1 INHALT

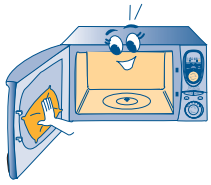
1. ALLGEMEINES	**Seite 66**
1.1 Wichtige Sicherheitshinweise	Seite 66
1.2 Technische Daten	Seite 67
1.3 Installation und elektrischer Anschluß	Seite 67
1.4 Mitgeliefertes Zubehör	Seite 68
1.5 Geeignetes Geschirr	Seite 69
1.6 Allgemeine Regeln und Hinweise für den Gebrauch des Gerätes	Seite 69
2. ERSTE INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONSABLAUF	**Seite 71**
2.1 Wahl der Sprache	Seite 71
2.2 Einstellen der Uhr	Seite 71
2.3 Funktionsablauf	Seite 72
3. AUTOMATISCHER BETRIEB	**Seite 74**
3.1 Einstellen des automatischen Betriebs	Seite 74
3.2 Liste der Rezepte/Nahrungsmittel	Seite 76
A- Erwärmen aller Fertiggerichte aus dem Kühlschrank (5-8°C) oder aus dem Tiefkühlschrank (-18 -20°C)	Seite 76
C- Nudeln, Reis, Pizza und (frisch oder tiefgekühlt)	Seite 77
E- Fleisch (Auftauen, Garen)	Seite 78
F- Geflügel (Auftauen, Garen)	Seite 79
H- Fisch (Auftauen, frischen bzw. TK-Fisch garen)	Seite 80
L- Gemüse (frisches bzw. TK-Gemüse garen)	Seite 81
P- Kuchen/Gebäck (Garen)	Seite 82
U- Erwärmen von Flüssigkeiten, Babynahrung, Auftauen von Brot	Seite 83
4. MANUELLER BETRIEB	**Seite 84**
4.1 Programmieren der manuellen Betriebsarten	Seite 84
4.2 Vorheizen	Seite 86
4.3 Schnelles Erwärmen (Quick reheat)	Seite 87
4.4 Funktion Memotime (Minutenzähler)	Seite 87
4.5 Kindersicherung	Seite 87
4.6 Auftauen: Hinweise, Empfehlungen und entsprechende Tabelle	Seite 87
4.7 Erwärmen: Hinweise, Empfehlungen und entsprechende Tabelle	Seite 89
4.8 Garen von Vorspeisen/Teigwaren: Hinweise, Empfehlungen und entsprechende Tabelle	Seite 90
4.9 Garen von Fleisch: Hinweise, Empfehlungen und entsprechende Tabelle	Seite 91
4.10 Garen von Fisch: Hinweise, Empfehlungen und entsprechende Tabelle	Seite 91
4.11 Garen von Beilagen und Gemüse: Hinweise, Empfehlungen und entsprechende Tabelle	Seite 91
4.12 Garen von Kuchen und Gebäck: Hinweise, Empfehlungen und entsprechende Tabelle	Seite 92
5. REINIGUNG UND WARTUNG	**Seite 93**
5.1 Reinigung	Seite 93
5.2 Wartung	Seite 94

KAPITEL 1: ALLGEMEINES

1.1 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1) ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellenkochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.
2) ACHTUNG: Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendweiche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entternung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
3) ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
4) ACHTUNG: Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenkochgeräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die lage versetzt, das Mikrowellenkochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.

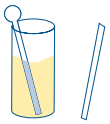


5) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrüsten.
6) Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind.
Halten Sie die Innenseite der Tür (E) stets sauber. Verwenden 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.

