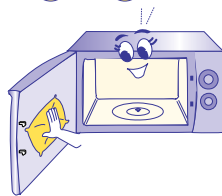
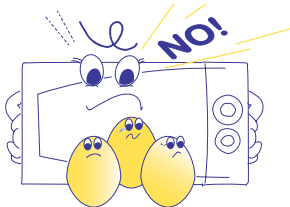


Lesen Sie die folgenden Anleitungen aufmerksam durch und verwahren Sie gut auf, damit Sie jederzeit darin nachlesen können.

HINWEIS: Dieser Ofen ist zum Auftauen, Erwärmen und Kochen von Speisen im Haushalt ausgelegt. Er darf für keine anderen Zwecke benutzt und auf keinen Fall geändert oder umgerüstet werden.

- 1) ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellenkochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.
- 2) ACHTUNG: Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Enttarnung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- 3) ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- 4) ACHTUNG: Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden. Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen. Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenkochgeräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Mikrowellenkochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.
- 5) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrüsten.
- 6) Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind. Halten Sie die Innenseite der Tür (C) 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.
- 7) Setzen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind, da sie elektrische Stromschläge verursachen könnten. Wenn das Versorgungskabel dieses Geräts beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder dessen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 8) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- 9) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete 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.
- 10) Den Drehteller nicht in heißes Wasser eintauchen, da er auf Grund des Wärmeschocks zerbrechen würde.
- 11) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN“ darf das Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, wenn dieses leer ist, da Funken erzeugt werden könnten.
- 12) Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds, stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowellengeeignet sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Geschirr“).
- 13) Während des Gebrauchs heizt sich das Gerät auf. Berühren Sie daher auf keinen Fall die Heizelemente innerhalb des Mikrowellenherds.
- 14) Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch, usw.) kann es durch einen Siedeverzug vorkommen, dass diese plötzlich aufkochen und überlaufen, was letztendlich zu Verbrennungen führen könnte. Um dies zu vermeiden, stecken Sie, bevor Sie die Flüssigkeit erwärmen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in das Behältnis. Üben Sie jedoch in jedem Fall beim Herausnehmen der Behältnisse besondere Vorsicht.
- 15) Wärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl auf, das diese sich entzünden könnten.
- 16) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen), sollten Sie vor der



Verbreichung den Inhalt gut schütteln bzw. Mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab und zu 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.



- 17) 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.

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.



G E E I G N E T E S G E S C H I R R

Es können alle Behältnisse aus Glas (noch besser Pyrex), Keramik, Porzellan oder Terrakotta verwendet werden, sofern diese ohne Verzierungen und Metallteile sind (Zierlinien, 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 in den Ofen (Funktion "nur Mikrowellen"). 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 ungeeignet. Für kurzes Erwärmen können als Unterlage auch Papierservietten, Kartontabletts und Einwegteller aus Plastik verwendet werden.

Formen und Abmessungen müssen derart sein,

daß ein korrektes Drehen möglich ist. Um große rechteckige Behälter zu verwenden, (die im Innenraum nicht drehen könnten) muß nur die Drehung des Drehtellers (D) gesperrt werden, indem der Plattenstift (B) herausgezogen wird. Um unter diesen Bedingungen zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen, muß die Speise gewendet und der Behälter während dem Garvorgang mehrmals gedreht werden.

Zum Kochen in der Mikrowelle eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Binsen und Kristall. Da die Mikrowellen die Speise und nicht das Geschirr erwärmen, möchten wir daran erinnern, daß direkt im Serviergeschirr gekocht werden kann, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt. Es ist jedoch möglich, daß das sehr heiße Nahrungsmittel die Wärme auf den Teller überträgt und den Gebrauch von Topflappen erforderlich macht.

Halten Sie sich jedoch in jedem Fall an die Angaben in der nachfolgenden Tabelle:

	Glas	Keramik	Porzellan	Terrakottageschirr	Mikrowellen geeignete Plastikbehälter	Papiertassen*	Papier-teller*	Pergamentpapier*	Karton *	Metallbehälter	Geschirr mit Metallteilen	Backpapier für Braten
Auftauen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Erwärmen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Garen	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	JA

* Ist die Kochzeit zu lang, besteht Brandgefahr.

T E C H N I S C H E D A T E N

Außenabmessungen (BxHxT)	508x305x414
Innenabmessungen (BxHxT)	350x215x330
Zirkagewicht	16 kg.
Durchmesser Drehteller	31,4 cm
Glühbirne	20 W
Ausgangsleistung	700W (IEC705)

Weitere Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite.

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 die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien.

E L E K T R I S C H E R A N S C H L U ß

Das Gerät nur an Steckdosen mit einer Leistung von mindestens 10 A anschließen.

Vor dem Betrieb prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und

daß die Steckdose wirksam geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen sollten.

I N S T A L L A T I O N

- 1) Prüfen Sie nach dem Auspacken, daß der Stift des Drehtellers (B) korrekt eingesetzt ist. Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Halterung (E) und setzen Sie den Drehteller darauf (D). Der Stift (B) muß im entsprechenden Sitz des Drehtellers einrasten.
- 2) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Türe perfekt öffnet und schließt.

