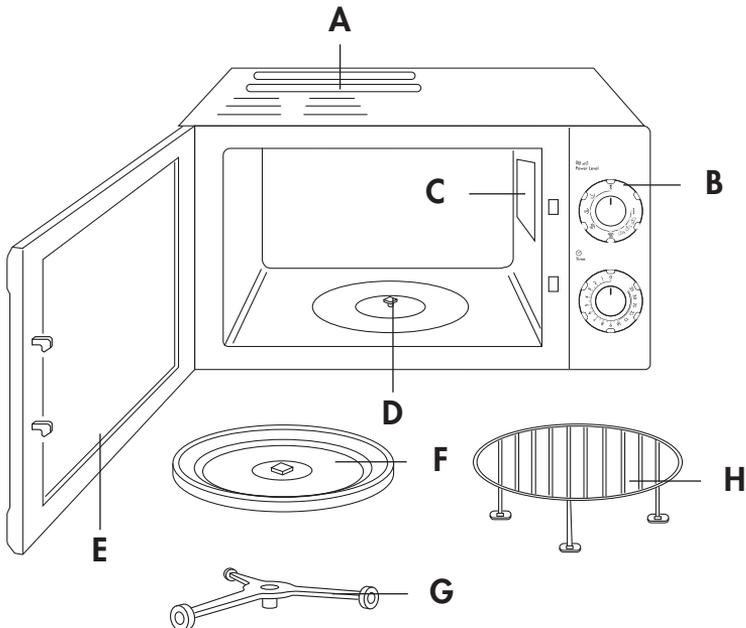


INHALTSVERZEICHNIS

BESCHREIBUNG	Seite 41
WIE SIE MIT IHREM MIKROWELLENHERD DIE BESTEN OPTIMALE ERZIELEN	Seite 42
TECHNISCHE DATEN	Seite 42
AUSGANGSLEISTUNG	Seite 42
HINWEISE	Seite 43
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Seite 44
INSTALLATION	Seite 44
GEEIGNETES GESCHIRR	Seite 45
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR	Seite 45
BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER	Seite 46
TIPPS FÜR EINEN KORREKTEN GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDS	Seite 46
FUNKTION NUR MIKROWELLEN	Seite 47
FUNKTION NUR GRILL	Seite 54
KOMBI-FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL	Seite 56
INSTANDESETZUNG UND REINIGUNG	Seite 58

BESCHREIBUNG

- A Grill
- B Bedienblende
- C Abdeckblende der Mikrowellenaustrittsöffnung
- D Drehtellerstift
- E Innenseite der Tür
- F Drehteller
- H Drehtellerauflage
- H Rost



SO ERZIELT IHR MIKROWELLENGERÄT OPTIMALE LEISTUNGEN

Was möchten Sie machen?	Welche Funktion ist die richtige?		Gebrauchsanleitungen S.	Tab. Menge/Zeit S.	
• Auftauen	<i>Funktion Nur Mikrowellen</i>		160W	47 48	49
• Butter und Käse schmelzen	<i>Funktion Nur Mikrowellen</i>		280W	47	51
• Kuchen backen			580W	53	53
• Gekochtes Gemüse garen	<i>Funktion Nur Mikrowellen</i>		700W	47	53
• Fisch garen				53	53
• Reis, Suppe kochen				54	52
• Bereits gekochte Speisen erwärmen				51	52
• Obst garen				54	54
• Traditionelles Grillen von Hamburgern, Koteletts, Würsten, Toastbrot, usw.	<i>Funktion Nur Grill</i>			55	56
Kombibetrieb Mikrowellen + Grill					
• Gemüse gratinieren	Combi 1				
• Lasagne und Nudelaufauf	Combi 2				
• Alle Arten von Braten, Geflügel, Fleischspießen, Kartoffeln garen	Combi 3			57 58	58

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (LxHxT)	450x255x300	Ungefähres Gewicht	11 kg.
Innenabmessungen (LxHxT)	315x215x300		

Für weitere Daten siehe das auf der Rückseite des Gerätes aufgeklebte Leistungsschild. Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien. Dieses Produkt ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 umfaßt alle ISM-Geräte (industrielle, wissenschaftliche, medizinische) in denen Radiofrequenzenergie entsteht und/oder in Form von elektromagnetischer Ausstrahlung zur Bearbeitung von Material benutzt wird, sowie Funkenerosionsgeräte. Klasse B sind Geräte für den Hausgebrauch oder an Stromversorgungsnetzen, die Wohngebäude speisen.