7) Setzen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind, da sie elektrische Stromschläge verursachen könnten.
8) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
9) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Utensilien. Auf Grund der durch Überhitzung bedingten Brandgefahr, sollten Sie, wenn Speisen in Behältnissen aus Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammbaren Materialien gegart oder wenn geringe Speisemengen aufgewärmt werden, das Gerät häufiger kontrollieren.
10) Den Drehteller nicht in heißes Wasser eintauchen, da er auf Grund des Wärmeschocks zerbrechen würde.
11) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN“ und „KOMBI-MIKROWELLEN“ darf das Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, wenn dieses leer ist, da Funken erzeugt werden könnten.
12) Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds, stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowellengeeignet sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr).
13) Während des Gebrauchs heizt sich das Gerät auf. Berühren Sie daher auf keinen Fall die Heizelemente innerhalb des Mikrowellenherds.
14) Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch, usw.) kann es durch einen Siedeverzug vorkommen, dass diese plötzlich aufkochen und überlaufen, was letztendlich zu Verbrennungen führen könnte. Um dies zu vermeiden, stecken Sie, bevor Sie die Flüssigkeit erwärmen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in das Behältnis. Üben Sie jedoch in jedem Fall beim Herausnehmen der Behältnisse besondere Vorsicht.

15) Wärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl auf, das diese sich entzünden könnten.

16) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen), sollten Sie vor der Verabreichung den Inhalt gut schütteln bzw. Mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab una 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.

HINWEIS: Es ist möglich, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebsetzung etwa 10 Minuten lang einen Geruch nach „Neu“ von sich gibt und etwas Rauch erzeugt. Dies ist vollkommen normal und wird von an den Heizelementen angebrachten Schutzsubstanzen verursacht.

1.2 TECHNISCHE DATEN

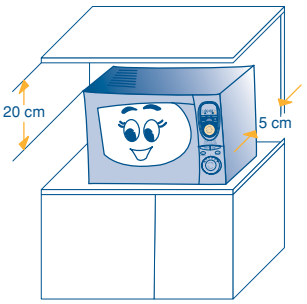
ENERGIEVERBRAUCH (CENELEC HD 376-Norm)	
Um 200 °C zu erreichen	**0,3 kWh**
Um eine Stunde 200 °C beizubehalten	**1,1 kWh**
Gesamtverbrauch	**1,4 kWh**

Weitere Daten finden Sie auf dem Typen-/Leistungsschild auf der Geräterückseite.

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit den Richtlinen EU 89/336 und 92/31 und der EU-Vorschrift 89/109 bezüglich Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln.

1.3 INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUß

1) Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, entfernen Sie die Schutzhülle, in der sich der Drehteller (H), dessen Halterung (I) und das gesamte Zubehör befindet. Prüfen Sie, ob der Drehtellerstift (D) korrekt an seinem Platz in der Mitte des Drehtellers angebracht ist.

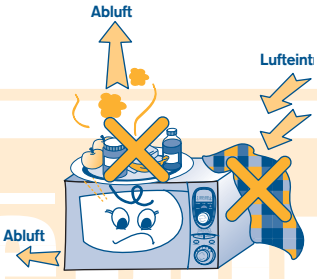


2) Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch.

3) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Türe perfekt öffnet und schließt.

4) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Reichweite von Kindern, da die Glastür während dem Garvorgang hohe Temperaturen erreichen kann.

5) **Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, vergewissern Sie sich, daß zwischen den Geräteflächen und den Seitenwänden sowie der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über dem Mikrowellengerät ein Freiraum von mindestens 20 cm verbleibt.**



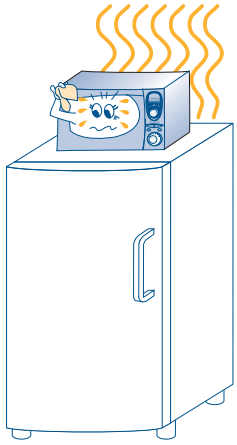
6) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und achten Sie darauf, daß die Abluft- und Dampfabzugsschlitze (an der Ober-, Unter- sowie Rückseite des Gerätes) IMMER FREI sind.