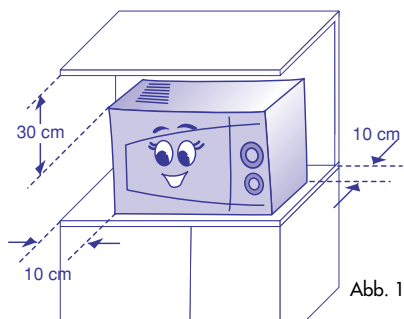


Abb. 1

- 3) Stellen Sie das Gerät so auf einer Fläche auf, daß ein Freiraum von etwa 5 cm zwischen der Gerätefläche und den Seitenwänden sowie der Rückwand verbleibt und ein Freiraum von mindestens 20 cm über dem Ofen (siehe Abb. 1).

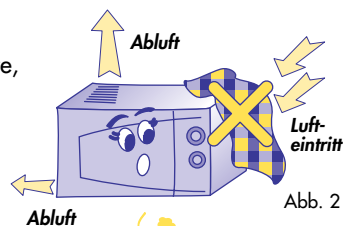


Abb. 2

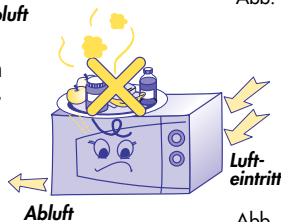
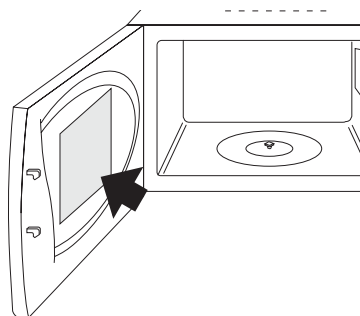
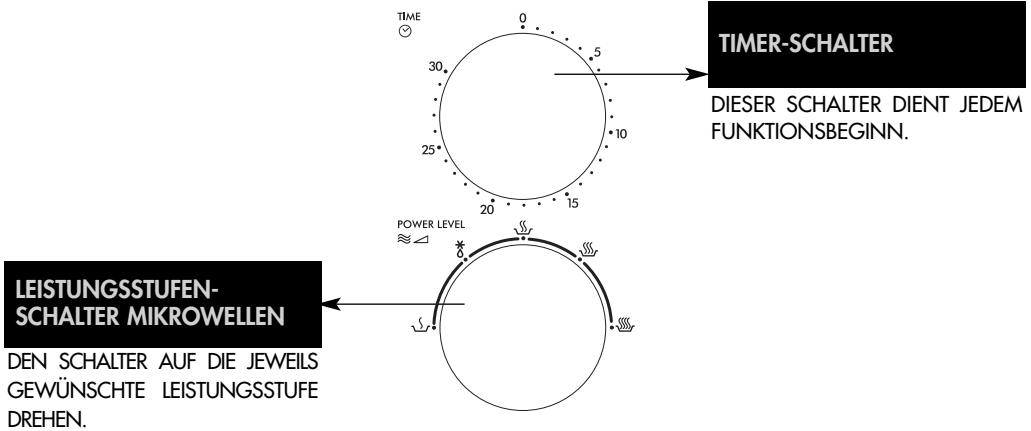


Abb. 3

- 4) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und achten Sie darauf, daß die Abluft- und Dampfabzugsschlitze (an der Ober-, Unter- sowie Rückseite der Gerätes) IMMER FREI sind (siehe Abb. 2 und Abb. 3).
- 5) NICHT den auf der Innenseite der Tür angeklebten, durchsichtigen Schutzfilm entfernen.



B E S C H R E I B U N G D E R S C H A L T E R



WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN

Was möchte ich tun?	Welche Leistung wähle ich?	Seite
Auftauen	Leistung *	57 60
- Butter und Käse schmelze - Backwaren	Leistung oder	57 62 66
- Fleisch garen - Fish garen	Leistung	57 64 64
- Obst garen - Gemüse garen - Reis, Suppe garen - Alle bereits gekochten oder tiefgefrorene Nahrungsmittel garen	Leistung	57 66 65 66 62
Gleichzeitiges Auftauen, Erwärmen, Garen auf zwei Ebenen	Nur Mikrowellen mit Abstandsrost (nicht bei allen Modellen)	58 59

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER MIKROWELLE

Mirowellen sind elektromagnetische Wellen, die auch in der Natur in Form von Lichtwellen vorkommen (Beispiel: Sonnenlicht), die im Inneren des Gerätes von allen Seiten in die Nahrungsmittel eindringen und die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle erwärmen.

Nur im Nahrungsmittel selbst wird sehr schnell Wärme erzeugt, während der Behälter sich nur indirekt durch die Wärmeübertragung von der heißen Speise erwärmt. Dadurch wird verhindert, daß die Speise am Behälter haften

bleibt und es ist möglich während, dem Garen ganz wenig Fett zu verwenden (oder in einigen Fällen überhaupt keines).

Da fettarm, wird das Kochen mit Mikrowellen als gesund und kalorienarm bewertet.

