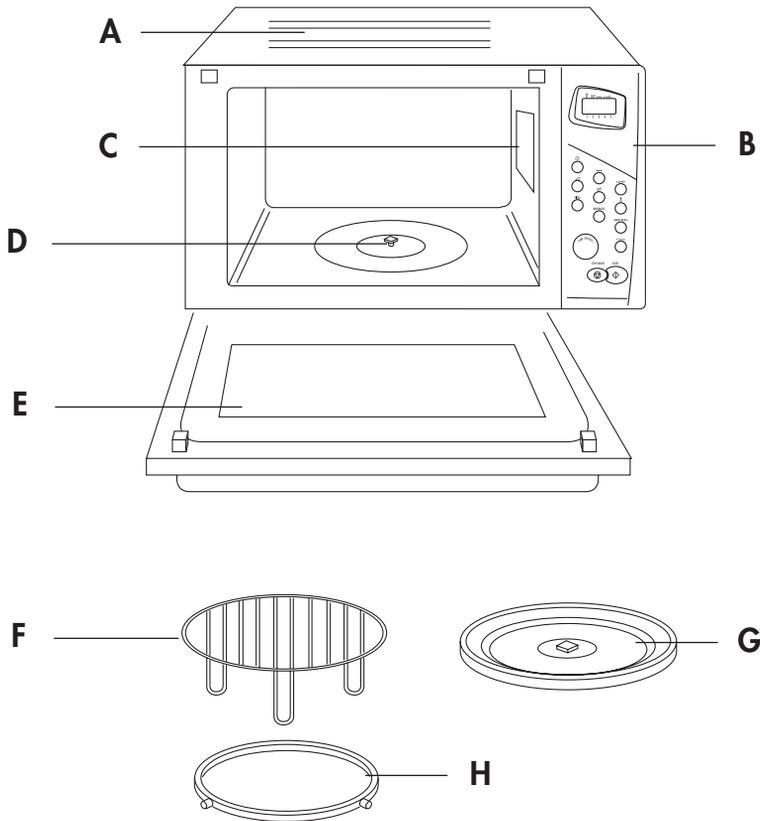


INHALTSVERZEICHNIS

BESCHREIBUNG	81
SO ERZIELT IHR MIKROWELLENHERD OPTIMALE LEISTUNGEN	82
HINWEISE	83
TECHNISCHE DATEN	84
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	84
INSTALLATION	85
AUSGANGSLEISTUNG	85
BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER	86
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR	86
GEEIGNETES GESCHIRR	87
TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DES MIKROWELLENGERÄTES	88
GEBRAUCH DER SCHALTER UND DER PROGRAMMIERUNG	89
FUNKTION "NUR MIKROWELLEN"	90
KOMBI-FUNKTION „MIKROWELLEN + GRILL“	98
FUNKTION "NUR GRILL"	100
PROGRAMMIEREN VON AUF EINANDER FOLGENDEN ARBEITSVORGÄNGEN	102
GEBRAUCH DER TASTEN "AUTOMATISCHE FUNKTIONEN"	103
PROGRAMM "SCHNELLES ERWÄRMEN"	104
KINDERSICHERUNG	104
INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG	105



BESCHREIBUNG

- A Heizelement Grill
- 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/Leistungsstufe wählen Sie?		Gebrauchsanleitung S.	Tab. Menge/Zeit S.	
• Auftauen	Funktion Nur Mikrowellen	Leistungsstufe 1 (150 W)	92 93		
• Warmhalten der Speisen	Funktion Nur Mikrowellen	Taste Defrost	90	91	
• Schokolade/Glasur erweichen	Funktion Nur Mikrowellen	Leistungsstufe	2 (300 W)	92	94
• Butter und Käse schmelzen			3 (450 W)	93	
• Kuchen backen			97	97	
					 MIKROWELLE
• Geschnetzeltes, Hähnchenschnitzel garen	Funktion Nur Mikrowellen	Leistungsstufe 4 (700 W)	92 95	96	
• Obst, Gemüse, Reis, Suppen, Fisch garen	Funktion Nur Mikrowellen	Leistungsstufe	5 (900 W)	92	96
• Bereits gekochte oder eingefrorene Speisen erwärmen			95	96	
			91	92	
• Alle Arten von Braten, Geflügel, Fleischspießen, Kartoffeln schnell garen	Kombibetrieb Mikrowellen + Grill		98	99	 MIKROWELLEN + GRILL
• Speisen überbacken (z.B. Lasagne, Gemüsegratins, Makkaroni)			99		
• Traditionelles Grillen von Hamburgern, Koteletts, Würsten, Toastbrot, usw.	Funktion Nur Grill		100 101	101	
• Erwärmen von EINGEFRORENEN VORGEBACKENEN PIZZAS, Erwärmen von eingefrorenen vorgekochten Speisen	Automatische Funktionen		103	103	 MIKROWELLE
• Erwärmen von Getränken/Flüssigkeiten			103	103	
• Erwärmen von vorgekochten Speisen aus dem Kühlschrank			103	103	

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.
- 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 entflammabaren 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 Gläsern) 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.

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 eine 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.

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (LxHxT) 510x320x400

Innenabmessungen (LxHxT) 330x212x330

Nettovolumen des Mikrowellenherds 23 l.

Gewicht 15,5 kg.

Durchmesser des Drehtellers 31,5 cm

Glühbirne Innenbeleuchtung 20 W

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.



