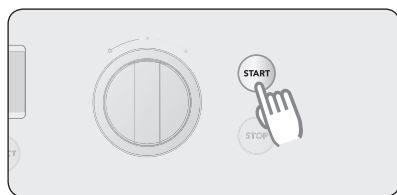
- 2** Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um eine automatische Kochfunktion zu wählen.
- Konsultieren Sie die Tabellen für eine Beschreibung der 25 automatischen Menüeinstellungen.



- 3** Drücken Sie auf „SELECT“ (Auswahl), um das Gewicht zu ändern.



- 4** Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um das gewünschte Gewicht auszuwählen.



- 5** Drücken Sie auf „START“.

DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

Anmerkung

- Für einige automatische Menüs sind keine zusätzlichen Handgriffe erforderlich. Bei anderen Menüs muss die Speise gewendet werden. Der Ofen gibt einen Signalton ab, um dies anzuzeigen.
- Die eingestellte Ofentemperatur und die Garzeit werden angezeigt, wenn das automatische Menü aktiv ist.
- Die Temperaturen und Zeiten können während der Zubereitung nicht geändert werden.

Richtlinien für die automatische Zubereitung

In der folgenden Tabelle sind 10 automatische Programme zum Aufwärmen, Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Die Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Empfehlungen werden angegeben. Diese automatischen Programme enthalten spezielle, praktische Zubereitungsmodi.

Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehörteile	Stufe	Zubereitung
A:01	Komplett Mahlzeit	0,3 - 0,4 0,4 - 0,45	Keramikbackblech	1	Auf einen Backblech aus Keramik geben und mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken. Dieses Programm ist für Mahlzeiten geeignet, die aus drei verschiedenen Speisen bestehen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und Kartoffeln, Reis oder Pasta). Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.
A:02	Tiefgefrorenes Pizza	0,3 - 0,4 0,4 - 0,45	Trägerrost + Keramikbackblech	2	Legen Sie die Tiefkühlpizza auf den Trägerrost mit dem Keramikbackblech und schieben Sie sie in den Ofen.
A:03	Tiefgefrorenes Lasagne	0,4 - 0,45 0,6 - 0,65	Trägerrost + Keramikbackblech	2	Platzieren Sie die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas oder auf der Backblech aus Keramik mit Grillrost. Lassen Sie die Lasagne nach dem Aufwärmen zwei bis drei Minuten stehen.
A:04	Ganzes Huhn	1,1 - 1,15 1,2 - 1,25	Trägerrost + Keramikbackblech	2	Bereiten Sie eine Mischung aus Olivenöl oder Butter mit Salz und Pfeffer zu. Schmieren Sie das Huhn an der Innen- und Außenseite gut ein. Setzen Sie das Huhn mit der Brust nach unten auf den Trägerrost mit dem Keramikbackblech und schieben es in den Ofen. Wenden Sie das Huhn, sobald das Ofensignal ertönt und drücken Sie auf „START“. Nach der Zubereitung für 3 Minuten stehen lassen.

DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

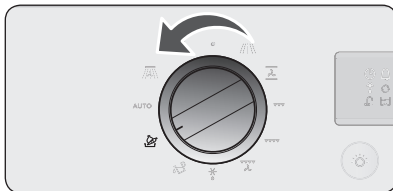
Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehörteile	Stufe	Zubereitung
A:05	Hühnerteile	0,6 - 0,7 0,9 - 1,0	Trägerrost + Keramikbackblech	4	Bereiten Sie eine Mischung aus Olivenöl oder Butter mit Salz und Pfeffer zu. Schmieren Sie die Hühnerteile gut ein. Setzen Sie die Hühnchenteile mit der Haut nach unten auf den Trägerrost mit dem Keramikbackblech und schieben es in den Ofen. Wenden Sie die Hühnerteile, sobald das Ofensignal ertönt und drücken Sie auf „START“. Nach der Zubereitung für 3 Minuten stehen lassen.
A:06	Lammbraten	0,8 - 0,9 1,1 - 1,2	Grill + Keramikbackblech	3	Setzen Sie den marinierten Lammbraten auf den Trägerrost mit Backblech und schieben ihn in den Ofen. Wenden Sie den Lammbraten, sobald das Ofensignal ertönt und drücken Sie auf „START“.
A:07	Gefroren Ofenpommes	0,3 - 0,4 0,45 - 0,5	Backblech	3	Verteilen Sie die gefrorenen Ofenpommes auf einem emaillierten Backblech.
A:08	Gebackene Kartoffelhälften	0,4 - 0,5 0,6 - 0,7	Grill + Keramikbackblech	4	Kartoffeln längs durchschneiden und die flache Seite mit Salz bestreuen. Mit der flachen Seite nach oben auf den Trägerrost mit dem Keramikbackblech setzen. Nach der Zubereitung für 3 Minuten stehen lassen.
A:09	Apfelkuchen	1,2 - 1,4	Backblech	2	Bereiten Sie den Apfelkuchen in einer Springform zu und setzen Sie diese auf das Backblech. Das Gewicht schließt die Äpfel und Weiteres ein.
A:10	Kuchen	0,7 - 0,8	Backblech	3	Setzen Sie die Kuchenform (25 cm) mit Kuchenteig der Länge nach (von der Tür aus gesehen) auf das Backblech in den Ofen.

DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

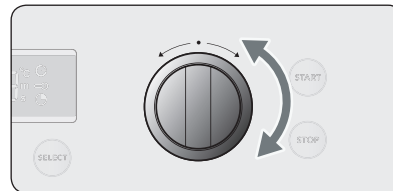
Gemüse-Menümodus

Bei den Gemüse-Menümodi können Sie aus 10 vorab programmierten Einstellungen wählen, für eine bequeme und einfache Zubereitung Ihres Gemüses. Die Garzeit und die Leistung werden automatisch eingestellt. Wählen Sie eine von 10 Einstellungen, stellen Sie das Gewicht ein und beginnen Sie die Zubereitung. Geben Sie das Gemüse in den Dampfkorb auf das Keramikbackblech und schieben Sie es auf Stufe 1 in den Ofen.

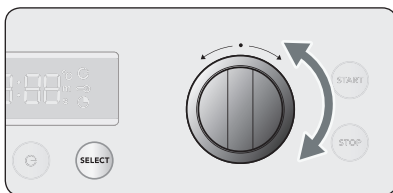
Den Modus „Gemüse-Menümodus“ auswählen



- 1** Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf den GEMÜSE-MENÜMODUS.

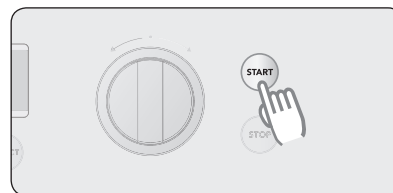


- 2** Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCALTER, um den gewünschten Gemüsemodus einzustellen.



- 3** Wenn Sie das Gewicht ändern möchten, drücken Sie auf „SELECT“ (Auswahl) und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCALTER auf das gewünschte Gewicht.

Wenn Sie kein Gewicht wählen, wird automatisch nach 5 Sekunden ein Gewicht eingestellt.



- 4** Drücken Sie auf „START“, um die Zubereitung zu starten.

DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

Tabelle Gemüse-Menümodus

Bitte sehen Sie diese Tabelle als Richtlinie für die Zubereitung. Vorheizen ist nicht notwendig.

Nr.	Speise	Portion (kg)	Zubehörteile	Stufe	Zubereitung
U:01	Brokkoli Röschen	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Waschen und putzen Sie den Brokkoli und legen Sie ihn dann in den Dampfkorb. Fügen Sie 2 EL (bei 0,2-0,3 kg) oder 3-4 EL (bei 0,3-0,4 kg) Wasser hinzu. Setzen Sie den Dampfkorb mit Deckel in die Mitte des Keramikbackblechs. Nach der Zubereitung gut umrühren.
U:02	Blumenkohl Röschen	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Waschen und putzen Sie den Blumenkohl und legen Sie ihn dann in den Dampfkorb. Fügen Sie 2 EL (bei 0,2-0,3 kg) oder 3-4 EL (bei 0,3-0,4 kg) Wasser hinzu. Setzen Sie den Dampfkorb mit Deckel in die Mitte des Keramikbackblechs. Nach der Zubereitung gut umrühren.
U:03	Geschnittene Möhren	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Waschen und putzen Sie die Möhren und legen Sie sie dann in den Dampfkorb. Fügen Sie 2 EL (bei 0,2-0,3 kg) oder 3-4 EL (bei 0,4-0,5 kg) Wasser hinzu. Setzen Sie den Dampfkorb mit Deckel in die Mitte des Keramikbackblechs. Nach der Zubereitung gut umrühren.

DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

Nr.	Speise	Portion (kg)	Zubehörteile	Stufe	Zubereitung
U:04	Kartoffeln mit Schale	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Waschen und putzen Sie die Kartoffeln. Fetten Sie die Kartoffeln mit Olivenöl ein und stechen Sie sie mit einer Gabel in die Schale. Legen Sie sie in den Dampfkorb, auf das Keramikbackblech und lassen Sie die Speise nach der Zubereitung noch 3-5 Minuten stehen.
U:05	Kartoffeln geschält	0,4 - 0,5 0,7 - 0,8	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Waschen und putzen Sie die Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Hälften und geben Sie sie in den Dampfkorb mit Deckel. Fügen Sie 1-2 EL Wasser hinzu. Nach der Zubereitung gut umrühren. Bei großen Mengen sollten Sie nach der Hälfte des Kochvorgangs noch einmal extra umrühren. Lassen Sie die Speise nach der Zubereitung noch 3-5 Minuten stehen.
U:06	Zucchini	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben. Fügen Sie 2 EL Wasser oder ein Butterflöckchen hinzu. Geben Sie sie in den Dampfkorb mit Deckel. Garen Sie sie mit dem Deckel auf dem Dampfkorb bissgar.
U:07	Geschnittene Aubergine	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Schneiden Sie die Aubergine in dünne Scheiben und geben Sie 1 EL Zitronensaft darüber. Geben Sie sie in den Dampfkorb mit Deckel. Nach der Zubereitung gut umrühren.

DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

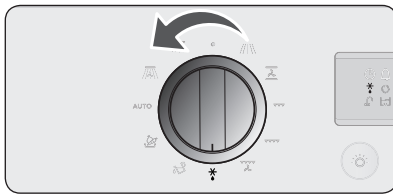
Nr.	Speise	Portion (kg)	Zubehörteile	Stufe	Zubereitung
U:08	Geschnittene Zwiebel	0,2 - 0,3 0,34 - 0,5	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe oder halbieren Sie diese noch. Fügen Sie nur 1 EL kaltes Wasser hinzu. Geben Sie sie in den Dampfkorb mit Deckel. Nach der Zubereitung gut umrühren.
U:09	Gemischtes Gemüse	0,2 - 0,3 0,34 - 0,5	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Waschen und putzen Sie das gemischte Gemüse. Geben Sie das Gemüse in die Schüssel mit Deckel. Fügen Sie 1 EL (bei 0,2-0,3 kg) oder 3-4 EL (bei 0,4-0,5 kg) Wasser hinzu. Setzen Sie den Dampfkorb mit Deckel in die Mitte des Keramikbackblechs. Nach der Zubereitung gut umrühren.
U:10	Weißer Reis	0,2 - 0,3	Keramikbackblech + Dampfkorb	1	Verwenden Sie den Dampfkorb mit Deckel (Achtung: Das Wasser Volumen des Reis verdoppelt sich während des Kochens). Kochen Sie den Reis mit dem Deckel auf dem Dampfkorb. Gießen Sie nach der Zubereitung überschüssiges Wasser ab. Fügen Sie Salz, Kräuter und Butter hinzu, rühren Sie den Reis um und lassen Sie ihn danach noch eine Weile stehen.

DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

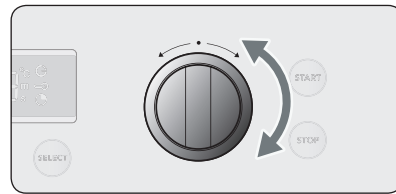
Auftaumodus

Diese Programme verwenden ausschließlich Mikrowellen. Entfernen Sie vor dem Auftauen der Speisen alle Verpackungen. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf das Keramikbackblech.

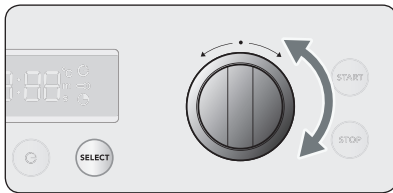
Den Auftaumodus auswählen



- 1** Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf den AUFTAUMODUS.

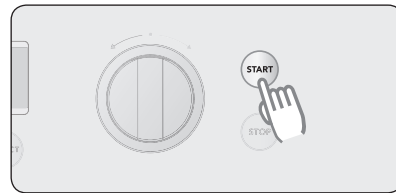


- 2** Drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER, um den gewünschten Auftaumodus einzustellen.



