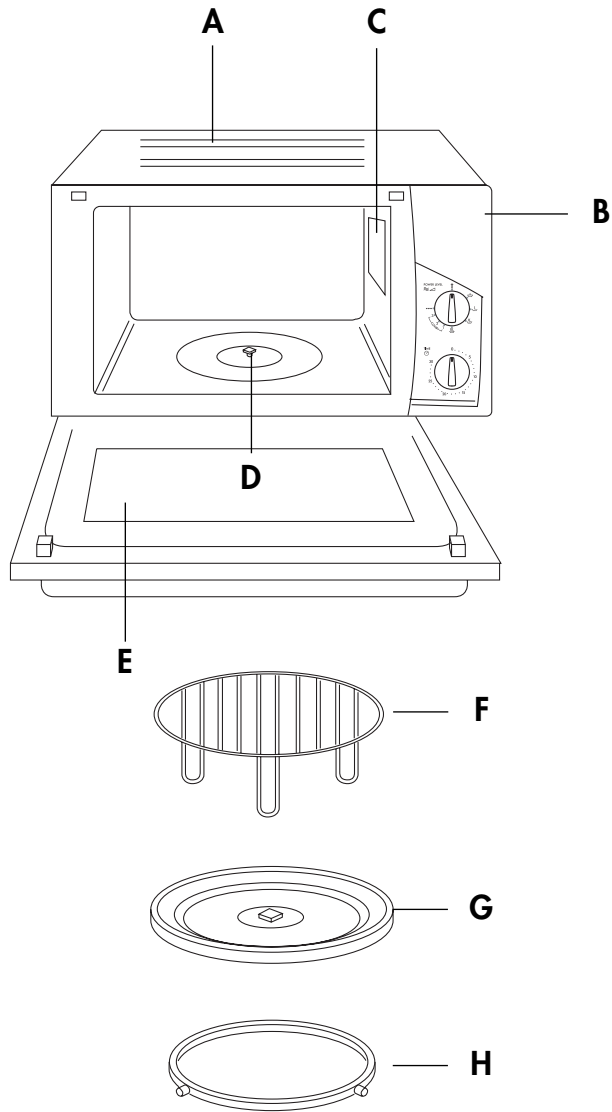


INHALTSVERZEICHNIS

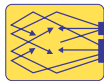
Beschreibung	.69
So erzielt Ihr Mikrowellenherd optimale Leistungen	.70
Hinweise	.71
Technische Daten	.72
Elektrischer Anschluss	.72
Ausgangsleistung	.72
Installation	.73
Beschreibung und Gebrauch der Schalter	.74
Mitgeliefertes Zubehör	.74
Geeignetes Geschirr	.75
Tipps für den Gebrauch des Mikrowellengerätes	.76
Funktion "Nur Mikrowellen"	.77
Kombi-Funktion Mikrowellen + Grill	.85
Funktion "Nur Grill"	.87
Instandhaltung und Reinigung	.89



BESCHREIBUNG

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

SO ERZIELT IHR MIKROWELLENGERÄT OPTIMALE LEISTUNGEN

Was möchten Sie machen?	Welche Funktion ist die richtige?	Gebrauchsanleitungen S.	Tab. Menge/ Zeit S.	
• Auftauen	Funktion Nur Mikrowellen		78	79
• Warmhalten der Speisen	Funktion Nur Mikrowellen		78	
• Schokolade/Glasur erweichen			77	81
• Butter und Käse schmelzen	Funktion Nur Mikrowellen		77	81
• Kuchen backen			84	84
				 MIKROWELLEN
• Geschnetzeltes, Hähnchenschnitzel garen	Funktion Nur Mikrowellen		77	79
• Obst, Gemüse, Reis, Suppen, Fisch garen	Funktion Nur Mikrowellen		77	79
• Bereits gekochte oder eingefrorene Speisen erwärmen			82	83
			77	81
• Alle Arten von Braten, Geflügel, Fleischspießen, Kartoffeln schnell garen	Kombibetrieb Mikrowellen + Grill	COMBI 1		
• Speisen überbacken (z.B. Lasagne, Gemüsegratins, Makkaroni)		COMBI 2	85	86
		COMBI 3		
				 MIKROWELLEN + GRILL
• Traditionelles Grillen von Hamburgern, Koteletts, Würsten, Toastbrot, usw.	Funktion Nur Grill		87	88
				 GRILL

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.