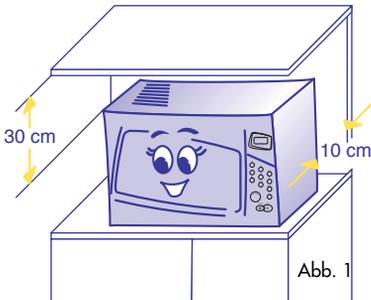
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

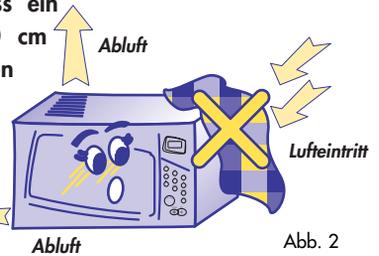
Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt, **und dass die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden.**

INSTALLATION

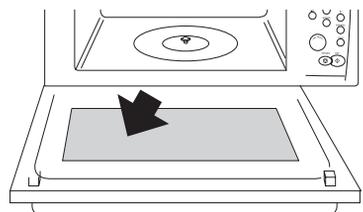
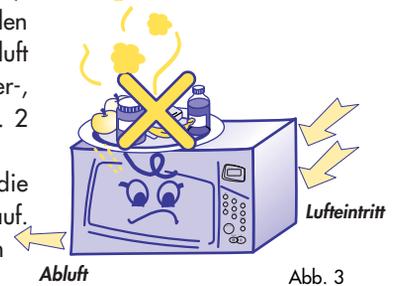
- 1) Nach Auspacken des Mikrowellenherds den Innenschutz, in dem der Drehteller (G) und die entsprechende Auflage (H) verwahrt sind, herausnehmen.
Überprüfen Sie, dass der Drehtellerstift (D) korrekt an seinem Sitz in der Mitte des Drehtellers eingefügt ist.
- 2) Reinigen Sie den Innenraum des Herds mit einem feuchten, weichen Tuch.
Überprüfen Sie, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde, insbesondere muss die Tür sich einwandfrei schließen und öffnen lassen.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von **mindestens 85 cm** auf, und zwar außer Reichweite von Kindern, da die Glastür während des Garvorgangs sehr hohe Temperaturen erreichen kann.



- 5) Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, überprüfen, 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).



- 6) Decken Sie die Zulufthöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und überprüfen Sie, dass die Abluft- und Dampfzugschlitze (sie befinden sich an der Ober-, Unter- und Rückseite des Gerätes) **IMMER FREI** sind (Abb. 2 und Abb. 3).
- 7) Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Drehteller Auflage (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!



AUSGANGSLEISTUNG

In diesem Mikrowellenherd beträgt die maximale Ausgangsleistung der Mikrowellen 900W. Dieser Wert ist auf dem Leistungsschild unter dem Punkt „MICRO OUTPUT“ aufgeführt. Das Leistungsschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.



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

Die verfügbaren mittleren Leistungsstufen sind auf der folgenden Seite angegeben. Diese Informationen helfen Ihnen auch beim Gebrauch von im Handel befindlichen Kochbüchern für Mikrowellenherde.

BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER

1. Display

Auf diesem Zifferblatt können eine 24-Stunden-Uhr, die eingegebenen Garzeiten, die gewählten Funktionen (obere Anzeigen) und die gewählte Mikrowellenleistungsstufe (untere Anzeigen) angezeigt werden.

2. Taste : Einstellen der Uhr

Zur Eingabe der aktuellen Uhrzeit sowie zur Anzeige der Uhr während des Herdbetriebs diese Taste drücken.

3. Taste : Garen mit "Nur Grill"

Zum Grillen der Speisen diese Taste drücken.

4. Taste : Leistungsstufe Mikrowellen:

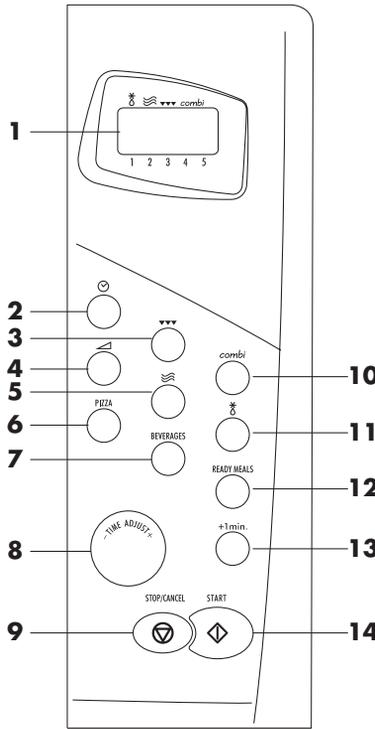
Zur Wahl der gewünschten Mikrowellen-Leistungsstufe diese Taste drücken.

Verfügbar sind folgende Leistungsstufen der Mikrowellen:

- 1 - 150 W
- 2 - 300 W
- 3 - 450 W
- 4 - 700 W
- 5 - 900 W

5. Taste : Garvorgang mit Mikrowellen

Zum Garen oder Erwärmen der Speisen diese Taste drücken.



6 - 7 - 12:

Tasten "Automatische Funktionen":

Zur Zubereitung von warmen Getränken, Fertiggerichten, vorgebackenen eingefrorenen Pizzas oder vorgegarten Speisen diese Taste drücken.

8. Drehknopf „TIME ADJUST“: Garzeiten

Zum Einstellen der Garzeit oder der Uhrzeit diesen Drehknopf drücken.

9. Taste STOP/CANCEL: Annullieren

Zur Unterbrechung des Garvorgangs oder zum Löschen der eingestellten Garzeiten diese Taste drücken.

10. Taste combi: Kombi-Garvorgang mit Grill

Zur Einstellung der Kombi-Garvorgänge + Grill diese Taste drücken.

11. Taste : Automatisches Auftauen

Zum Auftauen der Speisen diese Taste drücken.

13. Taste „+1min“:

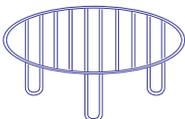
Diese Taste drücken, wenn Sie automatisch für 1 Minute die höchste Leistungsstufe der Mikrowellen einstellen möchten. Jedes weitere Drücken der Taste erhöht die Zeit um jeweils 30 Sekunden bis maximal 6 Minuten.

14. Taste „START“ Einschalten:

Nach der Wahl der Funktion und der gewünschten Zeiten diese Taste zum Einschalten des Mikrowellenherds drücken.