- 3** Wenn Sie das Gewicht ändern möchten, drücken Sie auf „SELECT“ (Auswahl) und drehen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER auf das gewünschte Gewicht.

Wenn Sie kein Gewicht wählen, wird automatisch nach 5 Sekunden ein Gewicht eingestellt.



- 4** Drücken Sie auf „START“, um die Zubereitung zu starten.

DIE AUTOMATISCHEN MENÜMODI VERWENDEN

Richtlinien für den automatischen Auftaumodus

In der folgenden Tabelle sind die unterschiedlichen Programme für das automatische Auftauen aufgeführt sowie die Mengen, Ruhezeiten und die entsprechenden Empfehlungen.

Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehörteile	Stufe	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung
d:01	Fleisch	0,2 - 2,0	Keramikbackblech	1	20 bis 60	Packen Sie die Ränder in Alufolie ein. Wenden Sie das Fleisch, wenn der Ofen einen Signalton abgibt. Dieses Programm ist geeignet für Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts, Hackfleisch.
d:02	Geflügel	0,2 - 2,0	Keramikbackblech	1	20 bis 60	Packen Sie die Enden der Keulen und Flügel in Alufolie ein. Wenden Sie das Geflügelfleisch, wenn der Ofen einen Signalton abgibt. Dieses Programm ist geeignet für ganze Hühner und Hühnerstücke.
d:03	Fisch	0,2 - 2,0	Keramikbackblech	1	20 bis 60	Packen Sie den Schwanz des ganzen Fisches in Alufolie ein. Wenden Sie den Fisch, wenn der Ofen einen Signalton abgibt. Dieses Programm ist geeignet für ganze Fische und Fischfilets.
d:04	Brot/ Kuchen	0,1 - 1,0	Keramikbackblech	1	10 bis 30	Legen Sie das Brot auf ein Stück Küchenpapier und wenden Sie es, wenn der Ofen einen Signalton abgibt. Setzen Sie den Kuchen auf das Keramikbackblech und wenden Sie diesen, wenn möglich, sobald der Ofen einen Signalton abgibt. (Der Ofenbetrieb wird unterbrochen, wenn Sie die Tür öffnen.) Dieses Programm ist für alle Arten von Brot (geschnitten oder ganze Brote), Hefegebäck, Biskuit, Käsekuchen und Blätterteig sowie für Brötchen und Baguettes geeignet. Legen Sie die Brötchen in einen Kreis. Es ist nicht für Streuselteig, Obst-/Sahnetorten und Kuchen mit Schokoladenüberzug geeignet.
d:05	Obst	0,1 - 0,8	Keramikbackblech	1	5 bis 15	Verteilen Sie das gefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikbackblech. Dieses Programm ist für Obst wie Himbeeren und gemischte Beeren geeignet.

DEN DAMPFKORB VERWENDEN

Wichtig: Der Auftaumodus nutzt Mikrowellen, um Speisen zu erwärmen. Bei Verwendung dieses Modus müssen daher auch die Richtlinien für Kochgeschirr und andere Vorsichtsmaßnahmen für einen sicheren Gebrauch der Mikrowelle sorgfältig befolgt werden.

Der Dampfkorb basiert auf dem Prinzip des Garens mit Dampf und wurde für schnelles und gesundes Garen in Ihrer ATAG Mikrowelle entwickelt.

Dieses Zubehör ist ideal zum Kochen von Reis, Nudeln, Gemüse usw. in Rekordzeit bei gleichzeitigem Erhalt der Nährwerte.

Der Dampfkorb besteht aus drei Teilen:



Schüssel



Sieb



Deckel

Alle Teile sind geeignet für Temperaturen von -10 °C bis 130 °C.

Für die Aufbewahrung im Tiefkühlschrank geeignet. Kann einzeln oder zusammen verwendet werden.

Verwendung

- Nicht verwenden:
 - Zum Garen von Speisen mit hohem Zucker- oder Fettgehalt.
 - Auf einem Grillmodus oder auf einem Kochfeld.
- Spülen Sie vor der ersten Verwendung den Korb gut mit Wasser und Spülmittel durch.
- Konsultieren Sie für die Kochzeiten die Tabelle für das Dampfgaren.

Wartung

- Der Dampfkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie beim Abwaschen mit der Hand warmes Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Einige Speisen (wie beispielsweise Speisen mit Tomaten) können den Kunststoff verfärben.

Auftauen

- Legen Sie gefrorene Speisen in den Dampfkorb und gebrauchen Sie keinen Deckel. Die Feuchtigkeit bleibt dann am Boden der Schüssel und beeinträchtigt die Speise nicht.

DEN DAMPFKORB VERWENDEN

Tabelle für das Dampfgaren

In der folgenden Tabelle finden Sie Richtlinien zum Garen verschiedener Speisen mit dem Dampfkorb. Die Mengen, Leistung, Kochzeit und entsprechenden Empfehlungen werden angegeben.

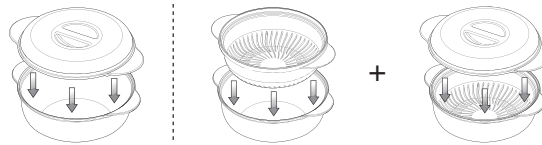
Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Kochzeit (Min.)	Zubehörteile	Empfehlung
Artischocken	300 (1 - 2 Stück)	800	5 - 6	Schüssel mit Sieb und Deckel	Waschen Sie die Artischocken und trocknen Sie sie ab. Setzen Sie das Sieb in die Schüssel und legen Sie die Artischocken in das Sieb. Fügen Sie 1 EL Zitronensaft hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Speise nach der Zubereitung für 1-2 Minuten stehen.
Frisches Gemüse	300	800	4 - 5	Schüssel mit Sieb und Deckel	Putzen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in gleich große Stücke. Wiegen Sie das Gemüse (beispielsweise Brokkoli, Blumenkohl, Möhren oder Paprika). Setzen Sie das Sieb in die Schüssel und legen Sie das Gemüse in das Sieb. Fügen Sie 2 EL Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Nach der Zubereitung gut umrühren und für 1-2 Minuten stehen lassen.
Gefrorenes Gemüse	300	600	8 - 9	Schüssel mit Sieb und Deckel	Setzen Sie das Sieb in die Schüssel und legen Sie das Gemüse in das Sieb. Fügen Sie 1 EL Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Speise nach der Zubereitung für 1-2 Minuten stehen.
Reis	250	800	15 - 18	Schüssel mit Deckel	Geben Sie den Reis in die Schüssel. Fügen Sie 500 ml kaltes Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie weißen Reis nach der Zubereitung für 5 Minuten und braunen Reis für 10 Minuten stehen.

DEN DAMPFKORB VERWENDEN

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Kochzeit (Min.)	Zubehörteile	Empfehlung
Kartoffeln mit Schale	500	800	7 - 8	Schüssel mit Deckel	Waschen Sie die Kartoffeln, wiegen Sie sie und legen Sie sie in die Schüssel. Fügen Sie 3 EL Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Speise nach der Zubereitung für 2-3 Minuten stehen.
Eintopf (abgekühlt)	400	600	5,5 - 6,5	Schüssel mit Deckel	Geben Sie den Eintopf in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Nach der Zubereitung gut umrühren und für 1-2 Minuten stehen lassen.
Suppe (abgekühlt)	400	800	3 - 4	Schüssel mit Deckel	Geben Sie die Suppe in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Nach der Zubereitung gut umrühren und für 1-2 Minuten stehen lassen.
Suppe (gefroren)	400	800	8 - 10	Schüssel mit Deckel	Geben Sie die gefrorene Suppe in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Nach der Zubereitung gut umrühren und für 2-3 Minuten stehen lassen.
Gefrorene Hefe/ Knödel mit Marmeladenfüllung	400	400	8 - 10	Schüssel mit Deckel	Befeuchten Sie die Oberseite des Knödels. Geben Sie 1-2 gefrorene Knödel nebeneinander in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Speise nach der Zubereitung für 2-3 Minuten stehen.

DEN DAMPFKORB VERWENDEN

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Kochzeit (Min.)	Zubehörteile	Empfehlung
Fruchtkompott	250	800	3 - 4	Schüssel mit Deckel	Wiegen Sie nach dem Schälen das frische Obst (beispielsweise Äpfel, Birnen, Aprikosen, Mangos oder Ananas). Putzen Sie das Obst und schneiden Sie es in gleich große Stücke oder Würfel. Geben Sie das Kompott in die Schüssel. Fügen Sie 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Speise nach der Zubereitung für 2-3 Minuten stehen.



**Schüssel mit
Deckel**

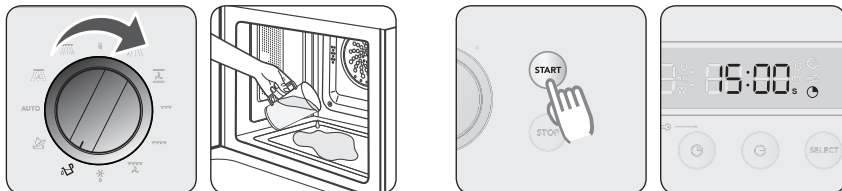
Schüssel mit Sieb und Deckel

Achtung!

- Während der Verwendung kann der Deckel sehr heiß werden!
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Dampfkorb nach dem Zubereiten der Speise anfassen.

DEN AQUA-CLEAN-MODUS VERWENDEN

Mit dem Aqua-Clean-Modus reinigen Sie schnell Ihren Ofen (15 Minuten).

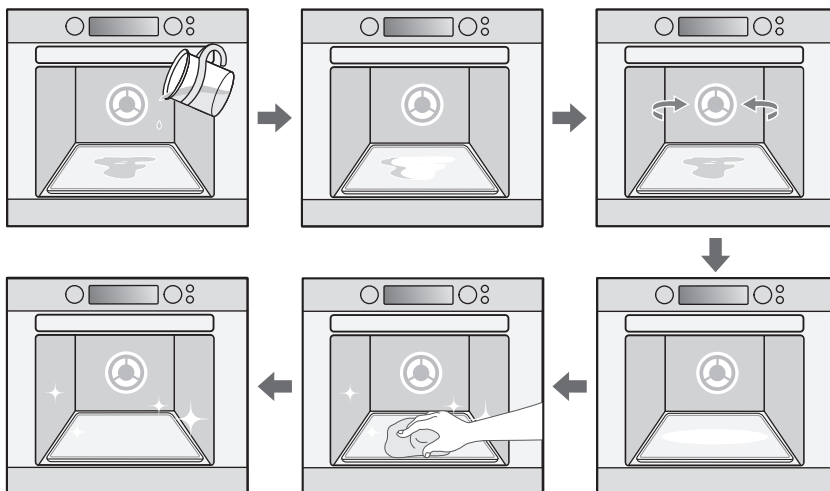


1 Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf den Aqua-Clean-Modus.

- ▶ Gießen Sie ungefähr 100 ml Wasser unten in den leeren Ofen.

2 Drücken Sie auf „START“. Der Ofen startet automatisch.

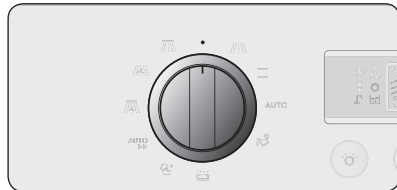
- ▶ Nach 15 Minuten stoppt der Ofen automatisch. Wischen Sie den Ofen mit einem trockenen Tuch aus.



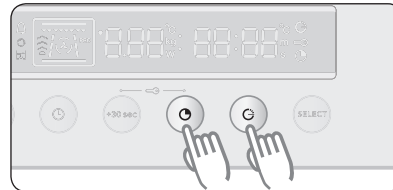
Wichtig

- Verwenden Sie diesen Modus nur, wenn der Ofen vollständig auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie für die Reinigung des Mikrowellenofens KEINE Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

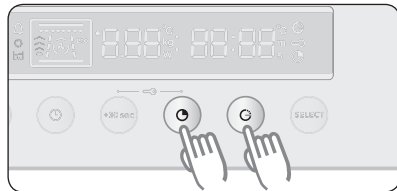
DEN SIGNALTON AUSSCHALTEN



1 Drehen Sie den MODUSWAHLSCHALTER auf „AUS“.



2 Wenn Sie den Signalton ausschalten möchten, halten Sie die Tasten „GARZEIT“ und „ENDZEIT“ gleichzeitig für 1 Sekunde gedrückt.

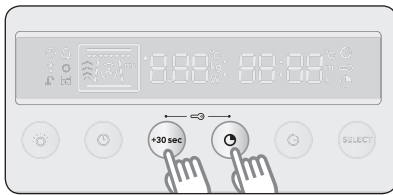


3 Wenn Sie den Signalton wieder einschalten möchten, halten Sie erneut die Tasten „GARZEIT“ und „ENDZEIT“ gleichzeitig für 1 Sekunde gedrückt.

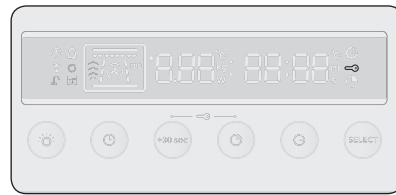
DIE KINDERSICHERUNG

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sichern, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu vermeiden.