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 wird die maximale Ausgangsleistung in WATT auch mit nebenstehendem Symbol an der Tür angegeben.

Die verfügbaren mittleren Leistungsstufen sind auf dieser Seite angegeben.

Diese Informationen helfen Ihnen auch beim Nachlesen in den im Handel erhältlichen Rezeptbücher für Mikrowellengeräte.

HINWEISE

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 Ofenbetriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder außer Reichweite des Ofens. 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 entflammaren 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 Wärmeshocks 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 eingeschalteten 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) Das Gerät darf nicht mittels eines externen Timers oder mit einer separaten Fernsteuerung betrieben werden.
- 24) Das Gerät muss mit zur Wand gerichteten Rückseite hingestellt 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.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit einer Mindestleistung von 10A an. 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.**

INSTALLATION

- 1) Prüfen Sie nach Auspacken des Mikrowellenherds, dass der Drehtellerstift (D) korrekt an seinem Sitz eingefügt ist. Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Drehtellerauflage (G), und setzen Sie den Drehteller (F) darauf. Der Drehtellerstift (D) muss in die entsprechende Aufnahme am Drehteller einrasten.
- 2) Überprüfen Sie, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde, insbesondere muss die Tür sich einwandfrei schließen und öffnen lassen.
- 3) 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.
- 4) **Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, überprüfen, 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).**

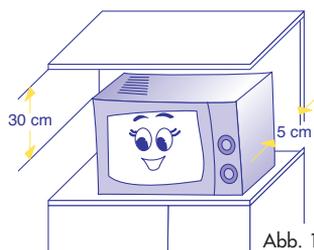


Abb. 1

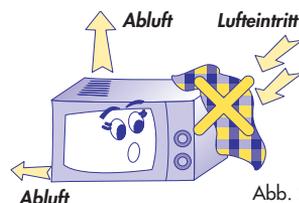


Abb. 2

Überprüfen Sie außerdem, dass das Versorgungskabel nicht mit der Rückwand des Herds in Berührung bleibt, welche während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen erreichen kann.

- 5) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und überprüfen Sie, dass die Abluft – und Dampfzugsschlitze (sie befinden sich an der Ober-, Unter – und Rückseite des Gerätes) IMMER FREI sind (Abb. 2 und Abb. 3).
- 6) NICHT die auf der Innenseite der Tür angeklebte, transparente Schutzfolie entfernen!
- 7) 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.

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

GEEIGNETES GESCHIRR

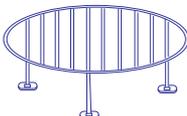
In den Funktionen „Nur Mikrowellen“ und „Kombibetrieb mit Mikrowellen“ können alle Behältnisse aus Glas (noch besser wäre Pyrex), Keramik, Porzellan oder Steingut verwendet werden, sofern diese ohne Verzierung oder Metallteile sind (Goldränder, Griffe, Füßchen). Sie können auch hitzebeständige Kunststoffbehältnisse 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 30 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, Papptablets und Einwegteller aus Plastik verwendet werden. Form und Größe des Geschirrs müssen derart sein, dass ein korrektes Drehen des Drehtellers möglich ist. Zur Verwendung von großen, rechteckigen Behältnissen (die im Innenraum nicht drehen können), muss die Drehung des Drehtellers (G) gesperrt werden, indem der Drehtellerstift (D) herausgezogen wird. Um unter diesen Bedingungen zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen, muss die Speise gewendet und das Behältnis während des Garvorgangs mehrmals gedreht werden. **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. Für den Einsatz des Herds in der Funktion **„Nur Grill“** können Sie alle backofenfesten Behältnisse verwenden (siehe Tabelle).

