INHALTSVERZEICHNIS

KAP. 1 – ALLGEMEINE HINWEISE

1.1 Beschreibung des Mikrowellenherds und der Bedienblende ..... S. 74
1.2 Wichtige Sicherheitshinweise ..... S. 74
1.3 Technische Daten ..... S. 76
1.4 Installation und elektrischer Anschluss ..... S. 76
1.5 Mitgeliefertes Zubehör ..... S. 77
1.6 Geeignetes Geschirr ..... S. 78
1.7 Regeln und Tipps für den Gebrauch des Mikrowellenherds ..... S. 79

KAP. 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

2.1 Einstellen der Uhr ..... S. 80
2.2 Programmieren der Garvorgänge ..... S. 81
2.3 Schnelles Erwärmen ..... S. 83
2.4 Kindersicherung ..... S. 83
2.5 Energiesparmodus ..... S. 83

KAP. 3 – GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDS: TIPPS UND TABELLE DER GARZEITEN

3.1 Auftauen ..... S. 84
3.2 Erwärmen ..... S. 85
3.3 Antipasti, Vorspeisen garen ..... S. 86
3.4 Fleisch garen ..... S. 86
3.5 Beilagen und Gemüse garen ..... S. 87
3.6 Fisch garen ..... S. 88
3.7 Kuchen und Torten backen ..... S. 88
3.8 Garvorgang mit der Funktion DAMPFGAREN *(nicht für alle Modelle)* ..... S. 89
3.9 Automatische Garzeiten programmieren ..... S. 91

KAP. 4 – INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

4.1 Reinigung ..... S. 94
4.2 Instandhaltung ..... S. 95

KAPITEL 1 – ALLGEMEINE HINWEISE

1.1 BESCHREIBUNG DES MIKROWELLENHERDS UND DER BEDIENBLENDE

A Heizelement Grill
B Bedienblende
C Abdeckblende der Mikrowellenaustrittsöffnung
D Zubehörteile Dampfgaren
E Innenseite der Tür
F Hoher Rost
G Drehteller
H Drehtellerauflage
I Niedriger Rost

1. Display Zeit und Funktionen
2. Taste **STEAM** Garvorgang mit Dampfgarzubehör
3. Taste **AUTO MENU**
4. Taste **FUNCTION**: Funktionenauswahl
5. Taste **POWER LEVEL** : Auswahl der Mikrowellen-Leistungsstufe
1 = 180W
2 = 225W
3 = 270W
4 = 450W
5 = 630W
6 = 720W
7 = 900W
6. Drehknopf **TIME ADJUST**: Einstellung der Uhrzeit des Tages und der Garzeiten.
7. Tasto **STOP**: Unterbrechung des Garvorgangs und Löschen der Einstellungen
8. Tasto **START**: Start der Garvorgänge und schnelles Erwärmen
9. Taste **TEMP.**

1.2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anleitungen aufmerksam durch, und bewahren Sie sie zum evtl. Nachlesen auf.
N.B. Dieses Mikrowellengerät ist für das Auftauen, Erwärmen und Garen von Speisen im Haushalt ausgelegt. Es darf für keine anderen Zwecke eingesetzt und in keiner Weise geändert bzw. umgerüstet werden. Dieser Mikrowellenherd wurde nicht für den Gebrauch in einem Möbel oder für den Einbau konzipiert.

1) ACHTUNG: Bei Beschädigungen der Tür oder der Türdichtungen darf der Mikrowellenherd erst dann wieder betrieben werden, wenn diese von einem Fachmann (Fachpersonal des Herstellers oder ein Kundendiensttechniker Ihres Fachhändlers) repariert worden sind.
2) ACHTUNG: oder Reparaturarbeiten, die die Entfernung der Schutzabdeckungen gegen die Strahlenbelastung der Mikrowellen erfordern, ist für alle Nichtfachleute, die keine fachspezifische Ausbildung abgelegt haben, äußerst gefährlich.
3) ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können. Keine ungeschälten Eier im Mikrowellenherd kochen. Sie könnten durch den entstehenden Druck platzen, auch nach abgeschlossenem Garvorgang.
4) ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder vom Mikrowellenherd fern halten. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit **körperlichen, geistigen oder sensorischen** Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in den Gebrauch des Gerätes, einschließlich den damit verbundenen Gefahren, eingewiesen wurden.Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
5) ACHTUNG: Wird das Gerät in der Kombi-Funktion betrieben, sollten Kinder es nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen, da sich sehr hohe Temperaturen entwickeln.
6) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrüsten.
7) Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind. Halten Sie die Innenseite der Tür (E) stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Speisereste zwischen der Gerätefront und der Tür absetzen.
8) Setzen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind, da sie elektrische Stromschläge verursachen könnten. Bei Beschädigungen des Versorgungskabels, lassen Sie es unverzüglich vom Hersteller selbst bzw. von einem seiner technischen Kundendienststellen

oder aber von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft auswechseln, um jedes Risiko auszuschließen.

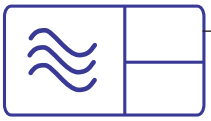
9) **Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus, oder ziehen Sie den Netzstecker.** Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken
10) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellenfeste Utensilien. Auf Grund der durch Überhitzung bedingten Brandgefahr sollten Sie, wenn Speisen in Behältnissen aus Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammbaren Materialien gegart oder wenn geringe Speisemengen aufgewärmt werden, das Gerät häufiger kontrollieren.
11) Den noch heißen Drehteller nicht sofort nach dem Gebrauch in heißes Wasser tauchen. Auf Grund des Wärmeschocks könnte er zerbrechen.
12) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN" und "KOMBIBETRIEB MIKROWELLE" darf das leere Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, da es zu Funkenbildung kommen könnte.
13) Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds sicherstellen, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowellenfest sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr").
14) Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Keine Gegenstände auf den sich im Betrieb befindlichen Mikrowellenherd stellen. Berühren Sie die im Innern des Gerätes befindlichen Heizelemente nicht.
15) Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch, usw.) kann es durch einen Siedeverzug vorkommen, dass diese plötzlich aufkochen und überlaufen, was letztendlich zu Verbrühungen führen könnte. Um dies zu vermeiden, stecken Sie, bevor Sie die Flüssigkeit erwärmen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in das Behältnis. Passen Sie auf jeden Fall beim Herausnehmen des Behältnisses besonders auf.
16) Erwärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl, da sie sich entzünden könnten.
17) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen) sollten Sie vor der Verabreichung den Inhalt gut schütteln bzw. mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab und an umzurühren, damit sich diese gleichmäßig erwärmen. Falls Sie handelsübliche Sterilisiergefäße für Milchfläschchen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Mikrowellenherds STETS, dass das Gefäß mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.
18) Bei nicht vorschriftsmäßig ausgeführter Reinigung des Mikrowellenherds können sich die Oberflächen abnutzen. Dadurch kann sich die Lebensdauer des Gerätes verringern und es kann zudem zu Gefahrensituationen für den Benutzer kommen.
19) Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Ofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, da sie die Oberfläche beschädigen und das Glas zerbrechen könnten.
20) Alle Mikrowellenherde sind gemäß den geltenden Bestimmungen in Sachen Sicherheit und elektromagnetische Kompatibilität geprüft und zugelassen. Vorsichtshalber empfehlen die Herstellerfirmen von Herzschrittmachern einen Mindestabstand von 20 – 30 cm zwischen einem eingeschaltetem Mikrowellenherd und einem Herzschrittmacher zu lassen, um mögliche Interferenzen mit dem Herzschrittmacher zu vermeiden. Wenn Sie aus irgendwelchem Grund auch immer den Verdacht haben, dass eine solche Interferenz aufgetreten ist, schalten Sie bitte unverzüglich den Mikrowellenherd ab und kontaktieren die Herstellerfirma des Herzschrittmachers.
21) Bei Überhitzung des Mikrowellenherds (längerer Gebrauch, Leerbetrieb, usw.) könnte der Sicherheitsthermostat eingreifen und den Herd ausschalten. Nachdem der Herd ausreichend abgekühlt ist, kann er wieder einen einwandfreien Betrieb aufnehmen.
22) Die Tür und die Außenfläche können bei Betrieb des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen.
23) Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in: Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen, bei Zimmervermietungen.
24) Das Gerät darf weder mit einem externen Timer oder mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
25) Das Gerät muss mit zur Wand hin gerichteter Rückseite aufgestellt und betrieben werden.
HINWEIS: Es ist möglich, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme etwa 10 Minuten lang einen Geruch nach „NEUEM" und etwas Rauch entwickelt. Das ist kein Grund zur Besorgnis und ist auf das Vorhandensein von Schutzsubstanzen an den Heizelementen zurückzuführen.