Den Ofen sichern

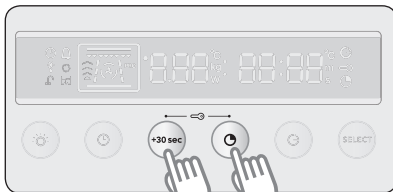


- 1** Halten Sie die Taste „+30 sec“ (Schnellstart) und „GARZEIT“ gleichzeitig für 1 Sekunde gedrückt.

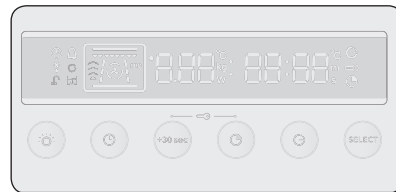


- 2** Auf dem Display wird ein Schloßsymbol angezeigt, was bedeutet, dass alle Modi gesperrt sind.

Den Ofen entriegeln



- 1** Halten Sie die Taste „+30 sec“ (Schnellstart) und „GARZEIT“ gleichzeitig für 1 Sekunde gedrückt.



- 2** Das Schloßsymbol erlischt auf dem Display, was bedeutet, dass alle Modi entriegelt sind.

DEN MIKROWELLENOFEN REINIGEN

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Essensreste ansammeln, besonders auf den Oberflächen und an der Innen- und Außenseite, der Tür und den Dichtungen.

1. Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmer Seifenlauge. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch mit Spülmittel. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
3. Um hartnäckige Essensreste und Gerüche zu entfernen, stellen Sie einen Becher mit verdünntem Zitronensaft unten in den leeren Ofen. Erhitzen Sie den Saft für zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch aus.

Wichtig

- Stellen Sie sicher, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türdichtungen sauber sind. So vermeiden Sie das Ansammeln von Dreck und Sie können die Tür gut schließen.

DEN MIKROWELLENOFEN LAGERN UND REPARIEREN

Reparaturen dürfen ausschließlich durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Wenn eine Wartungsmaßnahme durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von ATAG auf.

Halten Sie die folgenden Informationen bei Ihrem Anruf griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer (diese finden Sie an der Innenseite der Ofentür oder des Ofenrands)
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, um den Ofen zeitweise zu lagern, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

PROBLEME LÖSEN

Falls Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgenden Lösungen aus. Möglicherweise sparen Sie sich so die Zeit und Mühe eines unnötigen Anrufs beim Kundendienst.

- ▶ Das Essen wird nicht zubereitet.
 - Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt ist und auf „START“ gedrückt worden ist.
 - Schließen Sie die Türe sorgfältig.
 - Stellen Sie sicher, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Strombegrenzer eingeschaltet ist.

- ▶ Das Essen ist nicht gar oder nicht gar genug.
 - Überprüfen Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt ist.
 - Überprüfen Sie, ob die richtige Leistung eingestellt ist.

- ▶ Im Ofen ist Lichtbogenbildung zu beobachten.
 - Stellen Sie sicher, dass Sie das korrekte Kochgeschirr verwenden (ohne Metallrand).
 - Überprüfen Sie, dass sich keine Gabeln oder andere Utensilien aus Metall im Ofen befinden.
 - Stellen Sie bei der Verwendung von Alufolie sicher, dass diese nicht zu nah an die Wände reicht.

- ▶ Der Ofen verursacht Störungen beim Radio- und TV-Empfang.
 - Der Ofenbetrieb kann leichte Störungen beim TV- und Radio-Empfang verursachen. Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe von TV, Radios und Antennen auf, um diesen Effekt einzuschränken.

- ▶ Bei elektrischen Störungen wird das Display zurückgesetzt.
 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein. Stellen Sie die Tageszeit neu ein.

- ▶ Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.
 - Das ist nicht ungewöhnlich. Wischen Sie den Ofen nach dem Gebrauch sauber.

- ▶ Der Lüfter bleibt, nachdem der Ofen gestoppt wurde, in Betrieb.
 - Das ist nicht ungewöhnlich. Der Kühllüfter bleibt, nachdem der Ofen gestoppt wurde, möglicherweise noch maximal für drei Minuten in Betrieb.


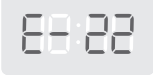

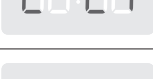

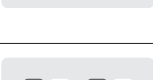


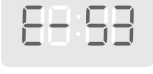

- ▶ An der Tür und der Außenkante des Geräts ist ein Luftstrom fühlbar.
 - Das ist nicht ungewöhnlich.

- ▶ Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.
 - Das ist nicht ungewöhnlich.

- ▶ Aus der Tür oder den Lüfteröffnungen entweicht Dampf.
 - Das ist nicht ungewöhnlich.

- ▶ Während des Ofenbetriebs, und besonders im Auftaumodus, sind Klickgeräusche hörbar.
 - Das ist nicht ungewöhnlich.

FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Modi
	<p>FEHLER TEMPERATURSENSOR OFFEN</p> <p>Dieser Fehler tritt bei einem defekten Sensor, falschem Anschluss oder einer defekten Platine auf und wenn der durch MICOM festgestellte A/D-Wert niedriger als 10 ist.</p>
	<p>FEHLER TEMPERATURSENSOR KURZ</p> <p>Dieser Fehler tritt bei einem defekten Sensor, falschem Anschluss oder einer defekten Platine auf und wenn der durch MICOM festgestellte A/D-Wert höher als 252 ist.</p>
	<p>ZIELTEMPERATUR TEMPERATURSENSOR</p> <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn kein Vorheizen erfolgt ist und die Temperatur im Ofen für 30 Minuten bei unter 120 °C liegt.</p>
	<p>FEHLER ABNORMALE TEMPERATURMESSUNG</p> <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn die Temperatur im Ofen für 10 Minuten bei über 250 °C liegt.</p>
	<p>FEHLER ABNORMALE TEMPERATURMESSUNG MIKROWELLE</p> <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn die Temperatur im Ofen im Mikrowellenmodus bei über 210 °C liegt.</p>
	<p>FEHLER TASTE FALSCH</p> <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn Sie eine Taste länger als 60 Sekunden gedrückt halten. Dieser Fehler tritt möglicherweise auf, wenn Wasser in die Bedienleiste gelangt oder wenn Staub auf dem TOUCHPAD kleben bleibt.</p>
	<p>FALSCHES NAK-SIGNAL</p> <p>Das Nak-Signal wird angezeigt, wenn das Einschalten des Geräts länger als 10 Sekunden dauert.</p>
	<p>KOMMUNIKATIONSFEHLER</p> <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn länger als 10 Sekunden keine Kommunikation zwischen der Haupt- und Subplatine stattfindet.</p>
	<p>FEHLER EEPROM OFFEN</p> <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn während des Einstellens der Leistung etwas in der EEPROM-Kommunikation schief geht.</p>
	<p>FEHLER EEPROM LESEN + SCHREIBEN</p> <p>Eeprom wird nicht verwendet.</p>

Wenn einer dieser Fehler auftritt, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von ATAG auf.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	CX4311A
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch Maximale Leistung Mikrowellenmodus Grillmodus Umluft-Einstellung	3000 W 1650 W 2500 W 2500 W
Ausgangsleistung	100 W/800 W (IEC - 705)
Gebrauchsfrequenz	2450 MHz
Mikrowelle	OM75P (21)
Kühlmethode	Motorbetriebener Kühllüfter
Abmessungen Abmessungen Gerät: Abmessungen bei Einbau:	595 x 454 x 569,4 mm (B x H x T) 555 x 445 x 548,8 mm (B x H x T)
Volumen	50 l
Gewicht Netto Versand	38,3 kg 45,5 kg

ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden und ist erstellt aus:

- Karton
- Papier
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyren (PS-Hartschaum)
- Polypropylenband (PP)

Entsorgen Sie diese Materialien auf verantwortungsbewusste Art und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften.



Auf dem Produkt ist das Symbol eines durchgestrichenen Müllimers angebracht, um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung hinzuweisen. So werden negative Folgen für Umwelt und Gesundheit verhindert. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zum Lieferanten gebracht werden muss.

Die getrennte Entsorgung sorgt dafür, dass die Materialien, aus denen dieses Gerät besteht, zurückgewonnen werden können. Somit wird eine beachtliche Einsparung an Energie und Rohstoffen realisiert.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die anwendbaren europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie alle Anforderungen, auf die diese verweisen, einhalten.

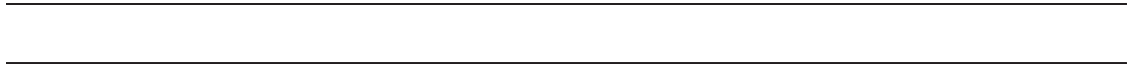
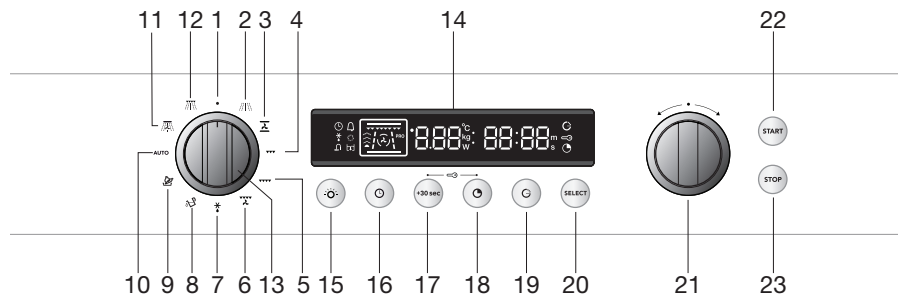


TABLE OF CONTENTS

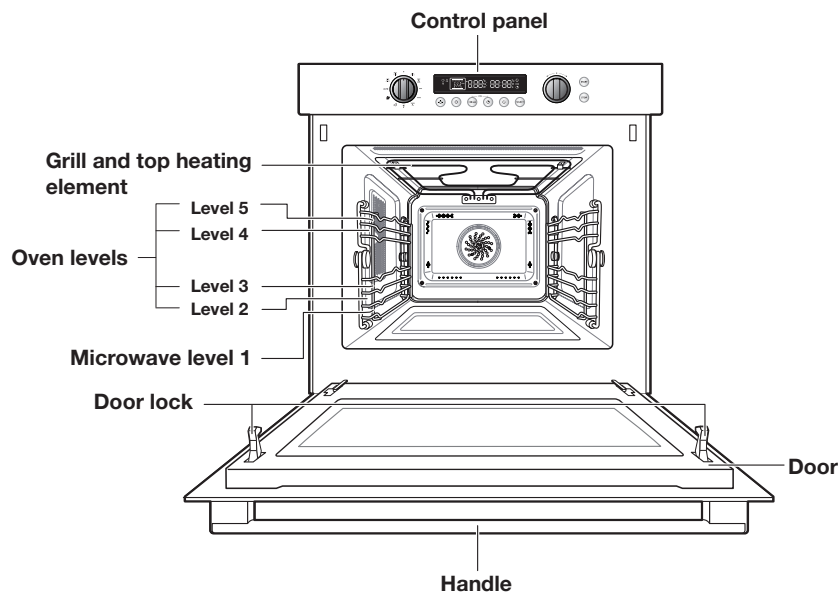
The control panel	4
The oven functions	5
The accessories	6
Using this user manual	6
Setting the clock	7
Setting the energy saving setting	8
The heating possibilities	9
How a microwave oven works	11
Using the microwave function	12
Using the oven functions	22
Setting a preparation time	28
Setting an end time	29
Postponing a preparation time	30
Using the combi functions	31
Using the automatic menu settings	35
Using the steamer basket	43
Using the Aqua Clean setting	44
Deactivating the beeping noise	47
The child-proof lock	48
Cleaning the microwave oven	49
Storing and repairing the microwave oven	49
Solving problems	50
Error codes	51
Technical specifications	52
Disposal of appliance and packaging	53

THE CONTROL PANEL



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Off setting | 13. Setting selector knob |
| 2. Microwave setting | 14. Display |
| 3. Oven function 'hot air' | 15. Oven light button |
| 4. Oven function 'grill' | 16. Clock button |
| 5. Oven function 'large grill' | 17. +30 sec button |
| 6. Oven function 'grill with fan' | 18. Preparation time button |
| 7. Defrost setting | 19. End time button |
| 8. Aqua clean function | 20. Select button |
| 9. Vegetable menu setting | 21. Function selector knob |
| 10. Automatic preparation | 22. Start button |
| 11. Combi function 'microwave with hot air' | 23. Stop/cancel button |
| 12. Combi function 'microwave with grill' | |

THE OVEN FUNCTIONS

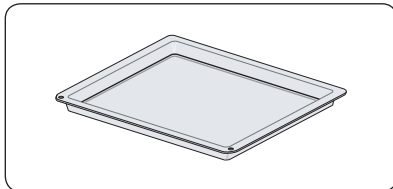


Note

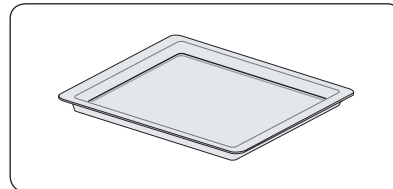
- A baking tray or grill rack + ceramic baking tray can be slid into the different levels in the oven.
- Level 1 is the lowest level in the oven and level 5 is the highest level.
- Level 1 is used mainly for the microwave function using the ceramic baking plate.
- Levels 4 and 5 are used mainly for the grill functions.
- Consult the preparation guidelines in this user manual to determine the correct level for your dishes.