- 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: Die Ausführung von Wartungs- 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: Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenherds ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn diesen angemessene Anweisungen gegeben werden, um das Gerät in sicherer Weise zu benutzen und sich der Gefahren, die ein unsachgemäßer Gebrauch mit sich bringt, bewusst zu werden. Sorgen Sie dafür, dass sich Kinder dem sich in Betrieb befindlichen Gerät nicht nähern (Verbrennungsgefahr).
- 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 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. 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.

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.

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (LxHxT): 510x320x400

Innenabmessungen (LxHxT): 330x212x330

Gewicht: 15,5 kg.

Durchmesser des Drehtellers: 31,5 cm

Glühbirne Innenbeleuchtung: 20 W

Ausgangsleistung Mikrowellen: 900W (IEC705)

Für weitere Daten siehe das auf der Rückseite des Gerätes aufgeklebte Leistungsschild.

Dieses Gerät entspricht den EWG-Richtlinien 89/336 und 92/31 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit einer Mindestleistung von 16 A an.

Überprüfen Sie zudem, dass die Hauptsicherung Ihrer Wohnung über eine Mindestleistung von 16 A verfügt, damit diese während des Gerätebetriebs nicht eingreift.

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) Nach Auspacken des Mikrowellenherds den Innenschutz, in dem der Drehteller (G) und die entsprechende Auflage (H) verwahrt sind, herausnehmen.
Überprüfen Sie, dass der Drehtellerstift (D) 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.

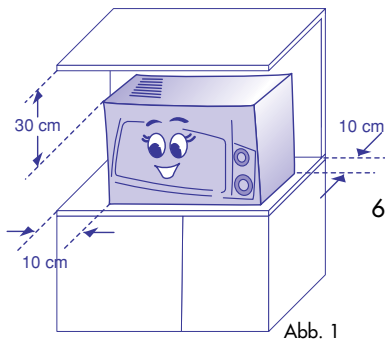


Abb. 1

- 5) Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, überprüfen, dass ein Freiraum von etwa 10 cm zwischen den Seitenwänden und der Rückwand und ein Freiraum von mindestens 30 cm über dem Herd verbleiben (siehe Abb. 1).

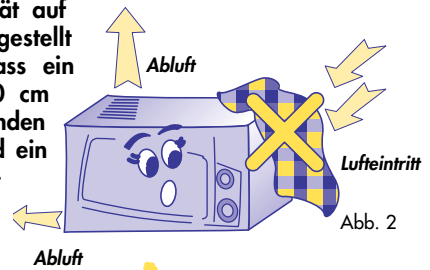


Abb. 2

- 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 und Abb. 3).