DEUTSCH

KAPITEL 1: ALLGEMEINES

7) Positionieren Sie die Halterung (I) in die Mitte der runden Aufnahme und setzen Sie den Drehteller (H) darauf. Der Stift (D) muß in der entsprechenden Stelle in der Mitte des Drehtellers einrasten.

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



8) Das Gerät nur an Steckdosen mit einer Absicherung von mindestens 16 A anschließen. Kontrollieren Sie außerdem, daß die Hauptsicherung Ihrer Wohnung eine Mindestleistung von 16 A aufweist, damit sie während dem Betrieb des Mikrowellengerätes nicht plötzlich herausspringt.

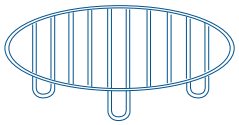
9) **Das Gerät so aufstellen, daß Stecker und Steckdose auch nach der Installation noch leicht zugänglich sind.**

10) Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und **ob die Steckdose wirksam geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen sollten.**

Nur für Öesterreich
Elektronische Bauteile können, im Falle eines Fehlers, ein Fehlerstrom von mehr als 5 mA (oder mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms) verursachen. Daher müssen unbedingt in der Installation gleichstromempfindliche Fehlerstromschutzschalter verwendet werden.

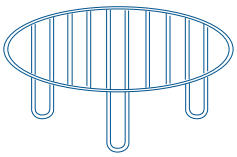
DEUTSCH

1.4 MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



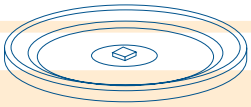
NIEDRIGER ROST

Bei bestimmten Gararten zu verwenden, wie in den nachstehenden Rezepten und Tabellen angegeben.



HOHER ROST

Im MANUELLEN GRILLBETRIEB für alle Grillarten zu verwenden.



DREHTELLER

Bei allen Garvorgängen zu verwenden.

FEUERFESTE SCHÜSSEL

Bei bestimmten Gararten zu verwenden, wie in den nachstehenden Rezepten und Tabellen angegeben.

KAPITEL 1: ALLGEMEINES

1.5 GEEIGNETES GESCHIRR

- **AUTOMATISCHER BETRIEB**

  Zum Garen im automatischen Betrieb verwenden Sie stets die in den Rezepten im Abschnitt 3.2 - LISTE DER REZEPTE/NAHRUNGSMITTEL angegebenen Behälter/Geschirr.

- **MANUELLER BETRIEB**

  Bei den manuellen Betriebsarten "MICRO", MICROGRILL" und "MICROFAN" können alle Behältnisse aus Glas (noch besser Pyrex), Keramik, Porzellan oder Terrakotta verwendet werden, **sofern diese ohne Verzierungen und Metallteile sind (Zier- bzw. Goldränder, Griffe, Füßchen).** Sie können auch hitzebständige Kunststoffbehältnisse verwenden, allerdings nur für das Garen in der Funktion “nur Mikrowellen”. Falls Sie sich jedoch bei dem einen oder anderen Behältnis nicht sicher sein sollten, können Sie dessen Hitzebeständigkeit durch einen einfachen Test prüfen: Stellen Sie das leere Behältnis 30 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe in den Ofen (Funktion “nur Mikrowellen”). Wenn das Behältnis sich überhaupt nicht oder nur leicht erwärmt, ist es für das Kochen mit Mikrowellen geeignet. Wenn es sich hingegen stark erhitzt (oder sich Funken entwickeln), ist es ungeeignet. Zum Garen im Mikrowellengerät eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Binsen und Kristall. Da die Mikrowellen die Speise und nicht das Geschirr erwärmen können diese außerdem direkt im Serviergeschirr (auf dem Teller) gekocht werden, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt.