THE ACCESSORIES

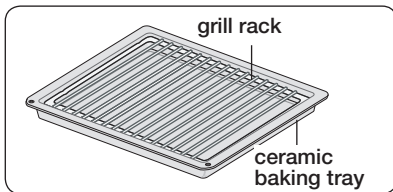
The following accessories are supplied with your microwave oven:



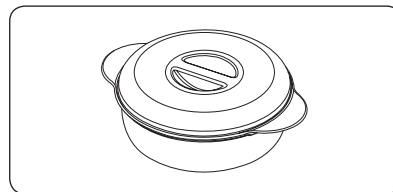
1 Ceramic baking tray
(use with microwave setting)



2 Baking tray
(do NOT use with microwave setting)



3 Grill rack with ceramic baking tray
(use with quick menu and grill setting)



4 Steamer basket
Use the plastic steamer basket to prepare dishes with steam.

Note

Consult the preparation guidelines in this user manual to determine the correct accessories for your dishes.

USING THIS USER MANUAL

Thank you for buying an ATAG microwave oven.

The user manual contains important information about the use and maintenance of your new microwave oven. The installation instructions are supplied separately.

Before using the microwave oven, read the separate safety instructions and all information in this user manual. Keep the user manual so you can consult it later.

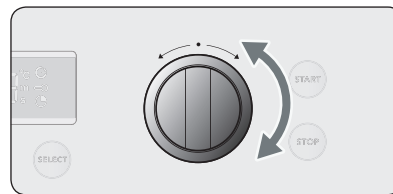
SETTING THE CLOCK

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the display lights up. After three seconds the clock symbol and '12:00' flash on the display. Set the clock to the correct time.

Setting the clock



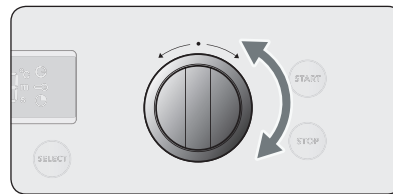
1 Press CLOCK. '12' starts flashing.



2 Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the hour.



3 Press CLOCK again. '00' starts flashing.



4 Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the minutes.



5 Press CLOCK again. The clock is set in 5 seconds.

Note

If you press a button, the setting starts to flash. You can now change the setting. You can only change the setting if it is flashing. If it stops flashing, you must press the button again so that the setting starts flashing again.

SETTING THE ENERGY SAVING SETTING

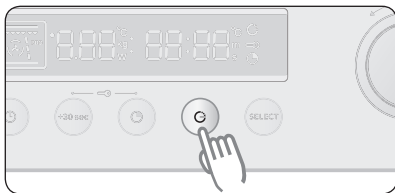
The oven has an energy-saving setting (Eco setting). The oven display is switched off in this setting.

Stand-by setting

If the oven is not used for 10 minutes, it switches automatically to the stand-by setting (default).

ECO setting

The display (time indication) is switched off in the ECO setting.




1 Press and hold END TIME for 3 seconds. The oven switches to the ECO setting and the display shows nothing.

2 Open the door or press a button if you want to go to the stand-by setting. The current time is shown on the display and the oven is ready for use.





THE HEATING POSSIBILITIES

The following list shows the different heating possibilities and oven settings which are available. Use the preparation guidelines on the following pages to determine the correct mode and setting for your recipes.



MICROWAVE MODE

	<p>Microwaves are used for preparing and defrosting dishes. Dishes are prepared quickly and efficiently without the colour or form of the dish being affected. You set the power and preparation time manually for the different dishes.</p>
---	--


OVEN FUNCTIONS

	<p>Hot air setting The fan distributes the heat from the top and bottom heating elements through the oven. The heat is distributed evenly in the oven. This setting is suitable for traditional baking and roasting. Recommended temperature: 180 °C</p>
	<p>Grill setting The grill element heats the dish. The grill setting is particularly suitable for grilling smaller quantities, such as baguette, fish fillets or for giving an oven dish a gratin finish. Put the dish in the middle of the grill rack + ceramic baking tray, because the element is in the middle of the oven. Recommended temperature: 220 °C</p>
	<p>Large grill setting The grill element and the top element heat the dish. The large grill setting is suitable for grilling steak, sausages and toasted sandwiches. Recommended temperature: 220 °C</p>
	<p>Grill + fan setting The fan distributes the heat from the grill and the top heating element. You can use this setting for grilling meat and fish. Recommended temperature: 220 °C</p>



AUTOMATIC FUNCTIONS

	<p>Defrost setting Select from 5 preset defrost settings. The fan is switched on with a low temperature during defrosting. Turn the food over during defrosting. You only have to choose the programme and the weight to start defrosting.</p>
	<p>Aqua clean The hot steam makes the interior of the oven wet, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes 15 minutes.</p>

THE HEATING POSSIBILITIES

	Vegetable menu setting Select from 10 preset 'vegetable menu settings'. Preparation time and power are chosen automatically. You only have to choose the programme and the weight to start the preparation process.
AUTO	Automatic menu setting Select from 10 preset automatic preparation settings. The time and temperature are set automatically. You only have to choose the programme and the weight to start the preparation process.

MICROWAVE COMBI FUNCTIONS

	Microwave + hot air This function is suitable for all types of meat and poultry, but also for casseroles, au gratin casseroles, roast beef, biscuit dough and light fruitcakes, tarts and crumble desserts.
	Microwave + grill This function is suitable for all types of prepared dishes which have to be warmed up and browned (e.g. baked pasta) and dishes which need a short preparation time for a brown crust. This setting can also be used for thick portions for which a brown, crunchy crust is tasty (e.g. chicken drumsticks).

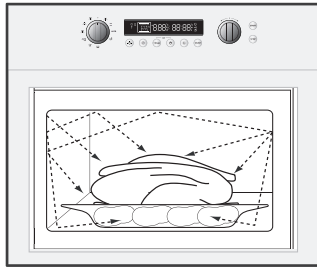
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The energy makes it possible to cook or warm up dishes without affecting the form or colour.

You can use your microwave for the following:

- Microwave setting
- Combi functions

Preparation principle



1. The microwaves which the microwave generates are spread evenly by a distribution system. This cooks the dish evenly.
2. The microwaves are absorbed to a depth of approximately 2.5 cm by the dish. Cooking then continues, because the heat is spread in the dish.
3. The preparation times vary and depend on the dish you use and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Starting temperature (whether or not it is cooled)

Important

The dish is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven.

Standing times in recipes and in this book must therefore be adhered to, in order to ensure

- Even heating into the middle of the dish;
- Equal temperatures in all parts of the dish.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

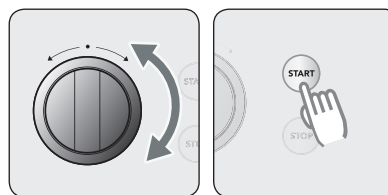
When the microwave is used, microwaves penetrate the dish. These waves are attracted and absorbed by water, fat and sugar in the dish. The microwaves make the molecules in the dish move faster. The fast movement of these molecules causes friction and the dish is warmed up by the heat which this releases.

IMPORTANT: use the ceramic baking tray on level 1.

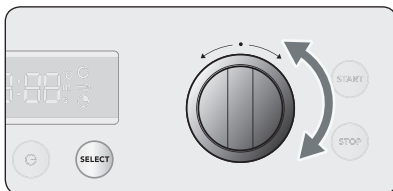
Microwave mode



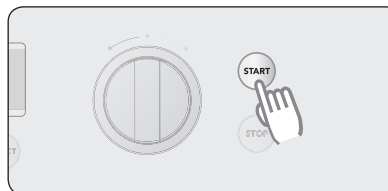
- 1** Turn the **SETTING SELECTOR KNOB** to the microwave setting. The **DISPLAY** shows the time and the power.



- 2** Turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to set the preparation time you want. If you do not want to change the power, press **START** to start the preparation.



- 3** If you want to change the power, press **SELECT** and turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to the level you want. Consult the preparation guidelines for guidelines on the correct preparation times and power.



- 4** Press **START** to start the preparation.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Guidelines for the microwave power

POWER	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	NOTE
MAXIMUM	100	800	For warming up liquids.
HIGH	83	700	For warming up and preparing dishes.
MEDIUM HIGH	67	600	For warming up and preparing dishes.
MEDIUM	50	450	For preparing meat and warming up delicate dishes.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate dishes.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Guidelines for microwave cookware

Cookware that you use for the microwave setting may not block the microwaves. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the ceramic baking tray on level 1 if you use the microwave setting.

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	REMARKS
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable crockery.
Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal edges 	✓ X X	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven dishes • Fine glassware • Glass jars 	✓ ✓ ✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming up.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	REMARKS
Metal <ul style="list-style-type: none"> • Dishes • Metal strips for freezer bags 	 <i>X</i> <i>X</i>	Can cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, serviettes and kitchen paper • Recycled paper 	 ✓ <i>X</i>	For short preparation times and warming up. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> • Trays • Cling film Freezer bags 	 ✓ ✓ ✓ <i>X</i>	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Can be used to hold moisture. Do not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.
Waxed or baking paper	✓	Can be used to hold moisture and prevent splashes.

Note

Sparks in the microwave are also called arcing.

- ✓: Recommended
- ✓*X*: Careful
- X*: Unsafe

USING THE MICROWAVE FUNCTION

General preparation guidelines for the microwave function

Dishes suitable for preparation in the microwave

Various kinds of dishes can be prepared in the microwave, such as fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish and meat. You can also prepare sauce, custard, soup, steamed pudding, fruit preserves and chutney in a microwave.

Cover during preparation

Dishes should be covered for the preparation, because the water evaporates and the steam contributes to the preparation process. There are various ways to cover dishes, for example with a ceramic plate, a plastic lid or microwave-proof cling film.

Standing times

It is important after preparation that the dish is allowed to stand the recommended time so that the temperature can spread evenly in the dish.

General preparation guidelines for frozen vegetables

Use a suitable glass Pyrex dish with lid. Keep it covered during the minimum time (see the table).

Continue the preparation for the desired result. Stir two times during preparation and one more time after preparation. After preparation, add salt, herbs or butter. Keep the dish covered during the standing time.

Dish	Portion (g)	Power (P)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Add 30 ml (2 tablespoons) of cold water.
Peas	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Green beans	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 30 ml (2 tablespoons) of cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/sweetcorn)	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Mixed vegetables (Chinese vegetable mix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Preparation guidelines for fresh vegetables

Use a suitable glass Pyrex dish with lid. Add 30 - 45 ml (2 - 3 tablespoons) of cold water for every 250 g, unless a different amount of water is recommended (see the table). Keep it covered during the minimum time (see the table). Continue the preparation for the desired result. Stir once during the preparation and one more time after preparation. After preparation, add salt, herbs or butter. Keep covered during the standing time of 3 minutes.

Tip: cut fresh vegetables into pieces of equal size. The smaller the pieces, the shorter the preparation time.

Note: All fresh vegetables should be prepared at full power (800 W).

Dish	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Make sure the florets are of equal size. Point the stalks to the middle.
Brussel sprouts	250	5 - 6	3	Add 60 - 75 ml (5 - 6 tablespoons) of water.
Carrots	250	5 - 6	3	Cut the carrots into slices of equal size.
Cauliflower	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Make sure the florets are of equal size. Cut large florets in half. Point the stalks to the middle.
Courgette	250	3 - 4	3	Cut the courgette into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) of water or a knob of butter. Cook it until it is al dente.
Aubergine	250	3 - 4	3	Cut the aubergine into thin slices and sprinkle them with 1 tablespoon of lemon juice.
Leek	250	3 - 4	3	Cut the leek into thick rings.
Mushrooms	125 250	1 - 2 2 - 3	3	For preparation, use small mushrooms whole, and cut larger mushrooms into slices. Do not add water. Sprinkle with lemon juice. Season with pepper and salt. Drain before serving.
Onions	250	4 - 5	3	Cut the onions into rings or half rings. Add only 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Capsicum	250	4 - 5	3	Cut the capsicum into small strips.
Potatoes	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them in half (or in four pieces) for pieces of equal size.
Swede	250	5 - 6	3	Cut the swede into cubes.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Preparation guidelines for rice and pasta

- Rice** Use a large, glass Pyrex dish with lid. (Take into consideration that rice doubles in volume during the preparation.) Keep covered during the preparation. Stir after the preparation and before the standing time. Add salt or herbs and butter. The rice may not have absorbed all the water after the preparation is completed.
- Pasta** Use a large, glass Pyrex dish. Add boiling water and a pinch of salt and stir it all thoroughly. Do not cover during the preparation. Stir several times during and after the preparation. Cover during the standing time and then drain well.