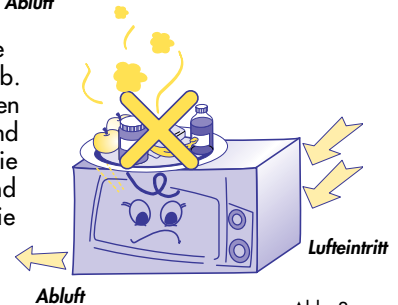
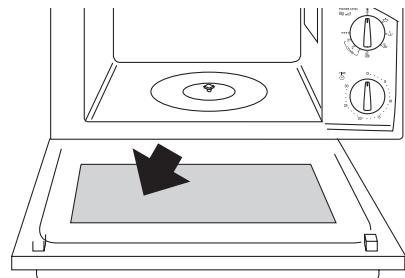
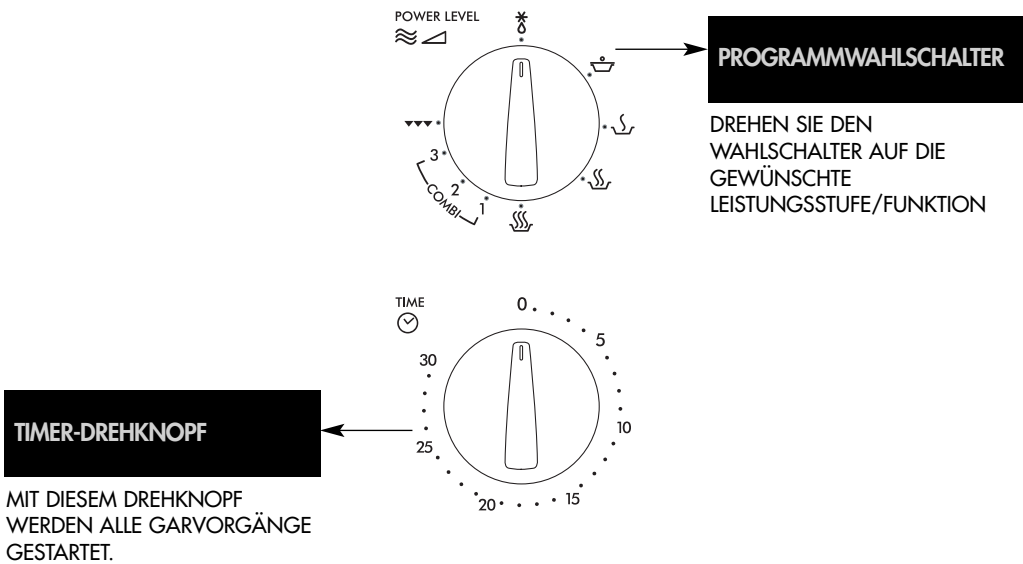


Abb. 3

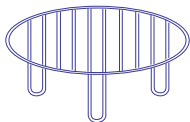
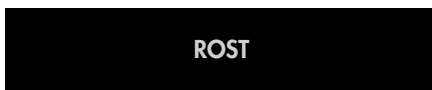
- 7) Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Drehtellerauflage (H) und setzen Sie den Drehteller (G) darauf.
Der Stift (D) muss in der entsprechenden Aufnahme am Drehteller einrasten.
- 8) Positionieren Sie das Gerät so, dass der Netzstecker und die Steckdose nach erfolgter Installation leicht zugänglich sind.
- 9) NICHT die auf der Innenseite der Tür angeklebte, transparente Schutzfolie entfernen!



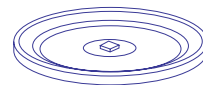
BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER



MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



Funktion Nur Grill
für alle Grillvorgänge.



Der Drehteller ist für **alle Funktionen** einzusetzen.

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 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, Papptabletts 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.

Denken Sie jedoch daran, dass sehr heiße Speisen die Wärme auf den Teller übertragen können, was den Gebrauch von Topflappen erforderlich macht.

Für den Einsatz des Herds in der Funktion **„Nur Grill“** können Sie alle backofenfesten Behältnisse verwenden (siehe Tabelle).

	Glas	Pyrex	Glaskeramik	Steingut	Aluminiumfolie	Kunststoff	Papier oder Karton *	Metallbehältnisse
Nur Mikrowellen	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Kombibetrieb Mikrowellen + Grill	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Nur Grill	NEIN	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA

* Bei zu langem Erwärmen können sie sich entzünden.



TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DER MIKROWELLEN

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

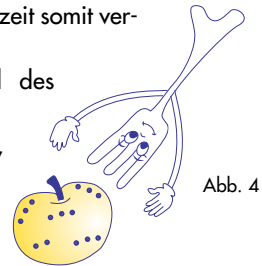
- 1) Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Garzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, ist zu beachten, dass bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Garzeit proportional erhöht werden muss und umgekehrt.

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.