  Halten Sie sich jedoch in jedem Fall an die Angaben in den Tabellen auf den Folgeseiten:

	Glas	Pyrex	Glas Keramik	Terrakotta-geschirr	Aluminium-folie	Plastik	Papier oder Karton	Metall Behälter
Betriebsart: “MICRO”	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**	**NEIN**	**JA**	**JA**	**NEIN**
Betriebsart: “MICROFAN” “MICROGRILL”	**NEIN**	**JA**	**JA**	**JA**	**NEIN**	**NEIN**	**NEIN**	**NEIN**
Betriebsart: “FAN” “GRILL”	**NEIN**	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**	**NEIN**	**NEIN**	**JA**

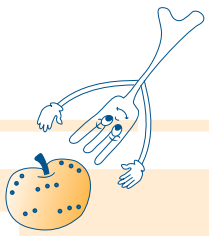
DEUTSCH

1.6 ALLGEMEINE REGELN UND HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTES

1) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige UMRÜHREN während dem Garvorgang: Dadurch werden die Temperaturen einheitlicher gehalten und die Kochzeiten vermindert.

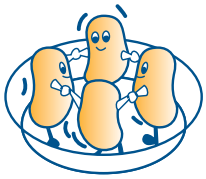
2) Auch das WENDEN der Speisen nach Ablauf der halben Kochzeit ist empfehlenswert.

3) In Speisen mit Haut oder Schale (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden **mit der Gabel mehrere Löcher gebohrt**, damit der Dampf austreten kann und die Haut bzw. Schale nicht platzen.



KAPITEL 1: ALLGEMEINES

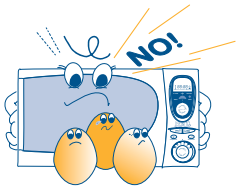
4) Werden zahlreiche Portionen des selben Nahrungsmittels zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, **legen Sie diese ringförmig** in eine feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gar werden.



5) Bei der manuellen Betriebsart "MICRO" ist die Bildung von Kondenswasser im Geräteinneren und auf der Kochfläche völlig normal. **Um diese zu verringern, können Sie die Speisen mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckeln oder ganz einfach mit einem umgestülpten Teller abdecken.** Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Gemüse) garen abgedeckt außerdem besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.

6) **Während dem automatischen Betrieb und den manuellen Betriebsarten "MICRO", "MICROFAN" und "MICROGRILL" darf das Gerät auf keinen Fall (ohne Lebensmittel) vorgeheizt werden und es darf nicht leer (ohne Lebensmittel) betrieben werden, da Funken entstehen und das Gerät Schaden nehmen könnte.**

7) **Keine Eier mit der Schale kochen:** Der sich in ihrem Inneren bildende Druck könnte zur Explosion des Eis führen (auch nach Kochende). Bereits gekochte Eier nicht erwärmen, höchstens Rührei.



8) Wenn Sie Speisen in luftdichten oder versiegelten Behältern erwärmen oder kochen, vergessen Sie nicht, diese vorher zu öffnen. Der Druck im Inneren des Behälters würde sonst ansteigen und sie auch nach Kochende zum Explodieren bringen.

2 KAPITEL 2: ERSTE INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONSABLAUF

2.1 WAHL DER SPRACHE

1) Schließen Sie das Gerät am Netz an. Die elektronische Kontrolle gibt ein kurzes "Beep" ab und es erscheinen folgende Begriffe: ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANCAIS, ESPANOL.

2) Bei der ersten Inbetriebnahme muß die Sprache gewählt werden, in der alle Begriffe und die auf dem Display angezeigten Hinweise erscheinen.

Beachten Sie, daß die Gerätefunktionen erst dann programmiert werden können, wenn die Wahl der Sprache erfolgt ist.

3) Warten Sie ab, bis die gewünschte Sprache erscheint, betätigen Sie dann die Taste **SELECT** (es ertönen 3 Beeps) und halten Sie diese mindestens 5 Sekunden gedrückt. Nach Ablauf der 5 Sekunden ertönt ein weiters "Beep" zur Bestätigung (gespeicherte Sprache). Auf dem Display erscheint --:-- mit blinkenden Punkten. Nun können alle Funktionen des Gerätes verwendet oder die Uhr eingestellt werden (siehe nachfolgenden Abschnitt).