Dish	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Add 500 ml of cold water. Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Add 500 ml of cold water. Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17 - 19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed grains (rice + grain)	250	800	18 - 20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	10 - 11	5	Add 1000 ml of warm water.

WARMING UP

The microwave oven only needs a fraction of the time a traditional oven requires to warm up dishes.

Dividing and covering

Avoid warming up large pieces of food. They may become overcooked and dry out before they are warm enough inside. Warming up smaller pieces works better. If you cover dishes during the warming up, you prevent them from drying out.

Power settings

Different power settings can be used to warm up dishes. In general it is advisable to use a low power for delicate dishes or dishes which heat up fast, such as fruit pie.

Stirring

For best results, stir dishes thoroughly or turn them over during the warming up. If possible, stir one more time before serving. Stirring is particularly important if you are warming up liquids.

Warming up and standing times

If you are warming up dishes for the first time, it is useful to note down the time required, so that you can consult this in the future. Avoid overheating. If you are not sure about the preparation time, it is better to use a short time. In that case you can always add extra time if you need it. Always make sure that warmed up dishes are heated thoroughly. Let dishes stand for a short while after warming up to ensure that the temperature is evenly distributed. The recommended standing time after warming up is 2 - 4 minutes.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Warming up liquids

Take care when warming up liquids. Prevent splashes and possible burning by putting a spoon or glass stirrer in the drink. Stir during and definitely after the warming up. After the warming up, let stand for at least 20 seconds to ensure that the temperature is evenly distributed.

Warming up baby food

Baby food

Take care when warming up baby food. Put the food in a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Let stand for 2 to 3 minutes before use. Stir it again and check the temperature.

The recommended usage temperature is 30 - 40 °C.

Baby milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Warm the bottle up without covering it. Never warm up a baby bottle with the teat on it. The bottle can explode if it overheats. Shake the bottle well before the standing time, and shake it again before use. Always check the temperature of the baby food or milk before you feed your baby.

The recommended usage temperature is 37 °C.

Warming up baby food and milk

Use the power and times in this table as a guideline for warming up.

Dish	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Spoon the contents into a deep ceramic plate. Keep covered during the preparation. Stir the dish thoroughly after preparation. Let it stand for 2-3 minutes. Stir it thoroughly before use and check the temperature carefully.
Baby cereal (grains + milk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Spoon the contents into a deep ceramic plate. Keep covered during the preparation. Stir the dish thoroughly after preparation. Let it stand for 2-3 minutes. Stir it thoroughly before use and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. to 1 min.	2 - 3	Stir or shake the content thoroughly and pour it into a sterilised glass bottle. Put the bottle in the middle of the ceramic baking tray. Do not cover during the preparation. Shake the bottle thoroughly and allow it to stand for at least 3 minutes. Shake the content thoroughly before use and check the temperature carefully.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Warming up liquids and food

Use the power and times in this table as a guideline for warming up.

Dish	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Beverages	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	800 W	1½ - 2 2-3	1-2	Pour the beverage into a ceramic mug and warm up the beverage without covering the mug. Put the mug in the middle of the ceramic baking tray. Stir the content carefully before and after the standing time.
Soup (cooled)	250 g	800 W	3-4	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Casserole (cooled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Pasta with sauce (cooled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Complete meal (cooled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Scoop 2-3 cooled dishes on to a ceramic plate. Cover the whole with cling film.

Defrosting

Microwaves are excellent for defrosting frozen dishes. Microwaves ensure that frozen dishes are gradually defrosted in a short time. This can be a great advantage if you receive unexpected guests. Frozen poultry must be fully defrosted before preparation. Remove any metal strips and take the product out of the packaging to allow moisture to drain off. Put the frozen dish on a plate and do not cover it. Turn it over halfway through and drain any moisture. Remove any organs as soon as possible. Check the dish now and then to ensure that it does not become too warm. If smaller, thinner parts of the frozen dish become warm, you can protect them by wrapping them in small pieces of aluminium foil. If the poultry becomes warm on the outside, press STOP/CANCEL and let it stand for 20 minutes before continuing. Let fish, meat and poultry stand to defrost further. The standing time for full defrosting depends on the amount of food you want to defrost. Consult the table on the next page.

Tip: Flat dishes defrost faster than thick ones, and small quantities take less time than larger ones. Take this into consideration when you freeze the dish and defrost it.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Consult the following table for defrosting frozen dishes (-18/-20 °C).

Frozen dishes should be defrosted at the defrosting power (180 W).

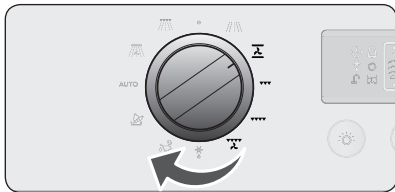
Put the dish on the ceramic baking tray and slide it on to level 1 in the microwave.

Dish	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat Minced beef	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Put the meat on a ceramic plate. Wrap thinner pieces in aluminium foil. Turn the meat over halfway through the defrosting time.
Pork chops	250	7 - 8		
Poultry Chicken pieces	500 (2 pieces)	12 - 14	15 - 60	Put chicken pieces skin down and whole chickens with the breast down on a ceramic plate. Wrap thinner pieces such as the wings and ends in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time.
Whole chicken	1200	28 - 32		
Fish Fish fillets	200	6 - 7	10 - 25	Put frozen fish in the middle of a ceramic plate. Put thinner pieces under the thicker pieces. Wrap the narrow ends of the fillets and the tail of the whole fish in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time.
Entire fish	400	11 - 13		
Fruit Berries	300	6 - 7	5 - 10	Distribute the fruit on a large, flat, round glass dish.
Bread Bread rolls (each approx. 50 g) Toasted bread/toasted sandwich	2 pieces 4 pieces 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Put bread rolls in a circle or place the bread horizontally on kitchen paper on the ceramic baking tray. Turn the food over halfway through the defrosting time.









USING THE OVEN FUNCTIONS

Select from 4 oven functions. Consult the preparation guidelines to determine the correct oven function.

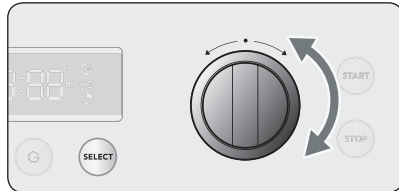
Selecting oven function



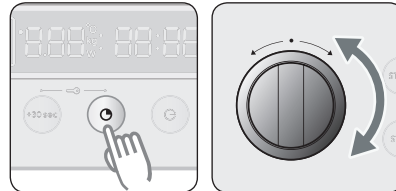
- 1 Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the desired oven function.

	Hot air	
	Grill	
	Large grill	
	Grill + Fan	

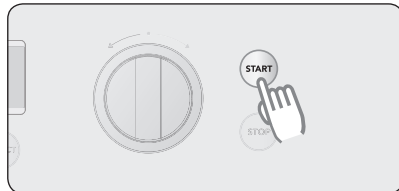
USING THE OVEN FUNCTIONS



- 2** If you want to change the temperature, press SELECT and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the temperature you want.



- 3** If you want to change the preparation time, press PREPARATION TIME and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the preparation time you want.



- 4** Press START.

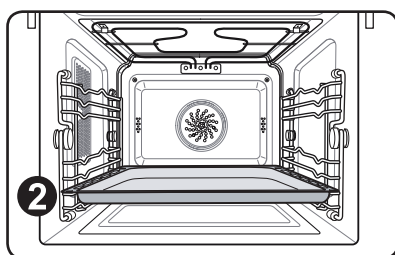
Note

- 1) During the preparation you can change the preparation time and the temperature.
- 2) If you use the oven setting, the operation of the heating elements is interrupted regularly to regulate the temperature.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Hot air

In this setting the top and bottom heating elements and the fan are activated. The heat is distributed evenly in the oven. This setting is suitable for large amounts of food which need heat supply, such as large au gratins and pies.



The baking tray or the grill rack + ceramic baking is usually placed on level 2.
* Temperature setting: 40 - 230 °C.

* Use oven crockery that is resistant to a temperature of 250 °C.

Cooking table

The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

We recommend you preheat the oven if you use the intensive function.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Lasagne 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	0:20 - 0:25
Vegetable gratin 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	170	0:40 - 0:50
Potato gratin 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	170	0:50 - 1:00
Roast beef / 2 kg medium	2	Grill rack + Ceramic baking tray	160	1:30 - 1:40
Whole duck / 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	1:30 - 1:40
2 whole chickens / each 1.2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	1:30 - 1:40

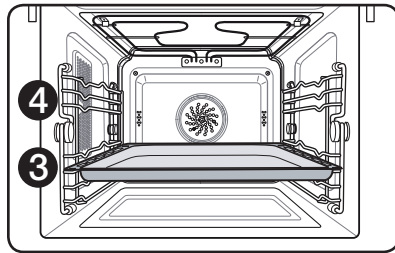
Please note

You do not have to turn the food over, but if you do this halfway through, you have a better result.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Grill

This function is for grilling smaller quantities of flat dishes such as steaks, schnitzels, fish and toast. Put the dishes in the middle on the rack. Only the top heating element is turned on.



For grilling, use the grill rack + ceramic baking on level 4 and the baking tray on level 3.
* Temperature setting: 180 °C.

Grill Table

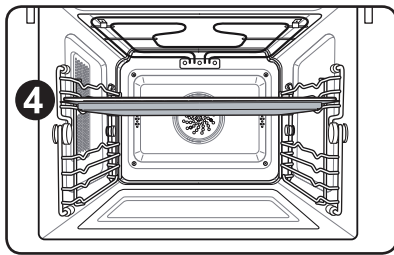
The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Melting Camembert (2 - 4 each 75 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + ceramic baking tray	200	9 - 11
Frozen baguette with filling (mozzarella and tomato or ham and cheese)	4	Grill rack + Ceramic baking tray	200	14 - 16
Fish fingers, frozen (300 - 450 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + ceramic baking tray	200	15 - 20
Fish burger, frozen (300 - 450 g) Do not pre-heat the oven	3	Baking tray	180	23 - 27
Pizza, frozen (300 - 400 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + Ceramic baking tray	170	15 - 18

USING THE OVEN FUNCTIONS

Maxi grill

The maxi grill is highly suited for grilling larger quantities of flat dishes such as steak, schnitzel and fish. The maxi grill is also suitable for making toast. Both top heating elements and the grill element are turned on when you select this oven function. It is recommended you preheat the oven when you use the maxi grill.



For grilling, use the grill rack + ceramic baking tray on level 4.

* Temperature setting: from 150 - 230 °C.

* Use oven crockery that can withstand temperatures of 230 °C.

Grill Table

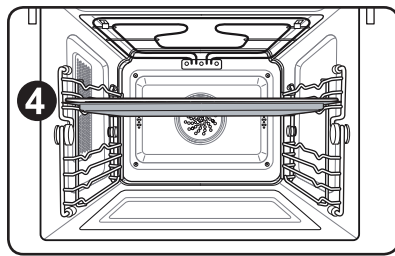
The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Sausages (thick) 5 - 8 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	180	5 - 7 turn over 5 - 7
Sausages (thin) 8 - 10 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	180	4 - 5 turn over 4 - 5
Toast 5 - 10 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	230	1 - 2 turn over 1 - 2
Toasted sandwiches 4 - 6 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	200	4 - 8
Filled pancake (350 - 450 g)	4	Baking tray	200	20 - 25
Steak (400 - 800 g)	4	Grill rack + Ceramic baking tray	230	7 - 8 turn over 6 - 7

USING THE OVEN FUNCTIONS

Grill + fan

The grill element and the fan in the back of the oven are turned on. The fan circulates the hot air. It is best to preheat the oven before placing dishes in the oven.



For grilling, the grill rack + ceramic baking or the baking tray are usually placed on level 4.
* Temperature setting: 150 - 230 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Use the temperatures and times in this table as a guideline for grilling. Set a grilling temperature of 170-220 °C and preheat the oven for 5 minutes.

Dish	Rack level	Time (minutes)	Accessories	Temperature (°C)
Sausages 250-350g	4	7 - 9	Grill rack + ceramic baking	200
Potato segments 4 pieces	4	20 - 23	Grill rack + ceramic baking	210
Frozen oven fries 400-500g	4	11 - 15	Baking tray	220
Frozen potato rissoles 6-8 ea	4	18 - 22	Baking tray	210
Frozen chicken nuggets 400-500g	4	9 - 13	Baking tray	220
Salmon steak 400-500	4	12 - 15	Grill rack + ceramic baking / baking tray	220
Fish fillet 300-400g	4	12 - 15	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180
Entire fish 300-400g	4	10 - 13	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180
Chicken pieces 400-500g	4	27 - 32	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180

Note

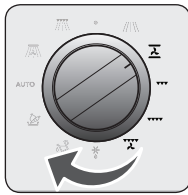
Preheating is recommended.