	Glas	Keramik	Porzellan	Steingutgeschirr	Mikrowellengeeignet Kunststoffbehälter	Papptassen (*)	Papierteller (*)	Pyrex	Karton (*)	Metallbehältnisse	Geschirr mit Metallteilen	Spezialfolien für Braten
Nur Mikrowellen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Nur Grill	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN	JA	JA	JA
Mikrowellen und Grill	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA

(*) Bei zu langem Erwärmen können sie sich entzünden.

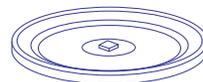
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

ROST



Funktion **„Nur Grill“**: für alle Arten von Grillgerichten.

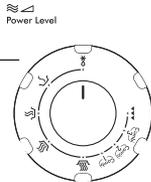
DREHTELLER



Der Drehteller wird für alle Funktionen verwendet

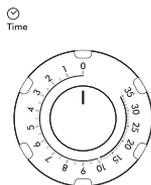
BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER

FUNKTIONSWAHLSCHALTER:
Den Drehschalter auf die gewünschte Funktion drehen.



TIME-SCHALTER:
MIT DIESEM DREHKNOFF WERDEN ALLE GARVORGÄNGE GESTARTET.

Im Uhrzeigersinn von 1 bis 35 Minuten drehen. Bei abgelaufener Zeit schaltet das Gerät ab und es ertönt ein akustisches Signal.



TIPPS FÜR EINEN KORREKTEN 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.

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.



Abb. 5

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 große Fleischstücke (Braten, ganze Brathähnchen, ...) und für kleine Fleischstücke (Hähnchenbrust, Gulasch...).

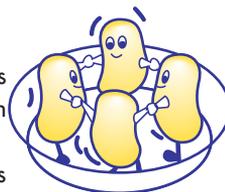


Abb. 6

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. 5).**

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. 6).

- 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 mikrowellene geeignete Klarsichtfolie.
- 9) Es wird davon abgeraten, die Speisen in mit Folienschweißgeräten gefertigten Vakuumbehältnissen zu garen, aufzutauen oder zu erwärmen. Die im Deckel vorhandene Gummidichtung könnte beschädigt werden.

FUNKTION NUR MIKROWELLEN

Diese Funktion eignet sich zum:

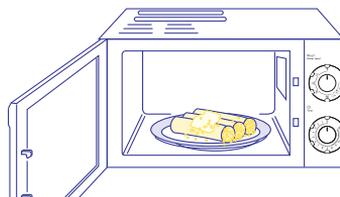
- AuftauenSeite 48
- Garen von Gulasch, Geflügel und Kalbfleisch, Obst, Gemüse, Reis, Suppen, Fisch ..Seite 52
- ErwärmenSeite 50

Inbetriebsetzen des Mikrowellenherds in der Funktion Nur „Mikrowellen“

1

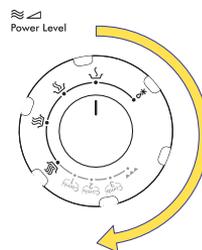
Die Speise in ein mikrowellenfestes Behältnis legen und dieses in die Mitte des Drehtellers stellen.

Der Mikrowellenherd darf nicht vorgeheizt werden.



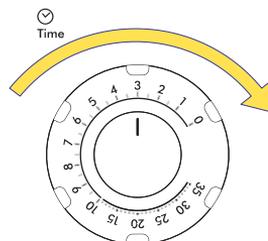
2

Die gewünschte Leistungstufe durch Drehen des Funktionswahlschalters auf eines der 5 Symbole, welche jeweils einer Leistungsstufe entsprechen.



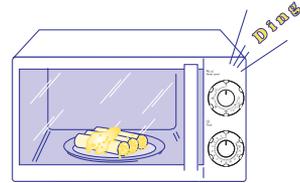
3

Die gewünschte Garzeit durch Drehen des **Time**-Schalters nach rechts einstellen. Zum Einstellen von Back- bzw. Bratzeiten unter 10 Minuten, den Timer zuerst bis zum Endanschlag drehen und dann auf die gewünschte Zeit stellen.



4

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit weist ein Tonsignal darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.



