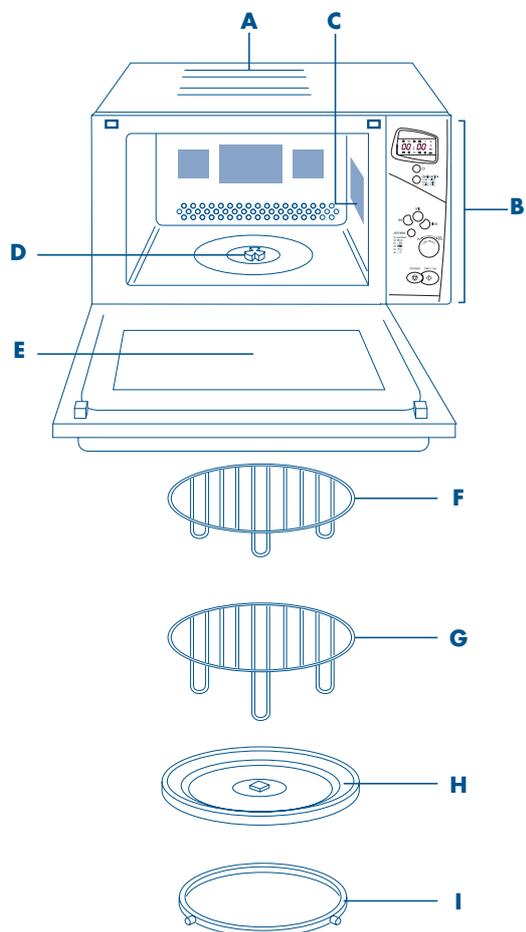


## BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE

1. Display Zeit und Funktionen
2. Taste : Einstellen der Uhr
3. Taste **COMBI FUNCTION**: Funktionenauswahl
4. Taste **GRILL**
5. Taste **FAN**
6. Taste **MICRO**
7. Taste **AUTO MENÜ**: Vorgespeicherte Schnellgarvorgänge
8. Drehknopf **TIME ADJUST**: Einstellung Automatisches Auftauen, Gewicht und Dauer der Garvorgänge.
12. Taste **STOP /CANCEL** : Unterbrechung des Garvorgangs und Löschen der Einstellungen
13. Taste **START/+1 min** : Start der Garvorgänge und schnelles Erwärmen



## BESCHREIBUNG

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

# INHALTSVERZEICHNIS

## KAP. – ALLGEMEINE HINWEISE

1.1 Wichtige Sicherheitshinweise .....	S. 81
1.2 Technische Daten .....	S. 82
1.3 Installation und elektrischen Anschluss .....	S. 82
1.4 Mitgeliefertes Zubehör .....	S. 83
1.5 Geeignetes Geschirr .....	S. 84
1.6 Regeln und Tipps für den Gebrauch des Mikrowellengerätes ....	S. 85

## KAP. 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

2.1 Einstellen der Uhr .....	S. 86
2.2 Einstellen der Funktion MICRO .....	S. 87
Automatisches Auftauen.....	S. 87
Warmhalten, erwärmen und garen von Speisen .....	S. 88
2.3 Einstellen der Funktion FAN .....	S. 93
2.4 Einstellen der Funktion GRILL.....	S. 95
2.5 Einstellen der Funktionen COMBI FUNCTION.....	S. 97
2.6 Einstellen von 2 aufeinander folgenden Garvorgängen .....	S. 98
2.7 Einstellen der AUTO MENÜ .....	S. 100
2.8 Schnelles Erwärmen .....	S. 100
2.9 Kindersicherung .....	S. 100
2.10 Programmirtes Einschalten .....	S. 100

## KAP. 3 – INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

3.1 Reinigung .....	S. 101
3.2 Instandhaltung .....	S. 102

### 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.



# KAPITEL 1 – ALLGEMEINE HINWEISE

## 1.1 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anleitungen aufmerksam durch, und bewahren Sie sie zum evtl. Nachlesen auf.  
Hinweis: Dieses Mikrowellengerät ist für das Auftauen, Erwärmen und Garen von Speisen im Haushalt ausgelegt. Es darf für keine anderen Zwecke eingesetzt und in keiner Weise geändert bzw. umgerüstet werden.

- 1) ACHTUNG: Bei Beschädigungen der Tür oder der Türdichtungen darf der Mikrowellenherd erst dann wieder betrieben werden, wenn diese von einem Fachmann (Fachpersonal des Herstellers oder ein Kundendiensttechniker Ihres Fachhändlers) repariert worden sind.
- 2) ACHTUNG: Die Ausführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, die die Entfernung der Schutzabdeckungen gegen die Strahlenbelastung der Mikrowellen erfordern, ist für alle Nichtfachleute, die keine fachspezifische Ausbildung abgelegt haben, äußerst gefährlich.
- 3) ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können. Keine ungeschälten Eier im Mikrowellenherd kochen. Sie könnten durch den entstehenden Druck platzen, auch nach abgeschlossenem Garvorgang.
- 4) ACHTUNG: Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenherds ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn diesen angemessene Anweisungen gegeben werden, um das Gerät in sicherer Weise zu benutzen und sich der Gefahren, die ein unsachgemäßer Gebrauch mit sich bringt, bewusst zu werden. Sorgen Sie dafür, dass sich Kinder dem sich in Betrieb befindlichen Gerät nicht nähern (Verbrennungsgefahr).
- 5) ACHTUNG: Wird das Gerät in der Kombi-Funktion betrieben, sollten Kinder es nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen, da sich sehr hohe Temperaturen entwickeln.
- 6) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrüsten.
- 7) Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind. Halten Sie die Innenseite der Tür (E) stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Speisereste zwischen der Gerätefront und der Tür absetzen.
- 8) Wenn die Tür geöffnet ist, bitte Folgendes beachten: Keine schweren Gegenstände auf die Türfläche stellen oder den Griff zu stark nach unten ziehen, da das Gerät umkippen könnte. Niemals auf der geöffneten Türfläche heiße Behältnisse oder Pfannen (die zum Beispiel gerade aus dem Ofen kommen) abstellen.
- 9) 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.
- 10) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus, oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- 11) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellenfeste Utensilien. Auf Grund der durch Überhitzung bedingten Brandgefahr sollten Sie, wenn Speisen in Behältnissen aus Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammaren Materialien gegart oder wenn geringe Speisemengen aufgewärmt werden, das Gerät häufiger kontrollieren.
- 12) Den noch heißen Drehteller nicht sofort nach dem Gebrauch in heißes Wasser tauchen. Auf Grund des Wärmeschocks könnte er zerbrechen.
- 13) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN“ und „KOMBI-BETRIEB MIKROWELLE“ darf das leere Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, da es zu Funkenbildung kommen könnte.
- 14) Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds sicherstellen, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowellenfest sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“).
- 15) Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie die im Innern des Gerä-



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

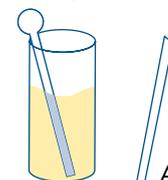


Abb. 4



Abb. 5

## KAPITEL 1 – ALLGEMEINE HINWEISE

tes befindlichen Heizelemente nicht.

