Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
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.
Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.
Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.
Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
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.
Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.
Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.
Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

700005248000

Bedienungsanleitung
Mikrowellenofen
Instructions for use
Microwave oven

ATAG

MA4411B
MA4492B

DE (DE) (BE) (AT) (LU)
Anleitung DE 3 - DE 42

EN (GB) (IE)
Manual EN 3 - EN 39

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt
Symboler som används

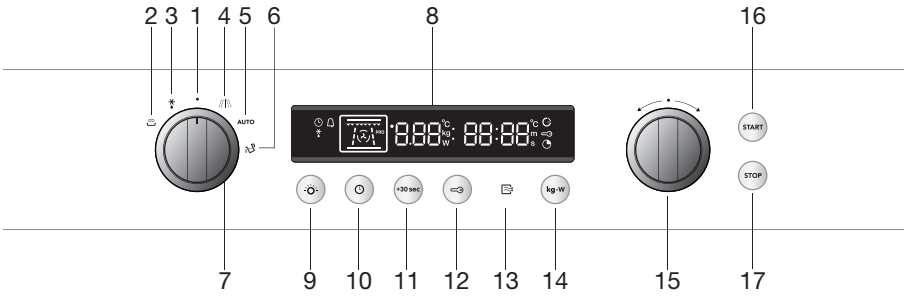
Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information
Vigtig information - Viktig informasjon - Viktig information

Tip - Conseil - Tipp - Tips

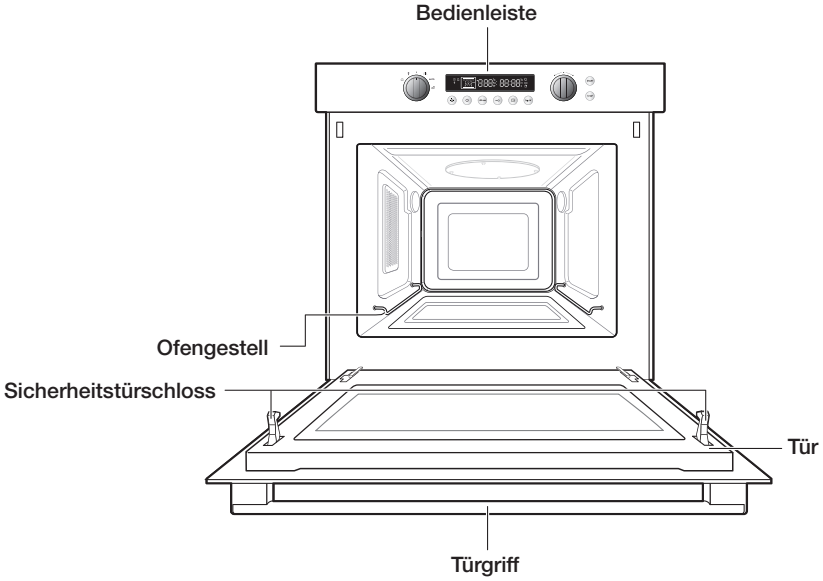
INHALT

Bedienleiste 3
Eigenschaften des Ofens 4
Zubehör 4
Verwendung dieser Anleitung 5
Sicherheit 5
Einstellen der Uhr 15
Einstellen des Energiesparmodus 16
  Stand-by-Modus 16
  Spar-Modus 16
Erhitzungsarten 17
Funktionsweise eines Mikrowellenofens 18
Verwenden des Mikrowellen-Modus 19
  Einstellen des Mikrowellen-Modus 19
  Anleitung zu den Mikrowellen-Garstufen 20
  Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus 20
  Anleitung zum Kochen mit Mikrowellen 23
Verwenden der Auto-Menü-Funktionen 30
  Einstellen des Auto-Menü-Modus 30
  Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch garen“ 31
  Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch auftauen“ 32
  Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch aufwärmen“ 33
Verwenden des Aqua-Clean-Modus 34
Verwendung des Desodorierungs-Modus 35
  Einstellen des Desodorierungs-Modus 35
Ausschalten des akustischen Signals 36
Kindersicherungsschloss 37
Reinigung Ihres Mikrowellenofens 38
Lagerung und Reparatur Ihres Mikrowellenofens 38
Fehlerbehebung 39
Fehlercodes 40
Technische Daten 41
Entsorgung von Gerät und Verpackung 42

BEDIENLEISTE

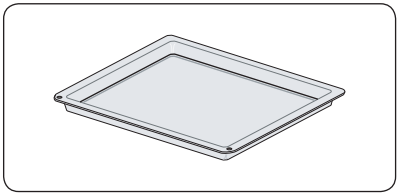


1. AUS
2. AUTO-AUFWÄRMMODUS
3. AUTO-AUFTAUMODUS
4. MIKROWELLENMODUS
5. AUTO-GARMODUS
6. AQUA CLEAN
7. MODUSAUSWAHL
8. DISPLAY
9. LEUCHTE
10. UHR
11. +30 Sek. (Schnellstart)
12. KINDERSICHERUNG
13. DESODORIERUNG
14. GEWICHT / LEISTUNG
15. MULTIFUNKTIONSAUSWAHL
16. START
17. STOPP / ABBRECHEN



ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Mikrowellenofens:



Keramikbackblech

Vielen Dank für den Erwerb eines Mikrowellenofens von ATAG.

Ihre Benutzeranleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Mikrowellenofens. Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Mikrowellenofens die Sicherheitshinweise und alle Informationen in dieser Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

SICHERHEIT

Sicherer Gebrauch

- **WARNUNG**: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, wenn Sie sie nicht ständig beaufsichtigen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender/m Erfahrung/Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Decken Sie niemals die Belüftungsöffnungen ab.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.

- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- **WARNUNG**: Erhitzen Sie niemals geschlossene Konservendosen. Der Druckaufbau kann dazu führen, dass die Dosen explodieren.
- Bei der Zubereitung alkoholhaltiger Lebensmittel können die hohen Temperaturen dazu führen, dass der Alkohol verdampft. Der Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für die Aufbewahrung entflammbarer oder leicht verformbarer Materialien.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel stets gründlich erhitzt werden. Die dazu erforderliche Zeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, darunter von der Menge und der Art der Lebensmittel. In den Lebensmitteln enthaltene Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn die Speisen länger als 10 Minuten über 70 °C erhitzt werden. Erhitzen Sie die Lebensmittel länger, wenn Sie nicht sicher sind, dass sie vollständig gegart sind.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder aus Metall bestehende Kratzinstrumente für die Reinigung der Glastür. Dies führt zu Kratzern auf der Oberfläche und möglicherweise zum Bruch des Glases.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder einen Topfhalter, um Geschirr oder Zubehörteile aus dem Gerät zu nehmen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus, oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.

- Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensor (für Geräte, bei denen eine Temperaturmesssonde verwendet werden kann).
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste und Gegenstände, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion verwenden.
- Wenn für die Reinigung die Steuerelemente auf eine höhere Position als für das normale Garen eingestellt werden müssen (Pyrolyse), können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sollten ferngehalten werden.

- **ACHTUNG**: Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG**: Wenn das (gläserne) Bedienfeld Risse zeigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG**: Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.
- NIEMALS versuchen, Feuer mit Wasser zu löschen, stattdessen das Gerät ausschalten und die Tür geschlossen halten.
- **ACHTUNG**: Feuergefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen auf.

Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein könnten.

Sicherer Gebrauch der Mikrowelle/Kombi-Mikrowelle

- **WARNUNG**: Die Durchführung von Reparaturmaßnahmen, bei denen das Gehäuse des Geräts geöffnet wird, durch nicht dazu qualifizierte Personen, ist gefährlich. Das Gehäuse bietet Schutz gegen die Emission von Mikrowellenenergie.
- **WARNUNG**: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Tür oder die Versiegelung beschädigt ist; lassen Sie das Gerät erst von einem qualifizierten Techniker reparieren.
- **WARNUNG**: Der Inhalt von Babyflaschen und Behältern mit Babynahrung muss geschüttelt und umgerührt werden. Prüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrühungen zu vermeiden.
- **WARNUNG**: Versuchen Sie nicht, die Mikrowellenfunktion bei geöffneter Tür zu verwenden. Mikrowellenstrahlen können gefährlich sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Bereichen oder in der Nähe von Wasserhähnen.
- Das Mikrowellengerät ist isoliert. Dennoch findet stets eine Wärmeübertragung statt, wodurch sich die Außenseite des Geräts aufheizt. Diese Erhitzung ist absolut normal.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Besteck und Geschirr (Vorsicht bei gold- oder silberfarbenen Rändern).
- Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten (z.B. Wasser) einen Plastiklöffel in das Gefäß. Eine Flüssigkeit kann kochen, ohne dass sich Blasen bilden. Sobald Sie das Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen, kann die Flüssigkeit plötzlich heftig aufkochen und Sie verbrühen.

- Ein Mikrowellengerät ist nur dann sicher, wenn die Tür korrekt schließt! Platzieren Sie niemals Gegenstände im Türraum des Mikrowellengeräts, und achten Sie darauf, dass die Tür und die Versiegelung stets sauber sind.
- Verwenden Sie das Mikrowellengerät ausschließlich zum Auftauen, Zubereiten und Erhitzen von Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke, etwa zum Trocknen von Stoff oder Papier. Diese Materialien können Feuer fangen.
- Selbstentzündungen können vorkommen, wenn Sie kleine Mengen trockener oder pulverförmiger Produkte in dem Mikrowellengerät erhitzen (etwa beim Trocknen von Kräutern).
  Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Objekte darin Feuer fangen, oder wenn Sie Rauch wahrnehmen (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie die automatische(n) Sicherung(en) aus, oder stellen Sie den Sicherungskasten auf Null). Halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist; dies kann zu Beschädigungen des Geräts führen.
- Entfernen Sie die Metallstreifen von Kunststoffbeuteln, und verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Informieren Sie sich stets zuerst auf der Packung darüber, wie Lebensmittel in das Mikrowellengerät gelegt werden sollen.

Allgemein gilt, dass Flüssigkeiten oder Lebensmittel in luftdichten Verpackungen erst erhitzt werden dürfen, nachdem Sie einige Löcher in die Verpackung gestochen haben. Der Grund dafür ist der Druckaufbau in der Verpackung während des Erhitzungsvorgangs.

- Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in luftdichten Verpackungen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Achten Sie beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern auf das Mikrowellengerät, da sich die Behälter entzünden könnten.
- Erhitzen Sie die Lebensmittel niemals länger als nötig, und denken Sie daran, dass sich der Garvorgang nach dem Herausnehmen aus dem Gerät noch fortsetzt.
- Durchstechen Sie die Haut von Geflügel oder Fisch mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand. Dadurch vermeiden Sie Spritzer.
- Das Mikrowellengerät muss regelmäßig gereinigt werden; entfernen Sie dabei alle Speisereste. Krümel und Feuchtigkeitsreste absorbieren Mikrowellen und führen so zu längeren Garzeiten. Speisereste können auch den Innenraum beschädigen und so zu gefährlichen Situationen führen.

- **ACHTUNG**: Das Erhitzen von Getränken mit der Mikrowellenfunktion kann zu verzögertem plötzlichem Aufkochen führen, gehen Sie daher vorsichtig mit dem Behälter um.
- Eier in der Schale und hartgekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, sogar dann noch, wenn das Erhitzen in der Mikrowelle bereits beendet ist.

- Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann dies zu Oberflächenschäden führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen können.
- **ACHTUNG**: Wird das Gerät im Kombi-Modus betrieben, sollten Kinder den Ofen aufgrund der auftretenden Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

Ein Mikrowellengerät ist nicht geeignet für:

- die Aufbewahrung von Lebensmitteln;
- das Garen von Eiern in der Schale oder das Aufwärmen hartgekochter Eier, da diese durch den inneren Druckaufbau explodieren können;
- das Erhitzen von Speiseöl.

Sicherer Gebrauch des Ofens/Dampfgarofens

- **ACHTUNG**: Halten Sie Kinder beim Backen oder Braten von dem Gerät fern. Der Ofen wird im Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente oder den Innenraum, bevor der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG**: Die Außenseite des Ofens kann heiß werden, wenn er für längere Zeit bei hohen Temperaturen betrieben wird. Wenn der Ofen für längere Zeit bei maximaler Temperatur betrieben wird (etwa beim Grillen), kann die Glasscheibe in der Ofentür heiß werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
- Der Ofen ist vollständig isoliert. Dennoch findet stets eine Wärmeübertragung von innen nach außen statt, wodurch sich die Außenseite des Ofens aufheizt. Diese Erhitzung ist absolut normal.

- Der Ofen verfügt über einen Lüfter, der das Gehäuse kühlt. Der Lüfter kann noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.
- Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Ofentür.
- Schließen Sie während des Garvorgangs die Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür stets vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Materialien in dem Ofen auf.
- Tiefgefrorene Produkte, wie etwa Pizzen, sollten auf der Gitterebene gegart werden. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich durch große Temperaturunterschiede verformen.
- Bedecken Sie niemals den Boden des Ofens mit Aluminiumfolie. Die Folie blockiert den Wärmefluss, was zu schlechten Garergebnissen führen kann.
  Auch der Emailleüberzug des Ofenbodens kann dadurch beschädigt werden.
- Geringere Mengen benötigen kürzere Garzeiten. Wenn Sie die in Rezepten angegebenen Garzeiten verwenden, können Sie die Speisen dadurch verbrennen.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Ofenboden. Dies kann die Emaillebeschichtung beschädigen.
- Fruchtsäfte können auf dem Ofenboden Flecken verursachen, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie beim Garen feuchter Backwaren (etwa bei Apfelkuchen) ein Backblech/Gitter oder einen Bratbehälter als Tropfenfang.

- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Der Ofen sollte sofort nach dem Abkühlen gereinigt werden. Hinweis: Das Wasser im Dampfofeneinsatz ist noch heiß!
- Im Dampfofen sollten hitze- und dampffeste Backgefäße verwendet werden. Backgefäße aus Silikon sind für die Kombination aus Umluft und Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit Roststellen. Selbst kleine Roststellen können zur Ausbreitung von Rost im Ofeninnenraum führen.

Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Verbindungskabel nur vom Hersteller, der Kundendienstorganisation des Herstellers oder von ausreichend qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der elektrische Anschluss muss allen Vorschriften des jeweiligen Landes, der Region oder des Ortes entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.

- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteiler oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.

- **ACHTUNG**: Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen ausführen.
- Freistehende Mikrowellenöfen dürfen nicht in einen Schrank eingesetzt werden.
- Nach dem Einbau muss es möglich sein, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Dies kann dadurch erreicht werden, dass der Stecker zugänglich ist, bzw. durch die Anordnung eines Schalters in der festen Verkabelung entsprechend den Verkabelungsregeln.

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

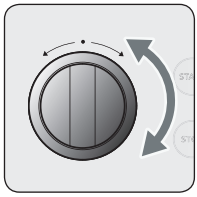
Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

EINSTELLEN DER UHR

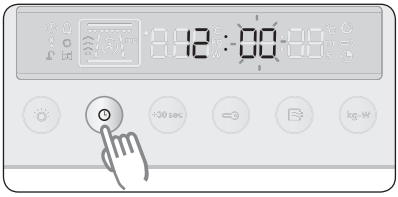
Beim ersten Anschluss des Geräts leuchtet das DISPLAY auf. Nach drei Sekunden blinken das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem DISPLAY.

Einstellen der Uhr

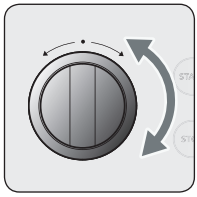
1 Drücken Sie auf die UHR-Taste. Die „12“ beginnt zu blinken.



2 Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die Stunde einzustellen.



3 Drücken Sie erneut auf die UHR-Taste. Die „00“ beginnt zu blinken.



4 Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die Minuten einzustellen.

5 Drücken Sie erneut auf die UHR-Taste. Die Uhr stellt sich innerhalb von fünf Sekunden ein.

Anmerkung

Wenn Sie eine Einstellung ändern möchten, nachdem Sie eine Taste gedrückt haben, beginnt die Einstellung zu blinken. Sie können diese Einstellung nur ändern, solange sie blinkt. Wenn die Einstellung nicht mehr blinkt, müssen Sie die Taste erneut drücken, bis die Einstellung wieder blinkt.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

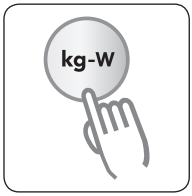
Der Ofen verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch spart das Gerät Energie, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

Stand-by-Modus

Der Ofen wechselt automatisch in den Stand-by-Modus, wenn er 10 Minuten lang nicht bedient wird (Standard).

Spar-Modus

Im Spar-Modus wird die aktuelle Zeit nicht angezeigt. Sie können den Ofen dann nicht verwenden.



1 Drücken Sie 3 Sekunden lang auf GEWICHT / LEISTUNG. Der Ofen wechselt zum Spar-Modus, und das Display zeigt nichts an.

2 Öffnen Sie zum Wechsel in den Stand-by-Modus die Tür, oder drücken Sie auf eine beliebige Taste. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, und der Ofen ist gebrauchsbereit.

Anmerkung

Wenn Sie keine Funktion auswählen, während das Gerät im vorübergehenden Stopp-Zustand gerade eingestellt oder betrieben wird, wird die Funktion deaktiviert und die Uhrzeit wird nach 25 Minuten angezeigt.
Die Ofenleuchte wird nach 5 Minuten ausgeschaltet, wenn die Tür des Ofens offen steht.

ERHITZUNGSARTEN

Das nachfolgende Diagramm führt die verschiedenen Erhitzungsmodi und Einstellungen Ihres Ofens auf. Verwenden Sie die Kochanleitungen auf den folgenden Seiten, um den richtigen Modus und die korrekten Einstellungen für Ihre Speisen zu bestimmen.

MIKROWELLEN-MODUS

Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. Garstufe und Garzeit werden dabei für verschiedene Lebensmittel manuell eingestellt.

AUTO-MENÜ-FUNKTIONEN

AUTO

AUTO-GARMODUS

Sie haben die Wahl zwischen 6 vorprogrammierten automatischen Gareinstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm, wiegen Ihre Speisen und starten den automatischen Garvorgang.

AUTO-AUFTAUMODUS

Sie haben die Wahl zwischen 5 vorprogrammierten automatischen Auftaueinstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.
Sie wählen einfach das Programm, wiegen Ihre Speisen und starten den automatischen Auftauvorgang.

AUTO-AUFWÄRMMODUS

Sie haben die Wahl zwischen 9 vorprogrammierten automatischen Aufwärmeinstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.
Sie wählen einfach das Programm, wiegen Ihre Speisen und starten den automatischen Aufwärmvorgang.

AQUA CLEAN

Heißer Dampf befeuchtet den Innenraum des Ofens, was seine Reinigung erheblich erleichtert. Das Aqua Clean-Programm benötigt nur 15 Minuten.

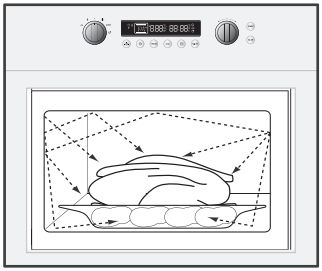
FUNKTIONSWEISE EINES MIKROWELLENOFENS

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz; die freigesetzte Energie ermöglicht das Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dabei deren Form oder Farbe zu verändern.

Sie können Ihren Mikrowellenofen wie folgt verwenden:

- **Mikrowellen-Modus**

Garprinzip



1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein rührwerkähnliches System gleichmäßig verteilt. Dadurch werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm absorbiert. Der Garvorgang wird dann durch die Ausbreitung der Hitze innerhalb der Lebensmittel fortgesetzt.
3. Die Garzeiten variieren je nach dem verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

Wichtig

Da das Innere der Lebensmittel durch Hitzedispersion erhitzt wird, setzt sich der Vorgang auch nach dem Herausnehmen der Lebensmittel aus dem Ofen fort.

Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Standzeiten beachten, um
- ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperatur aller Teile der Lebensmittel sicherzustellen.

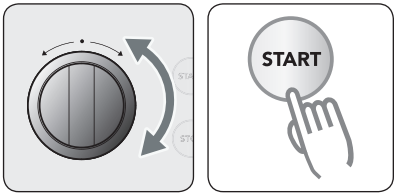
VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz. Beim Garen mit Mikrowellen durchdringt die Mikrowellenenergie die Lebensmittel, angezogen und absorbiert von dem enthaltenen Wasser, Zucker und Fett. Die Mikrowellen verursachen eine schnelle Bewegung der Moleküle in den Lebensmitteln. Diese schnelle Bewegung der Moleküle erzeugt Reibung und dadurch die Hitze, die die Lebensmittel gart.