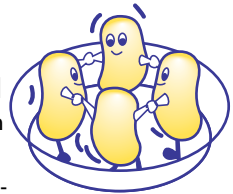
- 3) Außerdem empfohlen wird das **WENDEN** der Speisen während des Garvorgangs

- 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.

FUNKTION NUR MIKROWELLEN

Diese Funktion eignet sich zum:

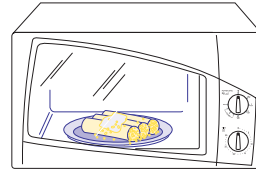
- Warmhalten von SpeisenS. 12
- AuftauenS. 12
- ErwärmenS. 14
- Garen von Gulasch, Geflügel und Kalbfleisch, Obst, Gemüse, Reis, Suppen, FischS. 16
- Zubereitung von Kuchen und ObstS. 18

INBETRIEBSETZEN DES MIKROWELLENHERDS IN DER FUNKTION "NUR MIKROWELLEN"

1

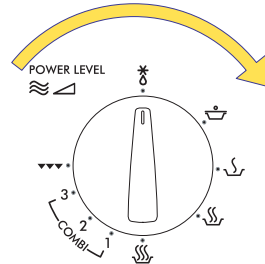
Die Speise in ein mikrowellenfestes Behältnis legen und dieses in die Mitte des Drehtellers stellen.

Hinweis: Der Mikrowellenherd darf nicht vorgeheizt werden.



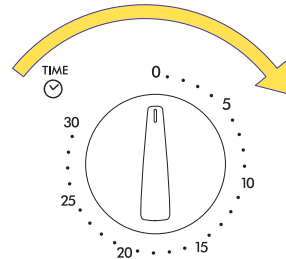
2

Die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Programmwahlschalters auswählen.



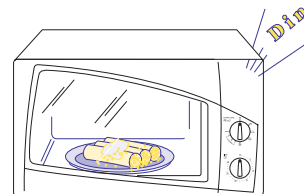
3

Die gewünschte Garzeit durch Drehen des Timer-Drehknopfs nach rechts einstellen.



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 Timer-Drehknopf auf „0“ stellen. Außerdem können Sie die Dauer des Garvorgangs verändern, indem Sie den Timer-Drehknopf 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 WARMHALTEN DER SPEISEN

Diese Funktion eignet sich allgemein für alle Gerichte.

Hiermit können Sie die gerade gegarten oder erwärmten Speisen warm halten, ohne dass diese austrocknen oder am Kochgeschirr anhaften.

Durch Einstellen des Programmwahlschalters auf Position  und durch Abdecken der Speise mit einem Teller oder mit Klarsichtfolie bleibt die Speise bis zu dem Moment, in dem Sie sie verwenden bzw. verzehren möchten, warm.

Wenn Sie möchten, können Sie die Speisen auch direkt auf dem Serviergeschirr warm halten (allerdings immer abgedeckt).

GEBRAUCH DER FUNKTION "NUR MIKROWELLEN" ZUM 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. 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	Programmwahlschalter	Timer-Drehknopf (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FLEISCH					
• Braten (Schwein, Rind, Kalb, usw.)	1 kg	*	35 - 40		20
• Steaks, Koteletts, Schnitzel	200 gr	"	9 - 11		5
• Geschnetzeltes, Gulasch	500 gr	"	20 - 22		10
• Hackfleisch	500 gr	"	18 - 20	(*)	15
"	250 gr	"	8 - 10		10
• Hamburger	200 gr	"	10 - 12		10
• Würste	300 gr	"	12 - 14		10
GEFLÜGEL					
• Ente, Pute	1,5 kg	"	45 - 50	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	"	45 - 50		20
• Huhn in Stücken	500 gr	"	20 - 22		10
• Hähnchenbrustfilet	300 gr	"	19 - 21		10
GEMÜSE				Das eingefrorene Gemüse braucht vor dem Garvorgang nicht aufgetaut werden.	
FISCH					
• Filets	300 gr	"	12 - 14		7
• Stücke	400 gr	"	13 - 15		7
• Am Stück	500 gr	"	19 - 21		7
• Krebse	400 gr	"	13 - 15		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE					
• Butter	250 gr	"	8 - 10	Das Aluminiumpapier oder die Metallteile entfernen.	10
• Käse	250 gr	"	9 - 11	Den Käse nicht vollständig auftauen. Die Ruhezeiten beachten.	15
• Sahne	200 ml	"	11 - 13	Die Sahne aus der Packung nehmen und auf einen Teller geben.	5
OBST					
• Erdbeeren, Zwetschgen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	"	18 - 20	2- 3 Mal umrühren.	10
• Himbeeren	300 gr	"	11 - 13	2- 3 Mal umrühren.	10
• Brombeeren	250 gr	"	9 - 11	2- 3 Mal umrühren.	6