Sie können den Betrieb des Gerätes jederzeit unterbrechen, indem Sie den **Time**-Schalter auf „0“ stellen. Außerdem können Sie die Dauer des Garvorgangs verändern, indem Sie den Timer-Schalter vor oder zurück drehen. Während des Garvorgangs können Sie den Verlauf des Garvorgangs kontrollieren, indem Sie die Tür öffnen und die Speise überprüfen. Bei Öffnen der Tür wird der Betrieb unterbrochen, der erst durch erneutes Schließen der Tür wieder fortgesetzt wird.

GEBRAUCH DER FUNKTION “NUR MIKROWELLEN” ZUM AUFTAUEN

- Den Funktionswahlschalter auf Position “ ⌘ ” drehen und dann mit dem Timer-Schalter die gewünschte Zeit einstellen.
- 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. Sie sollten daher in einer Schale aufgetaut werden.
- Wir empfehlen, das Fleisch zum Einfrieren in einzelnen Stücken in jeweils einen Beutel zu geben. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung Zeit.
- Befolgen Sie die auf den Tiefkühlkostverpackungen angegebenen Zeiten mit Vorsicht, da diese nicht immer korrekt sind. Es wird empfohlen, etwas unter den angegebenen Auftauzeiten liegende Zeiten anzuwenden. Die Auftaudauer variiert je nach Gefriergrad.

Auftauzeiten

Typ	Menge	Funktionswahlshalter	Garzeiten (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FLEISCH					
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	* δ	35-40		20
• Steaks, Koteletts, Schnitzel	200 gr	"	10-12		5
• Geschnetzeltes, Gulasch	500 gr	"	18-20		10
• Hackfleisch	500 gr	"	14-16	(*)	15
• Hackfleisch	250 gr	"	11-13		10
• Hamburger	200 gr	"	11-13		10
• Würste	300 gr	"	13-15		10
GEFLÜGEL					
• Ente, Pute	1,5 kg	"	40-45	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	"	40-45		20
• Huhn in Stücken	500 gr	"	22-27		10
• Hähnchenbrustfilet	300 gr	"	20-25		10
GEMÜSE				Zum schnelleren Auftauen das Gemüse hin und wieder voneinander lösen.	
FISCH					
• Filets	300 gr	"	16-18		7
• Stücke	400 gr	"	17-19		7
• Am Stück	500 gr	"	20-22		7
• Krebse	400 gr	"	17-19		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE					
• Butter	250 gr	"	10-12	Das Aluminiumpapier oder die Metallteile entfernen.	10
• Käse	250 gr	"	11-13	Wird nicht vollkommen aufgetaut. Die Ruhezeiten beachten.	15
• Sahne	200 ml	"	13-15	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. 12.3.3. 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.

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM 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.
- Nahrungsmittel und Getränke können über einen kurzen Zeitraum in Papier- oder Plastikbehältnissen erwärmt werden. Diese Behältnisse können sich jedoch bei längeren Erwärmzeiten verformen.

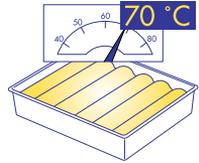


Tabelle für den Erwärmvorgang

Typ	Menge	Funktionswahl schalter	Garzeiten (Minuten)	Anmerkungen
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN				
• Schokolade/Glasur • Butter	100 gr 50 -70 gr		3-4 0'.7"-0'.10"	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMP. 5/8°C) BIS AUF 20/30°C				
• Joghurt • Babyfläschchen	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	In einen Teller geben. Die Glasur ein Mal umrühren. Sowohl für die Butter als auch für den Joghurt die Metallfolie entfernen. Das Babyfläschchen 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.
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMP. 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln • Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse • Packung Fisch und/oder Gemüse • Teller Fleisch und/oder Gemüse • Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne • Teller Fisch und/oder Reis	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 4 - 6	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. Hierunter versteht man alle bereits gegarten Portionen 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.
TIEFGEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMP. -18°/-20°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln • Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse • Packung Fisch und/oder Gemüse Fertiggerichte • Packung Fleisch und/oder Gemüse roh • Teller Fleisch und/oder Gemüse • Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne • Teller Fisch und/oder Reis	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 8 - 10 6 - 8 8 - 10 9 - 11 9 - 11 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. Die Rohkost aus der Packung nehmen, in ein mikrowellenfestes Behältnis geben und abdecken. 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.
GEKÜHLTE GETRÄNKE (ANFANGSTEMP. 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• 1 Tasse Wasser • 1 Tasse Milch • 1 Tasse Kaffee • 1 Teller Brühe	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1'30" - 2'.30" 1 - 2 1 - 2 3 - 4	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
GETRÄNKE MIT RAUMTEMPERATUR (AUSGANGSTEMP. 20°/30°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• 1 Tasse Wasser • 1 Tasse Milch • 1 Tasse Kaffee • 1 Teller Brühe	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1 - 2 0'.30"-1'.30" 0'.30"-1'.30" 2 - 3	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.