If you open the door during cooking, the oven will stop. Close the door and press **Start** to start the oven again.

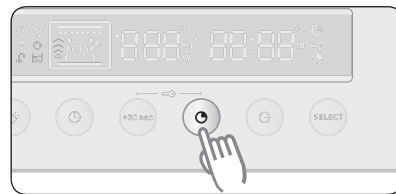
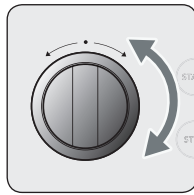
SETTING A PREPARATION TIME

When you set a preparation time, you can have the oven switch off automatically once the set time has expired.

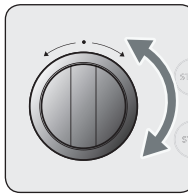
Setting the preparation time



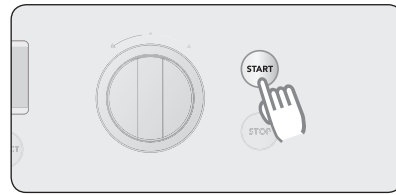
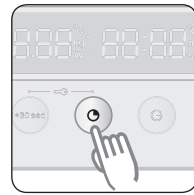
1 Select the function you want (and if desired, set the temperature).



2 Press PREPARATION TIME.



3 Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the preparation time you want and press PREPARATION TIME to set the end time for the preparation.



4 Press START. The oven switches on immediately.

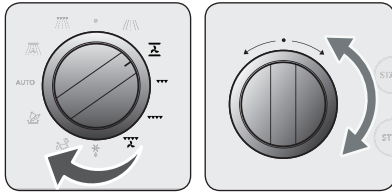
Note

- 1) When the set time has expired you will hear a beep. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
- 2) You can set the programmed preparation time again as shown above.
- 3) If you want to cancel the programmed preparation time, press PREPARATION TIME and use the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the time to zero.

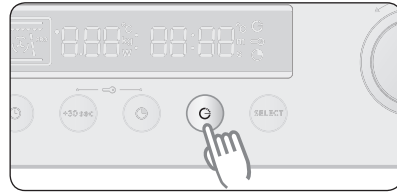
SETTING AN END TIME

When you set an end time, you can have the oven switch off automatically at the set time.

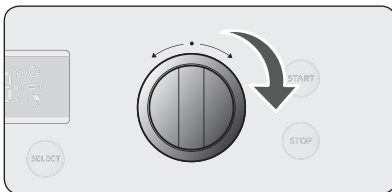
Setting the end time



- 1** Select the function you want (and if desired, set the temperature).

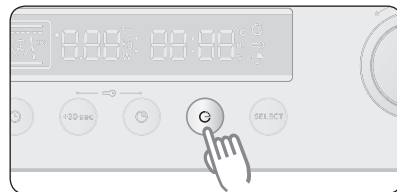


- 2** Press END TIME.
The current time flashes on the DISPLAY.

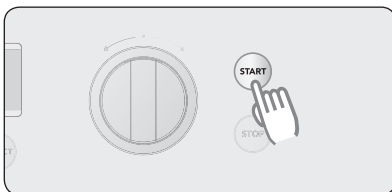


- 3** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the end time (14:00) you want.

Example The desired time is 14:00 o'clock.



- 4** Press END TIME again.
Example The current time is 13:00 o'clock.
The desired end time is 14:00 o'clock.



- 5** Press START to start the preparation.
The preparation time '1:00' is shown.
The oven switches on immediately.

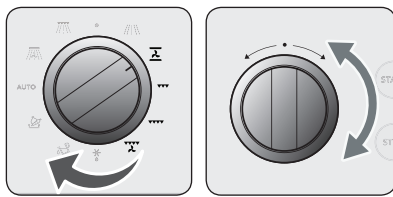
Note

- 1) The time display shows the remaining time. Once the set time has expired, you hear a beep. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
- 2) During the preparation you can change the preset preparation time and the temperature for better results. Press PREPARATION TIME and change the time with the FUNCTION SELECTOR KNOB.
- 3) You can set the end time again as shown above. If you want to cancel the programmed preparation time, press END TIME and set the time to the current time.

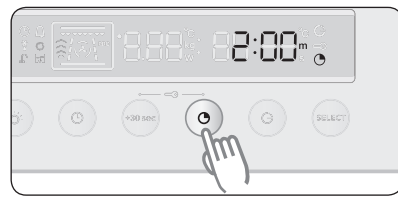
POSTPONING A PREPARATION TIME

When you set a preparation time and an end time, you can have the oven switch on and off automatically at the set times.

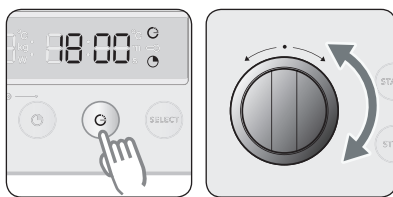
Example with the hot air setting: Current time: 12:00 o'clock / Preparation time: 2 hours
End time: You want the preparation to end at 18:00 o'clock



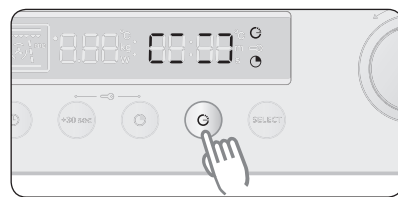
1 Select the function you want and if desired, set the temperature.



2 Press PREPARATION TIME and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the desired preparation time (2 hours).



3 Press END TIME.
▶ The preparation time is added to the current time and '14:00' is displayed.
Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the end time (18:00) you want.



4 Press END TIME.
▶ The display shows a figure which indicates that the postpone function has been activated.
▶ The oven starts automatically at the set time (16:00) and the preparation time is shown.

Note

- The preparation time and the end time can be changed before the set time.
- **Please note!** Do not leave the dish too long in the oven; the food could spoil.

USING THE COMBI FUNCTIONS

Microwave + grill

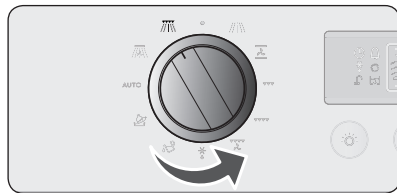
This setting combines the radiant heat from the grill and the fast preparation through the microwave.

The preparation time is shortened and the result is a browned, crispy layer.

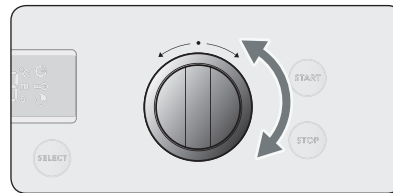
This function is suitable for all kinds of prepared food which has to be warmed up and browned (e.g. baked pasta) and dishes which require a short preparation time for a brown crust. This setting can also be used for thick portions for which a brown, crunchy crust is tasty (e.g. chicken drumsticks).

If you want to brown both sides of the food, turn it over halfway through the preparation.

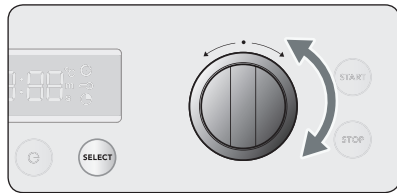
Selecting the microwave + grill function



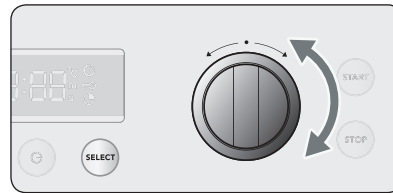
- 1** Turn the **SETTING SELECTOR KNOB** to the microwave + grill setting.



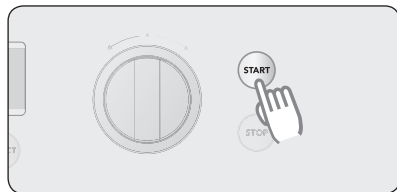
- 2** Turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to set the preparation time you want.



- 3** If you want to change the power, press **SELECT** and turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to the level you want.

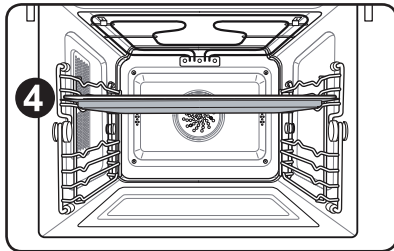


- 4** If you want to change the temperature, press **SELECT** again and turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to the level you want.



- 5** Press **START** to start the preparation.

USING THE COMBI FUNCTIONS



For the grill + microwave setting, the ceramic baking tray is usually placed with the grill rack on level 3 or 4.

* Microwave power: 100 - 600 W

* Temperature setting: 40 - 200 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking. Preheating is not necessary.

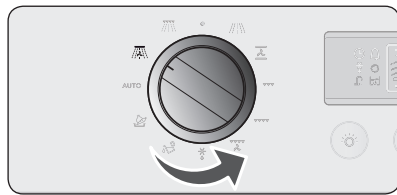
Dish	Level	Power (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min.)	Time 2 nd (min.)	Accessories
Fried potatoes 400-500g	4	450	200	12 - 14	-	Ceramic baking tray
Grilled tomatoes 3 each	4	180	170	7 - 9	-	Ceramic baking tray with grill rack
Vegetable gratin 450-600g	3	450	180	15 - 18	-	Ceramic baking tray with grill rack
Grilled fish each 1 piece	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Ceramic baking tray with grill rack
Chicken pieces 400-500g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Ceramic baking tray with grill rack

USING THE COMBI FUNCTIONS

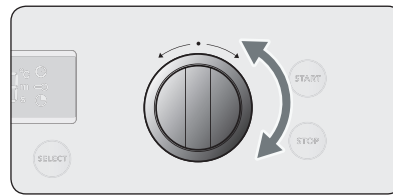
Microwave + hot air

In this setting, the microwave function is combined with hot air. This reduces the preparation time and dishes obtain a brown, crispy layer. This function is suitable for all types of meat and poultry, but also for casseroles, au gratin casseroles, roast beef, biscuit dough and light fruitcakes, tarts and crumble desserts.

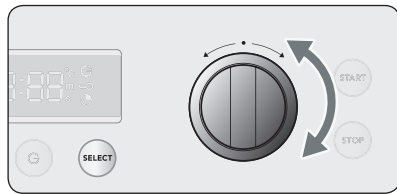
Selecting the microwave + hot air function



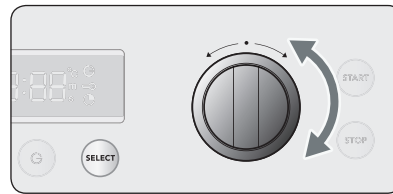
- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the microwave + hot air setting.



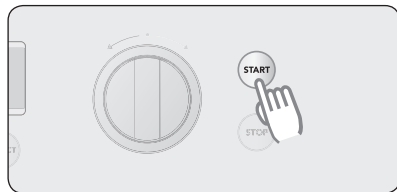
- 2** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the preparation time you want.



- 3** If you want to change the power, press SELECT and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the level you want.

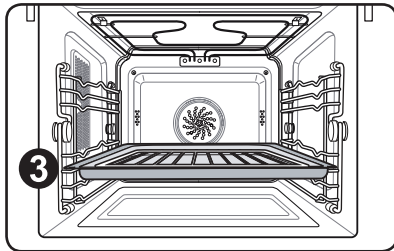


- 4** If you want to change the temperature, press SELECT again and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the level you want.



- 5** Press START to start the preparation.

USING THE COMBI FUNCTIONS



For the microwave + hot air setting, the ceramic baking tray is usually placed with the grill rack on level 3.

* Microwave power: 100 - 600 W

* Temperature setting: 40 - 200 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

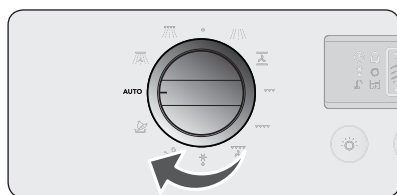
Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking. Preheating is not necessary.

Dish	Level	Power (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min.)	Time 2 nd (min.)	Accessories
Whole chicken, 1.2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Ceramic baking tray with grill rack
Roast beef/ lamb (medium) 450-700g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Ceramic baking tray with grill rack
Frozen lasagne/ pasta gratin 450-500g	3	450	180	18 - 22	-	Ceramic baking tray with grill rack
Potato gratin 500-600g	3	450	190	20 - 25	-	Ceramic baking tray with grill rack
Fresh fruit flan	3	100	170	40 - 45		Ceramic baking tray

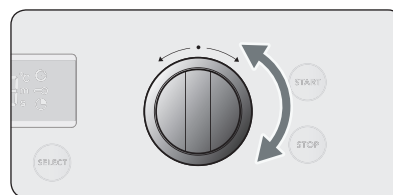
USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

The automatic menu settings offer you 25 pre-programmed settings (10 for automatic preparation, 10 for the vegetable menu setting and 5 for automatic defrosting) for handy preparation of your favourite dishes. The preparation time and power are set automatically. Select one of the 25 settings, enter the weight and start the preparation.