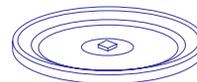
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

ROST



Funktion Nur Grill
für alle Grillvorgänge.

DREHTELLER



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, Papptablets und Einwegteller aus Plastik verwendet werden. Form und Größe des Geschirrs müssen derart sein, dass ein

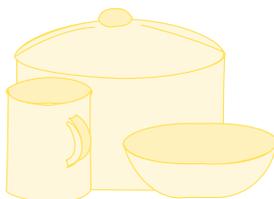
korrektes Drehen des Drehtellers möglich ist.

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 zufrieden stellende 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 backofenfeste 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.



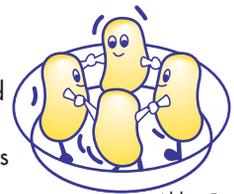
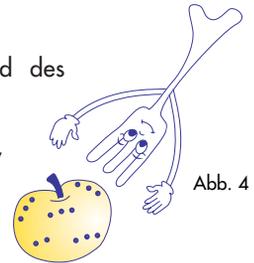
TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DER MIKROWELLEN

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) Stellen Sie zur Durchführung der Garvorgänge das Behältnis stets in die Mitte des Rosts.
- 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 Klarsichfolie, 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 Klarsichfolie.

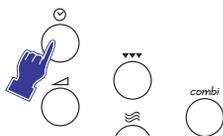


GEBRAUCH DER SCHALTER UND PROGRAMMIERUNG

EINSTELLEN DER UHR

- Wenn das Gerät erstmals an das Stromnetz Ihrer Wohnung angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken auf dem Display die beiden Ziffern 12:00 auf.

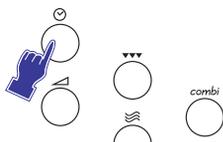
Zur Eingabe der Uhrzeit, wie folgt vorgehen:



1. Die Taste (2) drücken. (Auf dem Display blinken die Stunden).



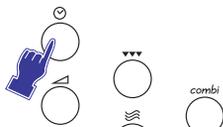
2. Geben Sie durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) die gewünschte Stunde ein. (Auf dem Display blinken die Stunden auf).



3. Nochmals die Taste (2) drücken. (Auf dem Display werden die Stunden gelöscht und es blinken die Minuten auf)



4. Die gewünschten Minuten durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) eingeben. (Auf dem Display blinken die Minuten.)



5. Nochmals die Taste (2) drücken. (Auf dem Display wird die eingegebene Uhrzeit angezeigt).



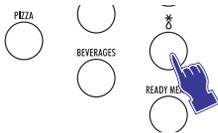
- Wenn Sie die bereits eingestellte Uhrzeit auf dem Ziffernblatt ändern wollen, brauchen Sie nur die Taste (2) zu drücken, und die Uhrzeit wie oben beschrieben neu einstellen.
- Durch einfaches Drücken der Taste (2) kann die laufende Uhrzeit auch während des Gerätebetriebs angezeigt werden (auf dem Display erscheint etwa 2 Sekunden lang die Uhrzeit).

FUNKTION "NUR MIKROWELLEN"

Diese Funktion eignet sich zum:

- AuftauenS. 90
- Warmhalten der SpeisenS. 93
- ErwärmenS. 93
- Garen von Geschnetzeltem, Geflügel- und Kalbfleisch, Obst, Gemüse, Reis, Suppe, FischS. 95

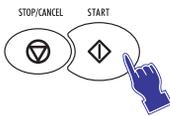
PROGRAMMIERUNG AUTOMATISCHES AUFTAUEN



1. Die Taste * (11) drücken.
(Auf dem Display blinkt die Anzeige 0:00, und die Anzeige oben links der Funktion Auftauen blinkt auf).



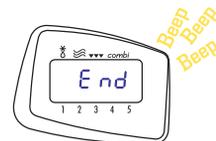
2. Zur Einstellung der gewünschten Zeit den Drehknopf **TIME ADJUST** (8) drehen. (Das Display blinkt auf).



3. Die Taste **START** (14) drücken.
(Auf dem Display wird die eingestellte Zeit angezeigt).



4. Bei Ablauf der eingestellten Zeit vernehmen Sie 3 lange Pieptöne, während auf dem Display die Schrift **"END"** erscheint.



- Wenn Sie zur Kontrolle des Auftauvorgangs die Tür öffnen, werden die Mikrowellen unterbrochen, und auf dem Display blinkt die noch verbleibende Zeit. Zur Fortsetzung des Auftauvorgangs wieder die Tür schließen, und die Taste **START** (14) drücken. Der Mikrowellenherd nimmt erneut die Zeitzählung auf, und zwar von dem Moment an, in dem der Auftauvorgang unterbrochen wurde.
- Zur Nullstellung bzw. zum Löschen der eingestellten Zeit wie folgt verfahren:
 - wenn die Gerätetür offen ist, 1 Mal die Taste „**STOP/CANCEL**“ (9) drücken;
 - wenn das Gerät in Betrieb ist, 2 Mal die Taste „**STOP/CANCEL**“ (9) drücken;
 - wenn das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen ist, 1 Mal die Taste „**STOP/CANCEL**“ (9) drücken.