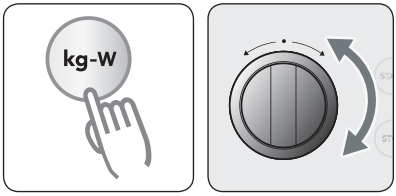
WICHTIG: Verwenden Sie das Keramikbackblech.

Einstellen des Mikrowellen-Modus

1 Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position des Mikrowellen-Modus. Im DISPLAY werden Zeit und Garstufe angezeigt.



2 Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Wenn Sie die Garstufe nicht ändern möchten, drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.



3 Drücken Sie zum Ändern der Garstufe auf GEWICHT / LEISTUNG, und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Stufe. In den Kochanleitungen (Seite 25 bis 30) finden Sie Informationen zu den geeigneten Garzeiten und Leistungsstufen.

4 Drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.

Anleitung zu den Mikrowellen-Garstufen

GARSTUFE	PROZENTSATZ (%)	AUSGABELEISTUNG (W)	ANMERKUNG
HOCH	100	900	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
HOCH NIEDRIG	83	750	Zum Erhitzen und Garen von Lebensmitteln.
MITTEL HOCH	67	600	Zum Erhitzen und Garen von Lebensmitteln.
MITTEL	50	450	Zum Garen von Fleisch und zum Erhitzen empfindlicher Lebensmittel.
MITTEL NIEDRIG	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Zum Auftauen und kontinuierlichen Garen.
NIEDRIG	11	100	Zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel.

Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus

Das Geschirr für den Mikrowellen-Modus muss die Mikrowellen durchlassen, so dass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus Metall. Als „mikrowellengeeignet“ bezeichnetes Geschirr kann immer sicher verwendet werden. Weitere Informationen zum geeigneten Geschirr finden Sie in der nachfolgenden Anleitung; verwenden Sie immer das Keramikbackblech auf dem Ofengestell, wenn Sie den Mikrowellen-Modus nutzen.

GESCHIRR	MIKROWELLENGEEIGNET	BEMERKUNGEN
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Bereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Funken/Lichtbögen können auftreten, wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt, oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Keramik	✓	Porzellan, Keramik, glasiertes Steingut und Knochenporzellan sind normalerweise geeignet, sofern die Gegenstände nicht mit einem Metallrand verziert sind.
Einwegbehälter aus Polyester Pappe	✓	Manche Tiefkühlgerichte sind in solchen Behältern verpackt.

GESCHIRR	MIKROWELLENGEEIGNET	BEMERKUNGEN
Fastfood-Verpackungen • Polystyren-Behälter • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recycling-Papier oder Metallränder	✓ ✗ ✗	Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrens führen. Kann Feuer fangen. Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Glasgeschirr • Feuerfestes Geschirr • Empfindliches Glasgeschirr • Dickwandige Glasgefäße	✓ ✓ ✓	Kann verwendet werden, sofern nicht mit einem Metallrand verziert. Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen brechen oder Sprünge bekommen. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall • Schüsseln • Drahtbinder von Tiefkühlbeuteln	✗ ✗	Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.
Papier • Teller, Tassen, Servietten oder Küchenpapier • Recycling-Papier	✓ ✗	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit. Kann zu Funken/Lichtbögen führen.

GESCHIRR	MIKROWELLENGEEIGNET	BEMERKUNGEN
Kunststoff • Behälter	✓	Insbesondere bei hitzebeständigem Thermokunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff.
• Frischhaltefolie	✓	Kann zum Halten von Flüssigkeit verwendet werden. Sollte die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig, da Dampf entweichen kann.
• Tiefkühlbeutel	✓✗	Nur wenn zum Kochen geeignet oder ofenfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder fettfestes Papier	✓	Kann zum Halten von Flüssigkeit und zum Vermeiden von Spritzern verwendet werden.

Anmerkung

„Lichtbogenbildung“ ist ein anderer Ausdruck für Funken im Ofen.

✓ : Empfohlen
✓✗ : Vorsicht
✗ : Nicht sicher

Anleitung zum Kochen mit Mikrowellen

ALLGEMEINE PRINZIPIEN

Für die Mikrowelle geeignete Lebensmittel
Viele Liebensmittel sind für das Kochen mit Mikrowellen geeignet, darunter frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Pasta, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Auch Saucen, Cremes, Suppen, Puddings, Konserven und Chutneys können in einem Mikrowellenofen gegart werden.

Abdeckung während des Garvorgangs
Lebensmittel sollten während des Garvorgangs abgedeckt werden, da das Wasser in Form von Dampf aufsteigt und zum Garvorgang beiträgt. Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, etwa mit einer Keramikplatte, einer Kunststoffabdeckung oder mit einer mikrowellengeeigneten Folie.

Standzeiten
Es ist wichtig, die Lebensmittel nach dem Garen für den empfohlenen Zeitraum stehen zu lassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig in den Speisen ausbreiten kann.

KOCHANLEITUNG FÜR TIEFGEFRORENES GEMÜSE

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. Garen Sie das Gemüse abgedeckt für die minimale Garzeit (vgl. Tabelle).
Setzen Sie den Garvorgang bis zum gewünschten Ergebnis fort. Rühren Sie die Speisen während des Garvorgangs zweimal und anschließend noch einmal um. Fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach dem Garvorgang hinzu. Halten Sie die Speisen während der Standzeit bedeckt.

Lebensmittel	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	5 - 6	2 - 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Brokkoli	300	600	8 - 9	2 - 3	30 ml (zwei Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Erbsen	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	30 ml (zwei Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Gemüse (Möhren/ Erbsen/ Mais)	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Gemüse (Chinesisch)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.

KOCHANLEITUNG FÜR FRISCHES GEMÜSE

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. Fügen Sie 30 - 45 ml (2 - 3 Esslöffel) kaltes Wasser pro 250 g Gemüse hinzu, sofern nicht eine andere Wassermenge empfohlen wird (vgl. Tabelle). Garen Sie das Gemüse abgedeckt für die minimale Garzeit (vgl. Tabelle). Setzen Sie den Garvorgang bis zum gewünschten Ergebnis fort. Rühren Sie die Speisen jeweils einmal während des Garvorgangs und danach um. Fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach dem Garvorgang hinzu. Halten Sie die Speisen während der dreiminütigen Standzeit bedeckt.

Hinweis: Schneiden Sie frisches Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Je kleiner die Stücke, umso kürzer die Garzeit.

Anmerkung: Alle frischen Gemüsesorten sollten bei höchster Mikrowellenleistung (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Etwa gleich große Röschen vorbereiten. Die Stiele zur Mitte ausrichten.
Rosen-kohl	250	5 - 6	3	60 - 75 ml (5 - 6 Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Möhren	250	5 - 6	3	Die Möhren in etwa gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Etwa gleich große Röschen vorbereiten. Große Röschen halbieren. Die Stiele zur Mitte ausrichten.
Zucchini	250	3 - 4	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser und einen Stich Butter hinzufügen. Garen, bis das Gemüse gerade zart ist.
Auberginen	250	3 - 4	3	Auberginen in kleine Scheiben schneiden und mit einem Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	3 - 4	3	Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Kleine ganze oder in Scheiben geschnittene Pilze vorbereiten. Kein Wasser hinzufügen. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Zwiebeln	250	4 - 5	3	Die Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Nur 15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Paprika	250	4 - 5	3	Paprikaschoten in kleine Scheiben schneiden.
Kartoffeln	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und in etwa gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5 - 6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

KOCHANLEITUNG FÜR REIS UND PASTA

Reis Verwenden Sie eine große Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. (Denken Sie daran, dass sich das Volumen von Reis beim Kochen verdoppelt.) Abgedeckt garen. Rühren Sie den Reis nach dem Garen um, bevor Sie ihn stehen lassen. Fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Denken Sie daran, dass der Reis nach Ablauf der Garzeit möglicherweise nicht das ganze Wasser aufgenommen hat.

Pasta Verwenden Sie eine große Schüssel aus Jenaer Glas. Fügen Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzu, und rühren Sie gut um. Decken Sie das Gefäß beim Garen nicht ab. Rühren Sie die Speisen während des Garvorgangs und danach gelegentlich um. Halten Sie die Speisen während der Standzeit bedeckt, und gießen Sie anschließend das Wasser gründlich ab.

Lebensmittel	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen. 750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen. 750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischter Reis (Weißer und Wildreis)	250	900	17 - 19	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	18 - 20	5	400 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Pasta	250	900	10 - 11	5	1000 ml heißes Wasser hinzufügen.

AUFWÄRMEN

Ihr Mikrowellenofen wärmt Lebensmittel in einem Bruchteil der Zeit auf, die ein normaler Ofen dafür benötigt.

Vorbereiten und Abdecken
Vermeiden Sie es, große Stücke wie etwa Fleischkeulen aufzuwärmen, da diese zur Überhitzung neigen und außen trocken werden, bevor das Innere ausreichend erwärmt ist. Mit kleineren Stücken erzielen Sie bessere Ergebnisse. Halten Sie die Speisen beim Erhitzen bedeckt, damit sie nicht trocken werden.

Garstufen
Zum Aufwärmen von Lebensmitteln können verschiedene Garstufen verwendet werden. Allgemein ist es für große Mengen empfindlicher Lebensmittel, die schnell Hitze annehmen (etwa Hackfleisch), besser, eine niedrigere Garstufe zu wählen.

Rühren
Rühren Sie die Speisen während des Aufwärmvorgangs gut durch oder wenden Sie sie, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie sie vor dem Servieren nach Möglichkeit erneut durch. Das Rühren ist besonders wichtig, wenn Flüssigkeiten erhitzt werden.

Erhitzungs- und Standzeiten
Wenn Sie Lebensmittel zum ersten Mal wieder aufwärmen, sollten Sie sich die benötigte Zeit für die Zukunft notieren. Vermeiden Sie, die Speisen zu überhitzen. Im Zweifel sollten Sie lieber eine zu geringe Garzeit wählen. Sie können dann jederzeit bei Bedarf zusätzliche Zeit anhängen. Achten Sie immer darauf, dass aufgewärmte Speisen durchgehend vollständig heiß sind. Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit stehen, damit sich die Temperatur gleichmäßig ausbreiten kann. Die empfohlene Standzeit nach dem Aufwärmen liegt zwischen zwei und vier Minuten.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Gehen Sie beim Aufwärmen von Flüssigkeiten besonders vorsichtig vor. Stellen Sie einen Löffel oder einen Glasstab in den Behälter, um plötzliches Aufkochen und Verbrühungen zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit während des Aufwärmvorgangs und immer danach durch. Achten Sie auf eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden nach dem Ausschalten des Ofens, damit sich die Temperatur gleichmäßig ausbreiten kann.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

Babynahrung
Auch beim Aufwärmen von Babynahrung sollten Sie besonders vorsichtig vorgehen. Füllen Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Mit Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut durchrühren. Lassen Sie das Gericht vor dem Füttern zwei bis drei Minuten lang stehen. Rühren Sie erneut, und prüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Serviertemperatur liegt zwischen 30 und 40 °C.