1.3 TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (LxHxT) 510x320x520
Innenabmessungen (LxHxT) 350x210x330
Ungefähres Gewicht 18 kg.
Für weitere Daten siehe das auf der Rückseite des Gerätes aufgeklebte Leistungsschild.
Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 108/2004 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien. Das Produkt ist als ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Die Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte (Geräte für industrielle, wissenschaftliche und medizinische Zwecke), in denen die Hochfrequenzen absichtlich erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischen Strahlen für die Bearbeitung von Materialien benutzt werden, sowie Geräte für die Funkenerosion.Zu der Klasse B gehören die Geräte, die sich für den Betrieb im Wohnbereich sowie solchen Bereichen eignen, die direkt an ein Niederspannungs-Versorgungsnetz angeschlossen sind, das auch Wohngebäude enthält.

AUSGANGSLEISTUNG

Der Wert der **Ausgangsleistung in WATT** Ihres Mikrowellenherds finden Sie auf dem Leistungsschild des Gerätes unter dem Stichwort **MICRO OUTPUT**. Beziehen Sie sich beim Nachlesen der Tabellen stets auf die Leistung Ihres Gerätes! Diese Information hilft Ihnen auch beim Nachlesen in den im Handel erhältlichen Kochbüchern für Mikrowellenherde.



Bei einigen Modellen ist die in WATT angegebene Höchstleistung auch mit nebenstehendem Symbol auf der Bedienblende angegeben.

1.4 INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

1) Packen Sie den Mikrowellenherd aus, entfernen Sie die Schutzhülle, in der der Drehteller (G), die dazugehörige Auflage (H) und alle Zubehörteile verwahrt sind. Überprüfen Sie, dass die Auflage (H) korrekt an seinem Sitz in der Mitte des Drehtellers eingefügt ist.
2) Reinigen Sie den Innenraum des Herds mit einem feuchten, weichen Tuch.
3) Überprüfen Sie, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde, insbesondere muss die Tür sich einwandfrei schließen und öffnen lassen.
4) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von mindestens 85 cm auf, und zwar außer Reichweite von Kindern, da die Glastür während des Garvorgangs sehr hohe Temperaturen erreichen kann.
5) Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, überprüfen Sie, dass ein Freiraum von etwa 5 cm zwischen den Seitenwänden und der Rückwand und ein Freiraum von mindestens 30 cm über dem Herd verbleiben (siehe Abb. 1).
6) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und überprüfen Sie, dass die Abluft – und Dampfabzugsschlitze (sie befinden sich an der Ober-, Unter – und Rückseite des Gerätes) IMMER FREI sind (Abb. 2).
7) Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Drehtellerauflage (H) und setzen Sie den Drehteller (G) darauf.
Die Auflage (H) muss in der entsprechenden Aufnahme am Drehteller einra-

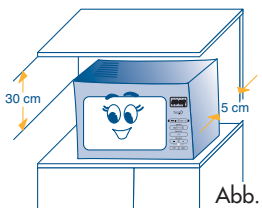


Abb. 1

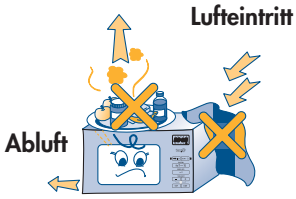


Abb. 2

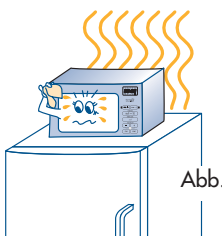
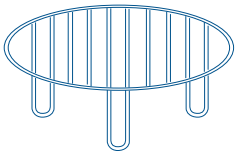


Abb. 3

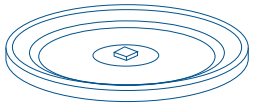
sten.
HINWEIS: Stellen Sie das Gerät nicht auf bzw. in die Nähe von Wärmequellen (zum Beispiel auf den Kühlschrank) (Abb. 3).

8) Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit einer Mindestleitung von 16A an. Überprüfen Sie zudem, dass die Hauptsicherung Ihrer Wohnung über eine Mindestleistung von 16 A verfügt, damit diese während des Gerätebetriebs nicht eingreift.
9) Positionieren Sie das Gerät so, dass der Netzstecker und die Steckdose nach erfolgter Installation leicht zugänglich sind.
10) Vor dem Gebrauch des Gerätes überprüfen, dass die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt, und dass die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden.
11) Die meisten der modernen elektronischen Geräte (Fernseher, Radio, Stereoanlagen, usw.) sind gegen Hochfrequenzsignale (HF) abgeschirmt. Dennoch können einige elektronische Geräte nicht gegen vom Mikrowellenherd abgestrahlten Hochfrequenzsignalen abgeschirmt sein.
Es wird daher empfohlen, einen Mindestabstand von 1 – 2 Metern zwischen diesen Geräten und dem eingeschalteten Mikrowellenherd zu halten.

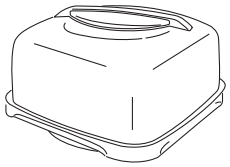
1.5 MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



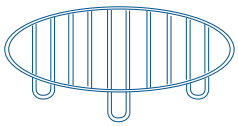
HOHER ROST
Funktion Grill:
Für alle Grillarten.



DREHTELLER
Der Drehteller ist für alle Funktionen einzusetzen.



DAMPF-ZUBEHÖR ***(nicht für alle Modelle)***
Wird bei der Funktion „Dampf" (siehe Seite 89) verwendet



NIEDRIGER ROST
Funktion UMLUFT:
Für alle traditionellen Garvorgänge, insbesondere zum Kuchenbacken.

Funktionen COMBI FUNCTION:
Für das schnelle Garen von Fleisch, Kartoffeln, einigen Hefeteigkuchen und überbackenen Gerichten (z.B. Lasagne).

1.6 GEEIGNETES GESCHIRR

In den Funktionen "Nur Mikrowellen" und „Kombibetrieb mit Mikrowellen" können alle Behältnisse aus Glas (noch besser wäre Pyrex), Keramik, Porzellan oder Steingut verwendet werden, sofern diese ohne Verzierungen oder Metallteile sind (Goldränder, Griffe, Füßchen). Sie können auch hitzebeständige Kunststoffbehältnisse verwenden, allerdings nur für das Garen in der Funktion „Nur Mikrowellen". Falls Sie sich jedoch bei dem einen oder anderen Behältnis nicht sicher sein sollten, können Sie dessen Hitzebeständigkeit durch einen einfachen Test prüfen: Stellen Sie das leere Behältnis 60 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe Funktion „Nur Mikrowellen") in den Herd. Wenn das Behältnis sich überhaupt nicht oder nur leicht erwärmt, ist es für das Kochen mit Mikrowellen geeignet.
Wenn es sich hingegen stark erhitzt (oder sich Funken entwickeln), ist es für den Gebrauch im Mikrowellenofen ungeeignet. Für kurzes Erwärmen können als Unterlagen Papierservietten, Papptabletts und Einwegteller aus Plastik verwendet werden. Form und Größe des Geschirrs müssen derart sein, dass ein korrektes Drehen des Drehtellers möglich ist. **Nicht geeignet für das Kochen im Mikrowellengerät sind alle Behältnisse aus Metall, Holz, Binsen und Kristall**. Da die Mikrowellen die Speisen und nicht das Geschirr erwärmen, möchten wir daran erinnern, dass die Speisen direkt auf oder im Serviergeschirr gegart werden können, sodass die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt. Denken Sie jedoch daran, dass sehr heiße Speisen die Wärme auf den Teller übertragen können, was den Gebrauch von Topflappen erforderlich macht.
Beim Einsatz des Herds in der '**Funktion Nur Grill**' oder '**Nur Umluft**' können Sie alle backofenfeste Behältnisse verwenden.
Halten Sie sich auf jeden Fall an die in der folgenden Tabelle aufgeführten Angaben:

	Glas	Pyrex	Glaskeramik	Steingut	Aluminiumfolie	Kunststoff	Papier oder Karton	Metallbehältnisse
Funktion "Nur Mikrowellen"	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Funktion "Mikrowellen + Grill", "Pizza" und "Mikrowelle + Umluft"	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Funktion "Nur Grill" und "Nur Umluft"	NEIN	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Brot Auftauen AUTO-1	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Kartoffeln AUTO-2	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Braten AUTO-3	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Huhn AUTO-4	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Fisch AUTO-5	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Kuchen AUTO-6	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA

1.7 REGELN UND TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDS

Mikrowellen sind elektromagnetische Strahlungen, die auch in der Natur in Form von Lichtwellen (Beispiel: Sonnenlicht) vorkommen, die im Innern des Gerätes von allen Seiten in die Nahrungsmittel eindringen und die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle erwärmen. Die Wärme entwickelt sich nur im Nahrungsmittel selbst sehr schnell, während das Behältnis sich nur indirekt durch die Wärmeübertragung von der heißen Speise erwärmt. Dadurch wird verhindert, dass die Speise am Behältnis haften bleibt, sodass zum Garen nur sehr wenig Fett verwendet werden kann (oder in einigen Fällen sogar ganz auf das Fett verzichtet werden kann). Da der Garvorgang sehr fettarm abläuft, wird das Kochen mit Mikrowellen als gesund und kalorienarm bewertet. Im Vergleich zu traditionellen Garverfahren erfolgt das Garen hier außerdem bei niedrigeren Temperaturen, wodurch den Nahrungsmitteln weniger Wasser entzogen wird und so ihre Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