- 16) 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 (Abb. 4). Passen Sie auf jeden Fall beim Herausnehmen des Behältnisses besonders auf.
- 17) Erwärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl, da sie sich entzünden könnten.
- 18) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen) sollten Sie vor der Verabreichung den Inhalt gut schütteln bzw. mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab und an umzurühren, damit sich diese gleichmäßig erwärmen. Falls Sie handelsübliche Sterilisiergefäße für Milchfläschchen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Mikrowellenherds STETS, dass das Gefäß mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.
- 19) 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.**

### 1.2 TECHNISCHE DATEN

#### • ENERGIEVERBRAUCH (Normen CENELEC HD 376)

Um 200 °C zu erreichen	0,3 kWh
Um eine Stunde lang 200°C beizubehalten	1,1 kWh
Gesamtverbrauch	1,4 kWh

#### • AUSGANGSLEISTUNG MIKROWELLEN: 900W (IEC705)

Für weitere Daten siehe das auf der Rückseite des Gerätes aufgeklebte Leistungsschild. Dieses Gerät entspricht den EWG-Richtlinien 89/336 und 92/31 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.

### AUSGANGSLEISTUNG

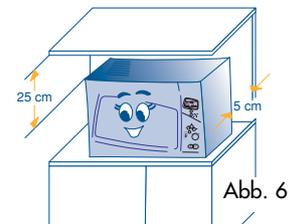
Die Leistungsangabe in Watt Ihres Mikrowellenherds finden Sie auf der Rückseite des Gerätes unter dem Punkt "MICRO OUTPUT". Beziehen Sie sich beim Nachlesen in den Tabellen immer auf die Leistung Ihres Gerätes! Diese Information hilft Ihnen auch beim Gebrauch von im Handel befindlichen Kochbüchern für Mikrowellenherde.



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

### 1.3 INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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



## KAPITEL 1 – ALLGEMEINE HINWEISE

- 5) Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, überprüfen Sie, dass ein Freiraum von etwa 5 cm zwischen den Seitenwänden und der Rückwand und ein Freiraum von mindestens 25 cm über dem Herd verbleiben (siehe Abb. 6).
- 6) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und überprüfen Sie, dass die Abluft – und Dampfabzugsschlitze (sie befinden sich an der Ober-, Unter – und Rückseite des Gerätes) IMMER FREI sind (Abb. 7).
- 7) Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Drehtellerauflage (I) und setzen Sie den Drehteller (H) darauf. Der Stift (D) muss in der entsprechenden Aufnahme am Drehteller einrasten.

**HINWEIS:** Stellen Sie das Gerät nicht auf bzw. in die Nähe von Wärmequellen (zum Beispiel auf den Kühlschrank) (Abb. 8).

- 8) 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.
- 9) Positionieren Sie das Gerät so, dass der Netzstecker und die Steckdose nach erfolgter Installation leicht zugänglich sind.

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.**

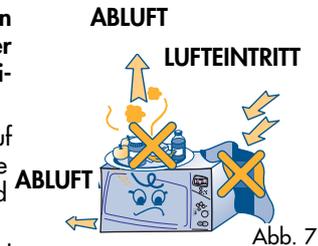


Abb. 7

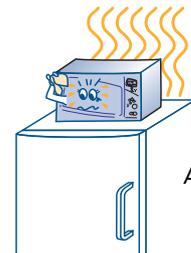
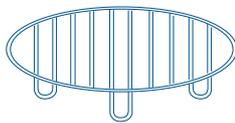


Abb. 8

### 1.4 MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



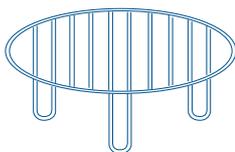
#### NIEDRIGER ROST

##### **Funktion FAN:**

Für alle traditionellen Garvorgänge, insbesondere zum Kuchenbacken.

#### **Funktionen COMBI FUNCTION**

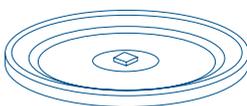
Für das schnelle Garen von Fleisch, Kartoffeln, einigen Hefeteigkuchen und überbackenen Gerichten (z.B. Lasagne).



#### HOHER ROST

##### **Funktion Grill:**

Für alle Grillarten.



#### DREHTELLER

Der Drehteller ist für alle Funktionen einzusetzen.

## KAPITEL 1 – ALLGEMEINE HINWEISE

### 1.5 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 Mikrowellengerät ungeeignet.

Es können auch hitzebeständige Plastikbehältnisse verwendet werden.

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.

**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 den Funktionen „FAN“, „GRILL“ oder „FAN + GRILL“ können Sie alle backofenfeste Behältnisse verwenden.

Halten Sie sich auf jeden Fall an die in der folgenden Tabelle aufgeführten Angaben:

		Glas	Pyrex	Glaskeramik	Steingut	Aluminiumfolie	Kunststoff	Papier oder Karton	Metalbehältnisse
Funktion	MICRO	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Funktion	FAN+MICRO MICRO+GRILL	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Funktion	FAN FAN+GRILL	NEIN	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA

## 1.6 REGELN UND TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDS

Mikrowellen sind elektromagnetische Strahlungen, die auch in der Natur in Form von Lichtwellen (Beispiel: Sonnenlicht) vorkommen, die im Innern des Gerätes von allen Seiten in die Nahrungsmittel eindringen und die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle erwärmen. Die Wärme entwickelt sich nur im Nahrungsmittel selbst sehr schnell, während das Behältnis sich nur indirekt durch die Wärmeübertragung von der heißen Speise erwärmt. Dadurch wird verhindert, dass die Speise am Behältnis haften bleibt, sodass zum Garen nur sehr wenig Fett verwendet werden kann (oder in einigen Fällen sogar ganz auf das Fett verzichtet werden kann). Da der Garvorgang sehr fettarm abläuft, wird das Kochen mit Mikrowellen als gesund und kalorienarm bewertet.