4) Die gewählte Sprache bleibt auch bei zeitweiligem Stromausfall stets gespeichert.

5) Möchten Sie die Sprache ändern, drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR** (5), halten die Taste **SELECT** (3) 5 Sekunden gedrückt: nach einem kurzen Beep erscheinen im Display erneut die 5 Sprachen. Zur Wahl einer neuen Sprache wiederholen Sie die unter Punkt 3 angegebenen Vorgänge.

2.2 EINSTELLEN DER UHR

Nachdem Sie die gewünschte Sprache gewählt haben, verfahren Sie zum Einstellen der Uhr wie folgt:

1) Drücken Sie die Taste **CLOCK** (2): die Stunden blinken.

2) Drehen Sie den Drehknopf **TIME ADJUST** (9) im Uhrzeiger- oder entgegen dem Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Stunde erscheint.

3) Drücken Sie erneut die Taste **CLOCK** (2): die Stunden werden gespeichert und die Minuten beginnen zu blinken.

4) Drehen Sie den Drehknopf **TIME ADJUST** (9) im Uhrzeiger- oder entgegen dem Uhrzeigersinn, bis die gewünschten Minuten erscheinen.

5) Drücken Sie erneut die Taste **CLOCK** (2): Das Display zeigt die gewünschte Uhrzeit an und die Uhr beginnt zu arbeiten.

   Möchten Sie nach dem Einstellen die Uhrzeit verändern, drücken Sie die Taste **CLOCK** (2) und stellen die neue Uhrzeit gemäß den vorstehenden Anleitungen ein.

6) Bei zeitweiligem Stromausfall verbleibt die Uhrzeit nicht im Speicher.

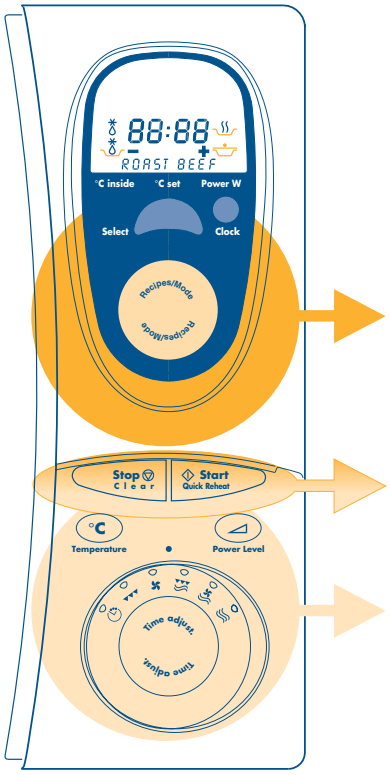
KAPITEL 2: ERSTE INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONSABLAUF

2.3 FUNKTIONSABLAUF

Dieses Mikrowellengerät ist mit 2 unabhängigen Betriebsarten ausgerüstet:

AUTOMATISCH (siehe Kapitel 3, Seite 74)

Nach der Wahl des gewünschten Rezeptes wählt der Mikrocomputer des Gerätes automatisch die geeigneteste Temperatur, Kochzeit und Betriebsart. Alle verfügbaren Rezepte sind im Kapitel 3.2 - LISTE DER REZEPTE/NAHRUNGSMITTEL - UND IN DER MITGELIEFERTEN ZUSAMMENFALTBAREN Tabelle aufgelistet.



AUTOMATISCHER BETRIEB

TASTEN START UND STOP IM AUTOMATISCHEN UND MANUELLEN BETRIEB ZU VERWENDEN

MANUELLER BETRIEB

MANUELLER BETRIEB (siehe Kapitel 4, Seite 84)

Werden die Schaltungen im unteren Teil der Bedienblende verwendet, können manuell die für die gewünschte Garart geeignete Funktion (MICRO, MICROFAN, GRILL usw.), Kochzeit, Temperatur und Mikrowellenleistung angewählt werden.