Babymilch
Geben Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Decken Sie das Gefäß beim Aufwärmen nicht ab. Erhitzen Sie niemals eine Babyflasche mit aufgesetztem Flaschensauger, da die Flasche bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie Flasche vor der Standzeit und erneut vor dem Füttern gut durch. Prüfen Sie vor dem Füttern immer sorgfältig die Temperatur der Babynahrung oder der Milch. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 37 °C.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch
Verwenden Sie die Garstufen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Aufwärmen.

Lebensmittel	Portion	Leistung	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 - 40 Sek.	2 - 3	Auf tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Anschließend durchrühren. 2 - 3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut durchrühren und die Temperatur sorgfältig prüfen.
Babymüsli (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 - 30 Sek.	2 - 3	Auf tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Anschließend durchrühren. 2 - 3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut durchrühren und die Temperatur sorgfältig prüfen.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2 - 3	Durchrühren oder schütteln und in sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Das Gefäß beim Garen nicht abdecken. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang stehen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig prüfen.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Lebensmitteln
Verwenden Sie die Garstufen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Aufwärmen.

Lebensmittel	Portion	Leistung	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Getränk	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	900 W	1½ - 2 2 - 3	1 - 2	In Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung erwärmen. Tasse in die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g	900 W	3 - 4	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut durchrühren. Vor dem Servieren erneut durchrühren.

Lebensmittel	Portion	Leistung	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut durchrühren. Vor dem Servieren erneut durchrühren.
Pasta mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut durchrühren. Vor dem Servieren erneut durchrühren.
Mahlzeit auf Teller (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Eine Mahlzeit aus 2 - 3 gekühlten Bestandteilen auf einen Keramikteller legen. Mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken.

AUFTAUEN

Mikrowellengeräte sind hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet. Sie tauen tiefgefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit schonend auf. Dies ist besonders nützlich, wenn unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen gründlich aufgetaut sein. Entfernen Sie alle Metallbinder und Einwickelmaterialien, damit die Tauflüssigkeit abfließen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Stück halb um, lassen Sie die Flüssigkeit ablaufen, und entfernen Sie so bald wie möglich alle Innereien. Prüfen Sie das Stück gelegentlich, um sicherzugehen, dass es sich nicht warm anfühlt.
Wenn kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel warm werden, können sie durch kleine Streifen Aluminiumfolie während des Auftauvorgangs geschützt werden.

Wenn Geflügel an der Oberfläche warm wird, drücken Sie auf STOP/ABBRECHEN, und warten Sie 20 Minuten, bis Sie den Vorgang fortsetzen.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel stehen, damit es vollständig auftaut.
Die Standzeit für ein vollständiges Auftauen hängt von der Menge ab. Die Tabelle auf der nächsten Seite bietet weitere Informationen.

Hinweis: Dünne/flache Stücke lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und geringere Mengen brauchen weniger Zeit zum Auftauen als größere Mengen. Denken Sie beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln an diesen Hinweis.

Verwenden Sie zur Orientierung beim Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel mit einer Temperatur von etwa - 18 bis -20 °C die folgende Tabelle.

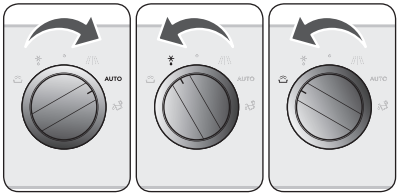
Tiefgefrorene Lebensmittel sollten mit der Auftau-Stufe (180 W) aufgetaut werden.
Legen Sie die Lebensmittel auf das Keramikbackblech und setzen Sie es auf das Ofengestell.

Lebensmittel	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Fleisch Rinderhackfleisch Schweinesteaks	 250 500 250	 6 - 7 8 - 12 7 - 8	 15 - 30	 Fleisch auf einen Keramikteller legen. Dünnere Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Geflügel Huhn Stücke Ganzes Huhn	 500 (2 Stck.) 1200	 12 - 14 28 - 32	 15 - 60	 Zuerst die Hühnchenstücke mit der Hautseite nach unten – ein ganzes Huhn mit der Brustseite nach unten – auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile (Flügel und Enden) mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Fisch Fischfilets Ganzer Fisch	 200 400	 6 - 7 11 - 13	 10 - 25	 Gefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter den dickeren Teilen anordnen. Schmale Enden von Filets bzw. Schwänze ganzer Fische mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Obst Beeren	 300	 6 - 7	 5 - 10	 Obst auf einem flachen, runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
Brot Brötchen (Je ca. 50 g) Toast/Sandwich	 2 Stck. 4 Stck. 250 500	 1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	 5 - 20	 Brötchen kreisförmig/Brot horizontal auf Küchenpapier auf einem Keramikteller anordnen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.

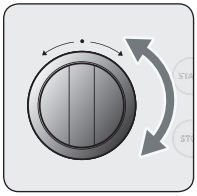
VERWENDEN DER AUTO-MENÜ-FUNKTIONEN

Die Auto-Menü-Funktionen ermöglichen Ihnen die Auswahl zwischen 20 vorprogrammierten Einstellungen (6 für automatisches Garen, 5 für automatisches Auftauen und 9 für automatisches Aufwärmen), um Ihre Lieblingsspeisen bequem zu kochen oder aufzuwärmen. Garzeit und Garstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der 20 Einstellungen, und stellen Sie das Gewicht ein, um den Garvorgang zu starten.

Einstellen des Auto-Menü-Modus

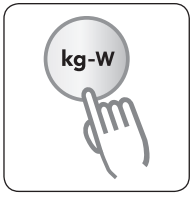


1 Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position „AUTO-GARMODUS", „AUTO-AUFTAU-MODUS" oder „AUTO-AUFWÄRMMODUS".

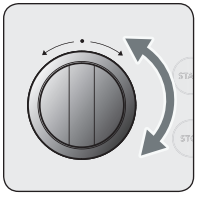


2 Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um eine automatische Funktion auszuwählen.

- Auf der Tabelle auf den Seiten 29 - 30 finden Sie Beschreibungen der 20 Auto-Menü-Einstellungen.



3 Drücken Sie auf GEWICHT / LEISTUNG, um das Gewicht zu ändern.



4 Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um das gewünschte Gewicht auszuwählen.

5 Drücken Sie auf START.

Anmerkung

- Einige der Auto-Menüs sind kontinuierliche Programme. Bei anderen müssen die Lebensmittel gewendet werden. Der Ofen erinnert Sie mit einem akustischen Signal daran.
- Während des Betriebs des Auto-Menüs wird die Garzeit angezeigt.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit nicht geändert werden.

Die folgende Tabelle erläutert 20 automatische Programme zum Garen, Auftauen und Aufwärmen. Sie gibt die Mengen und Standzeiten an und enthält einige Empfehlungen. Diese Auto-Menü-Programme enthalten bestimmte Modi, die speziell zu Ihrem Nutzen entwickelt wurden.

Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch garen“

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Empfehlung
A:01	Frisches Gemüse	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Das Gemüse waschen, säubern und in etwa gleich große Stücke schneiden, dann wiegen. Die Stücke in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 ml Wasser (drei Esslöffel) hinzufügen. Schüssel in die Mitte setzen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
A:02	Tiefgefrorenes Gemüse	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Das tiefgefrorene Gemüse (etwa Brokkoli, Möhrenscheiben, Blumenkohlröschen oder Erbsen) in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1 - 2 Esslöffel Wasser hinzufügen. Schüssel in die Mitte setzen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
A:03	Geschälte Kartoffeln	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa gleich große Stücke schneiden, dann wiegen. Die Stücke in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 - 60 ml (3 - 4 Esslöffel) Wasser hinzufügen. Schüssel in die Mitte setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
A:04	Backkartoffeln	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	In jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel stechen. Ohne Schale auf einen Keramikteller legen. Aus dem Ofen nehmen, in Folie wickeln und nach dem Garen 3 - 5 Minuten stehen lassen.
A:05	Weißer Reis	0,3 - 0,4	Den weißen Reis (Parboiled) wiegen und die doppelte Menge kaltes Wasser hinzufügen. Zum Beispiel: Beim Garen von 0,3 kg Reis 600 ml kaltes Wasser hinzufügen. Verwenden Sie eine Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. Schüssel in die Mitte setzen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
A:06	Pasta	0,25 0,35	Geben Sie die Pasta in eine große Schüssel aus Jenaer Glas, fügen Sie 1 - 1,5 l kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzu, und rühren Sie gut um. Decken Sie das Gefäß beim Garen nicht ab. Rühren Sie die Speisen während des Garvorgangs und danach gelegentlich um. Halten Sie die Speisen während der 3 – 5-minütigen Standzeit bedeckt, und gießen Sie anschließend das Wasser gründlich ab.

Wichtig

Der Auto-Garmodus erhitzt die Lebensmittel mit Mikrowellenenergie.
Daher müssen bei der Verwendung dieses Modus alle Richtlinien für das Geschirr und alle Sicherheitshinweise für das Kochen mit Mikrowellen genau beachtet werden.

Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch auftauen“

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Stand-Zeit (Min.)	Empfehlung
d:01	Fleisch	0,2 - 2,0	20 - 90	Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch wenden, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch geeignet.
d:02	Geflügel	0,2 - 2,0	20 - 90	Keulen- und Flügelspitzen mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel wenden, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Hühner und für Stücke von Geflügelfleisch geeignet.
d:03	Fisch	0,2 - 2,0	20 - 60	Den Schwanz eines ganzen Fischs mit Aluminiumfolie abdecken. Den Fisch wenden, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Fische und für Fischfilets geeignet.
d:04	Brot/Kuchen	0,1 - 1,0	10 - 30	Das Brot auf Küchenpapier legen und wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Kuchen auf das Keramikbackblech legen und, wenn möglich, wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. (Der Ofen bleibt in Betrieb und hält an, wenn Sie die Tür öffnen.) Dieses Programm ist für alle Arten von Brot, geschnitten oder am Stück, sowie für Brötchen und Baguettes geeignet. Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm ist für alle Arten von Hefekuchen, Biskuits, Käsekuchen und Blätterteig geeignet. Es ist nicht für Kaffeeteilchen, Krustengebäck, Obst- und Sahnetorten oder für Kuchen mit Schokoladenglasur geeignet.
d:05	Obst	0,1 - 0,8	5 - 15	Gefrorenes Obst gleichmäßig auf dem Keramikbackblech verteilen. Dieses Programm ist für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beeren und tropische Früchte geeignet.

Wichtig

Der Auto -Auftaumodus erhitzt die Lebensmittel mit Mikrowellenenergie.
Daher müssen bei der Verwendung dieses Modus alle Richtlinien für das Geschirr und alle Sicherheitshinweise für das Kochen mit Mikrowellen genau beachtet werden.

Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch aufwärmen“

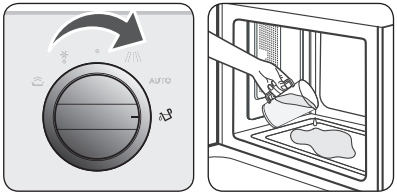
Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Empfehlung
r:01	Getränke	0,25 0,5	Geben Sie die Flüssigkeit in Keramikbecher, und wärmen Sie sie ohne Abdeckung auf. Setzen Sie einen Becher in die Mitte bzw. zwei Becher nebeneinander auf das Keramikbackblech. Lassen Sie sie im Mikrowellenofen stehen. Nach 1 - 2 Min. Standzeit gut durchrühren. Nehmen Sie die Gefäße vorsichtig heraus (vgl. den Sicherheitshinweis zum Aufwärmen von Flüssigkeiten).
r:02	Mahlzeit auf Teller	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken. Dieses Programm ist für Mahlzeiten aus drei Bestandteilen geeignet (z.B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Pasta). Nach dem Garen 3 Minuten stehen lassen.
r:03	Tiefgefrorene Mahlzeit auf Teller	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Nehmen Sie die tiefgefrorene Fertigmahlzeit aus der Packung, und prüfen Sie, ob sie für die Mikrowelle geeignet ist. Stechen Sie Löcher in die Folie der Fertigmahlzeit. Setzen Sie die tiefgefrorene Fertigmahlzeit in die Mitte. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertigmahlzeiten aus drei Bestandteilen geeignet (z.B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Pasta). Nach dem Garen 3 Minuten stehen lassen.
r:04	Suppe	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte setzen. Vor und nach der Standzeit (2 - 3 Min.) vorsichtig umrühren.
r:05	Eintopf	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte setzen. Vor und nach der Standzeit (2 - 3 Min.) vorsichtig umrühren.
r:06	Popcorn	0,1	Verwenden Sie spezielles Mikrowellenpopcorn für die Zubereitung in der Mikrowelle. Befolgen Sie die Anweisungen des Lebensmittelherstellers, und legen Sie die Tüte in die Mitte des Keramikbackblechs. Während des Programms wird das Popcorn aufplatzen und das Volumen der Tüte zunehmen. Seien Sie beim Herausnehmen und Öffnen der heißen Tüte vorsichtig.
r:07	Pasta mit Sauce (gekühlt)	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Geben Sie Pasta (z.B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller. Mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken. Vor dem Servieren durchrühren.
r:08	Babynahrung	0,2 0,3	Die Mahlzeit in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut durchrühren und die Temperatur sorgfältig prüfen.
r:09	Babymilch	0,1 0,2	Durchrühren oder schütteln und in sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Das Gefäß beim Garen nicht abdecken. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang stehen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig prüfen.

Wichtig

Der Auto-Aufwärmmodus erhitzt die Lebensmittel mit Mikrowellenenergie.
Daher müssen bei der Verwendung dieses Modus alle Richtlinien für das Geschirr und alle Sicherheitshinweise für das Kochen mit Mikrowellen genau beachtet werden.

VERWENDEN DES AQUA-CLEAN-MODUS

Der Aqua-Clean-Modus ermöglicht Ihnen die Reinigung Ihres Ofens in nur 15 Minuten.

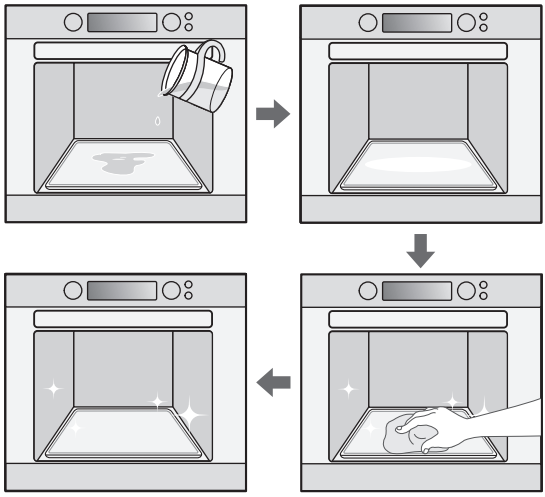


1 Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position für den Aqua-Clean-Modus.

- ▶ Geben Sie etwa 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Ofens.

2 Drücken Sie auf START. Der Ofen startet automatisch.

- ▶ Nach 15 Minuten wird der Ofen automatisch angehalten. Wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus.



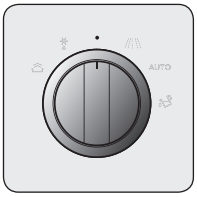
Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie KEINE Hochdruck-Wasser- oder Düsenreiniger zum Reinigen des Mikrowellenofens.

VERWENDUNG DES DESODORIERUNGS-MODUS

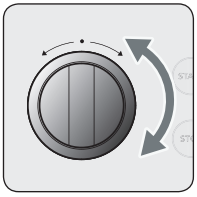
In der Desodorierungs-Einstellung werden die Ventilatoren zum Kühlen und zur Desodorierung betrieben.

Einstellen des Desodorierungs-Modus



1 Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position „AUS“.

2 Drücken Sie auf DESODORIERUNG. Die Zeit wird angezeigt (Standard: 5 Minuten).

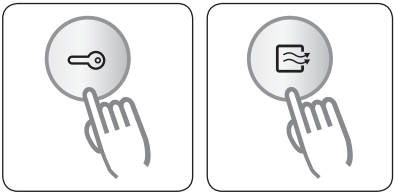


3 Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, und stellen Sie die gewünschte Zeit ein (max. 15 Minuten).

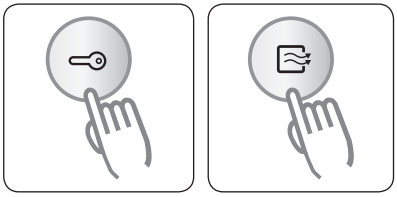
4 Drücken Sie auf START.

AUSSCHALTEN DES AKUSTISCHEN SIGNALS

1 Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position „AUS“.



2 Drücken Sie zum Ausschalten des akustischen Signals gleichzeitig auf die KINDERSICHERUNGS- und die DESODORIERUNGS-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

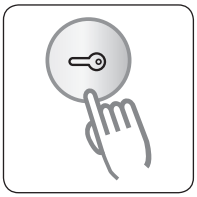


3 Drücken Sie zum Wiedereinschalten des akustischen Signals gleichzeitig auf die KINDERSICHERUNGS- und die DESODORIERUNGS-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

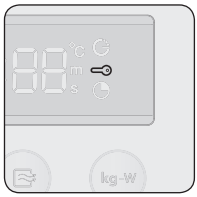
KINDERSICHERUNGSSCHLOSS

Das Kindersicherungsschloss des Ofens ermöglicht Ihnen, die Bedienleiste zu sperren, sodass sie nicht versehentlich betätigt werden kann.

Sperren des Ofens

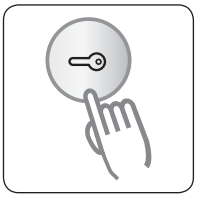


1 Drücken Sie auf KINDERSICHERUNGS-Taste, und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.

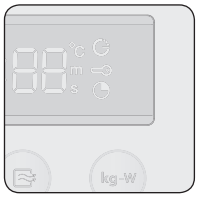


2 Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entsperren des Ofens



1 Drücken Sie auf die KINDERSICHERUNGS-Taste, und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.



2 Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.

REINIGUNG IHRES MIKROWELLENOFENS

Reinigen Sie Ihren Ofen regelmäßig, damit sich kein Fett und keine Speisereste ansammeln können, insbesondere an den Innen- und Außenflächen, der Tür und der Türversiegelung.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie alle Spritzer und Flecken im Innenraum mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Abspülen und trocknen.
3. Um hart gewordene Speisereste zu lösen oder Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Boden des leeren Ofens, und heizen Sie das Gerät mit maximaler Energie für 10 Minuten.
4. Waschen Sie den Innenraum aus.

Wichtig

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gerät.
- Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel dürfen KEINESFALLS verwendet werden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türversiegelungen sauber sind, damit sich keine Partikeln ansammeln können, die das korrekte Schließen der Tür behindern könnten.

LAGERUNG UND REPARATUR IHRES MIKROWELLENOFENS

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
Wenn der Ofen einer Reparatur bedarf, trennen Sie ihn von der Stromversorgung, und wenden Sie sich an den Kundenservice von ATAG.

Halten Sie dabei die folgenden Informationen bereit:

- **Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür)**
- **Einzelheiten zur Garantie**
- **Klare Problembeschreibung**

Wenn der Ofen vorübergehend gelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen und trockenen Ort, da Staub und Feuchtigkeit den Ofen beschädigen können.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgend vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Diese können Ihnen Zeit und unnötige Anrufe beim Kundendienst ersparen.

- Die Lebensmittel werden nicht gegart.
  - Prüfen Sie, ob der Timer korrekt eingestellt ist, und drücken Sie auf START.
  - Schließen Sie die Tür fest.
  - Prüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ob ein Stromkreisunterbrecher ausgelöst wurde.

- Die Lebensmittel werden zu stark oder zu wenig gegart.
  - Prüfen Sie, ob die korrekte Garzeit verwendet wurde.
  - Prüfen Sie, ob die korrekte Leistungsstufe verwendet wurde.