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

### Grundlegende Regeln für das Garen mit Mikrowellen

- 1) Das Garen hängt stark von **Größe und Gleichmäßigkeit des Garguts** ab: Geschnetzeltes bzw. Gulasch ist schneller gar als ein Braten, da die Fleischstücke kleiner und gleichmäßiger sind. Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Garzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, ist zu beachten, dass bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Garzeit proportional erhöht werden muss und umgekehrt. Wichtig ist die Beachtung der „Ruhezeiten“: Unter **Ruhezeit** versteht man die Zeit, während der die Speisen nach dem Garen ruhen müssen, damit sich die Temperatur weiter im Innern der Speise verteilt. Zum Beispiel erhöht sich die Temperatur von Fleisch während der Ruhezeit um etwa 5 – 8°C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.
- 2) Eine der wichtigsten Vorgänge ist das mehrmalige **Umrühren** während des Garvorgangs: Dadurch werden die Temperaturen gleichmäßiger gehalten und die Garzeit somit verringert.
- 3) Außerdem empfohlen wird das **WENDEN** der Speisen während des Garvorgangs: Das gilt vor allem für große (Braten, ganze Hähnchen ...) und kleine Fleischstücke (Hähnchenbrustfilet, Geschnetzeltes ...).
- 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. 9).
- 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. 10).
- 6) Je niedriger die Temperatur ist, bei der die Speisen in den Mikrowellenherd gegeben werden, desto höher ist die erforderliche Garzeit. Nahrungsmittel mit Raumtemperatur garen schneller als Nahrungsmittel aus dem Kühlschrank.
- 7) Für alle Garvorgänge das Behältnis immer in die Mitte des Drehtellers stellen.
- 8) Die **Bildung von Kondenswasser** im Gerät sowie im Bereich der Tür und des Luftaustritts ist vollkommen normal. **Zur Verringerung der Kondenswasserbildung können Sie die Speisen mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckeln oder einfach mit einem umgestülpten Teller abdecken.** Speisen mit hohem Wassergehalt (z.B. Gemüse) garen außerdem abgedeckt besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.
- 9) **Keine Eier mit Schale im Mikrowellengerät garen** (Abb. 11): Durch den sich im Innern des Eies entwickelnden Druck könnte das Ei platzen, auch wenn es gar ist. Bereits gekochte Eier nicht erwärmen, es sei denn es handelt sich um Rührei.
- 10) Wenn Sie Speisen in luftdichten oder versiegelten Behältern erwärmen oder kochen, nicht vergessen, diese vorher zu öffnen. Der Druck im Inneren des Behälters würde sonst ansteigen und sie auch nach Garende zum Explodieren bringen.

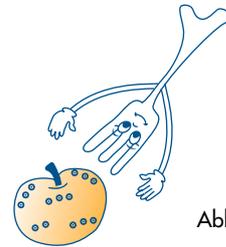


Abb. 9

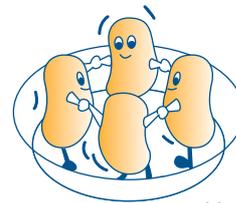


Abb. 10



Abb. 11

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### 2.1 EINSTELLEN DER UHR

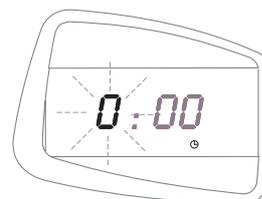
Wenn das Gerät erstmals an das Stromnetz Ihrer Wohnung angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken auf dem Display die beiden Punkte (:), und es ertönt eine Piepton. Drücken Sie die Taste **STOP/CANCEL** (9), auf dem Display wird die Anzeige **0:00** erscheinen.

Zur Eingabe der Uhrzeit, wie folgt vorgehen:



COMBI FUNCTION  
1. FAN + MICRO  
2. FAN + GRILL  
3. MICRO + GRILL

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

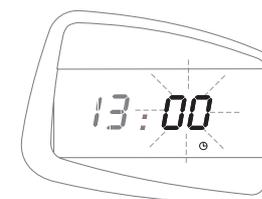


- 2 Geben Sie durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) die gewünschte Stunde ein. (Auf dem Display blinken die Stunden auf).



COMBI FUNCTION  
1. FAN + MICRO  
2. FAN + GRILL  
3. MICRO + GRILL

- 3 Nochmals die Taste ☺ (2) drücken.  
(Auf dem Display blinken die Minuten)



- 4 Die gewünschten Minuten durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) eingeben.  
Auf dem Display 1 blinken die Minuten.



COMBI FUNCTION  
1. FAN + MICRO  
2. FAN + GRILL  
3. MICRO + GRILL

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



- Wenn Sie die bereits eingestellte Uhrzeit 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).

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### 2.2 EINSTELLUNG DER FUNKTION MICRO

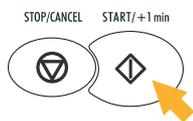
Diese Funktion eignet sich zum:

- Auftauen .....S. 87
- Warmhalten von Speisen .....S. 90
- Erwärmen .....S. 90
- Garen von Gulasch, Geflügel und Kalbfleisch, Obst, Gemüse, Reis, Suppen, Fisch .....S. 92

#### AUTOMATISCHES AUFTAUEN



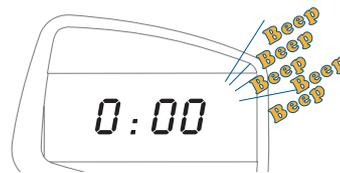
- 1** Den Drehknopf **TIME ADJUST** (8) nach links drehen: Auf dem Display werden verschiedene Gewichtsangaben angezeigt (von 0,1 kg bis 2 kg).



- 2** Nach erfolgter Auswahl des Gewichts die Taste **START/+1 min** (10) drücken. (Auf dem Display erscheint die zum Auftauen erforderliche Zeit).