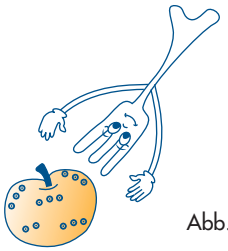


Abb. 4

GRUNDLEGENDE REGELN FÜR DAS RICHTIGE GAREN MIT MIKROWELLEN

1) Der Garvorgang ist eng mit der **Größe und Gleichmäßigkeit der Speisen** verbunden: So zum Beispiel gart ein Gulasch schneller als ein Braten, weil er aus kleineren und gleichgeformten Fleischstücken besteht. Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Garzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, ist zu beachten, dass bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Garzeit proportional erhöht werden muss und umgekehrt. Wichtig ist die Beachtung der „Ruhezeiten": Unter Ruhezeit versteht man die Zeit, während der die Speisen nach dem Garen ruhen müssen, damit sich die Temperatur weiter im Innern der Speise verteilt.Zum Beispiel erhöht sich die Temperatur von Fleisch während der Ruhezeit um etwa 5 – 8°C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.
2) Eine der wichtigsten Vorgänge ist das mehrmalige **Umrühren** während des Garvorgangs: Dadurch werden die Temperaturen gleichmäßiger gehalten und die Garzeit somit verringert.
3) Außerdem empfohlen wird das **WENDEN** der Speisen während des Garvorgangs. Das gilt insbesondere für großer Fleischstücke (Braten, ganze Brathähnchen, …) und für kleine Fleischstücke (Hähnchenbrust, Gulasch…).
4) **Nahrungsmittel mit Haut oder Schale (zum Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Würste, Fisch) sind vor dem Garvorgang mit einer Gabel an verschiedenen Stellen einzustechen, damit der Dampf austreten kann und die Haut bzw. Schale nicht platzt (Abb. 4).**
5) Werden viele Portionen derselben Speise zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, so legen Sie diese **ringförmig** in eine feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gegart werden (Abb. 5).
6) Je niedriger die Temperatur ist, bei der die Speisen in den Mikrowellenherd gegeben werden, desto höher ist die erforderliche Garzeit. Nahrungsmittel mit Raumtemperatur garen schneller als Nahrungsmittel aus dem Kühlschrank.
7) Für alle Garvorgänge das Behältnis immer in die Mitte des Drehtellers stellen.
8) Die **Bildung von Kondenswasser** im Gerät sowie im Bereich der Tür und des Luftaustritts ist vollkommen normal. Zur Verringerung der Kondenswasserbildung können Sie die Speisen mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckeln oder einfach mit einem umgestülpten Teller abdecken. Speisen mit hohem Wassergehalt (z.B. Gemüse) garen außerdem abgedeckt besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.
9) **Keine Eier mit Schale im Mikrowellengerät garen** (Abb. 6): Durch den sich im Innern des Eies entwickelnden Druck könnte das Ei platzen, auch wenn es gar ist.Bereits gekochte Eier nicht erwärmen, es sei denn es handelt sich um Rührei.
10) Wenn Sie Speisen in luftdichten oder versiegelten Behältern erwärmen oder kochen, nicht vergessen, diese vorher zu öffnen. Der Druck im Inneren des Behälters würde sonst ansteigen und sie auch nach Garende zum Explodieren bringen.

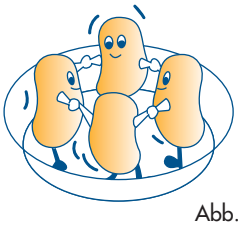


Abb. 5

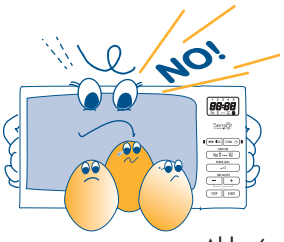
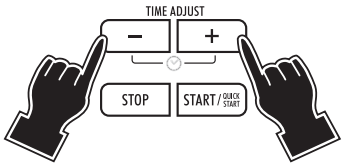


Abb. 6

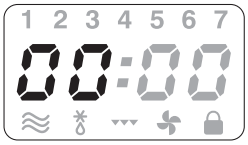
KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

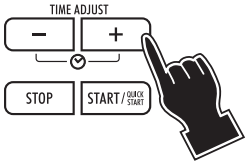
2.1 EINSTELLEN DER UHR

- Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz Ihrer Wohnung angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, erscheint 2-3 Sekunden lang die Begrüßungsnachricht „Delo“ und dann vier Striche (--:--) Zur Eingabe der Uhrzeit, wie folgt vorgehen:

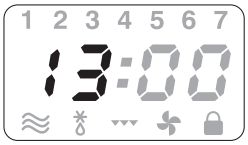


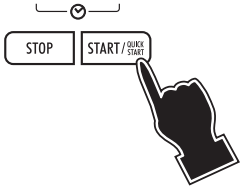
1 Mindestens 2 Sekunden lang die Taste **TIME ADJUST** (6) gleichzeitig drücken.(Auf dem Display blinken die Stunden).



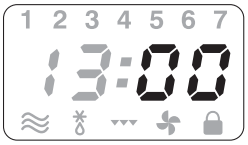


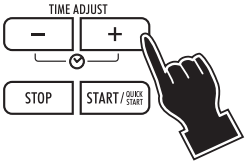
2 Durch Drücken der Tasten **TIME AD JUST** (6) die gewünschte Stunde einstellen.



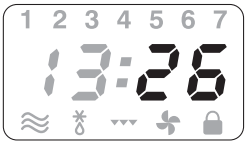


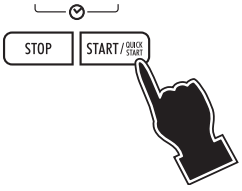
3 Die Taste **START** (8) drücken. (Auf dem Display blinken die Minuten)





4 Nun durch Drücken der Tasten **TIME AD JUST** die gewünschten Minuten einstellen.

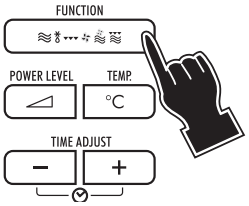




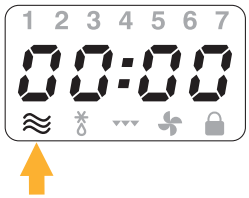
5 Die Taste **START** (8) drücken. (Auf dem Display wird die eingegebene Uhrzeit angezeigt).

- Wenn Sie die bereits eingestellte Uhrzeit auf dem Ziffernblatt ändern wollen, brauchen Sie nur wie oben beschrieben die neue Uhrzeit einstellen.
- Sie können die laufende Uhrzeit auch während des Gerätebetriebs anzeigen, indem Sie die Tasten **TIME ADJUST** (6) mindestens 1 Sekunde lang gleichzeitig drücken. (Die Uhrzeit wird 2 Sekunden lang angezeigt).
- Zur Einstellung von längeren Zeiten die Taste “**+**” oder “**-**” (nicht gleichzeitig) gedrückt halten.

2.2 PROGRAMMIEREN DER GARVORGÄNGE



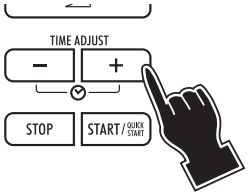
1 Die Taste **FUNCTION** (4) (Funktionsauswahl) und die gewünschte Funktion auswählen, die dann durch Aufleuchten der entsprechenden Symbole unten auf dem Display angezeigt wird.



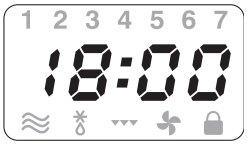
Verfügbar sind folgende Funktionen

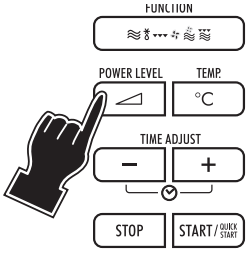
ANZEIGE	AUSGEWÄHLTE FUNKTION
	Funktion Nur Mikrowellen
	Automatisches Auftauen
	Funktion Nur Grill

ANZEIGE	AUSGEWÄHLTE FUNKTION
	FNur Umluft
	Mikrowellen und Grill
	Mikrowelle und Umluft



2 Durch Drücken (nicht gleichzeitig) der Tasten **TIME ADJUST** (6) die Garzeit einstellen. Beziehen Sie sich zur Auswahl der Garzeiten stets auf die im Kapitel 3 aufgeführten Tabellen. HINWEIS: Die eingestellte Garzeit kann auch WÄHREND des Garvorgangs geändert werden. Hierzu die Tasten **TIME ADJUST** (6) (nicht gleichzeitig (drücken).





3 Bei den Funktionen:

Funktion Nur Mikrowellen

Kombibetrieb Mikrowellen + Grill

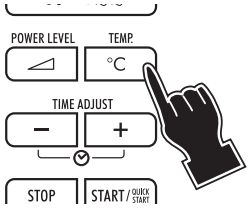
Pizza

Kombibetrieb Mikrowelle und Umluft

die Mikrowellen-Leistungsstufe auswählen, indem Sie wiederholt die Taste **POWER LEVEL** (5) drücken, bis die in Zahlen ausgedrückte gewünschte Leistungsstufe im oberen Bereichs des Displays angezeigt wird und blinkt. Beziehen Sie sich zur Wahl der Leistungsstufe stets auf die im Kapitel 3 aufgeführten Tabellen.