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	Einzugebende Zeiten (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FLEISCH				
• Braten (Schwein, Rind, Kalb, usw.)	1 kg	21 - 23		20
• Steaks, Koteletts, Schnitzel	200 gr	5 - 7		5
• Geschnetzeltes, Gulasch	500 gr	12 - 14		10
• Hackfleisch	500 gr	10 - 12	(*)	15
• "	250 gr	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	6 - 8		10
• Würste	300 gr	8 - 10		10
GEFLÜGEL				
• Ente, Pute	1,5 kg	27 - 29	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	27 - 29		20
• Huhn in Stücken	500 gr	12 - 14		10
• Hähnchenbrustfilet	300 gr	10 - 12		10
GEMÜSE				
			Das eingefrorene Gemüse braucht vor dem Garvorgang nicht aufgetaut werden.	
FISCH				
• Filets	300 gr	8 - 10		7
• Stücke	400 gr	9 - 11		7
• Am Stück	500 gr	11 - 13		7
• Krebse	400 gr	9 - 11		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE				
• Butter	250 gr	5 - 7	Das Aluminiumpapier oder die Metallteile entfernen.	10
• Käse	250 gr	6 - 8	Den Käse nicht vollständig auftauen. Die Ruhezeiten beachten.	15
• Sahne	200 ml	8 - 10	Die Sahne aus der Packung nehmen und auf einen Teller geben	5
OBST				
• Erdbeeren, Zwetschgen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	9 - 11	2- 3 Mal umrühren.	10
• Himbeeren	300 gr	6 - 8	2- 3 Mal umrühren.	10
• Brombeeren	250 gr	4 - 6	2- 3 Mal umrühren.	6

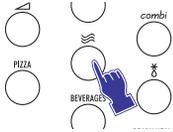
AUFTAUEN VON BROT

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.

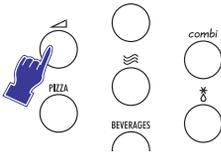
PROGRAMMIEREN DES MIKROWELLENHERDS ZUM WARMHALTEN, ERWÄRMEN UND GAREN DER SPEISEN



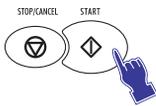
- Die Taste (5) drücken.
(Auf dem Display blinken die Ziffern 0:00, und die zweite Anzeige oben links der Funktion „Mikrowellen“ sowie die erste Anzeige unten rechts für die Mikrowellenleistungsstufe schalten sich ein).



- Die gewünschte Zeit durch Drehen des Drehknopfes „TIME ADJUST“ (8) eingeben. (Das Display blinkt auf).



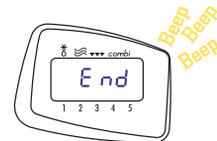
- Die Taste (4) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe (5 = höchste; 1 = niedrigste) erreicht wird. Wird diese Taste nicht betätigt, arbeitet das Gerät auf höchster Leistungsstufe (Leistungsstufe 5). (Auf dem Display zeigt die Anzeige unten die gewählte Leistungsstufe an).



- Zum Starten der Funktion die Taste „START“ (14) drücken. (Auf dem Display werden die eingestellte Zeit und eingegebene Leistungsstufe angezeigt).



- Nach Ablauf der eingegebenen Zeit vernehmen Sie 3 lange Pieptöne, und auf dem Display erscheint die Aufschrift „END“.



- Durch einfaches Drücken der Taste (2) kann die laufende Uhrzeit auch während des Gerätebetriebs angezeigt werden. Auf dem Display erscheint etwa 3 Sekunden lang die Uhrzeit.
- Sie können den Ablauf der eingegebenen Funktion jederzeit überprüfen, indem Sie die Tür öffnen und die Speise kontrollieren. Die Mikrowellenstrahlung wird somit unterbrochen und erst durch Schließen der Tür sowie Drücken der Taste „START“ (14) weiter fortgesetzt.
- Wenn es aus irgendeinem Grund vorkommen sollte, dass Sie den Garvorgang ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, einfach die Taste **STOP/CANCEL** (9) drücken.
- Zum Abschließen des Garvorgangs wie folgt vorgehen:
 - Bei offener Herdtür die Taste „STOP/CANCEL“ (9) 1 Mal drücken;
 - Bei Betrieb des Herds die Taste „STOP/CANCEL“ (9) 2 Mal drücken;
 - Bei ausgeschaltetem Gerät und geschlossener Tür die Taste **STOP/CANCEL** (9) 1 Mal drücken.
- Die Garzeit und die Mikrowellenleistungsstufe können auch geändert werden, nachdem die Taste **START** (14) gedrückt worden ist.

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.

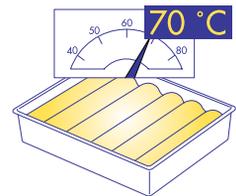
Durch Einstellen der Mikrowellen auf die Leistungsstufe **1** und durch Abdecken der Speise mit einem Teller oder mit Klarsichtfolie bleibt die Speise bis zu dem Moment, in dem Sie sie verwenden bzw. verzehren möchten, warm.

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

GEBRAUCH DER FUNKTION „NUR MIKROWELLEN“ ZUM 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.

ERWÄRMZEITEN

HINWEIS: Einige Gerichte können auch mit den automatischen Funktionen erwärmt werden (siehe S. 82 oder S. 103).

Typ	Menge	Funktionen	Leistungsstufe	Dauer (Minuten)	Anmerkungen
ERWEICHEN VON SPEISEN • Schokolade/Glasur • Butter	100 gr	MW	3	4 - 5	In einen Teller geben. Die Glasur ein Mal umrühren.
	50 -70 gr	"	5	0,5-0,10	

SPEISEN MIT KÜHLSCHRANKTEMPERATUR (AUSGANGSTEMP. 5/8°C) BIS AUF 20/30°C

• Joghurt	125 gr	"	5	0.15-0.20	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.
• Babyfläschchen	240 gr	"	5	0.30-0.35	

KÜHLSCHRANKGEKÜHLTE VORGEGARTE GERICHTE (AUSGANGSTEMP. 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C

• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	5	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.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	5	4 - 6	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	5	3 - 5	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	"	5	5 - 7	
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	5	5 - 7	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	5	4 - 6	

TIEFKÜHLKOST ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMP. -18°/-20°C) BIS AUF ETWA 70°C

• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	5	6 - 8	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	"	5	5 - 7	
• Packung Fisch und/oder Gemüse Fertiggerichte	300 gr	"	5	3 - 5	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.
• Packung Fleisch und/oder Gemüse roh	300 gr	"	5	8 - 10	
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	5	6 - 8	
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	5	7 - 9	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	5	4 - 6	

KÜHLSCHRANKGEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMP. 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C

• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	5	2 - 2.30	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	"	5	1.30 - 2	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	5	1.30 - 2	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	5	4 - 5	

GETRÄNKE MIT RAUMTEMPERATUR (AUSGANGSTEMP. 20°/30°C) BIS AUF ETWA 70°C

• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	5	1.30 - 2	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	"	5	1 - 1.30	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	5	1 - 1.30	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	5	3 - 4	

GEBRAUCH DER FUNKTION "NUR MIKROWELLEN" ZUM KOCHEN

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.