- 3** Bei Ablauf der eingestellten Zeit vernehmen Sie 5 „Pieptöne“, während auf dem Display die Anzeige **0:00** oder die Uhrzeit des Tages, sofern diese vorab eingestellt worden ist, erscheint.



- Wenn Sie zur Kontrolle des Abtauvorgangs 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/+1 min** (10) drücken. Der Mikrowellenherd nimmt erneut die Zeitzählung auf, und zwar von dem Moment an, in dem der Auftauvorgang unterbrochen wurde.
- Zur Nullstellung der eingestellten Zeit wie folgt verfahren:
  - 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.

#### GEBRAUCH DER FUNKTION MICRO ZUM AUFTAUEN

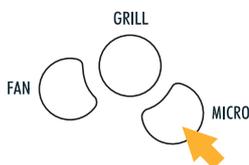
- In Plastikbeuteln bzw. Folien oder in ihrer Packung tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern sie nicht mit Metallteilen versehen sind (z.B. Verschlüsse oder Bänder).
- Bestimmte Speisen, wie zum Beispiel Gemüse und Fisch, brauchen vor dem Kochen nicht vollkommen aufgetaut 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.

#### 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.

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

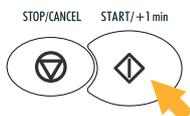
### WARMHALTEN, ERWÄRMEN UND GAREN DER SPEISEN



- 1 Die Taste **MICRO** (6) drücken. Auf dem Display wird die Höchstleistungsstufe (100%) angezeigt. Erneut die Taste **MICRO** (6) drücken, und zwar so lange, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht worden ist (100 = Höchste Leistungsstufe; 10 = Niedrigste Leistungsstufe). Wird diese Taste nicht gedrückt, so funktioniert der Herd auf Höchstleistungsstufe (Leistungsstufe 100).



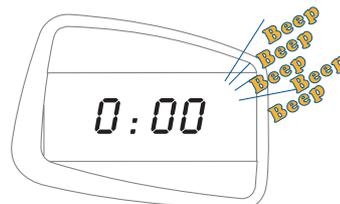
- 2 Die gewünschte Zeit durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) eingeben.



- 3 Die Taste **START/+1 min** (10) drücken. (Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit).



- 4 Bei Ablauf der eingestellten Zeit vernehmen Sie 5 lange „Pieptöne“, während auf dem Display die Anzeige **0:00** oder die Uhrzeit des Tages erscheint, sofern diese vorab eingestellt worden ist.



- 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 wieder bei Schließen der Tür sowie Drücken der Taste **START/+1 min** (10) 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 zum Start der gewünschten Funktion die **START/+1 min** (10) gedrückt worden ist.

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### GEBRAUCH DER FUNKTION MICRO 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 **10** 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).

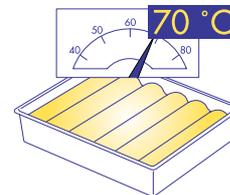
### GEBRAUCH DER FUNKTION "MICRO" ZUM ERWÄRMEN

---

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 um 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.



## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### ERWÄRMZEITEN

HINWEIS: Einige Gerichte können auch mit den vorgespeicherten Funktionen "AUTO MENU" erwärmt werden (siehe S. 99).

Typ	Menge	Leistungsstufe	Timer (Minuten)	Anmerkungen
<b>ERWEICHEN VON SPEISEN</b> • Schokolade/Glasur • Butter	100 gr 50 -70 gr	50 100	5 - 6 0.7-0.12	In einen Teller geben. Die Glasur ein Mal umrühren.
<b>SPEISEN MIT KÜHLSCHRANKTEMPERATUR (5/8°C) BIS AUF 20/30°C</b>				
• Joghurt • Babyfläschchen	125 gr 240 gr	" "	0.12-0.17 0.35-0.40	Die Metallfolie entfernen. <b>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.</b> Wenn Sie Milch mit Raumtemperatur verwenden, verringern Sie die angegebene Zeit etwas. Bei der Verwendung von Milchpulver dieses gut umrühren, da sich das verbleibende Pulver entzünden könnte. Bereits sterilisierte Milch benutzen.
<b>KÜHLSCHRANKGEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C</b>				
• 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 - 9 7 - 9 6 - 8	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speisen aus eventuellen Metallpackungen nehmen und direkt auf den Essteller legen. Für optimale Ergebnisse stets die Speisen abdecken. 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.
<b>TIEFKÜHLKOST ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18°/-20°C) BIS AUF ETWA 70°C</b>				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln • Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse • Packung Fisch und/oder Gemüse Fertiggerichte • Packung Fleisch und/oder Gemüse roh • Portionen Fleisch und/oder Gemüse • Portion Nudeln, Cannelloni oder Lasagne • Portionen Fisch und/oder Reis	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 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 Metallbehälter, die Speisen direkt auf den Essteller legen und die Erwärmzeiten um einige Minuten erhöhen. Die Rohkost aus der Packung nehmen, in ein mikrowellenfestes Behältnis geben und abdecken. Hierunter verstehen sich Portionen von bereits vorgekochten Tiefkühlgerichten, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speisen direkt auf den Essteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einem feuerfesten Deckel abdecken. Sicherstellen, dass die Speisen in der Mitte richtig warm sind; sofern möglich, Speisen umrühren.
<b>GETRÄNKE MIT RAUMTEMPERATUR (20°/30°C) BIS AUF ETWA 70°C</b>				
• 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	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
<b>KÜHLSCHRANKGEKÜHLTE GETRÄNKE (5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C</b>				
• 1 Tasse Wasser • 1 Tasse Milch • 1 Tasse Kaffee • 1 Teller Brühe	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1 - 1.30 0.30 - 1 0.30 - 1 2 - 3	Sämtliche Getränke sind nach dem Erwärmen umzurühren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### GEBRAUCH DER FUNKTION "MICRO" 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.

#### GEMÜSE

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

Vor Garbeginn das Gemüse gut waschen und putzen.

Große Gemüsesorten in gleichmäßige Stücke schneiden.

Pro 500 g Gemüse ca. 5 Löffel Wasser hinzufügen (fasrige Gemüsesorten brauchen mehr Wasser).

Gemüse muss **immer** mit Klarsichtfolie abgedeckt werden.

Mindestens ein Mal nach der Hälfte der Garzeit umrühren und erst am Schluss wenig salzen.