Anmerkungen:

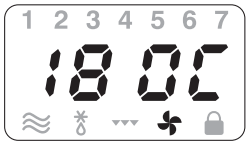
- *Für die Funktion **Automatisches Auftauen** braucht keine Leistungsstufe ausgewählt werden.*
- *die eingestellte Leistungsstufe kann auch während des Garvorgangs geändert werden. Hierzu die Taste* **POWER LEVEL** *(5) drücken.*



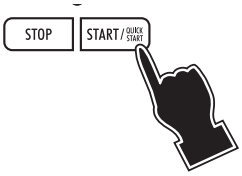
4 Bei den Funktionen:

Nur Umluft

Mikrowelle + Umluft



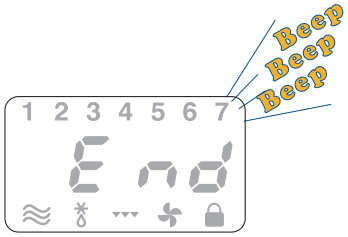
Die gewünschte Temperatur durch wiederholtes Drücken der Taste **TEMP** einstellen.(9). Für die Wahl der Temperatur jeweils die im Abschnitt 3 aufgeführte Tabelle konsultieren.
Anmerkung: Sobald die Garzeit bestimmt ist, kann die Gartemperatur nicht mehr geändert werden (dazu durch zweimaliges Drücken der Taste **STOP** (7) das gewählte Programm löschen).



5 Den Garvorgang durch Drücken der Taste **START** (8) beginnen. Auf dem Display erscheint die bis zum Ende des Garvorgangs noch verbleibende Zeit.

Anmerkungen: *Wenn aus irgendwelchem Grund der Garvorgang nicht gestartet werden sollte, werden die Einstellungen nach 2 Minuten automatisch gelöscht.*

Nur für Kombibetrieb Mikrowelle + Umluft: *Während der Aufwärmphase des Backofens zeigt das Display die gewünschte Temperatur an: Sobald diese erreicht ist, zeigt das Display die Dauer der Garzeit an.*



6 Bei Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal (3 "Piepstöne), und auf dem Display erscheint die Schrift "***END***". Die Herdtür öffnen und die Speise herausnehmen. Durch Drücken der Taste **STOP** (7) oder 3 Minuten nach Ende des Garvorgangs wird auf dem Display die Uhrzeit des Tages angezeigt.

Anmerkungen:

- *Sie können den Ablauf des eingestellten Garvorgangs jederzeit überprüfen, indem Sie die Tür öffnen und die Speise kontrollieren.Die Mikrowellenstrahlung wird somit unterbrochen und erst bei Schließen der Tür sowie Drücken der Taste* **START** *(8) fortgesetzt.*
- *Wenn es aus irgendeinem Grund vorkommen sollte, dass Sie den Garvorgang ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, einfach die Taste* **STOP** *(7) drücken.*
- *Zum Abschließen des Garvorgangs wie folgt vorgehen:*
  - *Zum Abschließen des Garvorgangs wie folgt vorgehen: - Bei offener Herdtür die Taste* **STOP** *(7) 1 Mal drücken;*
  - *Bei geschlossenem Herd und sich im Gange befindlichen Garvorgang, die Taste* **STOP** *(7) 2 Mal drücken; Auf dem Display wird nun wieder Uhr angezeigt.*
- *Während des Garvorgangs bei Mikrowelle + Umluft kann die vorher eingestellte Temperatur durch Drücken der Taste* **TEMP** *(9) kontrolliert werden (nach 2 Sekunden zeigt das Display erneut die fehlende Garzeit an.*

2.3 SCHNELLES ERWÄRMEN

Dieses Funktion ist sehr nützlich, wenn Sie kleine Mengen von Speisen oder Getränken erwärmen wollen.

- Drücken Sie zwei Mal die Taste **START** (8): Der Herd schaltet sich 2 Minute lang auf höchster Leistungsstufe ein. Der schnelle Erwärmvorgang eignet sich ebenfalls zum Abschließen der Garvorgänge.

2.4 KINDERSICHERUNG

Der Mikrowellenherd ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, mit der verhindert wird, dass Kinder den Herd versehentlich bzw. ungewollt einschalten können.
Zur Aktivierung der Sicherung:

- 3 Sekunden lang die Taste **STOP** (7) gedrückt halten.
- Es ertönt ein kurzer Piepston und auf dem Display leuchtet die Ikone 🔒 auf: Der Herd kann nicht eingeschaltet werden.
- Zur Deaktivierung der vorab eingeschalteten Sicherung 3 Sekunden lang die Taste **STOP** (7) gedrückt halten.

2.5 ENERGIESPARMODUS

Die technologische Entwicklung erfordert jedes Jahr eine gesteigerte Erzeugung elektrischer Energie
Das bedeutet wiederum eine immer höhere Umweltbelastung auf Grund der Zunahme von Schadstoffen (Co2, Schwefel, usw.) und der Nutzung von nicht erneuerbaren Ressourcen (Kohle, Gas, Erdöl),
Die durch eine reduzierte Energieverschwendung (z.B. durch Herabsetzen des Stromverbrauchs der Geräte im Standby-Betrieb) erzielte Energieeinsparung ist eine wichtige, erneuerbare "virtuelle" Energiequelle, die für jeden sofort zugänglich ist.
Um den Stromverbrauch des Mikrowellenherds während des Nicht-Betriebs herabzusetzen:

- Wenn keine Taste gedrückt wurde, wird das Display nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet (die Einstellungen der Uhr werden beibehalten). Das Display zeigt den durchlaufenden Strich '-' an.
- Zum Wiedereinschalten des Displays eine Taste drücken .
- Zur Deaktivierung des Einsparmodus und zur erneuten Anzeige der Uhrzeit die Taste **POWER LEVEL** (5) 7-8 Sekunden lang gedrückt halten. Daraufhin ertönt ein Piepston.

Anmerkung: um den Stromverbrauch in der Stand-by Position bei länger als 10 Minuten offen stehender Tür zu reduzieren, schaltet sich die Innenbeleuchtung automatisch ab (Funktion ist nicht deaktivierbar).

KAPITEL 3 – GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDS: TIPPS UND TABELLEN DER GARZEITEN

3.1 AUFTAUEN

- In Plastikbeuteln bzw. Folien oder in ihrer Packung tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern sie nicht mit Metallteilen versehen sind (z.B. Verschlüsse oder Bänder).
- Bestimmte Speisen, wie zum Beispiel Gemüse und Fisch, brauchen vor dem Kochen nicht vollkommen aufgetaut werden.
- Speisen mit Soßen, Ragouts und Schmorbraten tauen besser und schneller auf, wenn sie hin und wieder umgerührt, gewendet und/oder die einzelnen Stücke voneinander getrennt werden.
- Während des Auftauvorgangs verlieren Fleisch, Fisch und Obst Flüssigkeit: Tauen Sie sie daher in einer Schale auf.
- Wir empfehlen, das Fleisch zum Einfrieren in einzelnen Stücken in jeweils einen Beutel zu geben. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung Zeit.
- Sofort nach dem Auftauen und vor Durchführung des Garvorgangs müssen die Ruhezeiten unbedingt eingehalten werden: Unter **Ruhezeit** versteht man die Zeit, während der die Speisen nach dem Garen ruhen müssen, damit sich die Temperatur weiter im Innern der Speise verteilt.

TABELLE AUFTAUZEITEN IN DER FUNKTION "AUTOMATISCHES AUFTAUEN"

TYP	MENGE	DAUER Minuten	ANMERKUNGEN/TIPPS	ANMERKUNGEN/TIPPS
FLEISCH				
• Braten (Schwein, Rind, Kalb, usw.)	1 kg	29-32		20
• Steaks, Koteletts, Schnitzel	200 gr	10-12	Nach Ablauf der halben Auftauzeit wenden	5
• Geschnetzeltes, Gulasch	500 gr	18-20		10
• Hackfleisch	250 gr	14-16		15
• Hackfleisch	500 gr	11-13	Siehe Anmerkung ✱	15
• Hamburger	200 gr	11-13		10
• Würste	300 gr	13-15		10
GEFLÜGEL				
• Ente, Pute	1,5 kg	34-37	Das Geflügel nach Ablauf der halben	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	34-37	Auftauzeit wenden.Nach der Ruhezeit unter	20
• Huhn in Stücken	700 gr	19-21	warmem Wasser abwaschen, um eventuelle	10
• Hähnchenbrustfilet	300 gr	18-20	Eisstückchen zu entfernen.	10
GEMÜSE			Eingefrorenes Gemüse braucht vor dem Garvorgang nicht aufgetaut werden.	
FISCH				
• Filets	300 gr	14-16	Den Fisch nach Ablauf der halben Auftauzeit	7
• Stücke	400 gr	15-17	wenden.	7
• Am Stück	500 gr	18-20		7
• Krebse	400 gr	15-17		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE				
• Butter	250 gr	10-12	Das Aluminiumpapier oder die Metallteile	10
• Käse	250 gr	11-13	entfernenKäse nicht vollständig auftauen.	15
• Sahne	200 ml	13-15	Die Ruhezeiten beachten. Die Sahne aus der Packung nehmen und auf einen Teller geben	5
BROT				
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	2-3	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	6-7		3
• Brot in Scheiben	250 gr	6-7		3
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	6-7		3
OBST				
• Erdbeeren, Zwetschgen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	13-14	2- 3 Mal umrühren.	10
• Himbeeren	300 gr	9-10	2- 3 Mal umrühren.	10
• Brombeeren	250 gr	7-8	2- 3 Mal umrühren.	6

✱Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests für Hackfleisch gemäß der Norm 60705, Abschn. 13.3 (siehe S. 2). Das Auftaugut nach Ablauf der halben Garzeit wenden. Das Auftaugut direkt auf den Drehteller legen. Weitere Angaben, auch hinsichtlich anderen Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S. 2 aufgeführt. 2.