Im Vergleich zu traditionellen Systemen erfolgt das Garen außerdem bei niedrigeren Temperaturen, wodurch den Nahrungsmitteln weniger Wasser entzogen wird und so ihre Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

- 1) Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Kochzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, achten Sie darauf, daß bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Kochzeit proportional erhöht werden muß und umgekehrt. Die **„Ruhezeiten“** müssen unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit versteht sich die Zeit, während der die Speise nach dem Garen ruhen muß, um eine weitere Verteilung der Temperatur in ihrem Inneren zu ermöglichen. Die Fleischtemperatur zum Beispiel erhöht sich während der Ruhezeit um 5 - 8 °C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.
- 2) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige **Umrühren** während dem Garvorgang: die Temperaturen werden dadurch einheitlicher gehalten und die Kochzeiten somit verringert.
- 3) Auch das **Wenden** der Speisen während dem Garvorgang ist empfehlenswert.
- 4) In **Speisen mit Haut oder Schale** (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden mit einer Gabel mehrere Löcher gebohrt, damit der Dampf austreten kann und Haut oder Schale nicht platzen (Abb. 4).
- 5) Werden viele Portionen des selben Nahrungsmittels zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, **legen** Sie diese in eine **ringförmige** feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gar werden (Abb. 5).
- 6) Je niedriger die Temperatur ist, bei der die Speise in den Mikrowellenherd gegeben wird, um so höher ist die erforderliche Kochzeit. Nahrungsmittel bei Raumtemperatur garen schneller als Nahrungsmittel bei Kühlschranktemperatur.
- 7) Zum Garen den Behälter immer in die Mitte des Drehtellers stellen.
- 8) Die **Bildung von Kondenswasser** im Gerät und im Abluftbereich ist ganz normal. **Um diese zu verringern, können Sie die Speise mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckel oder einem Teller abdecken, den Sie umstülpen.** Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Gemüse) garen abgedeckt außerdem besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellgeeignete Klarsichtfolie.

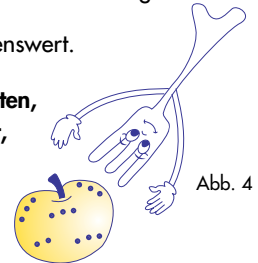


Abb. 4

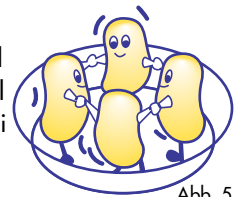


Abb. 5

IN BETRIEBNAHME DER MIKROWELLE

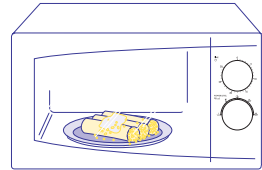
1

Legen Sie die Speise in einen mikrowellengeeigneten Behälter und positionieren Sie diesen in der Mitte des Drehtellers

Hinweis: Der Mikrowellenherd darf nicht vorgewärmt werden.

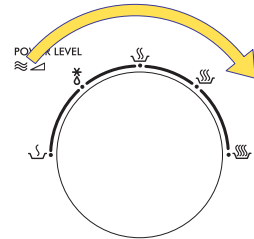
2

Schließen Sie die Türe.



3

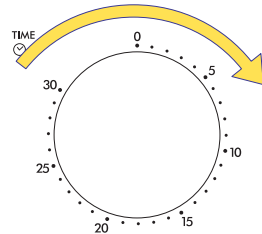
Wählen Sie durch Drehen des Leistungsstufenwählschalters die gewünschte Leistungsstufe.



4

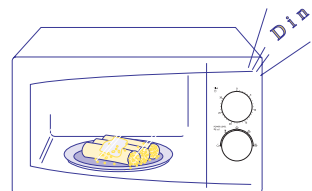
Geben Sie durch Drehen des Timer-Schalters im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein.

Für eine leichtere Einstellung der Kurzgarzeiten (unter 10 Minuten), den Timer-Drehknopf ganz bis zum Anschlag der Zeit-Skala drehen und dann zurück auf die gewünschte Zeit stellen. Für sehr kurze Garzeiten (von wenigen Sekunden bis zu 1 Minute) empfehlen wir zur Kontrolle der Garzeit eine Uhr zu verwenden.



5

Nach Ablauf der eingegebenen Zeit weist ein **akustisches Signal** darauf hin, daß die Kochzeit beendet ist.



Der Betrieb kann jederzeit unterbrochen werden, indem der Timer-Schalter auf Position "0" gestellt wird und auch die Kochzeitdauer (während dem Ablauf) kann durch Drehen dieses Schalters nach vorn oder rückwärts verändert werden.

Während dem Kochvorgang können Sie durch Öffnen der Tür die Speisen kontrollieren. Dies unterbricht den Gerätebetrieb, der nach Schließen der Tür wieder einsetzt.



MIKROWELLEN



MIKROWELLEN

Nur bei Modellen mit mitgeliefertem Abstandsrost:
DIE FUNKTION "NUR MIKROWELLEN" VERWENDEN, UM GLEICHZEITIG AUF ZWEI EBENEN ZU GAREN.