AUFTAUFEN VON BROT

Damit das Brot schön warm und knusprig wird, die Mikrowellen auf höchster Leistungsstufe (etwa 30 Sekunden je 100 g Brot) einstellen; sobald das Brot etwas aufgetaut ist, die Funktion „Nur GRILL“ einschalten, und zwar für 3 – 4 Minuten. Das Brot direkt auf den Drehteller legen.

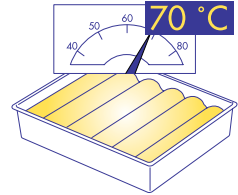
(*) Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Auftautests für Hackfleisch entsprechend der Norm 60705, Abschn. 13.3 (siehe S. 2). Das Auftaugut nach Ablauf der halben Garzeit wenden. Das Auftaugut direkt auf den Drehteller legen. Weitere Angaben, auch hinsichtlich anderen Leistungstests gemäß der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

GEBRAUCH DER FUNKTION "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	Programmwahlschalter	Timer-Drehknopf	Anmerkungen
ERWEICHEN VON SPEISEN • Schokolade/Glasur • Butter	100 gr 50 -70 gr	 	5 - 6 0'.7"-0'.12"	In einen Teller geben. Die Glasur ein Mal umrühren.
SPEISEN MIT KÜHLSCHRANKTEMPERATUR (5/8°C) BIS AUF 20/30°C				
• Joghurt • Babyfläschchen	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	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. Bereits sterilisierte Milch benutzen.
KÜHLSCHRANKGEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	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.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	6 - 8	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	5 - 7	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.
• 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	
TIEFKÜHLKOST ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18°/-20°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	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	Die Rohkost aus der Packung nehmen, in ein mikrowellenfestes Behältnis geben und abdecken.
• Packung Fleisch und/oder Gemüse roh	300 gr	"	10 - 12	
• Packung Fisch 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	"	1'.30" - 2	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.
• 1 Tasse Milch	150 cc	"	1 - 1'.30"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	1 - 1'.30"	Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abdeckt werden.
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	3 - 4	
GETRÄNKE MIT RAUMTEMPERATUR (20°/30°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	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	

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 Behälter 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 Behälters an, und da der Reis auch in einer Suppenschüssel bzw. einem anderen Serviergeschirr gegart werden kann, brauchen Sie ihn nicht umzufüllen.

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	Programmwahlschalter	Timer-Drehknopf (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeiten (Minuten)
FISCH					
• Filetstücke	300 gr		4 - 6	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Scheiben	300 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Am Stück	500 gr	"	8 - 10	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Am Stück	250 gr	"	4 - 6	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Stücke	400 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Krebse	500 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
GEMÜSE					
• Spargel	500 gr		9 - 11	In 2 cm große Stücke schneiden.	4
• Artischocken	300 gr	"	10 - 12	Vorzugsweise, Artischockenböden verwenden.	4
• Grüne Bohnen	500 gr	"	11 - 13	In Stücke schneiden.	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 9	In einzelne „Röschen“ teilen.	4
• Rosenkohl	500 gr	"	7 - 9	Ganz lassen.	4
• Weißkohl	500 gr	"	7 - 9	In Streifen schneiden.	4
• Rotkohl	500 gr	"	7 - 9	In Streifen schneiden.	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	In Streifen schneiden.	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	Vierteln.	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 - 44	Ohne Deckel garen und 2 - 3 Mal umrühren.	10
• Hähnchenbrustfilet	500 gr		10 - 12	Erst bei Ende des Garvorgangs salzen.	3
• Hackbraten	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

Hinweis: 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.