3.2 ERWÄRMEN

Das Aufwärmen der Speisen ist eine Funktion, in der Ihr Mikrowellenherd all seine Vorteile und seine ganze Effizienz zeigt. Im Vergleich zu den herkömmlichen Methoden wird bei Verwendung von Mikrowellen erheblich Zeit und folglich auch Strom gespart.

- Die Speisen (vor allem TK-Kost) müssen auf eine Temperatur von mindestens 70°C erwärmt werden (sie müssen heiß sein!).Da die Speisen sehr heiß sind, können sie nicht sofort verzehrt werden, allerdings wird auf diese Weise ihre komplette Sterilisierung garantiert.
- Beim Erwärmen von Fertiggerichten oder Tiefkühlkost müssen immer folgende Regeln befolgt werden
  - Die Speisen aus den Metallbehältern nehmen.
  - Mit (mikrowellengeeigneter) Klarsichtfolie oder Ölpapier abdecken: Auf diese Weise wird der natürliche Geschmack der Speisen bewahrt und der Herd bleibt sauberer.
  - Die Speisen können auch mit einem umgekippten Teller abgedeckt werden.
  - Wenn möglich, häufig umrühren oder wenden, um den Erwärmprozess zu beschleunigen und die gleichmäßige Erwärmung der Speisen zu garantieren.
- Halten Sie sich an die auf der Packung angegebenen Zeiten; denken Sie aber daran, dass die angegebenen Zeiten unter Umständen erhöht werden müssen. Tiefkühlkost muss vor dem Erwärmen aufgetaut werden. Je niedriger die anfängliche Temperatur der Speisen ist, desto länger dauert das Erwärmen.

ERWÄRMZEITEN

TYP	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER Minuten	ANMERKUNGEN/TIPPS
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN					
• Schokolade/Glasur	100 gr	≋	4	5 - 6	In einen Teller geben. Die Glasur ein Mal umrühren. Zum Schmelzen der Butter die Zeit um 1 Minute erhöhen
• Butter	50-70 gr	"	7	0',7" - 0',12"	
GEKÜHLTE SPEISEN (5/8°C) BIS AUF 20/30°C					
• Joghurt	125 gr	"	7	0',12" - 0',17"	Die Metallfolie entfernen. Das Babyfläschen ohne den Sauger erwärmen und sofort nach dem Erwärmvorgang umrühren, um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen.Vor dem Verabreichen die Temperatur des Flascheninhalts kontrollieren. Wenn Sie Milch mit Raumtemperatur verwenden, verringern Sie die angegebene Zeit etwas. Bei der Verwendung von Milchpulver dieses gut umrühren, da sich das verbleibende Pulver entzünden könnte. Nur sterilisierte Milch benutzen.
• Babyfläschen	240 gr	"	"	0',35" - 0',40"	
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMP. 5/8°C) BIS AUF 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	7	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speisen aus eventuellen Metallpackungen nehmen und direkt auf den Essteller legen. Für optimale Ergebnisse stets die Speisen abdecken. Herunter versteht man Portionen von bereits vorgekochten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speisen direkt auf den Essteller legen. Stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abdecken.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	"	6 - 8	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	"	5 - 7	
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	"	7 - 8	
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	"	7 - 8	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	"	6 - 8	
TIEFGEK. NAHRUNGSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMP. -18/-20°C) BIS AUF 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	7	8 - 10	Hierunter verstehen sich alle Tiefkühlfertiggerichte, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um Metallbehältnisse, die Speisen direkt auf den Essteller legen und die Erwärmzeiten um einige Minuten erhöhen.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	"	7 - 8	
• Packung Fisch und/oder Gemüse Fertiggerichte	300 gr	"	"	5 - 7	
• Packung Fleisch und/oder Gemüse roh	300 gr	"	"	10 - 12	Die Rohkost aus der Packung nehmen, in ein mikrowellentestes Behältnis geben und abdecken.
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	"	8 - 10	Hierunter verstehen sich Portionen von bereits vorgekochten Tiefkühlgerichten, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen.Die Speisen direkt auf den Essteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einem feuerfesten Deckel abdecken. Sicherstellen, dass die Speisen in der Mitte richtig warm sind; sofern möglich, Speisen umrühren.
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	"	9 - 11	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	"	6 - 8	
KÜHLSCHRANKGEKÜHLTE GETRÄNKE (5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	7	1'.30" - 2	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abdeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	"	3 - 4	
GETRÄNKE MIT RAUMTEMP. VON 20/30° BIS AUT ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	5	1 - 1'.30"	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abdeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	"	"	0'.30" - 1	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	"	0'.30" - 1	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	"	2 - 3	

3.3 - ANTIPASTI, VORSPEISEN GAREN

Aufgrund der geringen Verdampfung im Mikrowellenherd brauchen Suppen jeder Art weniger Flüssigkeit, weil beim Garen im Mikrowellenherd nur wenig Flüssigkeit verdampft wird. Salz erst am Ende der Garzeit oder während der Ruhezeit hinzufügen, weil es Flüssigkeit zieht. Es muss hier erwähnt werden, dass das Kochen von Reis (wie auch von Teigwaren) im Mikrowellenherd fast die gleiche Zeit benötigt wie auf dem herkömmlichen Herd.Die Zubereitung von Risotto im Mikrowellenherd hat jedoch den Vorteil, dass man nicht ständig umrühren muss (es genügt 2 – 3 Mal).

TYP	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER Minuten	ANMERKUNGEN/TIPPS
• Lasagne	1100 gr		7	25-30	Zeiten für rohe Teigwaren. Wenn die Teigwaren vorgegart sind, reichen 8 Min. Kombigaren MICROGRILL
• Überbackene Grießklößchen	600 gr		7	20-25	Nicht zu viele Schichten übereinander legen.
• Überbackene Makkeroni	1500 gr		7	20-25	Die Teigwaren sind separat vorzugaren.
• Risotto	300 g. Reis		7	12-15	Die Zutaten alle zusammen in ein mikrowellenfesten Behältnis geben und mit Klarsichtfolie abdecken (für 300 g Reis brauchen Sie 750 g Fleischbrühe, Mikrowellen auf höchster Leistungsstufe, ca. 12-15 Minuten).

3.4 - FLEISCH GAREN

Der Garvorgang ist eng mit der Größe und Gleichmäßigkeit der Speisen verbunden: So zum Beispiel gart ein Gulasch schneller als ein Braten, weil er aus kleineren und gleichgeformten Fleischstücken besteht. Wir empfehlen zu Beginn des Garvorgangs 1/2 Glas Wasser hinzuzufügen, damit die Braten, das Huhn und die Fleischspieße zart bleiben.

TYP	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER Minuten	ANMERKUNGEN/TIPPS
• Arrosti (maiale, manzo)	1000 gr		3	55-60	Etwas Fett um den Braten lassen, damit er nicht zu trocken wird Nicht zu sehr würzen, nach 30-35 Min. wenden.
• Hackbraten	800 gr		4	30-35	500 g Rinderhack mit Eiern, Schinken, Paniermehl, usw. vermengen. Etwas Öl und Weißwein zugeben. Nach halber Garzeit wenden.
• Hackbraten	900 gr		5	18-20	Siehe Anmerkung ✱
•Ganzes Huhn	1200 gr		5	65-70	Mit einer Gabel einstechen, damit das Fett herausläuft. Siehe Anmerkung ✱✱. Nach halber Garzeit wenden.
• Huhn in Stücken	700 gr		5	45-50	Während des Garvorgangs 1 Mal umrühren.
• Fleischspieße	600 gr		4	30-35	Nach halber Garzeit wenden.
• Gulasch	1500 gr		7	40-42	Ohne Deckel garen und 2 -3 Mal umrühren
• Hähnchenbrustfilet	500 gr		5	10-12	Nach halber Garzeit wenden.
• Kalb- oder Schweinekoteletts	2 Stücke		-	22-27	Den Rost benutzen. Den Mikrowellenherd 3 Min. vorheizen.Sämtliche Gerichte sind nach Ablauf der halben Garzeit zu wenden, da das Heizelement des Grills nur von oben bestrahlt.
• Würstchen	2 Stücke		-	28-32	
• Hamburger	2 Stücke		-	28-32	

✱ Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests für Hackfleisch gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.3. Das Behältnis mit Klarsichtfolie abdecken. Weitere Angaben, auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S. 2.