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.

VERDURE

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	Leistungsstufen	Einzugebende Zeiten (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeiten (Minuten)
FISCH					
• Filetstücke	300 gr	3	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Scheiben	300 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Am Stück	500 gr	"	8 - 10	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Am Stück	250 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Stücke	400 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Krebse	500 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
GEMÜSE					
• Spargel	500 gr	5	9 - 10	In 2 cm große Stücke schneiden	4
• Artischocken	300 gr	"	11 - 12	Vor z u g s w e i s e Artischockenböden verwenden.	4
• Grüne Bohnen	500 gr	"	11 - 12	In Stücke schneiden.	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	In einzelne „Röschen“ teilen.	4
• Rosenkohl	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen.	4
• Weißkohl	500 gr	"	7 - 8	In Streifen schneiden.	4
• Rotkohl	500 gr	"	7 - 8	In Streifen schneiden.	4
• Karotten	500 gr	"	9 - 10	In gleich große Stücke schneiden	4
• Blumenkohl	500 gr	"	11 - 12	In Röschen zerlegen.	4
• Sellerie	500 gr	"	7 - 8	In Stücke teilen.	4
• Auberginen	500 gr	"	6 - 7	In Würfel schneiden.	4
• Lauch	500 gr	"	6 - 7	In Streifen schneiden.	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	Ganz lassen. Kein Wasser erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	5 - 6	Ganz und gleich groß. Kein Wasser erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	6 - 7	Waschen und abtropfen lassen, danach abdecken.	4
• Erbsen	500 gr	"	10 - 11		4
• Fenchel	500 gr	"	12 - 13	Vierteln	4
• Paprika	500 gr	"	9 - 10	In Stücke schneiden	4
• Kartoffeln	500 gr	"	8 - 9	In gleich große Stücke schneiden.	4
• Zucchini	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen	4
FLEISCH					
• Goulash	1,5 kg	"	35 - 40	Ohne Deckel garen und 2 - 3 Mal umrühren.	10
• Hähnchenbrustfilet	500 gr	4	13 - 15	Erst bei Ende des Garvorgangs salzen.	3
• Hackbraten	900 gr	"	19 - 21	(*)	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 der Kuchen hier keine Kruste bildet, wird empfohlen, die Oberfläche mit Creme oder Glasur zu (z.B. Schokoladenglasur) zu garnieren; außerdem müssen die Kuchen nach dem Garen abgedeckt werden, da sie schneller trocknen als die Kuchen, die in traditionellen Backöfen gebacken werden.

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

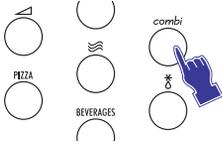
Typ/Menge	Leistungsstufen	Einzugebende Zeiten (Minuten)	Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen und Tipps
Nusskuchen (700 gr)	3	15 - 17	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden.
Wiener Kuchen (850 gr)	"	19 - 21	5	Mit Marmelade füllen.
Ananaskuchen (800 gr)	"	17 - 19	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform gelegt oder in Stücken geschnitten in den Teig verarbeitet werden.
Apfelkuchen (1000 gr)	"	19 - 21	5	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt.
Kaffeekekuchen (750 gr)	"	15 - 17	5	Mit Creme gefüllt besonders lecker.
Eierlikörkrem	4	2 - 4	3	Mit einem Schneebesen alle 30 Minuten umrühren.
Gekochte Birnen (300 gr)	5	4 - 6	3	Die Birnen vierteln.
Gekochte Äpfel (300 gr)	"	5 - 7	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden.
Egg custard (750 gr) (Konditorcreme)	5	15 - 17	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr) (Biskuitkuchen)	5	5 - 7	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, Fleischspieß, Kartoffeln. . . . S. 99
- Überbacken von Speisen: (z.B.: Lasagne, Gemüsegratin, Makkaroniaufauf). . . . S. 99

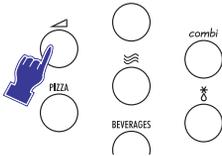
PROGRAMMIEREN DER KOMBI-FUNKTION „MIKROWELLEN + GRILL“



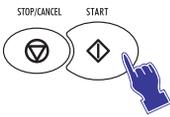
1. Die Taste *combi* (10) drücken. (Auf dem Display blinken die Ziffern 0:00, und die Anzeige oben der Funktion „Kombi-Funktion Mikrowellen + Grill“ sowie die dritte Anzeige unten für die Mikrowellenleistungsstufe schalten sich ein).



2. Die gewünschte Zeit durch Drehen des Drehknopfes „**TIME ADJUST**“ (8) eingeben. (Das Display blinkt auf).



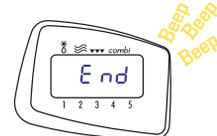
3. Die Taste (4) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe ((5 = höchste; 1 = niedrigste) erreicht wird. Wird diese Taste nicht betätigt, arbeitet das Gerät auf der Leistungsstufe 3. (Auf dem Display zeigt die Anzeige unten die gewählte Leistungsstufe an).



4. Zum Starten der Funktion die Taste „**START**“ (14) drücken. (Auf dem Display werden die eingestellte Zeit und eingegebene Leistungsstufe angezeigt).



5. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit vernehmen Sie 3 lange Pieptöne, und auf dem Display erscheint die Aufschrift „**END**“.