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### GARZEITEN

Typ	Menge	Leistungsstufe	Timer (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeiten (Minuten)
<b>FISCH</b>					
• Filetstücke	300 gr	<b>70</b>	4 - 6	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Scheiben	300 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Am Stück	500 gr	"	8 - 10	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Am Stück	250 gr	"	4 - 6	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Stücke	400 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Krebse	500 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
<b>GEMÜSE</b>					
• Spargel	500 gr	<b>100</b>	9 - 11	In 2 cm große Stücke schneiden	4
• Artischocken	300 gr	"	10 - 12	Vorzugsweise Artischockenböden verwenden.	4
• Grüne Bohnen	500 gr	"	11 - 13	In Stücke schneiden	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 9	In einzelne „Röschen“ teile	4
• Rosenkohl	500 gr	"	7 - 9	Ganz lassen	4
• Weißkohl	500 gr	"	7 - 9	In Streifen schneiden	4
• Rotkohl	500 gr	"	7 - 9	In Streifen schneiden	4
• Karotten	500 gr	"	9 - 11	In gleich große Stücke schneiden	4
• Blumenkohl	500 gr	"	11 - 13	In Röschen zerlegen	4
• Sellerie	500 gr	"	7 - 9	In Stücke teilen	4
• Auberginen	500 gr	"	6 - 8	In Würfel schneiden	4
• Lauch	500 gr	"	6 - 8	In Streifen schneiden	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 8	Ganz lassen. Kein Wasser erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	5 - 7	Ganz und gleich groß. Kein Wasser erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	6 - 8	Waschen und abtropfen lassen, danach abdecken.	4
• Erbsen	500 gr	"	10 - 12	Abdecken	4
• Fenchel	500 gr	"	12 - 14	Vierteln	4
• Paprika	500 gr	"	9 - 11	In Stücke schneiden	4
• Kartoffeln	500 gr	"	8 - 10	In gleich große Stücke schneiden	4
• Zucchini	500 gr	"	7 - 9	Ganz lassen	4
<b>FLEISCH</b>					
• Gulasch	1,5 kg	"	40 - 44	Ohne Deckel garen und 2 -3 Mal umrühren	4
• Hähnchenbrustfilet	500 gr	<b>70</b>	10 - 12	Erst bei Ende des Garvorgangs salzen.	3
• Hackbraten	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

Hinweis: Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind reine Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Temperatur vor Beginn des Garvorgangs und der Konsistenz und Struktur der Gemüsesorte ab.

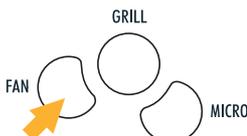
(\*) Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Auftautests für Hackfleisch entsprechend der Norm 60705, Abschn. 13.3 (siehe S. 2). Das Gargut nach Ablauf der halben Garzeit wenden. Das Auftaugut direkt auf den Drehteller legen. Weitere Angaben, auch hinsichtlich anderen Leistungstests gemäß der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

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

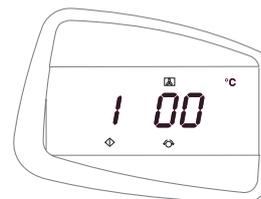
### 2.3 EINSTELLEN DER FUNKTION FAN

Diese Funktion eignet sich für:

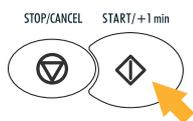
- Alle „traditionellen“ Gerichte wie zum Beispiel Braten, Hähnchen, Blätterteig, gebackenes Gemüse, usw.



- 1 Die Taste **FAN** drücken, auf dem Display erscheint die vorgegebene Temperatur (bei jedem Druck erhöht sich die Temperatur von einer Mindesttemperatur von 100° auf eine Höchsttemperatur von 230°)



- 2 Durch Drehen des Drehknopfs **TIME ADJUST** (8) die gewünschte Zeit einstellen.



- 3 Die Speise auf den niedrigen Rost stellen, die Tür schließen und die Taste **START/+1 min** (10) drücken. Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.



Sofern es erforderlich sein sollte, den Herd vorzuheizen...

- Durch wiederholtes Drücken der Taste **FAN** die gewünschte Temperatur auswählen.
- Nach erfolgter Temperaturwahl die Taste **START/+1 min** (10) drücken.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, schaltet sich der Herd automatisch ab und ein Signal von 10 "Pieptönen" wird Sie darauf hinweisen, dass die Speise in den Herd gegeben werden kann.
- Nun wie unter den Punkten 1, 2 und 3 beschrieben vorgehen.

Zur Gewährleistung der korrekten Luftzirkulation und somit einer optimalen Wärmeverteilung sollten Sie für alle Garvorgänge Behältnisse mit nicht zu hohen Seitenrändern benutzen, und diese auf den niedrigen Rost (F) stellen. Da in dieser Funktion die Mikrowellen nicht eingesetzt werden, muss zur Gewährleistung einer einwandfreien Wärmeverteilung der Drehteller nicht unbedingt drehen. Sie können daher auch rechteckige, große Behältnisse verwenden (und somit optimal das Fassungsvermögen des Herds nutzen), indem Sie den Drehteller anhalten und den Drehtellerstift (D) herausziehen, wie in Abbildung auf Seite 94 dargestellt ist. Allerdings müssen Sie in diesem Fall während des Garvorgangs das Behältnis mindestens 2 Mal um 180° drehen (dieser Vorgang **nicht** für das Backen von Kuchen vornehmen).

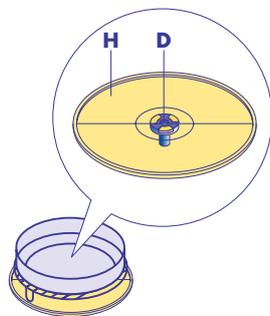
Für das Backen von Kuchen oder das Garen von Gerichten mit Blätterteig wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.

**Achtung:** Wir empfehlen Topflappen zu verwenden, da das Gerät sowie die entsprechenden Zubehörteile heiß bleiben. Nach Kontrolle des Garvorgangs die Tür stets wieder schließen.