✱✱ Diese Angaben eignen sich zur Durchführung der Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.6. Weitere Angaben, auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S. 2.

3.5 - BEILAGEN UND GEMÜSE GAREN

Im Mikrowellenherd zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert besser als beim traditionellen Garen. Vor Garbeginn das Gemüse gut waschen und putzen. Große Gemüsesorten in gleichmäßige Stücke schneiden. Pro 500 g Gemüse ca. 5 Löffel Wasser hinzufügen (fasrige Gemüsesorten brauchen mehr Wasser.
Das in der Funktion NUR MIKROWELLEN gegarte Gemüse muss immer mit einer mikrowellengeeigneten Klarsichtfolie abgedeckt werden. Mindestens ein Mal nach der Hälfte der Garzeit umrühren und erst am Schluss wenig salzen.
Achtung: Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind reine Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Temperatur vor Beginn des Garvorgangs und der Konsistenz und Struktur der Gemüsesorte ab.

TYP	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER Minuten	ANMERKUNGEN/TIPPS
• Spargel	500 gr	≋	7	9-11	In 2 cm große Stücke schneiden
• Artischocken	300 gr	≋	7	10-12	Vorzugsweise Artischockenböden verwenden
• Grüne Bohnen	500 gr	≋	7	11-13	In Stücke schneiden
• Brokkoli	500 gr	≋	7	7-9	In einzelne „Röschen" teilen
• Rosenkohl	500 gr	≋	7	7-9	Ganz lassen.
• Weißkohl	500 gr	≋	7	7-9	Ganz lassen.
• Rotkohl	500 gr	≋	7	7-9	In gleich große Stücke schneiden
• Karotten	500 gr	≋	7	9-11	In Röschen zerlegen.
• Blumenkohl	500 gr	≋	7	11-13	Zeiten mit rohem Blumenkohl.
• Blumenkohl mit Béchamelsauce	1000 gr	≋	7	25-30	Sofern vorgegart, reichen 12 Min. Kombifunktion mit Grill
• Sellerie	500 gr	≋	7	7-9	In Stücke teilen.
• Auberginen	800 gr	≋	7	6-8	In Würfel schneiden
• Gegrillte Auberginen	2 Scheiben	▾▾▾	-	12-15	Den Rost benutzen. Nach halber Garzeit wenden.
• Auberginenauflauf	1300 gr	≋	7	9-11	Die Auberginen können zuerst frittiert oder gegrillt werden
• Lauch	500 gr	≋	7	6-8	Ganz lassen.
• Champignons	500 gr	≋	7	6-8	Ganz lassen. Kein Wasser erforderlich.
• Zwiebeln	250 gr	≋	7	5-7	Ganz und gleich groß.Kein Wasser erforderlich.
• Spinat	300 gr	≋	7	6-8	Waschen und abtropfen lassen, danach abdecken
• Erbsen	500 gr	≋	7	10-12	
• Fenchel	500 gr	≋	7	12-14	In Stücke schneiden
• Überbackene Tomaten	800 gr	≋	2	20-25	Vorzugsweise gleich große Tomaten
• Paprika	500 gr	≋	5	9-11	In Stücke schneiden
• Gegrillte Paprika	2 Viertel	▾▾▾	-	12-15	Den Rost benutzen. Nach halber Garzeit wenden.
• Gefüllte Paprika	1400 gr	≋	5	25-30	Vorzugsweise flach und breit
• Kartoffeln	500 gr	≋	5	8-10	In gleich große Stücke schneiden
• Bratkartoffeln (frisch)	500 gr	≋	2	25-30	1-2 Mal umrühren.
• Bratkartoffeln (tiefgefroren)	600 gr	≋	2	30	1-2 Mal umrühren.
• Kartoffelgratin	1100 gr (Gesamt)	≋	4	30-35	Siehe Anmerkung ✱
• Zucchini	500 gr	≋	5	7-9	Ganz lassen.

✱ Diese Angaben eignen sich zur Durchführung der Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.4. Weitere Angaben, auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S. 2

3.6 - FISCH GAREN

Fisch ist sehr schnell gar, und es werden ausgezeichnete Resultate erzielt. Sie können etwas Butter oder Öl hinzufügen (oder ohne Fett garen).Mit Klarsichtfolie abdecken. Hat der Fisch eine Haut, so muss diese eingeschnitten werden. Filetstücke in gleichmäßigen Abständen verteilen. Wir raten davon ab, mit Ei panierten Fisch zu garen.

TYP	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER Minuten	ANMERKUNGEN/TIPPS
• Filets	300 gr	≋	4	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Scheiben	300 gr	≋	4	9-11	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Am Stück	500 gr	≋	4	10-12	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Am Stück	250 gr	≋	4	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Stücke	400 gr	≋	4	9-11	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Krebse	500 gr	≋	4	9-11	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Gebackener Fisch	600 gr	≋	2	35-40	Etwas Öl, eine Knoblauchzehe, einen Tropfen Wein und etwas Wasser hinzufügen. Nicht abdecken

3.7 - KUCHEN UND OBST BACKEN BZW. GAREN

Kuchen geht (bei niedriger Leistungsstufe) mehr als beim traditionellen Backen auf. Da sie jedoch keine Kruste bilden, wird empfohlen, die Oberflächen mit Creme oder Glasur zu (z.B. Schokoladenglasur) zu garnieren; außerdem müssen die Kuchen nach dem Garen abgedeckt werden, da sie schneller trocknen als beim traditionellen Backofen.Wenn das Obst mit Schale gegart werden soll, ist dieses mit einer Gabel einzustechen und abzudecken: Die Ruhezeiten müssen unbedingt eingehalten werden (3 – 5 Minuten).

TYP	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER Minuten	TEMPERATUR	NOTE/CONSIGLI
Nusskucheni	700 gr	✣	-	35-40	180	Kann mit jeder Creme kombiniert werden
Wiener Kuchen	850 gr	✣	-	35-40	180	Mit Marmelade füllen
Ananaskuchen	800 gr	✣	-	35-40	180	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform gelegt oder in Stücken geschnitten in den Teig verarbeitet werden
Apfelkuchen	1000 gr	✣	-	35-40	180	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt
Kaffeekuchen	750 gr	✣	-	35-40	180	Mit Creme gefüllt besonders lecker
Eierlikörkrem	300 gr	≋	5	1'-1'.30"	-	Mit einem Schneebesen alle 30 Minuten umrühren
Gekochte Birnen	300 gr	≋	7	2-3	-	Die Birnen vierteln
Gekochte Äpfel	300 gr	≋	7	3-4	-	Die Äpfel in Scheiben schneiden
Egg custard (Konditorcreme)	750 gr	≋	7	12-14	-	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.1.
Spunge cake (Biskuitkuchen)	475 gr	≋	7	4-6	-	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.1. 12.3.2. Weitere Angaben, auch hinsichtlich anderen Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S. 2.

3.8 - GARVORGANG MIT DER FUNKTION DAMPFGAREN *(NICHT FÜR ALLE MODELLE)*

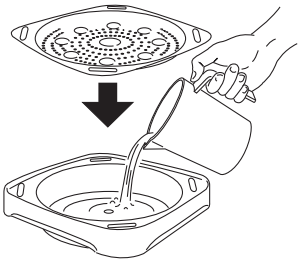
Diese Funktion eignet sich zum:

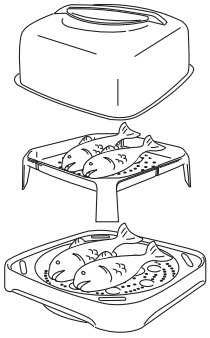
- schnellen Dampfgaren von Speisen, wie Gemüse, Fisch, usw.

Betrieb des Herds in der Funktion Dampfgaren

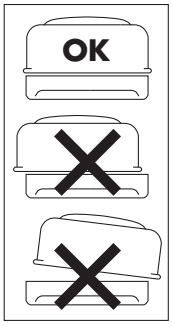
1 Den Drehteller aus Glas (G) und die Drehtellerauflage (H) aus dem Garraum entfernen.

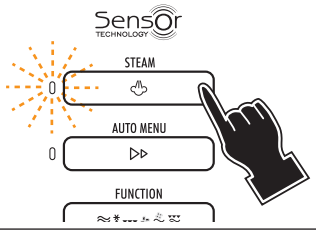
2 200/400 cc Wasser in den Behälter aus Kunststoff geben, und dann den Untersatz aus Metall des Dampfgarzubehörs darauf stellen.