- Durch einfaches Drücken der Taste (2) kann die laufende Uhrzeit auch während des Gerätebetriebs angezeigt werden. Auf dem Display erscheint etwa 3 Sekunden lang die Uhrzeit.
- Sie können den Ablauf der eingegebenen Funktion jederzeit überprüfen, indem Sie die Tür öffnen und die Speise kontrollieren. Die Mikrowellenstrahlung wird somit unterbrochen und erst durch Schließen der Tür sowie Drücken der Taste **START** (14) weiter fortgesetzt.
- Wenn es aus irgendeinem Grund vorkommen sollte, dass Sie den Garvorgang ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, einfach die Taste **STOP/CANCEL** (9) drücken.
- Zum Abschließen des Garvorgangs wie folgt vorgehen:
 - Bei offener Herdtür die Taste **STOP/CANCEL** (9) 1 Mal drücken;
 - Bei Betrieb des Herds die Taste **STOP/CANCEL** (9) 2 Mal drücken;
 - Bei ausgeschaltetem Gerät und geschlossener Tür die Taste **STOP/CANCEL** (9) 1 Mal drücken.
- Die Garzeit und die Mikrowellenleistungsstufe können auch geändert werden, nachdem Sie zum Starten der gewünschten Funktion die Taste **START** (14) gedrückt haben.

HINWEIS: Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgestattet, der sich einschaltet, wenn der Herd bei Abschluss eines Garvorgangs in den Funktionen „Kombi-Funktion Mikrowellen + Grill“ oder „Grill“ zu heiß ist. Beim Öffnen und Schließen der Tür zum Herausnehmen der Speise wird auf dem Display bis zum Abschluss des Zyklus die Schrift „*COOL*“ (Kühlung) angezeigt.

GEBRAUCH DER KOMBI-FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL ZUM GAREN

Diese Funktion ist ideal für alle jene Gerichte, 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 während des Garvorgangs die Oberfläche der Speise bereits vor Ablauf der eingestellten Zeit ausreichend überbacken ist, die Taste **STOP/CANCEL (9)** drücken, und die restliche Zeit auf die Funktion „Nur Mikrowellen“ stellen. Öffnen Sie die Tür des Mikrowellenherds, um zu überprüfen, ob die Speisen gar sind. In diesem Fall sollten Sie Topflappen benutzen, da das Heizelement sehr heiß ist. Durch das Öffnen der Tür wird sowohl der Mikrowellenbetrieb als auch der **Grill** unterbrochen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs einfach wieder die Tür schließen und die Taste **START (14)** drücken.
- 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	Leistungsstufen	Einzugebende Zeiten (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
• Lasagne	1100 gr	5	11-13	Mit vorgegarten Teigblättern erzielte Zeiten. Bei der Verwendung von vorgekochten Teigblättern diese in der Kombi-Funktion garen, bis die gewünschte Gratiniierung (Bräunung) erreicht ist.	5
• Gnocchi alla romana (Überbackene Griesbällchen)	600 gr	"	13-15	Nicht zu viele Schichten übereinander legen.	5
• Makkaroniaufauf	1500 gr	"	10-12	Die Teigblätter vorher separat abkochen.	5
• Blumenkohl mit Béchamelsauce	1000 gr	"	17-19	Mit 500 g rohem Blumenkohl erzielte Zeiten. Den bereits vorgegarten Blumenkohl in der Kombi-Funktion garen, bis die gewünschte Gratiniierung (Bräunung) erreicht ist.	5
• Überbackene Tomaten	800 gr	3	19-21	Vorzugsweise gleich große Tomaten.	5
• Gefüllte Paprika	1400 gr	5	19-21	Vorzugsweise flach und breit.	5
• Auberginenaufauf ("alla parmigiana")	1300 gr	"	13-15	Die Auberginen können zuerst frittiert oder gegrillt werden.	5
• Bratkartoffeln	750 gr	4	29-31	2 -3 Mal umrühren.	5
• Karoffelgratin	1100 gr	5	20-25	(*)	5
• Braten (Schwein, Rind)	1000 gr	2	50-55	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 und 98 verweisen).	800 gr	3	19-21	500 g Rinderhack mit Ei, Schinken, Weckmehl, usw. vermengen. Nach halber Garzeit wenden.	10
• Ganzes Huhn	1200 gr	4	35-40	(**)	10
• Fleischspieße	600 gr	3	19-21	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Lamm	1000 gr	"	35-40	Nach halber Garzeit wenden	10
• Pute (in Stücke)	1000 gr	"	40-45	Nach halber Garzeit wenden	10
• Ente	1500 gr	"	45-50	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.

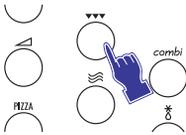
(**) Diese Angaben eignen sich zur Durchführung der Gartests gemäß der Norm 60705, Abschn. 12.3.6. Weitere Angaben, auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf Seite 2 aufgeführt.

FUNKTION NUR GRILL

Diese Funktion eignet sich für:

Alle traditionellen Grillgerichte, wie zum Beispiel: Hamburger, Koteletts, Würstchen, Toastbrot, usw. S. 101

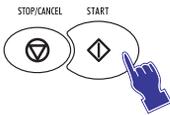
PROGRAMMIERUNG DES GARVORGANGS MIT DER FUNKTION „NUR GRILL“



1. Die Taste ▼▼▼ (3) drücken. (Auf dem Display blinkt die Anzeige 0:00 auf, und die Anzeige oben für die Funktion „Nur Grill“ leuchtet auf).



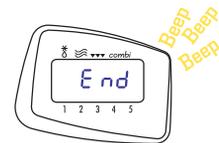
2. Durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) die gewünschte Zeit einstellen. (Das Display blinkt auf).



3. Die Speise auf dem hohen Rost positionieren, und den Rost auf den Drehteller legen. Die Tür schließen. Die Taste „**START**“ (14) drücken. (Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit).



4. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit vernehmen Sie 3 lange Pieptöne, und auf dem Display erscheint die Aufschrift „**END**“.