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

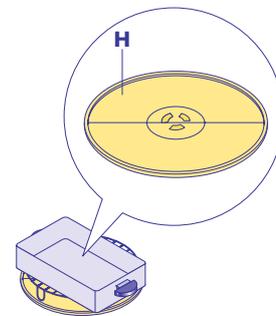
### GAR- UND BACKZEITEN

Typ	Menge	Temperatur	Timer-Drehknopf (Minuten)	Anmerkungen
• Lasagne	1100 gr	200°	40	Mit rohen Teigblättern erzielte Zeiten. Bei vorgegarten Teigblättern reichen 20 Min.
• frische Pizza	600 gr	200°	30	Den Mikrowellenherd vorheizen. Die Pizza direkt auf dem mit Backofenpapier belegten Rost zubereiten
• Braten	1 kg	200°	100	Um den Braten herum etwas Fett lassen
• Hähnchen	1,5 kg	200°	110	Die Haut mit einer Gabel einstechen
• Bratkartoffeln	500 gr	200°	60	2 – 3 Mal umrühren
• Mürbeteigkuchen	700 gr	190°	40	Den Mikrowellenherd vorheizen. Eine Kuchenform verwenden.
• Plum cake	950 gr	190°	90	Den Mikrowellenherd vorheizen. Rechteckige Backform verwenden.
• Quiche Lorraine	800 gr	190°	40	Den Mikrowellenherd vorheizen. Eine Springform.
• Nusskuchen	650 gr	190°	40	Den Mikrowellenherd vorheizen. Eine Springform.



**Betrieb mit Drehtellerstift D  
Drehteller in Bewegung**

Behältnis, mit dem der Drehteller nicht drehen kann



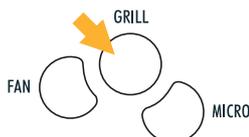
**Betrieb ohne Drehtellerstift D  
Drehteller steht still**

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

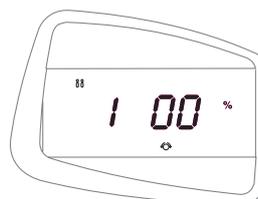
### 2.4 EINSTELLUNG DER FUNKTION "GRILL"

Diese Funktion eignet sich für:

- Alle traditionellen Grillgerichte, wie zum Beispiel: Hamburger, Koteletts, Würstchen, Toastbrot, usw. S.96



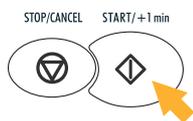
- 1** Die Taste **GRILL** (4) drücken, auf dem Display wird die Höchstleistungsstufe (**100%**) angezeigt. Bei erneutem Drücken dieser Taste wird auf dem Display 50% angezeigt.



- 2** Durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) die gewünschte Zeit einstellen.



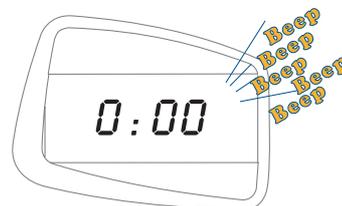
- 3** Die Speise auf dem **hohen Rost** positionieren und den Rost auf den Drehteller legen. Die Tür schließen und die Taste **START/+1 min** (10) drücken. (Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit).



- 4** Nach Ablauf der Hälfte der eingestellten Garzeit ertönen 2 Pieptöne und die Garzeit wird automatisch anhalten. Die Herdtür öffnen, die Speise wenden, die Tür schließen und die Taste **START/+1 min** (10) drücken. (Wenn Sie diesen Vorgang nicht innerhalb einer Minute durchführen, wird der Mikrowellenherd sich wieder automatisch in Betrieb setzen).



- 5** Bei Ablauf der eingestellten Zeit vernehmen Sie 5 lange „Pieptöne“, während auf dem Display die Anzeige **0:00** oder die Uhrzeit des Tages erscheint, sofern diese vorab eingestellt worden ist.



- Sie können den Ablauf der eingegebenen Funktion jederzeit überprüfen, indem Sie die Tür öffnen und die Speise kontrollieren. Der Betrieb des Grills wird somit unterbrochen und erst bei Schließen der Tür sowie Drücken der Taste **START/+1 min** (10) wieder fortgesetzt.
- Wenn es auf irgendeinem Grund vorkommen sollte, dass Sie den Garvorgang ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, einfach die Taste **STOP/CANCEL** (9) drücken.

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

- Zur Nullstellung des Garvorgangs wie folgt verfahren:
  - 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.

**Bei Ende eines jeden Garvorgangs mit der Funktion wird automatisch ein Abkühlzyklus in Betrieb gesetzt.**

Mit dieser Funktion können Sie leckere Grillgerichte jeder Art zubereiten.

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

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

### GRILLZEITEN

Typ	Menge	Grillzeiten (Minuten)	Anmerkungen
• Kalb- oder Schweinekoteletts	2	22 - 27	Vorzugsweise von gleichem Gewicht.
• Würstchen	3	28 - 32	Die Würste stets einstechen. Wenn es sich um dicke Würste handelt, diese vorzugsweise halbieren.
• Hamburger	3	28 - 32	Vorzugsweise von gleichem Gewicht.
• Zucchini	6 Streifen	12 - 15	1 cm dicke Streifen
• Toastbrot	4 Scheiben	7 - 8	Die Ränder gut stauchen.

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### 2.5 EINSTELLEN DER FUNKTION „COMBI FUNCTION“

---

Mit diesem Herd können Sie auch mit einer Kombibetriebsart kochen, und zwar mit 3 verschiedenen Funktionen.

Sie brauchen nur die geeignete Kombination auszuwählen, die Garzeit einzustellen und die Taste **START/+1 min** (10) zu drücken.

Die 3 Kombinationen haben nämlich bereits die für den entsprechenden Garvorgang ideale Temperatur und Mikrowellenleistung abgespeichert.

**Für alle drei Funktionen den niedrigen Rost verwenden.**

#### **FAN + MICRO** (Fan auf 200°C + Mikrowellen auf 50%)

Diese Funktion eignet sich zum Garen von Braten, Geflügel und Fleischspießen.

Nachdem die Zeit eingestellt und die Taste **START/+1 min** (10) gedrückt worden ist, beginnt der Herd sich in der Funktion „Nur **FAN**“ vorzuheizen. Sobald die Temperatur von 200°C erreicht wird, beginnt der Kombi-Garvorgang.

#### **FAN + GRILL** (Fan auf 210°C + Grill auf 50%)

Diese Funktion ist ideal zum Garen von Kartoffeln und in Stückchen geteiltes Huhn (die Speisen sollten während des Garvorgangs umgerührt werden).