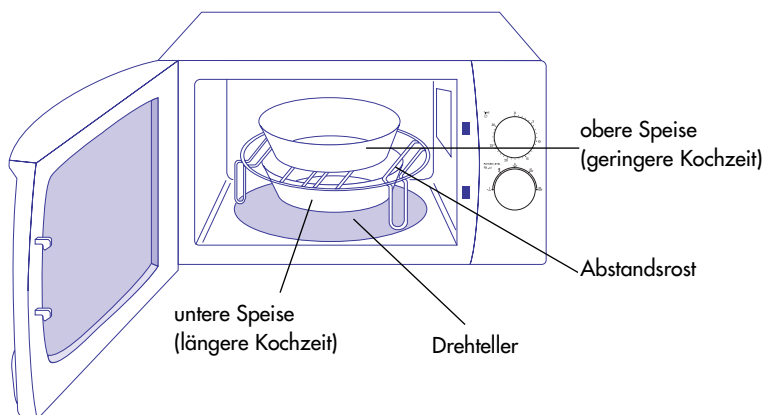
Wird der Abstandsrost bei der Funktion "Nur Mikrowellen" verwendet, können gleichzeitig auf zwei Ebenen auch unterschiedliche Speisen aufgetaut, erwärmt oder gegart werden. Dies dank dem speziellen System der doppelten Mikrowellenausstrahlung, durch das die Optimierung der Energieverteilung ermöglicht wird.

Möchten Sie gleichzeitig zwei Speisen garen, müssen Sie nur die folgenden einfachen Grundregeln berücksichtigen:

- 1) Die Kochzeiten für die gleichzeitig gegarten Gerichte unterscheiden sich von den einzeln gekochten Speisen. Beachten Sie daher stets die Bezugstabelle auf Seite 59.

Kochzeiten für gleichzeitiges Garen	
Kartoffeln (oben)	24 min
Gulasch (unten)	48 min
Kochzeiten für das Garen einzelner Gerichte	
Kartoffeln	10 - 14 min
Gulasch	35 - 40 min

- 2) STETS die Speise auf den ABSTANDSROST stellen, die die geringere Kochzeit benötigt, da es so einfacher ist, den oberen Behälter herauszunehmen. Den Rost entfernen und die Kochzeit für die darunterstehende Speise beenden.



- 3) Beachten Sie die Hinweise und Ratschläge in den Tabellen. Prüfen Sie vor dem Entnehmen insbesondere immer, ob die zu erwärmenden Speisen richtig heiß sind.

BEZUGSTABELLE ZUM KOCHEN AUF 2 EBENEN

Auftauzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsschalter	Minuten	Hinweise
• Hackfleisch	oben	500	* δ	20	Das Fleisch nach 15' drehen. Zum Schluß 15 Minuten ruhen lassen.
• Hackfleisch	unten	500	* δ	20	
• Huhn in Stücken	oben	500	* δ	24	Die Fleischstücke während dem Auftauen trennen. Zum Schluß 15 Minuten ruhen lassen
• Geschnetzeltes	unten	500	* δ	24	
• Blumenkohl	oben	450	* δ	22	Zum Schluß 5-10 Minuten ruhen lassen.
• Fisch am Stück	unten	500	* δ	22	Zum Schluß 5-10 Minuten ruhen lassen.

Erwärmenzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsschalter	Minuten	Hinweise
• Portion Fleisch	oben	150	☞	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Gemüse	unten	250	☞	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	oben	500	☞	9	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500	☞	9	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Fleisch	oben	150	☞	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500	☞	8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.

Kochzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsschalter	Minuten	Hinweise
• Kartoffeln	oben	500	☞	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	unten	500	☞	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	oben	500	☞	16	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	unten	500	☞	16	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch in Stücken	oben	400	☞	13	Mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 13'den Rost entfernen.
• Zucchini	unten	475	☞	15	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Fisch am Stück	oben	200	☞	11	Mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 11'den Rost entfernen.
• Zucchini	unten	475	☞	14	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Fisch am Stück	oben	200	☞	11	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch am Stück	unten	200	☞	11	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	oben	500	☞	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Gulasch	unten	1500	☞	40	Nach 24' den Rost entfernen. 2-3 Mal umrühren.
• Reis	oben	300	☞	22	Mit Klarsichtfolie abdecken und 2 Mal umrühren
• Weißkohl	unten	500	☞	22	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken
• Erbsen	oben	500	☞	20	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Rosenkohl	unten	500	☞	20	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Hackbraten	oben	500	☞	30	Falls erforderlich, nach halber Garzeit wenden
• Kartoffeln	unten	500	☞	30	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Würste	oben	300	☞	22	1-2 Mal wenden
• Würste	unten	300	☞	22	1-2 Mal wenden
• Geschnetzeltes	oben	700	☞	36	1-2 Mal wenden
• Schweinsrücken	unten	700	☞	36	Nach halber Garzeit wenden

A U F T A U E N

- In Beuteln bzw. Plastikfolie oder in ihren Packungen tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern sie nicht mit Metallteilen versehen sind (Verschlußbänder oder -stifte).
- Verschiedene Nahrungsmittel, wie Gemüse oder Fisch, müssen vor Kochbeginn nicht vollständig aufgetaut werden.
- Speisen mit Soßen, Ragouts und Schmorbraten tauen besser und schneller auf, wenn sie hin und wieder umgerührt, umgedreht und/oder getrennt werden.
- Während dem Auftauvorgang verlieren Fleisch und Fisch Flüssigkeit. Sie sollten daher in einer Schale aufgetaut werden.
- Vor dem Einfrieren sollte das Fleisch in einzelnen Stücken in den Beutel gegeben werden. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung kostbare Zeit.
- Befolgen Sie die auf den Tiefkostpackungen angegebenen Zeiten mit Vorsicht, da sie nicht immer korrekt sind. Es sollten Auftauzeiten eingehalten werden, die etwas unter den angegebenen Zeiten liegen. Die Auftaudauer variiert je nach Tiefriergrad.