- Innerhalb des Ofens bilden sich Funken und/oder Lichtbögen.
  - Prüfen Sie, ob Sie das korrekte Geschirr, ohne Metallringe, verwenden.
  - Achten Sie darauf, dass keine Gabeln oder andere Metallgegenstände im Ofen vergessen wurden.
  - Achten Sie bei der Verwendung von Aluminiumfolie darauf, dass diese den Innenwänden nicht zu nahe kommt.

- Der Ofen verursacht Interferenzen mit Radio- oder Fernsehgeräten.
  - Wenn der Ofen in Betrieb ist, können leichte Interferenzen mit Fernseh- oder Radiogeräten auftreten.
    Um dies zu minimieren, sollten Sie den Ofen von solchen Geräten entfernt aufstellen.

- Elektronische Interferenzen führen zum Zurücksetzen des DISPLAYs.
  - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn wieder ein. Stellen Sie die Zeit erneut ein.

- Im Ofeninneren bildet sich Kondenswasser.
  - Dies ist normal. Wischen Sie es nach dem Garvorgang einfach weg.

- Der Lüfter läuft weiter, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.
  - Dies ist normal. Der Lüfter kann nach dem Ausschalten des Ofens bis zu drei Minuten lang weiter laufen.

- Rund um die Tür und das Gehäuse wird Zugluft wahrgenommen.
  - Dies ist normal.

- Lichtreflexionen rund um die Tür und das Gehäuse.
  - Dies ist normal.

- Rund um die Tür und aus den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.
  - Dies ist normal.

- Im Betrieb, besonders beim Auftauen, ist ein klickendes Geräusch zu hören.
  - Dies ist normal.

FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
	KEY SHORT ERROR Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste gedrückt und mehr als 60 Sekunden lang gehalten wird. Er kann auftreten, wenn Wasser in die Bedienleiste eindringt oder sich Staubteilchen auf dem TOUCHPAD befinden.
	NAK SIGNAL ERROR Das Nak-Signal tritt auf, wenn der erste Startvorgang mehr als 10 Sekunden dauert.
	COMMUNICATION ERROR Tritt auf, wenn zwischen Haupt- und Unter-PCB mehr als 10 Sekunden lang keine Kommunikation stattfindet.
	EEPROM OPEN ERROR Tritt auf, wenn die EEPROM-Kommunikation während des ersten Startvorgangs fehlschlägt.
	EEPROM READ & WRITE ERROR Eeprom wird nicht verwendet.

Wenn einer dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ATAG.

TECHNISCHE DATEN

Modell	MA4411BUU MA4492BUU
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellen-Modus	 1650 W
Ausgabeleistung	100 W / 900 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Kühlverfahren	Kühlventilatormotor
Abmessungen Größe des Geräts: Einbaugröße:	 B 595 x H 454 x T 569,4 mm B 555 x H 445 x T 548,8 mm
Volumen	50 l
Gewicht Netto Versand	 34,5 kg 38,0 kg

ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Gerätes kann dem Recycling zugeführt werden und besteht möglicherweise aus den folgenden Materialien:

- Pappe
- Papier
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyen (PS-Hartschaum)
- Polypropylen-Band (PP)

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Das Gerät ist mit einem durchgestrichenen Abfallbehälter markiert. Dies bedeutet, dass die getrennte Entsorgung vorgeschrieben ist, um negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden. Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, müssen Sie es einer speziellen Entsorgungseinrichtung bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler übergeben.

Die getrennte Entsorgung ermöglicht darüber hinaus die Wiedergewinnung von Materialien, die bei der Fertigung dieses Geräts verwendet wurden; dies spart Rohmaterialien und Energie.

Konformitätserklärung

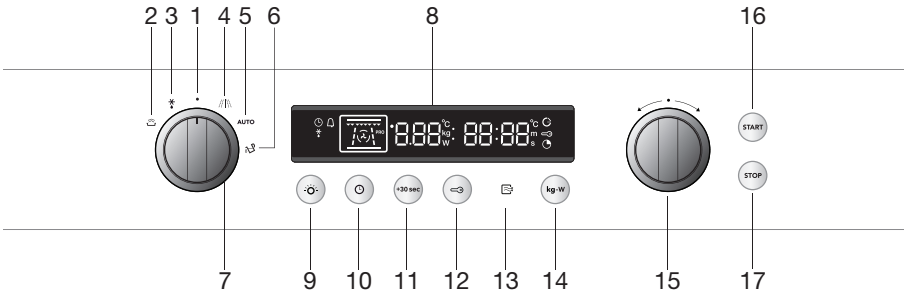
CE

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

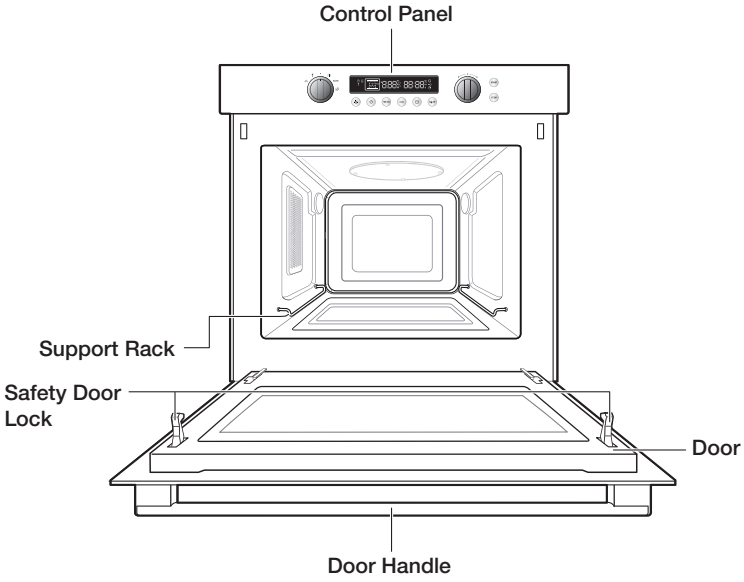
CONTENTS

Control panel . . . 3
Oven features . . . 4
Accessories . . . 4
Using this manual . . . 5
Safety . . . 5
Setting the clock . . . 14
Setting the energy save mode . . . 15
  Standby mode . . . 15
  ECO mode . . . 15
Types of heating . . . 16
How a microwave oven works . . . 17
Using the microwave mode . . . 18
  Microwave mode setting . . . 18
  Guide to microwave power levels . . . 19
  Microwave cookware guide . . . 19
  Microwave cooking guide . . . 21
Using the auto menu functions . . . 27
  Auto menu mode setting . . . 27
  Guide to auto cook setting . . . 28
  Guide to auto defrost setting . . . 29
  Guide to auto reheat setting . . . 30
Using the aqua clean mode . . . 31
Using the deodorization mode . . . 32
  Deodorization mode setting . . . 32
Switching off the beeper . . . 33
Child safety lock . . . 34
Cleaning your microwave oven . . . 35
Storing and repairing your microwave oven . . . 35
Troubleshooting . . . 36
Error codes . . . 37
Technical specifications . . . 38
Disposal of appliance and packaging . . . 39

CONTROL PANEL

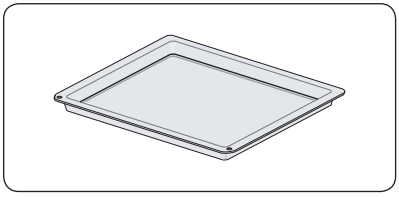


1. OFF
2. AUTO REHEAT MODE
3. AUTO DEFROST MODE
4. MICROWAVE MODE
5. AUTO COOK MODE
6. AQUA CLEAN
7. MODE SELECTOR
8. DISPLAY
9. LAMP
10. CLOCK
11. +30s (quick start)
12. CHILD LOCK
13. DEODORIZATION
14. WEIGHT / POWER
15. MULTI-FUNCTION SELECTOR
16. START
17. STOP / CANCEL



ACCESSORIES

The following accessories are provided with your microwave oven:



Ceramic Tray

Thank you for purchasing a ATAG Microwave oven.

Your Owner's Manual contains essential information on using and caring for your new Microwave oven. The installation instructions are included separate.

Before using your microwave oven, please read the safety instructions and all the information in this manual first and keep it for future reference.

SAFETY

Safe use

- **WARNING**: this appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- This appliance is only designed for household use. Use it only for food preparation.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Never cover the ventilation openings.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- In connection with electrical safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.

- **WARNING**: never heat sealed tins. Pressure develops in the tin which can make it explode.

- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Do not use the appliance for storing flammable materials or materials that warp easily.
- Ensure that food is always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors including the quantity and type of food. Any bacteria present in the food are only destroyed if the food is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Allow the food to cook for longer if you are not sure if the food has been heated through.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Use oven gloves or a pot-holder to remove dishes and accessories from the appliance.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- Remove all excess spillage and utensils before cleaning with pyrolytic self cleaning function.
- If, for cleaning, the controls have to be set to a position higher than for normal cooking purposes (pyrolytic), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

- **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING**: If the (glass) control panel is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING**: Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and keep the door closed.
- **WARNING**: Danger of fire: do not store items in the oven.

Children

- Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not store anything of interest to children in cabinets above or behind the appliance.

Safe use of microwave / Combi-microwave

- **WARNING**: it is dangerous for unqualified people to carry out repairs involving opening the appliance casing. The casing protects against the release of micro-energy.
- **WARNING**: if the door or the seal is damaged, do not use the microwave until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING**: the contents of baby's bottles and jars of baby food should be shaken and stirred. Check the temperature prior to consumption to prevent scalding.
- **WARNING**: do not try to use the microwave with the door open. Microwave radiation can be dangerous.

- Only use the appliance inside the home.
- Do not use the appliance in damp areas or near taps.
- The microwave is insulated. Nevertheless, heat transfer always occurs, with the outer casing of the appliance heating up. This heating up falls well within the norm.
- Use only cutlery and tableware suitable for microwave use (take care with gold or silver-coloured edging).
- Place a plastic spoon in a cup if you want to boil a liquid (for example water). It is possible for a liquid to boil without bubbling. As soon as you take the cup out of the microwave, the liquid can suddenly start to boil furiously and spit out of the cup, which may scald you.
- A microwave is only safe if the door closes properly! Never place an object between the door of the microwave and ensure that the door and the door seal are always clean.
- Only use the microwave for defrosting, preparing and heating food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.
- Self-combustion is possible if you heat small quantities of dry or powdery products in the microwave (such as when drying herbs). Switch off and disconnect the appliance if something in the microwave catches fire or if smoke is observed (take the plug out of the plug socket/switch off the automatic fuse(s) or set the switch in the fuse box to zero). Keep the door closed to smother any flames.
- Never switch the microwave on if it is empty as this may damage the microwave.