Auch diesem Fall beginnt der Herd bei Drücken der Taste **START/+1 min** (10) sich in der Funktion „Nur **FAN**“ vorzuheizen. Sobald die Temperatur von 210°C erreicht wird, beginnt der Kombi-Garvorgang.

#### **MICRO + GRILL** (Grill auf 50% + Mikrowellen auf 50%)

Diese Funktion ist ideal zum Garen von Speisen, die überbacken werden sollen, wie zum Beispiel Lasagne, Cannelloni, Gemüsegratin, überbackenen Fisch.

Bei Ende des Garvorgangs ertönen 5 Pieptöne und auf dem Display erscheint die Uhrzeit des Tages (sofern vorab eingestellt).

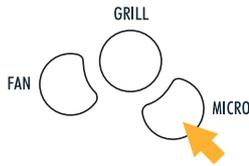
#### **Anmerkungen:**

- Sie können den Ablauf des eingestellten Garvorgangs jederzeit überprüfen, indem Sie die Tür öffnen und die Speise kontrollieren. Die Mikrowellenstrahlung wird somit unterbrochen und erst bei Schließen der Tür sowie Drücken der Taste **START/+1 min** (10) fortgesetzt.
- Wenn es auf 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 geschlossenem Herd und sich im Gange befindlichen Garvorgang, die Taste „**STOP/CANCEL**“ (9) 2 Mal drücken; Auf dem Display wird nun wieder Uhr angezeigt.
- Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgestattet, der bei Gebrauch eine Funktion mit dem Grill aktiviert wird.

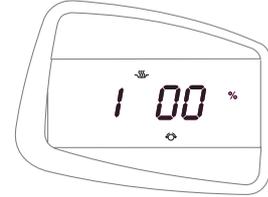
## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### 2.6 EINSTELLEN VON 2 AUF EINANDERFOLGENDEN GARVORGÄNGEN

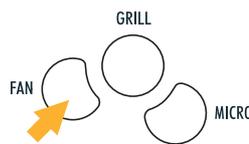
Beispiel: Das Programmieren eines Garvorgangs in der Funktion „Nur Mikrowellen“ auf 100% für 20 Minuten und darauf folgende ein Garvorgang in der Funktion „Nur FAN“ auf 200°C für 10 Minuten.



- 1 Die Taste **MICRO** (6) drücken. Auf dem Display erscheint die Höchstleistungsstufe (100%).



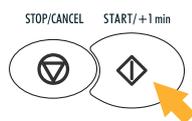
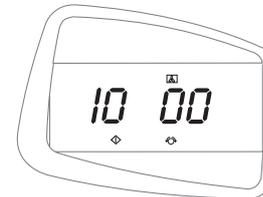
- 2 Durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) die gewünschte Zeit einstellen.



- 3 Den darauf folgenden Garvorgang einstellen, und zwar durch wiederholtes Drücken der Taste **FAN** (5), bis die ideale Temperatur erreicht wird.



- 4 Durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) die gewünschte Zeit einstellen.



- 5 Die Taste **START/+1 min** (10) drücken. Der Übergang von einem Garvorgang auf den anderen wird durch einen Signalton signalisiert.



## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### 2.7 EINSTELLEN DER "AUTO MENÜ"

Mit dieser Funktion können bestimmte Gar- und Erwärmvorgänge vereinfacht werden. Sie brauchen nämlich nur die entsprechende Kategorie sowie das Gewicht des Garguts auszuwählen.

Die Kategorien werden wie folgt unterteilt:

**A.1. Auto Reheat:** A1. Auto Reheat: Diese Kategorie ist ideal zum Erwärmen von Flüssigkeiten wie Tee, Milch, Kaffee, Brühe, usw. Stellen Sie die Tasse oder den Teller direkt auf den Drehteller, wählen Sie das Gewicht aus und drücken Sie dann auf die Taste **START/+1 min** (10). Wir empfehlen Ihnen, die erwärmte Flüssigkeit mit einem Löffel umzurühren, damit die Temperatur gleichmäßig verteilt wird.

**A.2.**  : Diese Kategorie ist ideal zum Kochen der klassischen Pellkartoffeln. Die Kartoffeln sorgfältig abwaschen, sie mit einer Gabel einstechen und direkt auf den Drehteller legen. Das Gewicht auswählen und die Taste **START/+1 min** (10) drücken. Sie werden mit Butter oder Käse gefüllt serviert. Der Herd beginnt sich vorzuheizen und zeigt dann, sobald er auf Temperatur ist, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit an.

**A.3**  : Diese Kategorie ist ideal für das Garen von Fleisch auf traditionelle Weise. Legen Sie das Fleisch in eine Pyrexform (geben Sie einen Tropfen Wasser hinzu, damit das Fleisch zart bleibt), wählen Sie das Gewicht aus und drücken Sie die Taste **START/+1 min** (10). Bei Ende des Garvorgangs setzt sich automatisch ein Abkühlzyklus in Betrieb.

**A.4**  : Diese Kategorie ist ideal für das Garen von aller Art von tiefgefrorenen Pizzas. Legen Sie die Pizza direkt auf den niedrigen Rost, wählen Sie das Gewicht aus und drücken Sie die Taste **START/+1 min** (10). Der Herd beginnt sich vorzuheizen und zeigt dann, sobald er auf Temperatur ist, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit an.

**A.5**  :: Diese Kategorie ist ideal zum Kochen von Fisch. Geben Sie den Fisch in eine Pyrexform, geben Sie ein Glas Wasser hinzu, decken Sie die Form mit einer Klarsichfolie ab und stellen Sie die Form direkt auf den Drehteller. Dann das Gewicht auswählen und die Taste **START/+1 min** (10) drücken.

**A.6**  : Diese Kategorie ist ideal für das Garen von ganzen oder in Würfel geschnittenen Hähnchenbrustfilets. Da es sich hierbei um einen Kombi-Garvorgang handelt, darf die Speise niemals abgedeckt werden. Stellen Sie das Behältnis mit dem Gargut auf den niedrigen Rost, wählen Sie das Gewicht aus und drücken Sie die Taste **START/+1 min** (10). Wir empfehlen, die Speise etwa nach halbem Garvorgang zu drehen/umzurühren. Der Herd beginnt sich vorzuheizen und zeigt dann, sobald er auf Temperatur ist, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit an.