- Durch einfaches Drücken der Taste ☺ (2) kann die laufende Uhrzeit auch während des Gerätebetriebs angezeigt werden. Auf dem Display erscheint etwa 3 Sekunden lang die Uhrzeit.
- Sie können den Ablauf der eingegebenen Funktion jederzeit überprüfen, indem Sie die Tür öffnen und die Speise kontrollieren. Die Mikrowellenstrahlung wird somit unterbrochen und erst durch Schließen der Tür sowie Drücken der Taste **START** (14) weiter fortgesetzt.
- Wenn es aus irgendeinem Grund vorkommen sollte, dass Sie den Garvorgang ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, einfach die Taste **STOP/CANCEL** (9) drücken.
- Zum Abschließen des Garvorgangs wie folgt vorgehen:
 - Bei offener Herdtür die Taste **STOP/CANCEL** (9) 1 Mal drücken;
 - Bei Betrieb des Herds die Taste **STOP/CANCEL** (9) 2 Mal drücken;
 - Bei ausgeschaltetem Gerät und geschlossener Tür die Taste **STOP/CANCEL** (9) 1 Mal drücken.
- Die Garzeit und die Mikrowellenleistungsstufe können auch geändert werden, nachdem Sie zum Starten des Garvorgangs die Taste **START** (14) gedrückt haben.

HINWEIS: Falls der Herd nach Abschluss eines Garvorgangs in der Funktion „Grill“ zu heiß ist, schaltet sich automatisch ein Abkühlzyklus ein.

Siehe Hinweis auf S. 20.

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.

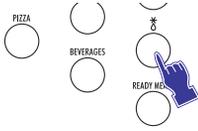
Der Grill braucht nicht vorgeheizt werden.

Grillzeiten

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

PROGRAMMIEREN VON AUF EINANDERFOLGENDEN VORGÄNGEN

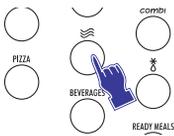
- Folgende Reihenfolgen können eingegeben werden:
 - Auftauen + Garvorgang
 - Garvorgang 1 + Garvorgang 2
 - Auftauen + Garvorgang 1 + Garvorgang 2
- Beispiel:** Nacheinander Auftauen + Garvorgang eingeben.



1. Die Taste  (11) drücken. (Auf dem Display blinkt die Ziffer 0:00, und die Anzeige der Funktion oben links schaltet sich ein).



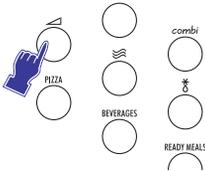
2. Durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** die Zeit eingeben (8). (Das Display blinkt).



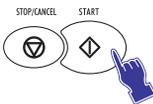
3. Die Taste  (3) drücken. (Auf dem Display blinken die Ziffern 0:00, und die zweite Anzeige oben links der Funktion „Mikrowellen“ sowie die erste Anzeige unten rechts der Mikrowellenleistung schalten sich ein).



4. Durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** die gewünschte Zeit einschalten (8). (Das Display blinkt).



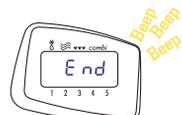
5. Die Taste  (4) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe (5 = höchste; 1 = niedrigste) erreicht wird. Wird diese Taste nicht betätigt, arbeitet das Gerät auf höchster Leistungsstufe (Leistungsstufe 5). (Auf dem Display zeigt die Anzeige unten die gewählte Leistungsstufe an).



6. Zum Starten der Sequenz die Taste **START** (14) drücken. (Auf dem Display werden nacheinander die für die gewählte Funktion entsprechende Zeit angezeigt).



7. Nach Ablauf der eingegebenen Sequenz vernehmen Sie 3 lange Pieptöne, und auf dem Display erscheint die Aufschrift **„END“**.

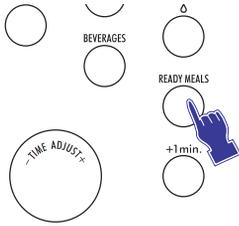


GEBRAUCH DER TASTEN „AUTOMATISCHE FUNKTIONEN“

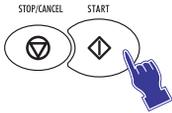
Die Tasten „Automatische Funktionen“ dienen für 3 verschiedene Programme, deren Garzeit und Leistungsstufe vorprogrammiert sind. Mit ihnen können für die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Gerichte optimale Ergebnisse erzielt werden.

Taste	Funktion der Taste	Tipps
<p>(7) BEVERAGES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Mal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken • 4 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kleine Tasse Kaffee (60 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen. • 2 kleine Tassen Kaffee oder eine Tasse Kaffee (120 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen. • 1 große Tasse Kaffee (200 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. • 1 Teller Suppe (300 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. Nach Erwärmen der Flüssigkeit gut umrühren, um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen. 	<p>Dopo aver riscaldato il liquido, mescolare bene per uniformare la temperatura</p>
<p>(12) READY MEALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Mal drücken • 2 Mal drücken 	<p>Fertiggerichte aus dem Kühlschrank</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g Speise ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. • 250 g Fleisch oder Fleisch + Gemüse ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. 	<p>Geeignet zum Erwärmen von bereits gegarten Portionen vom Vortag, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden. Den Teller mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abdecken.</p>
<p>(8) PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Mal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken 	<p>Tiefgekühlte Pizza, Tiefgekühlte Fertiggerichte</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 tiefgekühlte Pizza (300 g) erwärmen • Eine Packung (max. 300 g) tiefgefrorener Fertiggerichte oder max. 300 g bereits vorgegarte, tiefgefrorene Gerichte (z.B. Fleisch oder Beilagen) erwärmen. • Zwei Packungen (max. 550 g) tiefgefrorener Fertiggerichte oder max. 550 g bereits vorgegarte, tiefgefrorene Gerichte (z.B. Fleisch oder Beilagen) erwärmen. 	<p>Die Pizza direkt auf den Drehteller legen. Wenn die Packung für das Kochen im Mikrowellenherd geeignet ist, diese direkt auf den Drehteller legen. Wenn nicht, den Inhalt der Packung auf einen Teller geben und mit Klarsichtfolie oder einem umgedrehten Teller abdecken.</p>