GEBRAUCH DER FUNKTION "NUR MIKROWELLEN" ZUM KOCHEN

FLEISCH

Wenn Sie Fleisch mit der Funktion "Nur Mikrowellen" garen, sollten Sie es mit mikrowellenfester Klarsichtfolie abdecken; auf diese Weise wird die Wärme besser verteilt und es wird vermieden, dass das Fleisch zuviel an Flüssigkeit verliert und trocken bzw. zäh wird. Diese Funktion eignet sich für Geschnetzeltes, Gulasch, Hähnchenbrustfilet, usw. Zum Garen von Braten, Fleischspießen, usw. die Kombi-Funktion verwenden.

FISCH

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.

GEMÜSE

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. Gemüse muss immer mit Klarsichtfolie abgedeckt werden. Mindestens ein Mal nach der Hälfte der Garzeit umrühren und erst am Schluss wenig salzen.

Garzeiten

Typ	Menge	Funktionswahlschalter	Garzeiten (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FISCH					
• Filets	300 gr		7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Scheiben	300 gr	"	9 - 11	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Am Stück	500 gr	"	10 - 12	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	250 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Stücke	400 gr	"	9 - 11	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Krebse	500 gr	"	9 - 11	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
GEMÜSE					
• Spargel	500 gr		9 - 11	In 2 cm große Stücke schneiden.	4
• Artischocken	300 gr	"	10 - 12	V o r z u g s w e i s e Artischockenböden verwenden	4
• Grüne Bohnen	500 gr	"	11 - 13	In Stücke schneiden.	4
• Brokkoli	500 gr	"	7 - 9	In einzelne „Röschen“ teilen.	4
• Rosenkohl	500 gr	"	7 - 9	Ganz lassen.	4
• Weißkohl	500 gr	"	7 - 9	Ganz lassen.	4
• Rotkohl	500 gr	"	7 - 9	Ganz lassen.	4
• Karotten	500 gr	"	9 - 11	In gleich große Stücke schneiden.	4
• Blumenkohl	500 gr	"	11 - 13	In Röschen zerlegen.	4
• Sellerie	500 gr	"	7 - 9	In Stücke teilen.	4
• Auberginen	500 gr	"	6 - 8	In Würfel schneiden.	4
• Lauch	500 gr	"	6 - 8	Ganz lassen.	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 8	Ganz lassen. Kein Wasser erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	5 - 7	Ganz und gleich groß. Kein Wasser erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	6 - 8	Waschen und abtropfen lassen, danach abdecken.	4
• Erbsen	500 gr	"	10 - 12		4
• Fenchel	500 gr	"	12 - 14	Viertel.	4
• Paprika	500 gr	"	9 - 11	In Stücke schneiden.	4
• Kartoffeln	500 gr	"	8 - 10	In gleich große Stücke schneiden.	4
• Zucchini	500 gr	"	7 - 9	Ganz lassen.	4
FLEISCH					
• Gulasch	1,5 kg	"	40 - 42	Ohne Deckel garen und 2 - 3 Mal umrühren.	4
• Hähnchenbrustfilet	500 gr		18 - 20	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Hackbraten	900 gr	"	20 - 22	(*)	3

(*) 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 Seite 2 aufgeführt.

SUPPEN UND REIS

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).

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).

Außerdem klebt der Reis nicht auf dem Boden des Behältnisses an, und da der Reis auch in einer Suppenschüssel bzw. einem anderen Serviergeschirr gegart werden kann, brauchen Sie ihn nicht umzufüllen.

KUCHEN UND OBST

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).