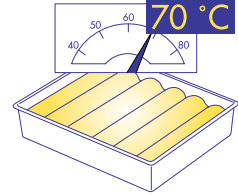
Auftauzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahl- schalter	Timer (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
FLEISCH					
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	✱	25 - 28		20
• Steaks, Koteletts, Scheiben	200 gr	"	6 - 8		5
• Gulasch	500 gr	"	14 - 16		10
• Hackfleisch	500 gr	"	12 - 14	(*)	15
"	250 gr	"	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	"	7 - 9		10
• Wurst	300 gr	"	9 - 11		10
GEFLÜGEL					
• Ente, Pute	1,5 kg	"	35 - 40	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	"	35 - 40		20
• Huhn in Stücken	500 gr	"	14 - 16		10
• Hühnerbrust	300 gr	"	13 - 15		10
GEMÜSE					
• Gewürfelte Auberginen	500 gr	"	16 - 19		5
• Paprika in Stücken	500 gr	"	15 - 18		5
• Enthülste Erbsen	500 gr	"	12 - 15		5
• Artischockenherzen	300 gr	"	9 - 11		5
• Spargel in Stücken	500 gr	"	14 - 16	Das Gemüse hin und wieder umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen	5
• Geschnittene Bohnen	500 gr	"	15 - 18		5
• Broccoli im Stück	500 gr	"	15 - 17		5
• Rosenkohl	500 gr	"	15 - 17		5
• Karotten in Scheiben	500 gr	"	14 - 16		5
• Blumenkohlrischen	450 gr	"	13 - 15		5
• Gemischtes Gemüse	300 gr	"	8 - 10		5
• Geschnittener Spinat	300 gr	"	9 - 11		5
FISCH					
• Filets	300 gr	"	9 - 11		7
• Stücke	400 gr	"	10 - 12		7
• Im Stück	500 gr	"	13 - 15		7
• Krebse	400 gr	"	10 - 12		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE					
• Butter	250 gr	"	5 - 7	Entfernen Sie das Aluminiumpapier oder die Metallteile. Ist teilweise aufgetaut. Ruhezeit erforderlich.	10
• Käse	250 gr	"	6 - 8	Ruhezeit erforderlich.	15
• Sahne	200 ml	"	8 - 10	Die Sahne aus der Packung entfernen und auf einen Teller geben.	5
BROT					
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	"	1 - 2		3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	"	4 - 6	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3
• Weißbrot in Scheiben	250 gr	"	4 - 6		3
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	"	4 - 6		3
OBST					
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	"	12 - 14	2-3 Mal mischen	10
• Himbeeren	300 gr	"	8 - 10	2-3 Mal mischen	10
• Brombeeren	250 gr	"	6 - 8	2-3 Mal mischen	6

(*) Diese Angaben sind zur Durchführung des Auftautests von Hackfleisch gemäß der IEC Norm 60705, Abs. 13.3 (siehe S.2). Das Hackfleisch nach der Hälfte der eingeprogrammierten Garzeit wenden. Das aufzutauende Fleisch direkt auf den Drehteller legen. Weitere Informationen, auch bzgl. anderen Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S.2 aufgeführt.

ERWÄRMEN

Das Erwärmen der Speisen ist eine Funktion, bei der Ihr Mikrowellengerät seine ganze Nützlichkeit und Leistungsfähigkeit unter Beweis stellt. Im Gegensatz zu den traditionellen Methoden wird durch die Verwendung von Mikrowellen eine sichtliche Zeit- und somit auch Energieeinsparung erzielt.



- Es wird empfohlen, die Speisen (vor allem, wenn sie tiefgefroren sind) bei einer Temperatur von mindestens 70°C zu erwärmen (es muß heiß sein!). Die Speisen können nicht sofort gegessen werden, denn sie sind zu heiß. So wird jedoch die komplette Sterilisierung gewährleistet.
- Um vorgekochte oder tiefgefrorene Nahrungsmittel zu erwärmen, befolgen Sie nachfolgende Regeln:
 - Die Speisen aus den Metallbehältnissen nehmen;
 - Mit Klarsichtfolie (mikrowellengeeigneter) oder Pergamentpapier abdecken. Dadurch wird der natürliche Geschmack beibehalten und das Mikrowellengerät bleibt sauberer. Sie können zum Abdecken auch einen umgestülpten Teller verwenden;
 - Möglichst häufig umrühren oder wenden, um den Erwärmevorgang einheitlich zu gestalten und zu beschleunigen;
 - Halten Sie sich mit größter Vorsicht an die auf den Packungen angegebenen Zeiten. Denken Sie daran, daß die angegebenen Zeiten unter bestimmten Umständen erhöht werden müssen.
- Tiefkühlkost muß vor dem Erwärmen aufgetaut werden. Je niedriger die Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels ist, um so länger dauert der Erwärmungsvorgang.
- Nahrungsmittel und Getränke können über einen kurzen Zeitraum in Papier- oder Plastikgefäßen erwärmt werden. Diese Gefäße können sich jedoch bei längeren Erwärmzeiten verformen.

Erwärmzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahl- schalter	Zeit (minuten)	Hinweise
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN				
- Schokolade/Glasur - Butter	100 gr 50 - 70 gr		5 - 6 0'.7"-0'.12"	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C				
- Joghurt - Babyflasche	125 gr 240 gr	"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Die Metallfolie entfernen. Die Babyflasche ohne den Schnuller erwärmen und sofort nach dem Erwärmen mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Temperatur vor dem Verabreichen kontrollieren. Wenn Sie Milch bei Raumtemperatur verwenden, die angegebene Zeit geringfügig herabsetzen. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Sie bereits sterilisierte Milch.
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 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	"	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 8 7 - 8 6 - 8	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und die direkt auf den Eßteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken. Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den Eßteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18° / -20°C) BIS AUF ETWA 70°C				
- Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln - Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse - Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse - Packung roher Fisch und/oder Gemüse - Portion Fleisch und/oder Gemüse - Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne - Portion Fisch und/oder Reis	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	8 - 10 7 - 8 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den Eßteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern. Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellene geeignetes Behältnis geben und abdecken. Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den Eßteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich, umrühren.
GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) 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	"	2 - 2'.30" 1'.30" - 2 1'.30" - 2 4 - 5	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (TEMP. INIZIALE 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'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.

G A R E N

FLEISCH

Es können Braten und Schmorbraten zubereitet werden. Große Stücke, die nicht umgerührt werden können, drehen und wenden. Lassen Sie sich nicht vom äußeren Aspekt des Fleisches täuschen (während dem Garen und bei Kochzeitende), das nicht so braungebraten sein kann, wie in einem traditionellen Backofen. Zum Ausgleich werden jedoch alle Nährwertigenschaften und der Originalgeschmack der Speisen beibehalten.

GEFLÜGEL

Alle Geflügelarten können aufgetaut und somit im Mikrowellengerät gekocht werden. Die Haut bräunt nicht so wie gewöhnlich: um einen guten Bräunungsgrad zu erreichen wird empfohlen, das Huhn von außen mit geschmolzener Butter oder Margarine zu bestreichen.

FISCH

Fisch gart sehr schnell und mit optimalen Ergebnissen. Es kann etwas Butter oder Öl hinzugegeben werden (oder auch gar nichts). Mit Klarsichtfolie bedecken. Hat der Fisch Haut, muß diese natürlich eingeschnitten werden. Filets werden gleichmäßig angeordnet. Das Garen von mit Ei paniertem Fisch wird **nicht empfohlen**.

Kochzeiten für Fleisch, Geflügel und Fisch.

Damit das Fleisch schön weich wird empfehlen wir, bei Kochbeginn 1/2 Glas Wasser zuzugeben.

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahlschalter	Timer (min)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
RINDFLEISCH					
Hackbraten	900 gr		22 - 24	(*)	5
Hackbraten	800 gr	"	20 - 25	500 g Rinderhackfleisch mit Ei, Schinken, Paniermehl usw. vermengen.	5
Lende	600 gr	"	22 - 27		5
Braten, Haxe	1 kg	"	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
KALB					
Gullasch	700 gr	"	22 - 27	2-3 Mal umrühren	8
Braten (Rollbraten)	1 kg	"	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Hinterstück in Scheiben	200 gr	"	15 - 20	Muß nicht gewendet werden	2
SCHWEIN					
Keule	500 gr	"	20 - 25	Nach halber Kochzeit wenden	5
Braten	1 kg	"	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Rücken	700 gr	"	22 - 27	Nach halber Kochzeit wenden	8
LAMM					
Keule	1 kg	"	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Frische Hamburger	100 gr	"	10 - 13		3
Gullasch	1,5 kg		40 - 45	2-3 Mal umrühren	3
Würste	300 gr		14 - 19		3
GEFLÜGEL: HUHN					
Im Stück	1,5 kg	"	45 - 50	Nach halber Kochzeit wenden	10
Halb	500 gr	"	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	5
In Stücken	500 gr	"	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	5
Brust	300 gr	"	14 - 19	Muß nicht gewendet werden	3
PUTE					
In Stücken	1,5 kg	"	45 - 50	Nach halber Kochzeit wenden	8
Brust	500 gr	"	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	8
ENTE					
Im Stück	1,5 kg	"	45 - 50	Nach halber Kochzeit wenden	10
FISCH					
Filets	300 gr		7 - 10	Bedeckt garen	2
Scheiben	300 gr	"	9 - 12	Bedeckt garen	2
Im Stück	500 gr	"	10 - 13	Bedeckt garen	2
Im Stück	250 gr	"	7 - 10	Bedeckt garen	2
Krebse	500 gr	"	9 - 12	Bedeckt garen	2
Stücke	400 gr	"	9 - 12	Bedeckt garen	2

(*) Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abs. 12.3.3. Das Gefäß mit mikrowellengeeigneter Klarsichtfolie abdecken. Weitere Informationen, auch bzgl. anderen Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S.2 aufgeführt.