(*) 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.

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 einzustecken und abzudecken: Die Ruhezeiten müssen unbedingt eingehalten werden (3 – 5 Minuten).

Back-/Garzeiten für Kuchen und Obst

Typ/Menge	Programmwahlschalter	Timer-Drehknopf (Minuten)	Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen und Tipps
Nusskuchen (700 gr)		15 - 18	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden.
Wiener Kuchen (850 gr)	"	17 - 22	5	Mit Marmelade füllen.
Ananaskuchen (800 gr)	"	15 - 20	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform gelegt oder in Stücken geschnitten in den Teig verarbeitet werden.
Apfelkuchen (1000 gr)	"	17 - 22	5	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt.
Kaffeekekuchen (750 gr)	"	15 - 18	5	Mit Creme gefüllt besonders lecker.
Eierlikörkrem		2 - 4	3	Mit einem Schneebesen alle 30 Minuten umrühren.
Gekochte Birnen (300 gr)		4 - 6	3	Die Birnen vierteln.
Gekochte Äpfel (300 gr)	"	5 - 7	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden.
Egg custard (Konditorcreme) (750 gr)	"	11 - 14	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.1.
Sponge cake (Biskuitkuchen) (475 gr)	"	4 - 6	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.2. Weitere Angaben, auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf Seite 2 aufgeführt.

KOMBI-FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL

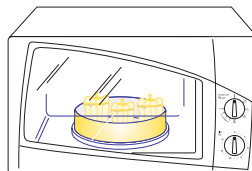
Diese Funktion eignet sich zum:

- Schnelles Garen aller Art von Braten, Geflügel, Fleischspießen, Kartoffeln. . . .S. 86
- Überbacken von Speisen: (z.B.: Lasagne, Gemüsegratin, Makkaroniauflauf). . .S. 86

INBETRIEBSETZEN DES MIKROWELLENHERDS IN DER KOMBI-FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL

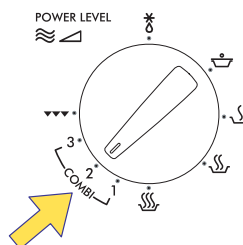
1

Die Speise in ein mikrowellenfestes Behältnis legen, und dieses in der Mitte des Drehtellers positionieren.



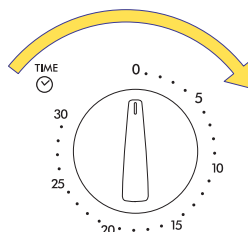
2

Den Programmwahlschalter in eine der 3 verfügbaren Positionen drehen (COMBI 1-2-3).



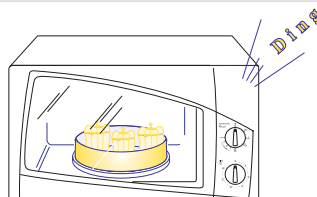
3

Die gewünschte Garzeit durch Drehen des Timer-Drehknopfs nach rechts einstellen.



4

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



GEBRAUCH DER KOMBI-FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL ZUM GAREN

Diese Funktion ist ideal für alle jene Gericht, die überbacken werden oder etwas angebräunt werden sollen. Allerdings sollten hierzu immer folgende Hinweise beachtet 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.
- Wenn die Oberfläche der Speise während des Garvorgangs und vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausreichend überbacken erscheint, den Programmwahlschalter in Position  stellen, damit die Speise nur noch innen gegart wird, und zwar mit der Funktion „Nur Mikrowellen“. Öffnen Sie die Tür des Mikrowellenherds, um zu überprüfen, ob die Speisen gar sind. Bei Öffnen der Tür wird der Betrieb der Mikrowellen sowie des Grills unterbrochen. Zur Fortsetzung des Garvorgangs einfach die Tür wieder schließen.
- Für die mit Grill kombinierten Garvorgänge braucht der Herd nicht vorgeheizt werden. Außerdem darf der Herd in der Kombi-Funktion nicht leer in Betrieb gesetzt werden.