Back-/Garzeiten für Kuchen und Obst

Typ/Menge	Funktionswahlschalter	Garzeiten (Minuten)	Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen
Nusskochen (700 g)		11 - 13	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden.
Wiener Kuchen (850 g)	"	15 - 17	5	Mit Marmellade füllen.
Ananaskuchen (800 g)	"	13 - 15	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform gelegt oder in Stücken geschnitten in den Teig verarbeitet werden.
Apfelkuchen (1000 g)	"	15 - 17	5	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt.
Kaffeekekuchen (750 g)	"	11 - 13	5	Mit Creme gefüllt besonders lecker.
Eierlikörkrem		1 - 1',30"	3	Mit einem Schneebesen alle 30 Minuten umrühren.
Gekochte Birnen (300 g)		2 - 3	3	Die Birnen vierteln.
Gekochte Äpfel (300 g)	"	3 - 4	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden.
Egg custard (750 g) (Konditorcreme)	"	16 - 18	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.1.
Sponge cake (475 g) (Biskuitkuchen)	"	6 - 8	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.2. Weitere Angaben, auch hinsichtlich anderen Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S. 2 aufgeführt.

FUNKTION NUR GRILL

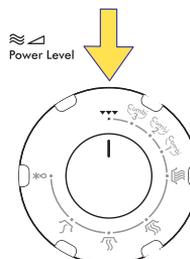
Diese Funktion eignet sich zum:

- Alle traditionellen Grillgerichte, wie zum Beispiel:
Hamburger, Koteletts, Würstchen, Toastbrot, usw. S. 55

Inbetriebsetzen des Mikrowellenherds in der Funktion "Nur Grill"

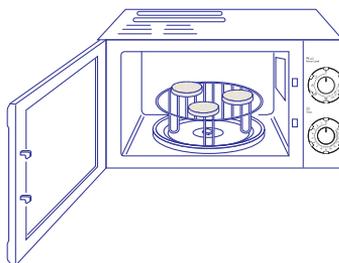
1

Den Funktionswahlschalter auf Position ▼▼▼ drehen.



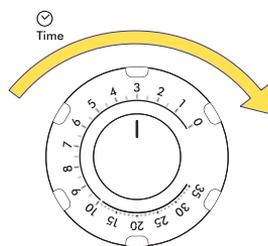
2

Die Speise im Herd auf dem Rost positionieren und diesen auf den Drehsteller stellen, welcher während des Grillvorgangs das heruntertropfende Fett auffängt.



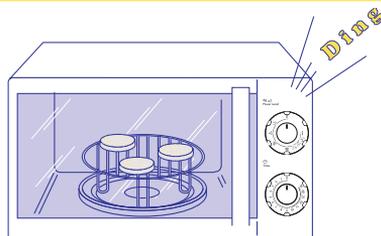
3

Durch Drehen des **Time**-Schalters die gewünschte Garzeit einstellen.
Die Speise ist nach Ablauf der halben Garzeit zu wenden. Zum Einstellen von Back -bzw. Bratzeiten unter 10 Minuten, den Timer zuerst bis zum Endanschlag drehen und dann auf die gewünschte Zeit stellen.



4

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit weist ein Tonsignal darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.



Sie können den Betrieb des Gerätes jederzeit unterbrechen, indem Sie den **Time**-Schalter auf „0“ stellen. Außerdem können Sie die Dauer des Garvorgangs verändern, indem Sie den Timer-Schalter vor oder zurück drehen. Während des Garvorgangs können Sie den Verlauf des Garvorgangs kontrollieren, indem Sie die Tür öffnen und die Speise überprüfen. Bei Öffnen der Tür wird der Betrieb unterbrochen, der erst durch erneutes Schließen der Tür wieder fortgesetzt wird.

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR GRILL" ZUM GRILLEN

Mit dieser Betriebsart können köstliche Grillgerichte jeder Art zubereitet werden.

Der Ofen darf niemals vorgewärmt werden.

Alle Speisen müssen nach halber Garzeit gewendet werden, da sich das Grill-Heizelement nur an der Oberseite des Backofens befindet.

Wenn Sie zur Kontrolle des Kochvorgangs, die Tür öffnen, ist der obere Bereich im Innern des Geräts heiß: Achten Sie darauf, stets Topflappen zu verwenden. Die Tür nach erfolgter Kontrolle des Kochvorgangs stets wieder zu schließen.