HINWEIS: Im Zweifelsfall oder bei falscher Anwahl der Rezepte und der Betriebsarten, betätigen Sie die Taste STOP/CLEAR (5) und beginnen die Eingabe noch einmal von vorn.

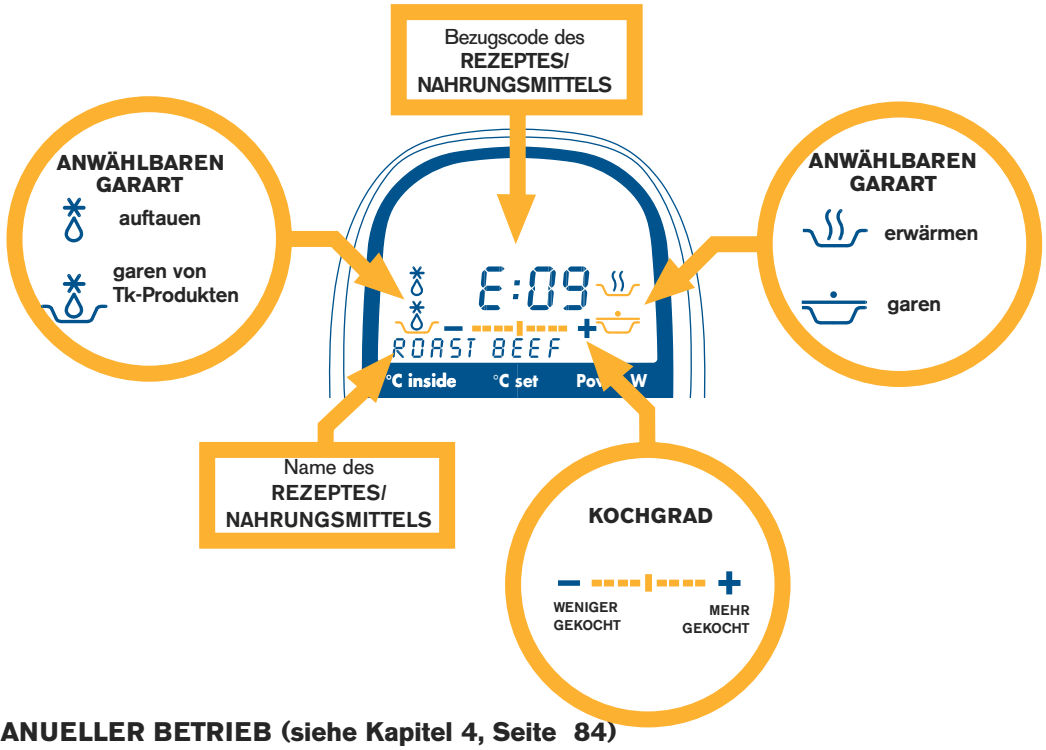
DEUTSCH

KAPITEL 2: ERSTE INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONSABLAUF