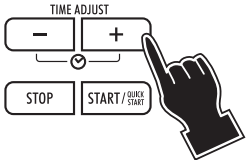


3 Die Speise in das Dampfgarzubehör geben, diesen auf den Untersatz aus Metall stellen, oder auch auf den Kunststoffrost, um zwei Gerichte gleichzeitig zu garen. Das Dampfgarzubehör mit dem Metalldeckel schließen, wobei sicherzustellen ist, dass er richtig auf der Kunststoffkante des Behälters aufliegt.

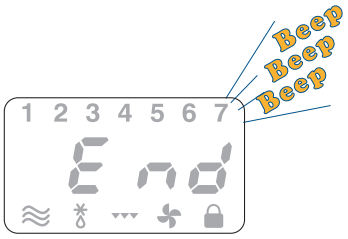




4 Die Taste **STEAM** (2) drücken. Es wird sich die Led neben der Taste einschalten.



5 Durch Drücken (nicht gleichzeitig) der Tasten **TIME ADJUST** (6) die Garzeit einstellen. Beziehen Sie sich zur Auswahl der Garzeiten stets auf die im Kapitel 3 aufgeführten Tabellen. HINWEIS: Die eingestellte Garzeit kann auch WÄHREND des Garvorgangs geändert werden. Hierzu die Tasten **TIME ADJUST** (6) (nicht gleichzeitig (drücken).



6 Bei abgeschlossenem Garvorgang ertönt ein akustisches Signal (3 Piepstöne) und auf dem Display erscheint die Schrift "*END*". Die Herdtür öffnen und die Speise herausnehmen. Durch Drücken der Taste **STOP** (7) oder 3 Minuten nach Ende des Garvorgangs wird auf dem Display die Uhrzeit des Tages angezeigt.

Achtung: Während des Garvorgangs entwickelt sich innerhalb des Dampfgarzubehörs sehr heißer Dampf. Gehen Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig vor, damit Sie sich durch den entweichenden Dampf nicht verbrennen.Fassen Sie das Dampfgarzubehör ausschließlich am Untersatz aus Kunststoff an, und öffnen Sie den Deckel nur mittels des oberen Griffs, damit Sie nicht mit den Metallteilen des Dampfgarzubehörs in Berührung kommen.

GEBRAUCH DER FUNKTION DAMPFGAREN ZUM KOCHEN

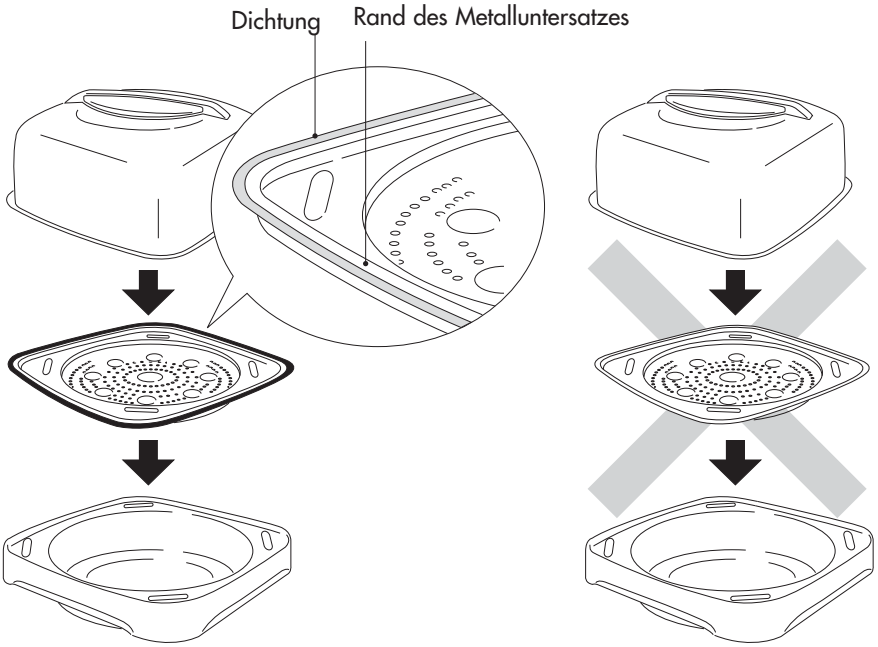
Mit diesem Zubehör gart die Speise dank der feuchten Hitze des kochenden Wassers. Die Speise kommt allerdings nicht mit dem Wasser in Berührung, so dass der Verlust an Nährsalzen sehr gering ist.
Das Zubehör für DAMPFGAREN ist nämlich mit einem Metalldeckel ausgestattet, der nicht von den Mikrowellen durchdrungen werden kann. Die Mikrowellen erhitzen nur das in dem Kunststoffteil enthaltene Wasser, und das Wasser erzeugt den Dampf, mit dem die Speisen gegart werden.
Verwenden Sie 200 cc Wasser für Garvorgänge unter 12 Minuten, für Garvorgänge darüber benutzen Sie bitte 400 cc. **Verwenden Sie das Zubehör niemals mit weniger als 200 cc Wasser im Behälter (Trockenbetrieb), um Schäden oder elektrische Schläge im Dampfzubehör zu vermeiden.**
Wenn das Wasser vor Ende der Garzeit vollkommen verdampft sein sollte, so geben Sie bitte weitere 200 cc in den Behälter. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Durchschnittswerte und können unter Berücksichtigung der nachstehend aufgeführten kleinen Regeln verändert werden;

- die Garzeiten hängen von der Größe der Speise ab. In kleine Stücke geschnittenes Gemüse gart schneller als ganze Gemüsestücke.
- Eine Speise mit Raumtemperatur gart schneller als eine Speise, die direkt aus dem Kühlschrank genommen wurde
- Das Garergebnis hängt auf jeden Fall immer von der Qualität und der Frische des Ausgangsprodukts ab.
- **Verwenden Sie das Zubehör nicht, wenn es sichtlich beschädigt, gebrochen oder verbogen ist. Niemals ohne die Verwendung des Deckels und des Metalluntersatzes kochen.**

GARZEITEN

TYP	MENGE	GARZEITEN
• Ganze Zucchini	400 gr	15 minuten
• Huhn in Stücken	400 gr	12 minuten
• Blumenkohl	450 gr	23 minuten
• Huhn in Stücken	500 gr	20 minuten
• Ganze Kartoffeln	500 gr	25 minuten
• Lachssteak	350 gr	13 minuten
• Lachsforelle	400 gr	13 minuten
• Hähnchenbrustfilet	300 gr	13 minuten

Der Metalluntersatz ist mit einer am Rand eingesetzten Gummidichtung ausgestattet

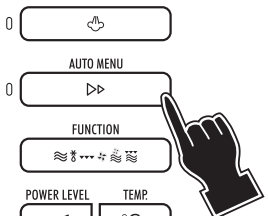


JA
mit am Rand eingesetzter Dichtung verwenden

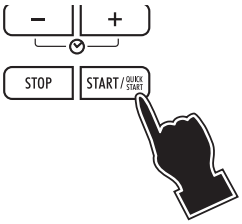
NICHT VERWENDEN
ohne Dichtung

Die Dichtung kann zur Reinigung des Zubehörs leicht entfernt werden; nach der Reinigung muss sie **unbedingt** wieder an ihrem Platz eingesetzt werden.
VERWENDEN SIE DAS ZUBEHÖR NICHT OHNE DIE KORREKT AM RAND DES METALLUNTERSATZES EINGESETZTE DICHTUNG (bei Fehlen der Dichtung kann das Zubehör beschädigt werden oder es kann beim Gebrauch zu Funkenbildung kommen).

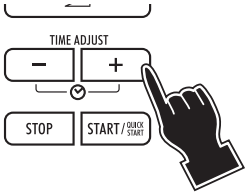
3.9 EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN GARZEITEN



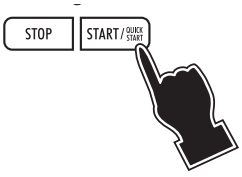
1 Die Taste **AUTO MENU** (3) drücken und die gewünschte Funktion wählen, die mit einer Nachricht auf dem Display angezeigt wird. Die zur Verfügung stehenden Funktionen sind:
A1: Auftauen von Brot
A2: Kartoffeln
A3: Braten
A4: Huhn
A5: Fisch
A6: Kuchen



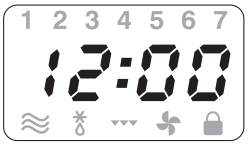
2 Automatische Funktion durch Drücken der Taste **START** (8) bestätigen.



3 Die gewünschte Gargutmenge durch Drücken der Taste **AUTO MENU** (3) einstellen (nur für einige Funktionen).

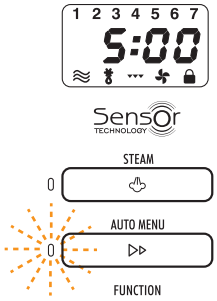


4 Garprozess durch Drücken der Taste **START** (8) beginnen.
Auf dem Display erscheint die bis zum Garzeitpunkt fehlende Zeit.