Kochzeiten

Typ	Menge	Funktionswahlschalter	Garzeiten (Minuten)	Anmerkungen
• Kalbs- oder Schweinekotelett	2	▼▼▼	25-28	Nach 17 Minuten wenden.
• Würste	2	"	27-30	Immer durchstechen. Große Würste möglichst in zwei Hälften schneiden. Nach 17 Minuten wenden.
• Hamburger	3	"	25-28	Nach 17 Minuten wenden.
• Getoastetes Brot	2 Ränder	"	4-5	Die Ränder beschneiden. Nach 2-3 Minuten wenden.

KOMBI-FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL

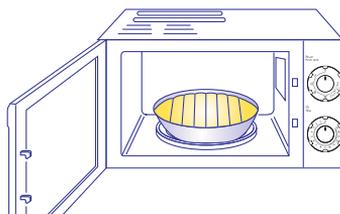
Diese Funktion eignet sich zum:

- Gratинieren von Lasagne, überbackenen Nudeln und Gemüse;
- Grillen von Braten, Geflügel, Spießchen, usw.s 57

Inbetriebsetzen des Mikrowellenherds in der Kombifunktion Mikrowellen + Grill

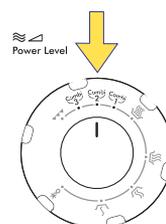
1

Die Speise in ein mikrowellenfestes Behältnis legen und dieses in die Mitte des Drehtellers stellen.



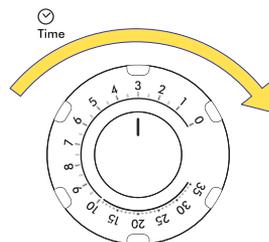
2

Durch Drehen des Funktionswahlschalters eine der verfügbaren "Kombi"-Positionen auswählen.



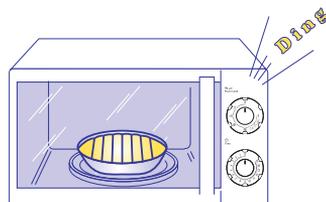
3

Die gewünschte Garzeit durch Drehen des **Time**-Schalters nach rechts einstellen. Zum Einstellen von Back- bzw. Bratzeiten unter 10 Minuten, den Timer zuerst bis zum Endanschlag drehen und dann auf die gewünschte Zeit stellen.



4

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit weist ein Tonsignal darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.



Sie können den Betrieb des Gerätes jederzeit unterbrechen, indem Sie den **Time**-Schalter auf „0“ stellen. Außerdem können Sie die Dauer des Garvorgangs verändern, indem Sie den Timer-Schalter vor oder zurück drehen. Während des Garvorgangs können Sie den Verlauf des Garvorgangs kontrollieren, indem Sie die Tür öffnen und die Speise überprüfen. Bei Öffnen der Tür wird der Betrieb unterbrochen, der erst durch erneutes Schließen der Tür wieder fortgesetzt wird.

KOMBI-FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL

Diese Funktion eignet sich zum Garen mit Mikrowellen und zum Gratинieren und Goldgelbbacken der Speisen. Allerdings sollten hierzu immer folgende Hinweise beachtet werden:

- Der Mikrowellenherd darf nie vorgeheizt werden;
- Im Allgemeinen keine Gewürze zugeben (gießen Sie nur 1/2 Glas Wasser hinzu, damit das Fleisch schön zart bleibt).
- Braten und große Fleischstücke nach Ablauf des halben Garvorgangs wenden.
- Öffnen Sie die Tür des Mikrowellenherds, um zu überprüfen, ob die Speisen gar sind.

Beim Öffnen der Tür wird der Betrieb der Mikrowellen sowie des Grills unterbrochen. In diesem Fall wird jedoch empfohlen, hierzu Topflappen zu verwenden, da die obere Innenwand sehr heiß wird.

Zur Fortsetzung des Garvorgangs einfach die Tür wieder schließen.