- Remove metal strips from plastic bags and use bowls and dishes that are microwave safe.
- Always first check on the packaging how food should be placed in the microwave. In general, liquids or foodstuffs in air-tight packaging may only be heated after pricking a few holes in the packaging. This is because pressure builds up during heating.
- Liquids and other foodstuffs may not be heated in airtight packaging as they can explode.
- Keep an eye on the microwave when heating foodstuffs in plastic or paper packaging, in connection with the possibility of combustion.
- Never heat longer than necessary, and remember that food continues to cook after it is removed from heat.
- Prick the skin of meat, chicken or fish with a fork or other pointed object. This prevents spitting.
- The microwave should be cleaned regularly and all food remains should be removed. Remnants of crumbs and moisture absorb microwaves and increase cooking time. Food remnants can also damage the interior which may result in hazardous situations.

- **WARNING**: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- **WARNING**: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

A microwave is not suitable for:

- preserving foods;
- cooking eggs in the shell or warming up hard-boiled eggs, as they shatter through pressure build-up;
- heating of frying oil.

Safe use of oven / Steam oven

- **WARNING**: Keep children at a safe distance from the oven during baking or roasting. The oven becomes hot during use. Do not touch the elements and the interior until the oven has cooled completely.
- **WARNING**: The outside of the oven may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot. Please be careful if children are around.
- The oven is fully insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating up falls well within the norm.

- The oven has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb to avoid risk of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Close the oven door during cooking.
- Open the oven door carefully; hot steam will escape.
- Do not store flammable materials in the oven.
- Frozen products such as pizzas should be cooked on the grid shelf. If the baking tray is used, it may become deformed due to the large differences in temperature.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks heat flow, which may result in inferior cooking results. This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- Smaller quantities require a shorter cooking time. When the cooking times given in recipes are used, you might burn them.
- Never pour cold water on the hot oven floor. This can damage the enamel.
- Fruit juices can result in stains on the oven floor that are difficult to remove. When cooking moist pastries (such as apple pie), use a baking tin/griddle/roasting tin as a drip tray.

- Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. It is advisable to clean the oven immediately after it has cooled down.
  Note: the water in the steam oven insert pan is still hot!
- Heat and steam resistant baking tins should be used in the steam oven. Silicone baking tins are not suitable when combining hot air circulation and steam.
- Do not use baking tins that have areas of rust. Even tiny patches can lead to rust in the oven interior.

Installation

- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- This appliance should only be connected by a registered installer!
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- To avoid dangerous situations, a damaged connecting cable should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.

- The equipment should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the equipment can then not be guaranteed.
- **WARNING**: Never open the appliance casing. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Freestanding micro wave ovens shall not be placed in a cabinet.
- Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

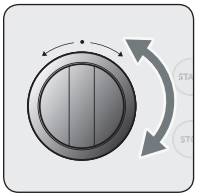
If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

SETTING THE CLOCK

When the appliance is first plugged in, the DISPLAY lights up. After three seconds, the Clock symbol and “12:00” blink on the DISPLAY.

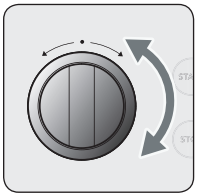
Setting the Clock

1 Press CLOCK. The “12” starts blinking.



2 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the hour.

3 Press CLOCK again. The “00” starts blinking.



4 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the minutes.

5 Press CLOCK again. The clock sets by itself within 5 seconds.

Note

If you want to change a setting after you have pressed a button, the setting starts blinking. You can only change this setting during blinking. If it has stopped blinking, you have to press the button so it will start blinking again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

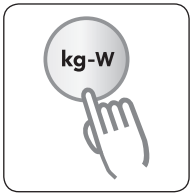
The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

Standby mode

The oven will automatically go to Standby mode after 10 minutes if not operated (default).

ECO mode

In ECO mode, the current time is not displayed. You cannot use the oven.



1 Press WEIGHT / POWER for 3 seconds. The oven switches to ECO mode and the display shows nothing.

2 To go to Standby mode, open the door or press any button. The display will show the current time and the oven is ready for use.

Note

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes. Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

TYPES OF HEATING

The following chart summarizes the various heating modes and settings available on your oven. Use the Cooking Guides in the pages that follow to determine the appropriate mode and setting for all your recipes.

MICROWAVE MODE

Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes.

AUTO MENU FUNCTIONS

AUTO

AUTO COOK MODE

6 pre-programmed auto cook settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically.
You simply select the programme and the weight off your dish and start the auto cooking process.

AUTO DEFROST MODE

5 pre-programmed auto defrost settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically.
You simply select the programme and the weight off your dish and start the auto defrosting process.

AUTO REHEAT MODE

9 pre-programmed auto reheat settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically.
You simply select the programme and the weight off your dish and start the auto reheating process.

AQUA CLEAN

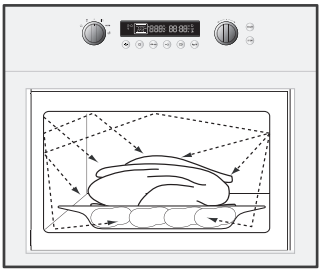
By the help of hot steam the surface of the oven cavity will be soaked and you can easily clean your oven. The aqua clean programme takes only 15 minutes time.

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave to:

- **Microwave mode**

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (Refrigerated or not)

Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure.

- Even cooking of the food right to the centre;
- The same temperature throughout the food.

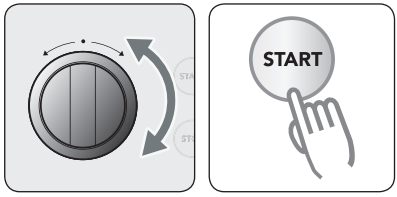
USING THE MICROWAVE MODE

Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

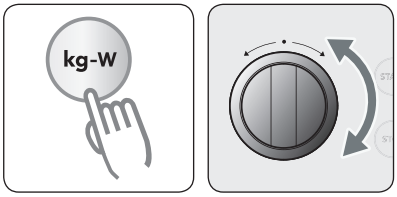
IMPORTANT: use the ceramic tray.

Microwave mode setting

1 Turn the MODE SELECTOR to microwave mode position. Time and power level will appear on the DISPLAY.



2 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time. If you do not wish to change power level, press START to start cooking.



3 To change the power level, press WEIGHT / POWER and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level. Refer to the Cooking Guides (pages 25 to 30) for guidelines on appropriate cooking times and power levels.

4 Press START to start cooking.

Guide to microwave power levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.

Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the ceramic tray on shelf when using microwave mode.

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	COMMENTS
Aluminium Foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast - Food Packaging • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims	 ✓ ✗ ✗	 Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	COMMENTS
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Fine glassware	✓	
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or Grease-proof Paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Note

"Arcing" is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended

✓✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

Microwave cooking guide

GENERAL GUIDELINES

Food Suitable for Microwave Cooking
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven.

Covering During Cooking
Food should be covered during cooking, as the evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways such as with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing Times
After cooking, it is important to let food stand for the recommended standing time to allow the temperature to even out within the food.

COOKING GUIDE FOR FROZEN VEGETABLES

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Keep covered during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
Spinach	150	600	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Peas	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Green Beans	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots / Peas / Corn)	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

COOKING GUIDE FOR FRESH VEGETABLES

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Add 30 - 45 ml cold water (2 - 3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended (see table). Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during the 3 minute standing time.

Hint : Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut the quicker they are cooked.

Note : All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (Min.)	Standing Time (Min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Prepare even sized florets. Arrange stems to the centre.
Brussels Sprouts	250	5 - 6	3	Add 60 - 75 ml (5 - 6 tbsp) water.
Carrots	250	5 - 6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3 - 4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3 - 4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4 - 5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water.
Pepper	250	4 - 5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5 - 6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

COOKING GUIDE FOR RICE AND PASTA

Rice — Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta — Use a large glass Pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17 - 19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	18 - 20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time a conventional oven takes.

Arranging and Covering
Avoid reheating large items such as joints of meat since they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. You will have more success reheating smaller pieces. Keeping food covered while heating will also help prevent drying.

Power Levels
Different power levels can be used for reheating foods.
In general, for large quantities of delicate food or foods that heat up quickly, such as mince pies, it is better to use a lower power level.

Stirring
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Stirring is especially important when heating liquids.

Heating and Standing Times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference. Avoid overheating. If uncertain, it is preferable to underestimate cooking time. Then extra heating time can be added, if necessary. Always make sure that reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2 - 4 minutes.

REHEATING LIQUIDS

Take special care when heating liquids. To prevent eruptive boiling and possible scalding, place a spoon or glass stick in the beverage. Stir during heating and always stir after heating. Allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out.

REHEATING BABY FOOD

Baby Food
Extra caution should also be exercised when reheating baby foods. Put food into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Let stand for 2 - 3 minutes before serving. Stir again and check temperature. Recommended serving temperature is between 30 - 40 °C.

Baby Milk
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with the nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving. Always carefully check the temperature of baby milk or food before serving. Recommended serving temperature is 37 °C.

Reheating baby food and milk
Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min)	Instruction
Baby food (vegetable + meat)	190 g	600 W	30 - 40 sec	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well 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 well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.

Reheating liquids and food
Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min)	Instruction
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½ - 2 2-3	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.
Soup (Chilled)	250 g	900 W	3-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be a great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without a cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, press STOP / CANCEL and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table on the next page.

Hint: Flat food is defrosted better than thicker items, and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about - 18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

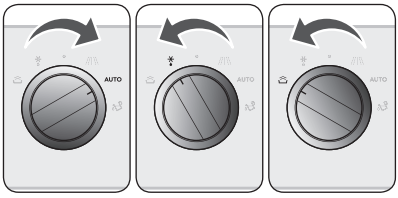
Frozen foods should be defrosted using defrosting power level (180 W).
Place food on ceramic tray, insert ceramic tray in shelf.