- Sie können den Ablauf des eingestellten Garvorgangs jederzeit überprüfen, indem Sie die Tür öffnen und die Speise kontrollieren. Die Mikrowellenstrahlung wird somit unterbrochen und erst bei Schließen der Tür sowie Drücken der Taste **START/+1 min** (10) fortgesetzt.
- Wenn es auf 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.

## KAPITEL 2 – GEBRAUCH DER SCHALTER UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

### 2.8 SCHNELLES ERWÄRMEN

---

Diese Betriebsart ist sehr nützlich, um kleine Mengen Speisen oder Getränke zu erwärmen, oder zum Garen mit der Höchstleistungsstufe in der Funktion „Nur Mikrowellen“.

- Die Taste **START/+1 min** (10) drücken: Der Herd schaltet sich 1 Minute lang auf höchster Leistungsstufe ein. Bei wiederholtem Drücken dieser Taste erhöht sich die Zeit um jeweils 1 Minute, und zwar bis auf maximal 30 Minuten.

Der schnelle Erwärmvorgang eignet sich ebenfalls zum Abschließen der Garvorgänge.

Bei Ende des Vorgangs ertönen 5 Pieptöne und auf dem Display erscheint die Uhrzeit des Tages (sofern vorab eingestellt).

### 2.9 KINDERSICHERUNG

---

Der Mikrowellenherd ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die verhindert, dass der Herd sich versehentlich einschaltet.

Zur Aktivierung der Sicherung:

- 3 Mal die Taste **STOP/CANCEL** (9) drücken
- Es ertönt ein kurzer Piepton; jede Taste ist nun gesperrt und auf dem Display erscheint **OL**.
- Zur Deaktivierung der vorab aktivierten Sicherung 3 Mal die Taste **STOP/CANCEL** (9) drücken.

### 2.10 PROGRAMMIERTER START

---

Mit Ihrem Mikrowellenherd können Sie einen Garvorgang auswählen, der erst später gestartet wird (Verzögerter Start). Dadurch können Sie die Zeit einstellen, zu der Garvorgang/ Auftauvorgang/ Erwärmvorgang starten sollen sowie die Dauer derselben. Um diese Funktion verwenden zu können, müssen Sie vorher die Uhrzeit des Tages eingestellt haben.

Beispiel: Es ist 16 Uhr und Sie möchten, dass um 19.30 der Herd in der Funktion **MICRO** (6) auf höchster Leistungsstufe für 15 Minuten zu laufen beginnt.

1. Stellen Sie das Gargut in den Herd, und schließen Sie die Tür;
2. Drücken Sie die Taste ☺ (2), und stellen Sie die Startstunde des Garvorgangs ein (in diesem Fall 19).
3. Drücken Sie erneut die Taste ☺ (2), und stellen Sie die Minuten ein (in diesem Fall 30).
4. Drücken Sie zur Einstellung der Funktion die Taste **MICRO** (6).
5. Drehen Sie zur Einstellung der Garzeit den Drehknopf **TIME ADJUST** (8), und drücken Sie die Taste **START/+1 min** (10) (auf dem Display wird das Symbol ☺ aufleuchten).

Zur programmierten Zeit wird der Herd 2 Pieptöne von sich geben und den Garvorgang für die programmierte Zeit starten.

Bei Ende des Garvorgangs ertönen 5 Pieptöne.

Wenn Sie vergessen haben sollten, sowohl die Leistungsstufe als auch die Garzeit einzustellen, wird der Herd zur programmierten Stunde wieder die Uhrzeit des Tages anzeigen.

# KAPITEL 3 – INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

## 3.1 REINIGUNG

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

Auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (C) stets sauber halten, d.h. Öl – bzw. Fettspritzer beseitigen.

Verwenden Sie zum Reinigen der Außen – und Innenflächen des Gerätes keine scheuernde Reinigungsmittel, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände.

Achten Sie außerdem darauf, dass kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite dringt.

Ebenfalls sind zur Reinigung der Innen- und besonders der Außenseite der Tür kein Alkohol,

Metallwolle oder Scheuermittel bzw. ammoniakhaltige Reinigungsmittel zu benutzen, da die Flächen sonst verkratzt werden könnten.

Verwenden Sie zur internen Reinigung des Herds keine Dampfreiniger.

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 Speisere- ste zwischen der Tür und der Gerätefront hängen bzw. stecken bleiben.

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

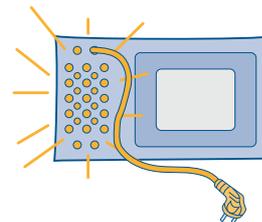
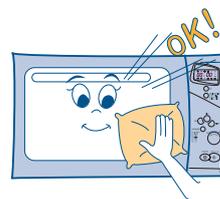
Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller (H) und die entsprechende Auflage (I) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden.

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.



## KAPITEL 3 – INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

### 3.2 INSTANDHALTUNG

Se qualcosa non sembra funzionare o nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

PROBLEM	URSACHE/ABHILFE
Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Tür ist nicht korrekt geschlossen</li> <li>Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose</li> <li>Die Steckdose liefert keinen Strom (die Schmelzsicherungen Ihrer Wohnung kontrollieren).</li> </ul>
Kondenswasser auf der Ablagefläche, im Garraum und um die Tür herum	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Funkenbildung im Gerät	<ul style="list-style-type: none"> <li>In den Betriebsarten „Nur Mikrowellen“ und „Kombibetrieb“ den Herd nicht einschalten, wenn er leer ist.</li> <li>Zum Garen mit Mikrowellen keine Metallbehältnisse, keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften verwenden.</li> </ul>
Die Speise gart bzw. erwärmt sich nicht ausreichend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die korrekte Funktion wählen oder die Garzeit erhöhen.</li> <li>Die Speise wurde vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.</li> </ul>
Die Speise brennt an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die korrekte Funktion verwenden oder die Garzeit verringern.</li> </ul>
Die Speise gart nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise während des Garvorgangs umrühren. Denken Sie daran, dass die Speisen besser garen, wenn sie in gleich große Stücke geschnitten sind.</li> <li>Der Drehteller klemmt.</li> </ul>

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