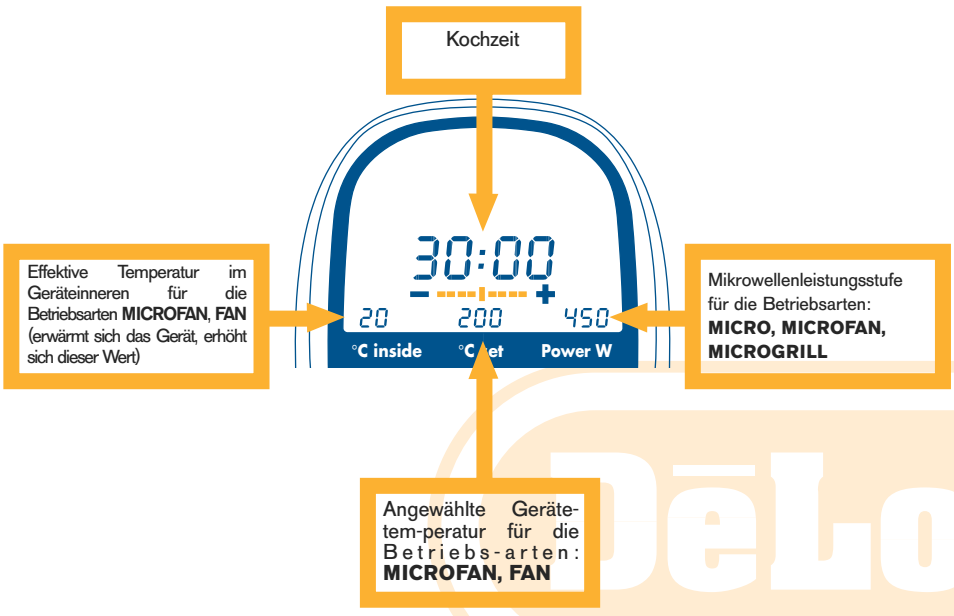
Beschreibung Display:

Im Display werden alle Informationen angezeigt, die die gewählte Betriebsart betreffen:

AUTOMATISCHER BETRIEB (siehe Kapitel 3, Seite 74)



MANUELLER BETRIEB (siehe Kapitel 4, Seite 84)

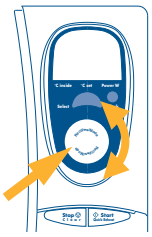


DEUTSCH

3

KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

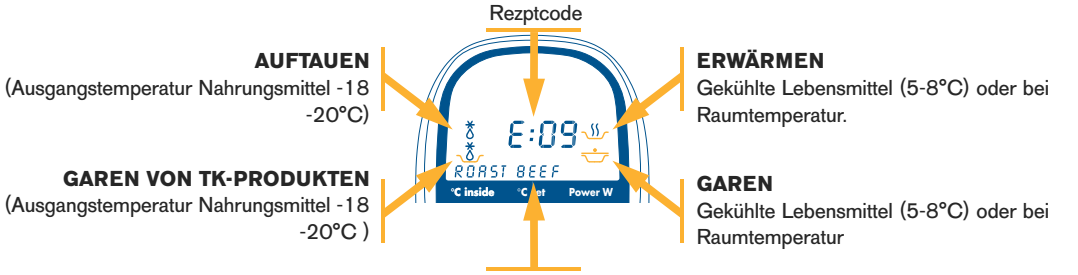
3.1 EINSTELLEN DES AUTOMATISCHEN BETRIEBES

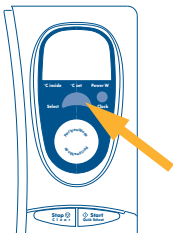


1 Drehen Sie den Drehknopf RECIPE/MODE (4) bis am unteren Teil des Displays der Name des gewünschten Rezeptes erscheint.

Jedes Rezept wird von einem Bezugscode begleitet, um die Suche zu erleichtern. Die vollständige Liste der verfügbaren Rezepte finden Sie auf den Folgeseiten bzw. in der mitgelieferten ZUSAMMENFALTBAREN TABELLE.