Food	Portion (g)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
Meat Minced Beef Pork Steaks	 250 500 250	 6 - 7 8 - 12 7 - 8	15 - 30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Poultry Chicken Pieces Whole Chicken	 500 (2 pcs) 1200	 12 - 14 28 - 32	15 - 60	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Fish Fish Fillets Whole Fish	 200 400	 6 - 7 11 - 13	10 - 25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Fruit Berries	 300	 6 - 7	5 - 10	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.
Bread Bread Rolls (Each ca. 50 g) Toast / Sandwich	 2 pcs 4 pcs 250 500	 1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.

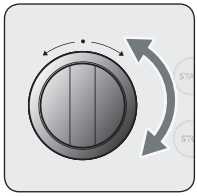
USING THE AUTO MENU FUNCTIONS

Auto Menu Functions allows you to choose from 20 pre-programmed settings (6 Auto Cook, 5 Auto Defrost and 9 Auto Reheat) to conveniently cook or rehaet your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 20 settings and set the weight to start cooking.

Auto menu mode setting

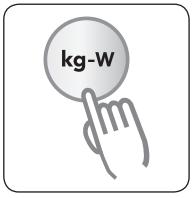


1 Turn the MODE SELECTOR to AUTO COOK, AUTO DEFROST or AUTO REHEAT position.

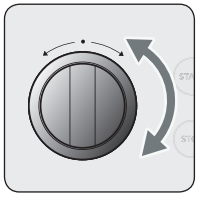


2 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to choose an auto menu feature.

- Refer to the table on pages 29 - 30 for a description of the 20 Auto Menu settings.



3 Press WEIGHT / POWER to change the weight.



4 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to select the desired weight.

5 Press START.

Note

- Some of the Auto menus are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.
- The cook time during the operation of the Auto menu are displayed.
- Time cannot be changed during cooking.

The following table presents 20 Auto Cook, Defrost and Reheat.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto menu programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

Guide to auto cook setting

No	Food Item	Weight (kg)	Recommendation
A:01	Fresh vegetables	0.3-0.4 0.5-0.6	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:02	Frozen vegetables	0.3-0.4 0.4-0.5	Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, caulifl ower fl orets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp. water. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:03	Peeled Potato	0.5-0.6 0.7-0.8	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:04	Jacket Potato	0.3-0.4 0.5-0.6	Prick each potato several times with fork. Place them on ceramic tray without peeling. Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 minutes after cooking.
A:05	White rice	0.3-0.4	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.3 kg rice, add 600 ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.
A:06	Pasta	0.25 0.35	Put the pasta in a large glass pyrex bowl and add 1~1.5 L boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during 3-5 min standing and drain thoroughly afterwards.

Important

The Auto Cook Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

Guide to auto defrost setting

No	Food Item	Weight (kg)	Standing Time (min)	Recommendation
d:01	Meat	0.2 - 2.0	20 - 90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
d:02	Poultry	0.2 - 2.0	20 - 90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
d:03	Fish	0.2 - 2.0	20 - 60	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
d:04	Bread/Cake	0.1 - 1.0	10 - 30	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
d:05	Fruit	0.1 - 0.8	5 - 15	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.

Important

The Auto Defrost Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

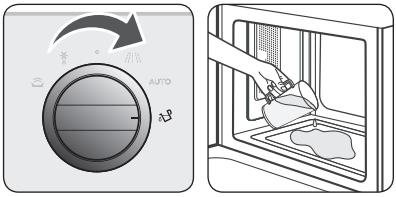
Guide to auto reheat setting

No	Food Item	Weight (kg)	Recommendation
r:01	Drink	0.25 0.5	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, place 2 mugs side by side on ceramic tray. Leave them to stand in the microwave oven. Stir well after 1-2 min standing. Be careful while taking the cups out. (see safety instruction for reheating liquids.)
r:02	Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
r:03	Frozen Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce fi lm of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
r:04	Soup	0.2-0.3 0.4-0.5	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre. Stir carefully before and after 2-3 min standing.
r:05	Stew	0.2-0.3 0.4-0.5	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre. Stir carefully before and after 2-3 min standing.
r:06	Pop corn	0.1	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the center of ceramic tray. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
r:07	Pasta with sauce (chilled)	0.3-0.4 0.4-0.5	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
r:08	Baby food	0.2 0.3	Pour the meal into a ceramic deep plate. Cook covered. Stand 2-3 minutes after cooking. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
r:09	Baby milk	0.1 0.2	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the center of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Important

The Auto Reheat Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

The Aqua Clean allows you to sanitize your oven in just 15 minutes.

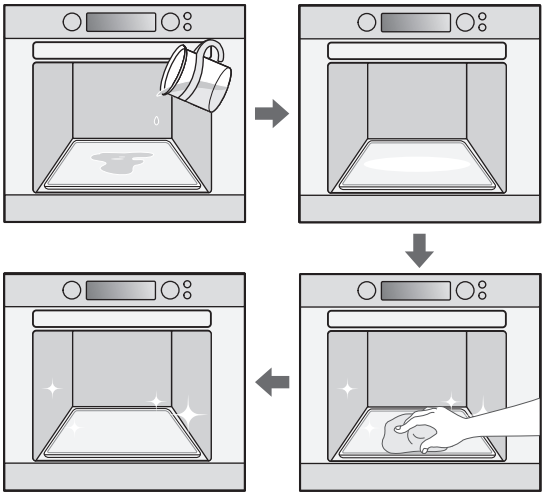


1 Turn the MODE SELECTOR to Aqua Clean position.

- ▶ Pour about 100 ml water onto the floor of the empty oven.

2 Press START. The oven will start automatically.

- ▶ After 15 minutes, the oven will stop automatically. Wipe it out with a dry cloth.



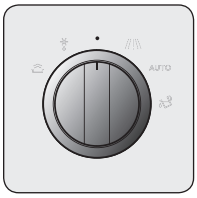
Important

- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.

USING THE DEODORIZATION MODE

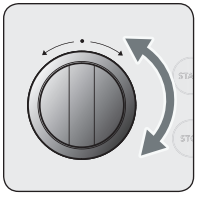
In the Deodorization setting, the fans are operated for cooling and deodorization.

Deodorization mode setting



1 Turn the MODE SELECTOR to “OFF” position.

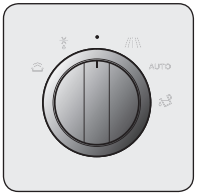
2 Press DEODORIZATION. The time is displayed (Default : 5 minutes).



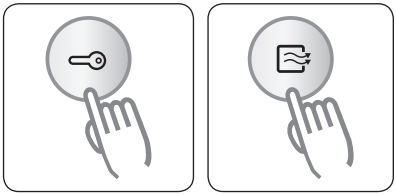
3 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR and set the desired time (Max. 15 minutes).

4 Press START.

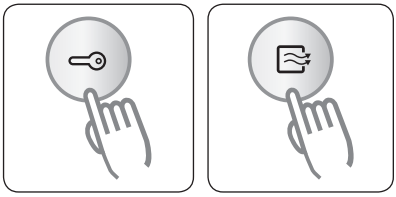
SWITCHING OFF THE BEEPER



1 Turn the MODE SELECTOR to “OFF” position.



2 To switch the beeper off, press CHILD LOCK and DEODORIZATION at the same time and hold for 3 seconds.

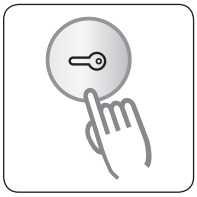


3 To switch the beeper back on, press CHILD LOCK and DEODORIZATION again at the same time and hold for 3 seconds.

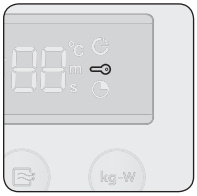
CHILD SAFETY LOCK

The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

To Lock the Oven

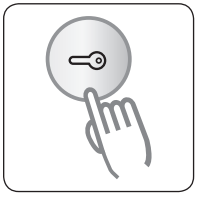


1 Press CHILD LOCK at the same time and hold for 1 seconds.

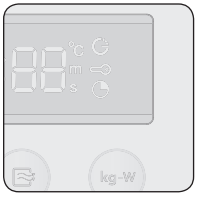


2 A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.

To Unlock the Oven



1 Press CHILD LOCK at the same time and hold for 1 seconds.



2 The lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.
If oven requires servicing, unplug the oven and contact ATAG Customer Service.

When calling, please have the following information ready:

- **The model number and serial number (can be found inside the oven door)**
- **Warranty details**
- **Clear description of the problem**

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

- Food remains uncooked.
  - Ensure timer has been set correctly and START pressed.
  - Firmly close door.
  - Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

- Food is either overcooked or undercooked.
  - Make sure appropriate cook time was used.
  - Make sure appropriate power level was used.

- Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.
  - Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
  - Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
  - If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

- The oven causes interference with radios or televisions.
  - Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.

- Electronic interference causes DISPLAY to be reset.
  - Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

- Condensation appears inside the oven.
  - This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

- The fan continues to operate after the oven has been turned off.
  - This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to three minutes after oven has been turned off.

- Air flow is detected around the door and outer casing.
  - This is a normal occurrence.

- Light reflection around the door and outer casing.
  - This is a normal occurrence.

- Steam escapes from around the door or vents.
  - This is a normal occurrence.

- A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.
  - This is a normal occurrence.

ERROR CODES

Error Code	General Functions
	KEY SHORT ERROR This error occurs when a button is pressed and held for over 60 seconds. It may occur when water soaks through the inside of the control panel or dust particles are stuck to TOUCH PAD.
	NAK SIGNAL ERROR Nak signal occurs if initial power-up for more than 10 seconds.
	COMMUNICATION ERROR It occurs when not communicating between main and sub PCB for more than 10 seconds.
	EEPROM OPEN ERROR It occurs when EEPROM communication is error during initial power setting.
	EEPROM READ & WRITE ERROR Eeprom use does not occur.

If any of these errors occur, please contact ATAG Customer Service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	MA4411BUU MA4492BUU
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Power Consumption Microwave Mode	 1650 W
Output Power	100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Cooling Method	Cooling fan motor
Dimensions Set size: Built in size:	 W 595 x H 454 x D 569.4 mm W 555 x H 445 x D 548.8 mm
Volume	50 L
Weight Net Shipping	 34.5 kg 38.0 kg

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of this appliance is recyclable and may have been made of:

- cardboard
- paper
- polythene foil (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

The appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin to state that segregated processing is compulsory to avoid any negative effects on the environment and public health. This means that at the end of its working life, you must hand it in at a special refuse collection centre run by your local authority or dealer.

Segregated processing enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus saving considerably in terms of raw materials and energy.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.