Garzeiten

Typ	Menge	Programmwahlschalter	Timer-Drehknopf (Min.)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
• Lasagne	1100 gr	COMBI 3	25 - 30	Zeiten für rohe Teigwaren. Wenn die Teigwaren vorgekocht sind, in der Kombi-Funktion so lange garen, bis die gewünschte Kruste (Bräunung) erzielt worden ist.	5
• Gnocchi alla romana (Überbackene Grießklößchen)	600 gr	COMBI 1	20 - 25	Nicht zu viele Schichten übereinander legen.	5
• Makkaroniauflauf	1500 gr	COMBI 1	20 - 25	Die Teigwaren sind separat vorzugaren.	5
• Blumenkohl mit Béchamelsauce	1000 gr	COMBI 1	25 - 30	Zeiten für 500 g rohen Blumenkohl. Wenn der Blumenkohl bereits vorgekocht ist, in der Kombi-Funktion so lange garen, bis die gewünschte Kruste (Bräunung) erreicht worden ist.	5
• Überbackene Tomaten	800 gr	COMBI 1	25 - 30	Vorzugsweise gleich große Tomaten.	5
• Gefüllte Paprika	1400 gr	COMBI 3	25 - 30	Vorzugsweise flach und breit.	5
• Auberginenauflauf ("alla parmigiana")	1300 gr	COMBI 3	20 - 25	Die Auberginen können zuerst frittiert oder gegrillt werden.	5
• Bratkartoffeln	750 gr	COMBI 2	40 - 45	2 - 3 Mal umrühren.	5
• Karoffelgratin	1100 gr	COMBI 3	30 - 35	(*)	5
• Braten (Schwein, Rind)	1000 gr	COMBI 2	65 - 75	Etwas Fett um den Braten lassen, damit er nicht zu trocken wird. Nach 35 - 40 Minuten wenden.	10
• Hackbraten (diese Anleitungen beziehen sich nicht auf den Test 12.3.3 der Norm 60705, für den wir auf die Tabelle auf S. 2 verweisen).	800 gr	COMBI 3	30 - 35	500 g Rinderhack mit Ei, Schinken, Weckmehl, usw. vermengen. Nach halber Garzeit wenden.	10
• Ganzes Huhn	1200 gr	COMBI 2	65 - 75	(**)	10
• Fleischspieße	600 gr	COMBI 2	35 - 40	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Lamm	1000 gr	COMBI 2	55 - 65	Nach halber Garzeit wenden.	"
• Pute (in Stücke)	1000 gr	COMBI 2	65 - 75	Nach halber Garzeit wenden.	"
• Ente	1500 gr	COMBI 2	75 - 85	Nach halber Garzeit wenden.	"

(*) 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.

FUNKTION NUR GRILL

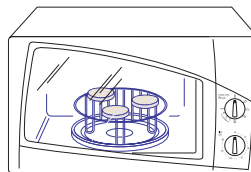
Diese Funktion eignet sich für:

- Alle traditionellen Grillgerichte, wie zum Beispiel: Hamburger, Koteletts, Würstchen, Toastbrot, usw. S. 87

INBETRIEBSETZEN DES MIKROWELLENHERDS IN DER FUNKTION "NUR GRILL"

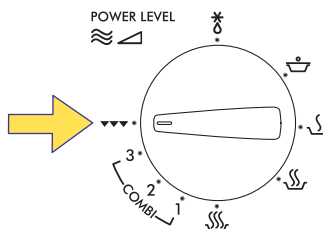
1

Das Grillgut auf den hohen Rost legen.