Automatic preparation

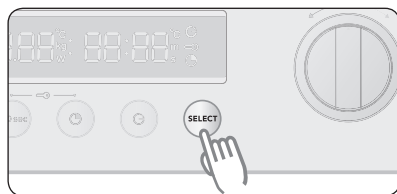


1 Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the AUTOMATIC PREPARATION setting.

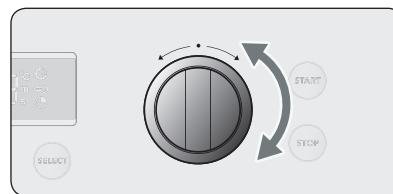


2 Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to choose an automatic preparation function.

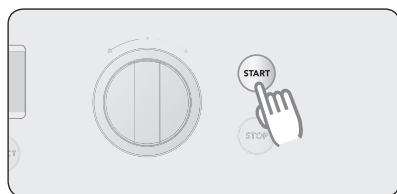
- Consult the tables for a description of the 25 automatic menu settings.



3 Press SELECT to change the weight.



4 Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the desired weight.



5 Press START.

Note

- Some automatic menus require no further action. Other menus require the dish to be turned over. The oven gives a signal to indicate this.
- The set oven temperature and the preparation time are displayed when the automatic menu is active.
- The temperatures and times cannot be changed during the preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Guidelines for automatic preparation

The following table shows you 10 automatic programmes for warming up, cooking, roasting and baking. The quantities, standing times and corresponding recommendations are given. These automatic programmes contain special, useful preparation settings.

No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Instructions
A:01	Complete meal	0.3 - 0.4 0.4 - 0.45	Ceramic baking tray	1	Put the food on a ceramic baking tray and cover the food with cling film. This programme is suitable for meals which consist of 3 dishes (e.g. meat with sauce, vegetables and potatoes, rice or pasta). Let the meal stand for 3 minutes after cooking.
A:02	Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.45	Grill rack + ceramic baking tray	2	Put the frozen pizza on the grill rack with the ceramic grill rack + ceramic baking tray and place it in the oven.
A:03	Frozen lasagne	0.4-0.45 0.6-0.65	Grill rack + ceramic baking tray	2	Put the frozen lasagne in a suitable glass Pyrex dish or on the grill rack with the ceramic baking tray. Let it stand for 2 to 3 minutes after warming up.
A:04	Whole chicken	1.1-1.15 1.2-1.25	Grill rack + ceramic baking tray	2	Mix olive oil or butter with pepper and salt. Rub this thoroughly into the chicken on the inside and the outside. Put the chicken with the breast downwards on the grill rack with the ceramic baking tray in the oven. Turn the chicken over when the oven gives a signal, and press START. Let the meal stand for 3 minutes after preparation.
A:05	Chicken pieces	0.6-0.7 0.9-1.0	Grill rack + ceramic baking tray	4	Mix olive oil or butter with pepper and salt. Rub this thoroughly into the chicken pieces. Put the chicken pieces with the skin side down on the grill rack with ceramic baking tray in the oven. Turn the chicken pieces over when the oven gives a signal, and press START. Let the meal stand for 3 minutes after preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

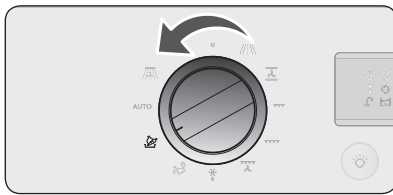
No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Instructions
A:06	Roast lamb	0.8-0.9 1.1-1.2	Grill + ceramic baking tray	3	Put the marinated lamb roast on the grill rack with ceramic baking tray in the oven. Turn the lamb roast over when the oven gives a signal, and press START.
A:07	Frozen oven fries	0.3-0.4 0.45-0.5	Baking tray	3	Distribute the frozen oven fries on a metal baking tray.
A:08	Baked potato halves	0.4-0.5 0.6-0.7	Grill + ceramic baking tray	4	Cut potatoes lengthwise and sprinkle salt on the flat side. Put them flat side up on the grill rack with ceramic baking tray. Let the meal stand for 3 minutes after preparation.
A:09	Apple pie	1.2-1.4	Baking tray	2	Prepare the apple pie in a spring form and put it on the baking tray. The weight includes apples, etc.
A:10	Cake	0.7-0.8	Baking tray	3	Put the cake form (25 cm) with cake mix lengthwise (with respect to the door) on the baking tray in the oven.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

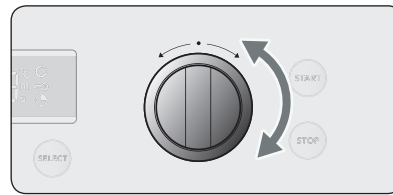
Vegetable menu setting

The vegetable menu settings offer you 10 pre-programmed settings for handy preparation of your vegetables. The preparation time and power are set automatically. Select one of the 10 settings, enter the weight and start the preparation. Put the vegetables in the steamer basket on the ceramic baking tray on level 1 in the oven.

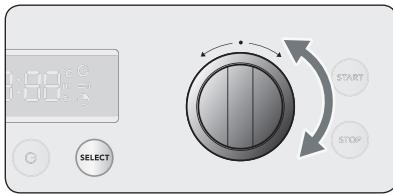
Selecting the vegetables menu setting function



- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the VEGETABLES MENU setting.

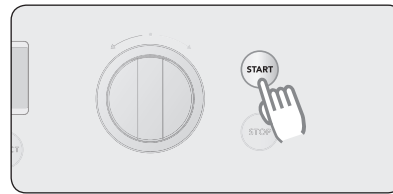


- 2** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the vegetable setting you want.



- 3** If you want to change the weight, press SELECT and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the weight you want.

If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.



- 4** Press START to start the preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Vegetable menu setting table

Take this table as a guideline for the preparation. Preheating is not necessary.

No.	Dish	Portion (kg)	Accessories	Level	Instructions
U:01	Broccoli florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the broccoli, clean it and put it in the steamer basket. Add 2 tablespoons (for 0.2-0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.3-0.4 kg) of water. Put the steamer basket with lid in the middle of the ceramic baking tray. Stir well after preparation.
U:02	Cauliflower florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the cauliflower, clean it and put it in the steamer basket. Add 2 tablespoons (for 0.2-0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.3-0.4 kg) of water. Put the steamer basket with lid in the middle of the ceramic baking tray. Stir well after preparation.
U:03	Sliced carrots	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the carrots, clean them and put them in the steamer basket. Add 2 tablespoons (for 0.2-0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.4-0.5 kg) of water. Put the steamer basket with lid in the middle of the ceramic baking tray. Stir well after preparation.
U:04	Potatoes in skin	0.3-0.4 0.7-0.8	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the potatoes and clean them. Rub the potatoes with olive oil and prick the skin with a fork. Put them in the steamer basket on the ceramic baking tray, and let the dish stand another 3-5 minutes after preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

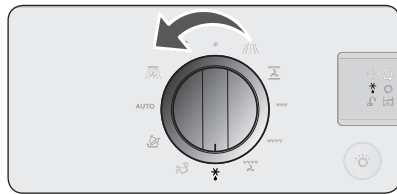
U:05	Peeled potatoes	0.4-0.5 0.7-0.8	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the potatoes and clean them. Cut them in half and put them in the steamer basket with the lid. Add 1-2 tablespoons of water. Stir well after preparation. For large quantities, also stir thoroughly halfway through the preparation process. Let the dish stand another 3-5 minutes after preparation.
U:06	Courgette	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Cut the courgette into slices. Add 2 tablespoons of water or a knob of butter. Put them in the steamer basket with the lid. Cook them with the lid on in the steamer basket until they are al dente.
U:07	Sliced aubergine	0.1-0.2 0.3-0.4	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Cut the aubergine into thin slices and sprinkle 1 tablespoon of lemon juice over them. Put them in the steamer basket with the lid. Stir well after preparation.
U:08	Sliced onion	0.2-0.3 0.34-0.5	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Cut the onions into rings or half rings. Add only 1 tablespoon of cold water. Put them in the steamer basket with the lid. Stir well after preparation.
U:09	Mixed vegetables	0.2-0.3 0.34-0.5	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the mixed vegetables and clean them. Put the vegetables in the bowl with lid. Add 1 tablespoon (for 0.2-0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.4-0.5 kg) of water. Put the steamer basket with lid in the middle of the ceramic baking tray. Stir well after preparation.
U:10	White rice	0.2-0.3	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Use the steamer basket with lid (take note! the water volume of rice doubles during preparation). Cook the rice with the lid on the steamer basket. After preparation, drain off the excess water. Add salt, herbs and butter, stir the rice and let it stand for a moment.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

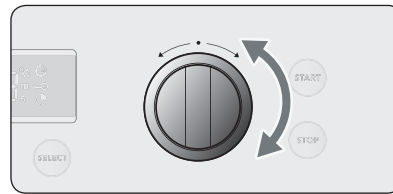
Defrost setting

These programmes use only microwaves. Remove all packaging before defrosting. Put meat, poultry and fish on the ceramic baking tray.

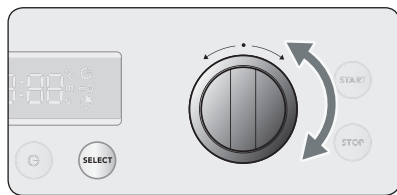
Selecting the defrost setting



1 Turn the **SETTING SELECTOR KNOB** to the **DEFROST** setting.

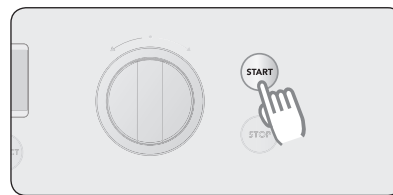


2 Turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to set the defrost setting you want.



3 If you want to change the weight, press **SELECT** and turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to the weight you want.

If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.



4 Press **START** to start the preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Guidelines for the automatic defrost setting

The following table shows you the different programmes for automatic defrosting, quantities, standing times and the corresponding recommendations.

No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Standing time (min.)	Instructions
d:01	Meat	0.2 - 2.0	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven gives a signal. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and mince.
d:02	Poultry	0.2 - 2.0	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the ends of drumsticks and wings with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven gives a signal. This programme is suitable for whole chickens and chicken pieces.
d:03	Fish	0.2 - 2.0	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the tail of a whole fish in aluminium foil. Turn the fish over when the oven gives a signal. This programme is suitable for whole fish and fish fillets.
d:04	Bread/ cake	0.1 - 1.0	Ceramic baking tray	1	10 - 30	Put the bread on a piece of kitchen paper and turn it over when the oven gives a signal. Put the cake on the ceramic baking tray and if possible, turn it over when the oven gives a signal. (The oven stops working when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread (sliced or whole loaves), yeast pastry, biscuit, cheesecake and puff pastry, but also for bread rolls and baguettes. Place bread rolls in a circle. It is not suitable for crumbly pastry, fruit/cream pie and cakes with a chocolate layer.
d:05	Fruit	0.1 - 0.8	Ceramic baking tray	1	5 - 15	Divide the frozen fruit evenly on the ceramic baking tray. This programme is suitable for fruit such as raspberries and mixed berries.

Important! The defrost setting uses microwaves to warm up dishes. When you use this setting, you must carefully follow the guidelines for cookware and other precautions for safe use of the microwave.

USING THE STEAMER BASKET

The steamer basket is based on the principle of cooking with steam and has been designed for fast, healthy cooking in your ATAG microwave.

This accessory is ideal for preparing rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

The steamer basket has three components:



bowl



basket



lid

All components are resistant to temperatures of -10 °C to 130 °C.

Suitable for storing in a freezer. Can be used separately or in combination.

Use

- Do not use:
 - To prepare dishes with a high sugar or fat content.
 - On a grill setting or on a hob.
- Before first use, wash the basket thoroughly in soapy water.
- Consult the steaming table for preparation times.

Maintenance

- The steamer basket can be cleaned in a dishwasher.
- When washing by hand, use warm water with detergent. Do not use abrasives.
- Some dishes (such as dishes with tomato) can discolour the plastic.

Defrosting

- Put frozen dishes in the steamer basket without using the lid. The moisture remains at the bottom of the bowl and does not affect the dish.

USING THE STEAMER BASKET

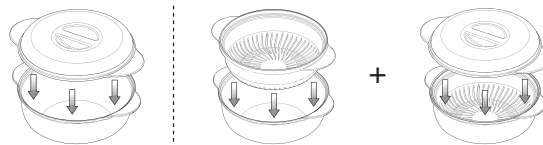
Steaming table

The following table has guidelines for preparing various dishes using the steamer basket. The quantities, power, preparation time and corresponding recommendations are given.