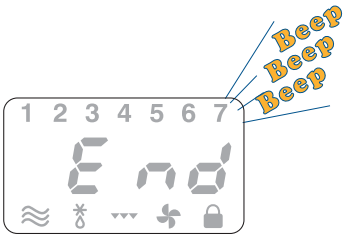


Merke: *Falls aus irgendeinem Grund der Garvorgang nicht beginnt, werden alle Einstellungen automatisch nach 2 Minuten gelöscht.*

In der Funktion A6 (Kuchen) wird der Herd nach Drücken der Taste **START** *(8) 5 Minuten lang mit der Vorwärmfunktion (mit Warmluft) in Betrieb gesetzt (ohne Speisen im Innenbereich).*



Nach Beendigung der Vorwärmphase kann der Kuchen in den Herd gegeben werden.
Durch Drücken der Taste **START** *(8) (oder automatisch nach 1 Minute), setzt sich der Herd in der gewünschten Funktion in Betrieb und das Display zeigt die fehlende Zeit bis zum Ende der Garzeit an.*



5 Bei Beendigung der Garzeit ertönt ein akustisches Signal (3 mal Piepston), auf dem Display erscheint die Meldung "END".
Tür öffnen und Gargut entnehmen.
Bei Öffnen der Tür zeigt das Display eine weitere Garzeit an, falls das Gargut nicht genügend gegart ist.
Für den Start des Extra-Cooking, die Taste **START** (8) drücken.
Durch Drücken der Taste **STOP** (7) oder 3 Minuten nach Ende des Garvorgangs, zeigt das Display die Uhrzeit des Tages an.

Merke:

- *Der Ablauf des eingestellten Garvorgangs kann jederzeit durch Öffnen der Tür und Kontrolle des Gargutes überprüft werden. Auf diese Weise werden die Emission der Mikrowellen und der Betrieb des Herdes unterbrochen, die nach Schließen der Tür und durch Drücken der Taste* **START** *(8) wieder aufgenommen werden.*
- *Sollte aus irgendeinem Grund die Unterbrechung des Garvorgangs ohne Öffnen der Tür erforderlich sein, einfach die Taste* **STOP** *(7) drücken.*
- *Zur Beendigung des Garvorgangs hingegen wie folgt vorgehen:*
  - *Ist die Tür des Backofens offen, ein Mal die Taste* **STOP** *(7) drücken.*
  - *Ist die Tür geschlossen und der Garvorgang im Gang, 2 Mal die Taste* **STOP** *(7) drücken. Das Display zeigt erneut die Uhrzeit an.*

Diese Funktion ermöglicht die Vereinfachung gewisser Gararten; es ist in der Tat ausreichend, die geeignete Kategorie und das Gewicht des zu garenden Gargutes auszuwählen.
Die Kategorien unterteilen sich wie folgt:

A1. Brot auftauen: Diese Kategorie ist ideal, für das Aufbacken von Brot.
Das Brot auf dem flachen Rost direkt auf den Drehteller legen, Gewicht auswählen und die Taste **START** (8) drücken.

A2. Kartoffeln: Diese Kategorie ist ideal für die Zubereitung von klassischen Pellkartoffeln.
Kartoffeln gut waschen, mit einer Gabel einstechen und direkt auf den Drehteller legen.
Gewicht auswählen und die Taste **START** (8) drücken. Mit Butter oder Käse garniert servieren.

A.3 Arrosto: questa categoria è ideale per cucinare la carne in maniera tradizionale. Posizionare la carne in un pyrex sopra la griglia bassa (aggiungendo un goccio d'acqua per manterla morbida), selezionare il peso e premere il tasto **START** (8). La carne va girata a metà cottura circa.

A.4 Huhn: Diese Kategorie ist ideal um ein ganzes oder in Stücke geschnittenes Huhn zu garen.
Das Huhn in einer Pyrexform auf dem flachen Rost direkt auf den Drehteller geben, das Gewicht einstellen und die Taste **START** (8) drücken. Das Huhn ungefähr bei halber Garzeit wenden.

A.5 Fisch: Diese Kategorie ist ideal für die traditionelle Zubereitung von Fisch.
Den Fisch in eine Pyrexform geben, ein Glas Wasser hinzufügen, auf den flachen Rost geben und die Taste **START** (8) drücken. Die voreingestellte Zeit entspricht der Garzeit für einen Fisch von ca. 500g.

A.6 Kuchen: Diese Kategorie ist ideal für die automatische Zubereitung von Kuchen. Den leeren Herd 5 Minuten lang vorwärmen: Die Kuchenform auf den flachen Rost geben und die Taste **START** drücken.

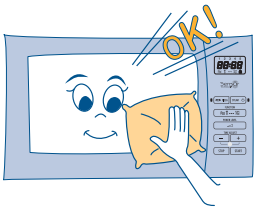
KAPITEL 4 – INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

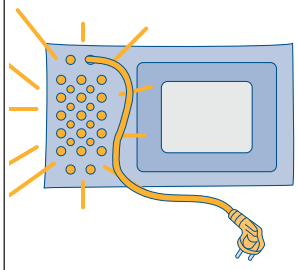
4.1 REINIGUNG

Vor Beginn jeder Instandhaltungs- oder Reinigungsarbeit stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, bis das Gerät sich abkühlt.

Zur optimalen Erhaltung Ihres Gerätes empfehlen wir, die Tür, den Innenraum und die Außenseite des Mikrowellenherdes mit einem feuchten Tuch und neutraler Seife bzw. Flüssigreiniger regelmäßig zu reinigen.Auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (C) stets sauber halten, d.h. Öl – bzw. Fettspritzer beseitigen.

Achtung: Ihr Mikrowellenherd ist lackiert. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände. Achten Sie außerdem darauf, dass **kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite dringt**. Es dürfen auch kein Alkohol, scheuernde Reinigungsmittel oder Ammoniakhaltige Reinigungsmittel zum Säubern der Türfläche verwendet werden. Um ein perfektes Schließen der Tür zu gewährleisten, ist die Innenseite der Tür stets sauber zu halten, d.h. passen Sie auf, dass keine Schmutz - oder Speisereste zwischen der Tür und der Gerätefront hängen bzw. stecken bleiben.Verwenden Sie zur internen Reinigung des Herds keine Dampfreiniger. Die Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes regelmäßig reinigen, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen. Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller (G) und die entsprechende Auflage (H) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden. Spülen Sie den Drehteller und die entsprechende Auflage in Seifenwasser mit neutraler Seife ab **(sie können auch in der Geschirrspülmaschine gespült werden). Tauchen Sie den durch den Betrieb heiß gewordenen Drehteller nicht in kaltes Wasser; durch den hohen Wärmeschock würde er zerbrechen**. Der Motor des Drehtellers ist versiegelt. Dennoch achten Sie bitte bei der Reinigung des Bodens darauf, dass das Wasser nicht unter die Auflage (H) dringt.





Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

4.2 INSTANDHALTUNG

Bei Eintreten von Störungen bzw. Defekten, wenden Sie sich bitte an den vom Hersteller autorisierten Kundendienst. Bevor Sie jedoch unsere Techniker zu Rate ziehen, sollten Sie folgende einfache Kontrollen vornehmen:

PROBLEM	URSACHE/ABHILFE
Das Gerät funktioniert nicht	• Die elektronische Steuerung rückstellen, indem Sie den Stecker des Gerätes für mindestens 1-2 Minuten vom Stromnetz trennen. • Es könnte der Energiesparmoduks aktiviert worden sein (Display ausgeschaltet): Eine Taste drücken oder die Herdtür öffnen. • Die Tür ist nicht korrekt geschlossen • Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose • Die Steckdose liefert keinen Strom (die Schmelzsicherungen Ihrer Wohnung kontrollieren). • Die Kindersicherung wurde aktiviert (Symbol 🔒 auf dem Display).
Kondenswasser auf der Ablagefläche, im Garraum und um die Tür herum	• Es ist vollkommen normal, dass der beim Garen von wasserhaltigen Speisen sich im Gerät entwickelnde Dampf austritt und sich als Kondenswasser im Garraum oder auf der Kochfläche herum absetzt.
Funkenbildung im Gerät	• In den Betriebsarten „Nur Mikrowellen“ und „Kombibetrieb“ den Herd nicht einschalten, wenn er leer ist. • Zum Garen mit Mikrowellen keine Metallbehältnisse, keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften verwenden.
Die Speise gart bzw. erwärmt sich nicht ausreichend.	• Die korrekte Funktion wählen oder die Garzeit erhöhen. • Die Speise wurde vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
Die Speise brennt an.	• Die korrekte Funktion verwenden oder die Garzeit verringern.
Die Speise gart nicht gleichmäßig	• Die Speise während des Garvorgangs umrühren. Denken Sie daran, dass die Speisen besser garen, wenn sie in gleich große Stücke geschnitten sind. • Der Drehteller klemmt.
Auf dem Display erscheint die Meldung „FAIL“	• Der Herd heizt den Innenbereich nicht auf: Wenden Sie sich an den Kundendienst.

HINWEIS: Sollte die Glühbirne des Mikrowellenherdes durchbrennen, kann das Gerät problemlos weiter verwendet werden.Wenden Sie sich zum Auswechseln der Glühbirne an eine autorisierte Kundendienststelle.