GEMÜSE

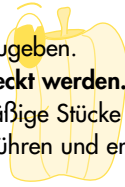
Im Mikrowellenherd zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert eher als beim traditionellen Garen.

Alle 500 g Gemüse etwa 5 Löffel Wasser zugeben.

Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie bedeckt werden.

Großwüchsige Sorten werden in gleichmäßige Stücke geschnitten (z. B. Karotten)

Mindestens einmal bei halber Kochzeit umrühren und erst bei Kochzeitende leicht salzen.



Kochzeiten für Gemüse

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahlschalter	Timer (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
• Spargel	500 gr	☞	11 - 12	In 2 cm große Stücke schneiden	4
• Artischocken	300 gr	"	12 - 13	Am besten Artischockenböden verwenden.	4
• Bohnen	500 gr	"	13 - 14	In Stücke schneiden	4
• Broccoli	500 gr	"	9 - 10	In einzelne Röschen aufteilen	4
• Rosenkohl	500 gr	"	9 - 10	Ganz lassen	4
• Weißkohl	500 gr	"	9 - 10	In Streifen schneiden	4
• Rotkohl	500 gr	"	9 - 10	In Streifen schneiden	4
• Karotten	500 gr	"	11 - 12	In gleichgroße Stücke schneiden	4
• Blumenkohl	450 gr	"	13 - 14	In Röschen zerlegen	4
• Sellerie	500 gr	"	9 - 10	In Stücke teilen	4
• Aubergine	500 gr	"	8 - 9	Würfeln	4
• Lauch	500 gr	"	8 - 9	In Streifen schneiden	4
• Champignons	500 gr	"	8 - 9	Ganz lassen. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	7 - 8	Ganz, gleichgroß. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	8 - 9	Nach dem Waschen und Abtropfen	4
• Erbsen	500 gr	"	12 - 13		4
• Fenchel	500 gr	"	14 - 15	Vierteln	4
• Paprika	500 gr	"	11 - 12	In Stücke schneiden	4
• Kartoffeln	500 gr	"	10 - 11	In gleichgroße Stücke schneiden	4
• Zucchini	500 gr	"	9 - 10	In Scheiben schneiden	4

Hinweis: Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind nur Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Temperatur vor dem Kochen und der Festigkeit bzw. der Struktur der Gemüsesorte ab.

GEMÜSESUPPEN UND REIS

- Gemüsesuppen oder Suppen im allgemeinen benötigen weniger Flüssigkeit, da im Mikrowellenherd eine nur geringfügige Verdampfung stattfindet. Salz wird erst bei Kochzeitende oder während der Ruhezeit zugegeben, da es entwässernd ist.
- Es muß hier erwähnt werden, daß für das Kochen von Reis (wie auch von Teigwaren) im Mikrowellenherd fast die gleiche Zeit benötigt wird, wie auf dem normalen Herd und auf traditionelle Weise. Der Vorteil bei der Zubereitung eines Risottos im Mikrowellenherd liegt darin, daß es nicht ständig umgerührt werden muß (2-3 mal ist ausreichend).

Die Zutaten werden alle zusammen in ein mikrowellene geeignetes Gefäß gegeben und mit Klarsichtfolie abgedeckt (für 300 g Reis werden 750 g Brühe benötigt, wenn der Herd etwa 12 - 15 Minuten auf die maximale Leistungsstufe eingestellt wird).

Der Reis haftet außerdem nicht am Boden des Gefäßes und da zum Garen eine Suppenschüssel oder anderes Serviergeschirr verwendet werden kann, muß er nicht erst auf einen Servierteller umgefüllt werden.

BRÄUNEN

Die während dem Garen im Mikrowellengerät am schwierigsten zu bräunenden Nahrungsmittel sind im allgemeinen Koteletts, Schnitzel und Hühnerbrust. Um trotzdem einen Oberflächenbräunungseffekt zu erzielen, wird empfohlen, die Außenseite mit Butter, möglichst mit Paprikapulver vermischt, zu bestreichen. Es sind auch Soßen im Handel erhältlich, die eigens für das Färben von im Mikrowellenherd gegarten Speisen entwickelt wurden. In allen Fällen müssen die Einfett- oder Färbesubstanzen vom Fleisch oder dem Fisch vollständig aufgenommen werden.

KUCHEN UND OBST

Kuchen geht (bei reduzierter Leistungsstufe) mehr auf als beim traditionellen Backen. Da er keine Kruste bildet, sollte die Oberfläche mit Creme oder Gasur (z. B. Schokoladenglasur) verziert werden. Kuchen müssen nach dem Garen auch bedeckt gehalten werden, da sie schneller trocknen als die im traditionellen Backofen gebackenen. Wird Obst mit der Schale gekocht, muß es mit einer Gabel durchstochen und bedeckt gehalten werden: Die Ruhezeit ist unbedingt einzuhalten (3-5 Minuten).