Dish	Weight (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Accessories	Recommendation
Artichokes	300 (1-2 pieces)	800	5-6	Steam basket	Rinse the artichokes and clean them. Put the basket in the bowl and put the artichokes in the basket. Add 1 tablespoon of lemon juice. Put the lid on. Let it stand for 1-2 minutes after preparation.
Fresh vegetables	300	800	4-5	Steam basket	Clean the vegetables, cut them into equal pieces. Weigh the vegetables (for example broccoli, cauliflower, carrots or capsicum). Put the basket in the bowl and put the vegetables in the basket. Add 2 tablespoons of water. Put the lid on. Stir well after preparation and let stand for 1-2 minutes.
Frozen vegetables	300	600	8-9	Steam basket	Put the basket in the bowl and put the vegetables in the basket. Add 1 tablespoon of water. Put the lid on. Let it stand for 1-2 minutes after preparation.
Rice	250	800	15-18	Bowl with lid	Put the rice in the bowl. Add 500 ml of cold water. Put the lid on. After preparation, let white rice stand for 5 minutes and unpolished rice stand for 10 minutes.
Potatoes in skin	500	800	7-8	Bowl with lid	Rinse the potatoes, weigh them and put them in the bowl. Add 3 tablespoons of water. Put the lid on. Let stand for 2-3 minutes after preparation.
Stew (cooled)	400	600	5.5-6.5	Bowl with lid	Put the stew in the bowl. Put the lid on. Stir well after preparation and let stand for 1-2 minutes.

USING THE STEAMER BASKET

Dish	Weight (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Accessories	Recommendation
Soup (cooled)	400	800	3-4	Bowl with lid	Put the soup in the bowl. Put the lid on. Stir well after preparation and let stand for 1-2 minutes.
Soup (frozen)	400	800	8-10	Bowl with lid	Put the frozen soup in the bowl. Put the lid on. Stir well after preparation and let stand for 2-3 minutes.
Frozen yeast/ Bun with jam filling	400	400	8-10	Bowl with lid	Moisten the top of the bun. Put 1-2 frozen buns next to each other in the bowl. Put the lid on. Let stand for 2-3 minutes after preparation.
Stewed fruit	250	800	3-4	Bowl with lid	After peeling, weigh the fresh fruit (for example apples, pears, apricots, mangos or pineapple). Clean the fruit, cut it into equal pieces or cubes. Put the fruit stew in the bowl. Add 1-2 tablespoons of water and 1-2 tablespoons of sugar. Put the lid on. Let stand for 2-3 minutes after preparation.



bowl with lid

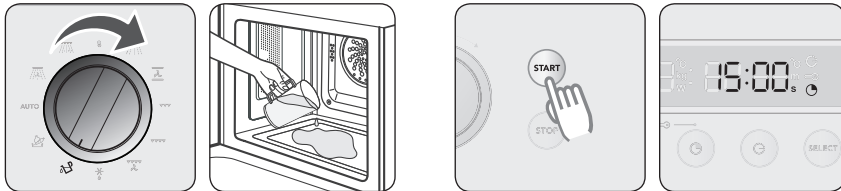
Steam basket

Please note!

- The lid can become very hot during use!
- Use oven mitts when handling the steamer basket after preparation of the dish.

USING THE AQUA CLEAN SETTING

With the Aqua Clean setting you can clean your oven quickly (15 minutes).

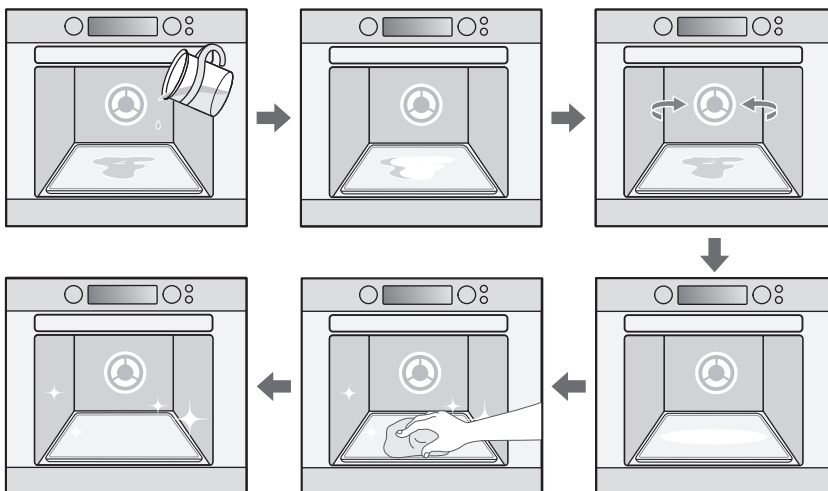


1 Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the Aqua Clean setting.

- ▶ Pour approximately 100 ml water in the bottom of the empty oven.

2 Press START. The oven starts automatically.

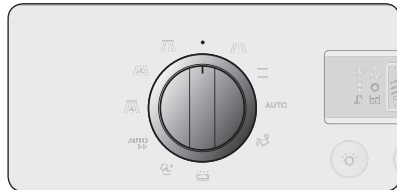
- ▶ After 15 minutes the oven stops automatically. Wipe out the oven with a dry cloth.



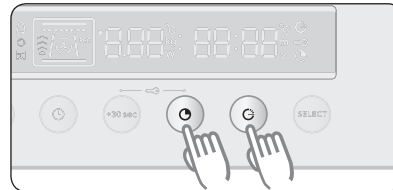
Important

- Use this function only when the oven has cooled down fully to room temperature.
- Do NOT use distilled water.
- Do NOT use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the microwave oven.

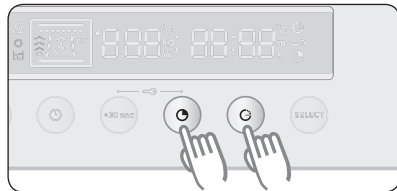
DEACTIVATING THE BEEPING NOISE



- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the 'OFF' setting.



- 2** If you want to deactivate the beeping noise, press PREPARATION TIME and END TIME simultaneously and keep them pressed for 1 second.

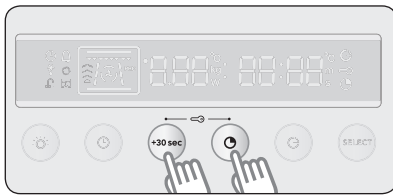


- 3** If you want to activate the beeping noise again, press PREPARATION TIME and END TIME simultaneously and keep them pressed for 1 second again.

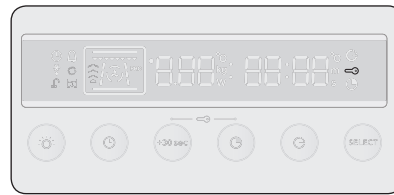
THE CHILD-PROOF LOCK

With the child-proof lock of the oven you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.

Locking the oven

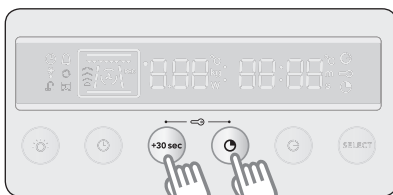


- 1** Press +30 sec (quick start) and PREPARATION TIME simultaneously and keep them pressed for 1 second.

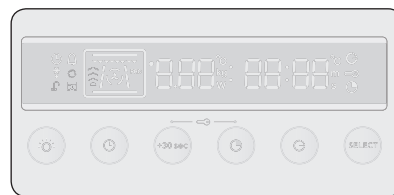


- 2** The display shows a lock symbol, which means that all functions are locked.

Unlocking the oven



- 1** Press +30 sec (quick start) and PREPARATION TIME simultaneously and keep them pressed for 1 second.



- 2** The lock symbol disappears from the display, which means that all functions are unlocked.

CLEANING THE MICROWAVE OVEN

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

1. Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm water with soap. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
2. Remove splashes and stains on the interior surfaces with a cloth with soap. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
3. To remove stubborn leftover food and odours, put a mug with diluted lemon juice at the bottom of the empty oven. Heat the juice for ten minutes at maximum power.
4. Wipe the interior with a damp cloth.

Important

- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

STORING AND REPAIRING THE MICROWAVE OVEN

**Repairs must be performed only by a qualified service technician.
If maintenance is required, pull the plug from the socket and contact the ATAG customer service.**

Have the following information at hand when you call:

- The model number and serial number (you can find them on the inside of the oven door or oven edge)
- Guarantee information
- A clear description of the problem


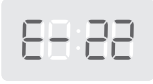


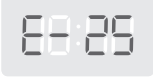





Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, since dust and moisture can damage the appliance.

SOLVING PROBLEMS

Try the solutions below if you have problems with your oven. You might save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to the customer service.

- ▶ The food is not cooked.
 - Check whether the timer has been set and you have pressed START.
 - Close the door properly.
 - Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.
- ▶ Food is overcooked or undercooked.
 - Check whether the correct preparation time has been set.
 - Check whether the correct power has been set.
- ▶ There is arcing in the oven.
 - Make sure you use the correct cookware (without metal edges).
 - Check whether forks or other metal utensils have been placed in the oven.
 - Make sure when you use aluminium foil that it does not come too close to the walls.
- ▶ The oven causes disturbances in radios or televisions.
 - When it is operating, the oven can cause minor disturbance to televisions or radios. To limit this effect, do not install the oven in the vicinity of televisions, radios and antennas.
- ▶ If there are electronic interruptions, the display is reset.
 - Pull the plug from the socket and put it back in again. Set the time again.
- ▶ There is condensation on the interior of the oven.
 - This is normal. Wipe the oven clean after use.
- ▶ The fan keeps working after the oven is switched off.
 - This is normal. The cooling fan can run for a maximum of three minutes after the oven has stopped.
- ▶ An air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.
 - This is normal.
- ▶ Light reflects on the door and the exterior of the appliance.
 - This is normal.
- ▶ Steam escapes from the door or the vents.
 - This is normal.
- ▶ When the oven is working, and particularly in the defrost setting, click sounds can be heard.
 - This is normal.

ERROR CODES

Error code	General functions
	<p>ERROR TEMPERATURE SENSOR OPEN</p> <p>This error occurs if there is a faulty sensor, incorrect connections, a faulty PCB and if the A/D value detected by MICOM is lower than 10.</p>
	<p>ERROR TEMPERATURE SENSOR SHORT</p> <p>This error occurs if there is a faulty sensor, incorrect connections, a faulty PCB and if the A/D value detected by MICOM is higher than 252.</p>
	<p>TARGET TEMPERATURE TEMPERATURE SENSOR</p> <p>This error occurs if the preheating was not completed and the temperature in the oven is lower than 120 °C for 30 minutes.</p>
	<p>ERROR ABNORMAL TEMPERATURE DETECTION</p> <p>This error occurs if the temperature in the oven is higher than 250 °C for 10 minutes.</p>
	<p>ERROR ABNORMAL TEMPERATURE DETECTION MICROWAVE</p> <p>This error occurs if the temperature in the oven in the microwave setting is higher than 210 °C.</p>
	<p>ERROR BUTTON SHORT</p> <p>This error occurs if you press and hold a button for longer than 60 seconds. This error may occur if water gets into the control panel or if dust particles stick on the TOUCH PANEL.</p>
	<p>ERROR NAK SIGNAL</p> <p>The NAK signal is given if it takes longer than 10 seconds to switch on the appliance.</p>
	<p>COMMUNICATION ERROR</p> <p>This error occurs if there is no communication between the main PCB and the sub PCB for longer than 10 seconds.</p>
	<p>ERROR EEPROM OPEN</p> <p>This error occurs if something goes wrong in the EEPROM communication when you are setting the power.</p>
	<p>ERROR EEPROM READ & WRITE</p> <p>Eeprom is not used.</p>

If one of these errors occurs, contact the ATAG customer service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

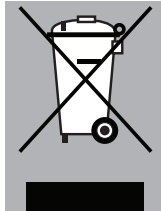
Model	CX4311A
Power source	230 V ~ 50 Hz
Energy consumption Maximum power Microwave setting Grill setting Hot air setting	3000 W 1650 W 2500 W 2500 W
Output power	100 W/800 W (IEC - 705)
Nominal frequency	2450 MHz
Microwave	OM75P (21)
Cooling method	Engine cooling fan
Dimensions Appliance dimensions: Built-in dimensions:	595 x 454 x 569.4 mm (w x h x d) 555 x 445 x 548.8 mm (w x h x d)
Volume	50 l
Weight Net Shipping	38.3 kg 45.5 kg

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of the appliance can be recycled and may be made from:

- cardboard
- paper
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)
- polypropylene tape (PP)

Dispose of these materials in a responsible manner in accordance with legal provisions.



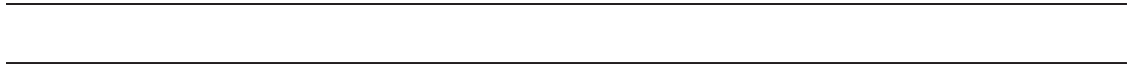
The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of it separately. This prevents any potential negative impact on the environment and on health. This means that at the end of its working life, the product must be taken to a special centre for separated waste collection or to the supplier.

Separate processing ensures that the materials from which this appliance are made can be recovered, which means considerable savings in power and raw materials.



Declaration of conformity

We declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.







Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number
to hand.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf
der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation
on the guarantee card

ATAG



699917