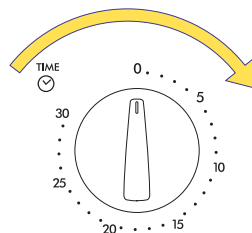
2

Den Programmwahlschalter in Position ▼▼▼ drehen.



3

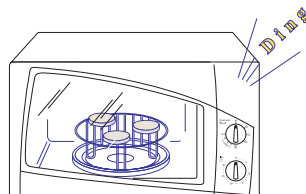
Die gewünschte Garzeit durch Drehen des Timer-Drehknopfs nach rechts einstellen.



4

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

Hinweis: Das Grillgut nach Ablauf der halben Garzeit etwa wenden.



GEBRAUCH DER FUNKTION "NUR GRILL" ZUM GRILLEN

Mit dieser Funktion können Sie leckere Grillgerichte jeder Art zubereiten.

Sämtliche Gerichte sind nach Ablauf der halben Garzeit zu wenden, da das Heizelement des Grills nur von oben bestrahlt.

Wenn Sie zur Kontrolle des Garvorgangs die Tür öffnen, stets Topflappen verwenden und vorsichtig vorgehen.

Nach jeder Kontrolle des Garvorgangs die Tür wieder schließen.

Grillzeiten

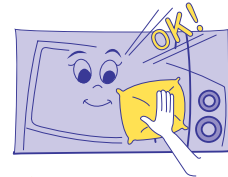
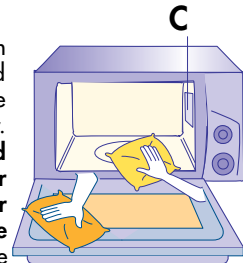
Typ	Menge	Programmwahlschalter	Timer-Drehknopf (Minuten)	Anmerkungen
• Kalb- oder Schweinekoteletts	2	▼▼▼	22 - 27	Nach 16 Min. wenden
• Würstchen	3	"	28 - 32	Die Würste stets einstechen. Wenn es sich um dicke Würste handelt, diese vorzugsweise halbieren. Nach 15 Min. wenden
• Hamburger	3	"	28 - 32	Nach 15 Min. wenden
• Zucchini	6 Streifen	"	12 - 15	1 cm dicke Streifen. Nach 8 Min. wenden.
• Toastbrot	4 Scheiben	"	7 - 8	Die Ränder gut stauchen. Nach 4-5 Min. wenden

INSTANDSETZUNG UND REINIGUNG

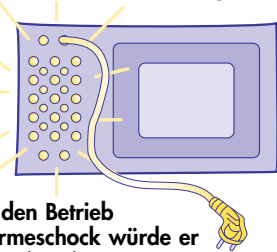
Vor Beginn jeder Instandhaltungs- oder Reinigungsarbeit stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, bis das Gerät sich abkühlt.

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. Flüssigreiner regelmäßig zu reinigen. Auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (C) stets sauber halten, d.h. Öl – bzw. Fettspritzer beseitigen. **Verwenden Sie zum Reinigen der Außen – und Innenflächen des Gerätes keine scheuernde Reinigungsmittel, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände.** Achten Sie außerdem darauf, dass **kein Wasser oder Flüssigreiner in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite dringt.** Ebenfalls sind zur Reinigung der Innen- und besonders der Außenseite der Tür kein Alkohol, Metallwolle oder Scheuermittel bzw. ammoniakhaltige Reinigungsmittel zu benutzen, da die Flächen sonst verkratzt werden könnten. 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, 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 den Drehtellerstift (D) dringt.

Wenn etwas nicht funktioniert ...

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 stets die folgenden einfachen Kontrollen durchführen:

p r o b l e m	U r s a c h e / A b h i l f e
Das Gerät funktioniert nicht	- 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 Drehschalter wurden nicht korrekt eingestellt
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 Metallbehälter, keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften verwenden.
Die Speise 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.

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