ZUM EINSTELLEN DER VORPROGRAMMIERTEN GARVORGÄNGE WIE FOLGT VORGEHEN:



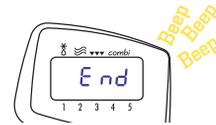
1. Die gewünschte Taste „Automatische Funktionen“ drücken. (Das Display blinkt auf der voreingestellten Zeit, während sich die zweite Anzeige oben links für den Betrieb auf Mikrowellen und die Anzeige unten bzgl. der voreingestellten Leistungsstufe der Mikrowellen einschalten).



2. Zum Einschalten des Mikrowellenbetriebs die Taste **START** (14) drücken.

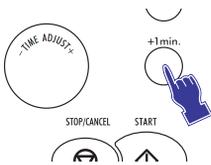


3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit vernehmen Sie 3 lange Pieptöne, und auf dem Display erscheint die Aufschrift **„END“**.



PROGRAMM „SCHNELLES ERWÄRMEN“ VON 1 BIS 6 MINUTEN AUF HÖCHSTER LEISTUNGSSTUFE

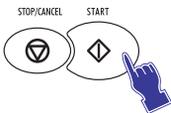
Diese Funktion ist sehr nützlich, wenn Sie kleine Mengen von Speisen oder Getränken erwärmen oder im letzten Moment noch eine Minute bei bereits abgelaufener Zeit hinzufügen wollen.



1. Die Taste „+1 min“ (13) drücken (Das Display blinkt auf 1:00 auf, und die zweite Anzeige oben links bzgl. der Funktion Mikrowellen sowie die erste Anzeige unten rechts bzgl. der Mikrowellenleistungsstufe schalten sich ein).



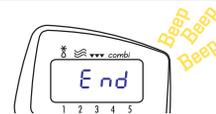
Durch mehrmaliges Drücken der Taste erhöht sich die Zeit um jeweils 30 Sekunden bis maximal 6 Minuten.



2. Zum Einschalten des Mikrowellenbetriebs die Taste **START** (14) drücken.



3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit vernehmen Sie 3 lange Pieptöne, und auf dem Display erscheint die Aufschrift **„END“**.



KINDERSICHERUNG

Um das Gerät vor versehentlichem Einschalten zu schützen, ist die elektronische Steuerung mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet:

1. Sperren der Taste „START“

- Wenn das Gerät auf Standby-Betrieb steht und noch keine Eingabe vorgenommen wurde (auf dem Display wird die Uhr angezeigt), drücken Sie für 5 Sekunden die Taste „START“ (14).
- Es ertönt ein kurzer Piepton, und es kann kein Garprogramm mehr gestartet werden.
- Um die vorab eingeschaltete Sicherung zu deaktivieren, die Taste „START“ (14) bis zum Piepton gedrückt halten.

2. Sperren der Berichtigung der Garzeiten

Bei Aktivierung dieser Sicherungsvorrichtung ist eine Änderung/Berichtigung der vorgegebenen Garzeiten während des Garvorgangs selbst nicht mehr möglich; dadurch wird verhindert, dass die Garzeit versehentlich verlängert wird und somit gefährlich werden kann (die Speisen können anbrennen bzw. verbrennen).

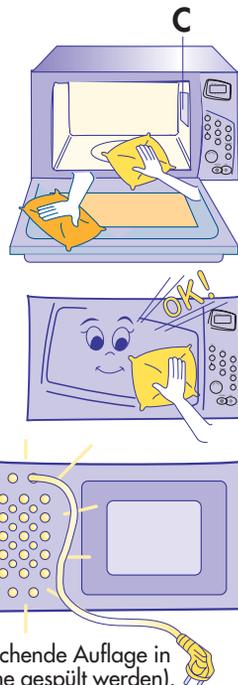
- Wenn das Gerät auf Standby-Betrieb steht und noch keine Eingabe vorgenommen wurde (auf dem Display wird die Uhr angezeigt), die Taste „STOP/CANCEL“ (9) 5 Sekunden lang drücken.
- Es ertönt ein kurzer Piepton, der anzeigt, dass die Zeiten nicht mehr geändert werden können.
- Zur Deaktivierung der vorab eingeschalteten Sicherung die Taste „STOP/CANCEL“ (9) bis zum Piepton gedrückt halten.

INSTANDSETZUNG UND REINIGUNG

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

Reinigung

Per conservare la vostra apparecchiatura nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente la portina, l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (C). **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.** Verwenden Sie keine ammoniakhaltigen Reinigungsmittel. Ebenfalls sind zur Reinigung der Innen- und besonders der Außenseite der Tür keine Metallwolle oder Scheuermittel 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 Herds keine Dampfreiniger.



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

Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller (G) und die entsprechende Auflage (H) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden. Spülen Sie den Drehteller und die entsprechende Auflage in Seifenwasser mit neutraler Seife ab (sie können auch in der Geschirrspülmaschine gespült werden). **Tauchen Sie den durch den Betrieb heiß gewordenen Drehteller nicht in kaltes Wasser; durch den hohen Wärmeschock würde er zerbrechen.** Der Motor des Drehtellers ist versiegelt. Dennoch achten Sie bitte bei der Reinigung des Bodens darauf, dass das Wasser nicht unter 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:

problem	Ursache / Abhilfe
<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).
<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"> In den Betriebsarten „Nur Mikrowellen“ und „Kombibetrieb“ den Herd nicht einschalten, wenn er leer ist. Zum Garen mit Mikrowellen keine Metallbehältnisse, keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften verwenden.
<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"> Die korrekte Funktion verwenden 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.

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