Kochzeiten für Kuchen und Obst

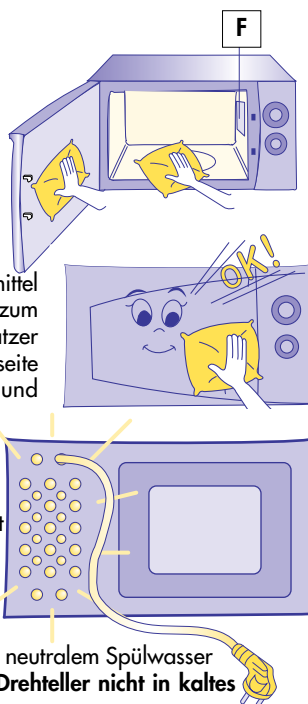
Nahrungsmittel/Menge	Leistungs-wahl-schalter	Timer (Minuten)	Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen
Nußkuchen (700 g)	☞	18 - 23	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden
Wiener Kuchen (850 g)	"	22 - 27	5	Mit Marmellade füllen
Ananaskuchen (800 g)	"	20 - 25	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform angeordnet oder in Stücke geschnitten und in den Teig verarbeitet werden
Apfelkuchen (1000 g)	"	22 - 27	5	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt
Kaffeekekuchen (750 g)	"	18 - 23	5	Mit Creme gefüllt besonders gut
Eierlikörcreme	☞☞	4 - 6	3	Mit einem Schneebesen alle 30" umrühren
Kochbirnen (300 g)	☞☞	6 - 8	3	Die Birnen vierteln
Kochäpfel (300 g)	"	7 - 10	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden
Egg custard (750 gr)	"	18 - 20	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abs. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	8 - 9	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abs. 12.3.2. Weitere Informationen, auch bzgl. anderen Leistungstests gemäß Norm 60705, sind in der Tabelle auf S.2 aufgeführt.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit erst den Netzstecker ziehen.

Reinigung

Damit Ihr Gerät stets hochleistungsfähig ist wird empfohlen, die Tür, den Innenraum und das Äußere des Mikrowellengerätes regelmäßig mit einem feuchten Tuch und neutralem Spülmittel oder Flüssigreiniger zu reinigen. Halten Sie auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (F) stets sauber von Öl- bzw. Fettspritzern. **Keine Scheuermittel, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände verwenden beim Reinigen der Außen- bzw. Innenfläche.** Außerdem darauf achten, daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt. Keine amoniak enthaltenden Reinigungsmittel verwenden. Es dürfen auch kein Alkohol, Metallwolle oder Scheuermittel zum Reinigen der Innen- bzw. Außenseite der Tür verwendet werden um Kratzer zu vermeiden. Um das perfekte Schließen zu gewährleisten, die Innenseite der Tür stets sauber halten und darauf achten, daß Schmutz und Nahrungsmittelreste nicht zwischen der Tür und der Gerätefront eingeklemmt sind. Verwenden Sie zur internen Reinigung des Mikrowellenofens keine Dampfreiniger.



Die Zuluftöffnungen auf der Rückseite regelmäßig reinigen, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen.

Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller und die entsprechende Halterung zur Reinigung herausgenommen und der Boden der Mikrowelle gereinigt werden. Den Drehteller (D) und die Halterung (E) in neutralem Spülwasser reinigen (sie sind spülmaschinenfest). **Nach längerer Erwärmung den Drehteller nicht in kaltes Wasser tauchen, durch den hohen Thermoschock würde er brechen.**

Der Drehtellermotor ist versiegelt. Achten Sie bei der Reinigung des Gerätebodens dennoch darauf, daß kein Wasser unter den Zentralstift des Tellers eindringt

Wenn es scheint, daß etwas nicht funktioniert....

Tritt eine Störung auf, wenden Sie sich an den Kundendienst. Bevor Sie jedoch unsere Techniker zu Rate ziehen, sollten Sie folgende einfachen Kontrollen durchführen:

S t ö r u n g	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 ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen • Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren) • Der Timer wurde nicht richtig eingestellt
• Kondenswasser auf der Kochfläche und im Geräteinneren	• Werden wasserhaltige Speisen gegart ist es völlig normal, daß der Dampf, der sich im Geräteinneren bildet, austritt und sich als Kondenswasser im Innenraum oder auf der Kochfläche absetzt.
• Funkenbildung im Gerät	• Verwenden Sie keine Metallbehälter zum Kochen mit Mikrowellen und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften.
• Das Essen erwärmt sich nicht ausreichend.	• Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder erhöhen Sie die Kochzeit • Die Kost wurde vor dem Kochen nicht vollständig aufgetaut
• Das Essen verbrennt	• Wählen Sie eine niedriger Leistungsstufe oder reduzieren Sie die Kochzeit.
• Das Essen gart nicht gleichmäßig	• Rühren Sie die Kost während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden. • Der Drehteller ist blockiert.

Sollte die Glühbirne des Gerätes durchbrennen, können Sie das Gerät ohne Probleme weiterverwenden. Wenden Sie sich zum Auswechseln der Glühbirne an eine autorisierte Kundendienststelle.