Garzeiten

Typ	Menge	Funktionswahlschalter	Garzeiten (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
• Überbackene Grießklößchen	600 gr	combi 1	20 - 25	Nicht zu viele Schichten übereinander legen.	5
• Lasagne	1100 gr	combi 3	35 - 40	Zeiten für rohe Teigwaren.	5
• Makkaroniauflauf	1500 gr	combi 1	20 - 25	Die Teigwaren sind separat vorzugaren.	5
• Blumenkohl mit Béchamelsauce	1000 gr	combi 2	25 - 30	Garzeiten bei Verwendung von bereits vorgekochtem Blumenkohl.	5
• Überbackene Tomaten	800 gr	combi 1	20 - 25	Vorzugsweise gleich große Tomaten.	5
• Gefüllte Paprika	1400 gr	combi 2	25 - 30	Vorzugsweise flach und breit.	5
• Auberginenauflauf ("alla parmigiana")	1300 gr	combi 1	20 - 25	Die Auberginen können zuerst frittiert oder gegrillt werden.	5
• Karoffelgratin	1100 gr	combi 3	35 - 40	Zeiten für rohe Teigwaren (*)	10
• Braten (Schwein, Rind)	1000 gr	combi 2	55 - 60	Etwas Fett um den Braten lassen, damit er nicht zu trocken wird. Nach halber Garzeit wenden.	10
• Hackbraten (diese Anleitungen beziehen sich nicht auf den Test 12.3.3 der Norm 60705, für den wir auf S. 14 und auf die Tabelle auf S. 2 verweisen).	800 gr	combi 2	30 - 35	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Ganzes Huhn	1200 gr	combi 2	75 - 80	Mit einer Gabel einstechen. Nach halber Garzeit wenden (**).	10
• Fleischspieße	600 gr	combi 2	40 - 45	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Lamm	1000 gr	combi 3	65 - 70	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Pute (in Stücke)	1000 gr	combi 3	60 - 65	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Ente	1000 gr	combi 3	60 - 65	Nach halber Garzeit wenden.	10

(*) 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 Seite 2 aufgeführt.

(**) 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 Seite 2 aufgeführt.

Vor Beginn jeder Instandsetzungs- und Reinigungsarbeit immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Reinigung

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 Herdes keine Dampfreiniger.

Die Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes regelmäßig reinigen durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen.

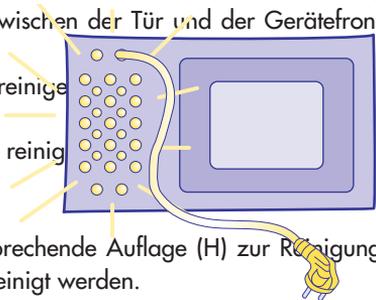
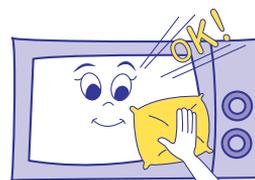
Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller (G) und die entsprechende Auflage (H) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden.

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 den Drehtellerstift (D) dringt.



Wenn etwas nicht funktioniert ...

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

P r o b l e m	U r s a c h e / A b h i l f e
<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät funktioniert nicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür ist nicht korrekt geschlossen • Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose • Die Steckdose liefert keinen Strom (die Schmelzsicherungen Ihrer Wohnung kontrollieren). • Der Time-Schalter wurde nicht korrekt eingestellt.
<ul style="list-style-type: none"> • Kondenswasser auf der Ablagefläche, im Garraum und um die Tür herum 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Funkenbildung im Gerät 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie zum Garen mit Mikrowellen weder Metallbehälter noch Beutel oder Packungen mit Metallstiften. Einzige Ausnahme ist das Zubehör für das Dampfgaren mit seiner Wasserfüllung.
<ul style="list-style-type: none"> • Die Speise erwärmt sich nicht ausreichend. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die korrekte Funktion wählen oder die Garzeit erhöhen. • Die Speise wurde vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
<ul style="list-style-type: none"> • Die Speise brennt an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eine niedrigere Leistungsstufe auswählen oder die Garzeit verringern
<ul style="list-style-type: none"> • Die Speise gart nicht gleichmäßig 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 (kontrollieren Sie, dass der Drehtellerstift (D) richtig eingesteckt ist).

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

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.