Im Display werden durch Symbole auch die GARARTEN angezeigt, die automatisch ablaufen können. Bei den Symbolen handelt es sich um folgende:



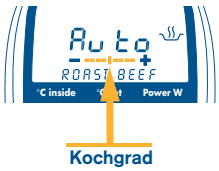


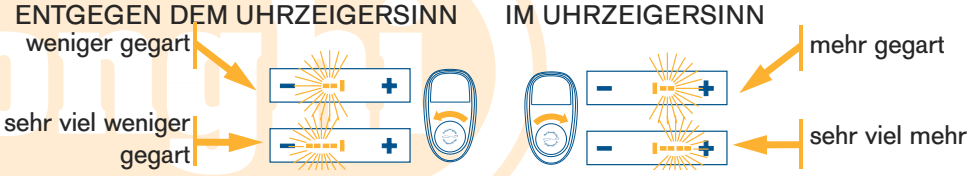
2 Für jedes Rezept wurde bereits eine GARART eingegeben, (angezeigt durch das blinkende Symbol). Um die Garart zu ändern, die Taste **SELECT** (3) wiederholt betätigen, Außerdem erscheint die Anzeige des Kochgrades.

3 Drücken Sie die Taste **START** (6). Auf dem Display erscheint die Aufschrift AUTO und nur das Symbol der gewählten Garart bleibt eingeschaltet. Außerdem erscheint die Anzeige des KOCHGRADES.

4 Der "KOCHGRAD" kann mit dem Drehknopf (4) eingestellt werden:

- durch Drehen **IM UHRZEIGERSINN**, werden die Speisen mehr gegart
- durch Drehen **ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN** werden die Speisen weniger gegart





KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

Nach einigen Minuten ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint anstelle der Aufschrift AUTO, die verbleibende Zeit bis zum Kochzeitende.

HINWEIS: Jetzt ist es nicht mehr möglich den "Kochgrad" zu verändern.

HINWEIS: Solange die Aufschrift AUTO erscheint, darf die Türe nie geöffnet bzw. die Taste STOP/CLEAR (5) nicht gedrückt werden, um die Berechnungen des Mikrocomputers nicht zu beeinflussen. Die Türe darf erst geöffnet werden, (z. B. um den Garvorgang zu kontrollieren, oder die Speisen zu wenden) wenn auf dem Display die verbleibende Zeit bis zum Kochzeitende erscheint. Bei einigen Rezepten weisen ein akustisches Signal und ein Hinweis auf dem Display auf den geeignetesten Zeitpunkt hin, um diese Vorgänge auszuführen.

5 Bei Kochzeitende ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint der Hinweis END zusammen mit dem Hinweis "UM FORTZUFAHREN, START DRÜCKEN".

(HINWEIS: Der Drehteller und die Lüfterräder bleiben in Betrieb).

Öffnen Sie die Tür und kontrollieren Sie die Speise:

IST SIERICHTIG GEGART:

- Nehmen Sie die Speise heraus, schließen die Tür und drücken die Taste **STOP/CLEAR** (5). (Beim Schließen der Tür erscheint der Hinweis **"GUTEN APPETIT"**).

SIND NOCH EINIGE MINUTEN GARZEIT ERFORDERLICH:

- Schließen Sie erneut die Tür und drücken Sie die Taste **START** (6). Das Gerät arbeitet noch einige Minuten automatisch weiter.
- Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein akustisches Signal und es erscheint erneut die Schrift END sowie der Hinweis “Das Gerät kühlt ab” . (Sie nachfolgende Anmerkungen).
- ÖffnenSie die Tür und nehmen Sie die Speise heraus.

Hinweis: Dieses Gerät ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgerüstet, der dann einsetzt, wenn das Gerät heiß ist, nachdem die Speise aus dem Gerät genommen und die Taste START/CLEAR (5) gedrückt wurde (zum Beispiel am Ende langer Kochzeiten). Während dieses Zyklus erscheint im Display der Hinweis: “DAS GERÄT KÜHLT AB”.

Die Ventilatoren, die Gerätebeleuchtung und der Drehteller sind in Betrieb und schalten automatisch ab, während die Heizelemente und die Mikrowellenenelemente abgeschaltet sind. Im Falle, daß Sie noch einen weiteren Kochvergang durführen wollen, ist es nicht notwendig das Ende des Kühlvorgangs abzuwarten.

KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

3.2 TABELLE DER REZEPTE/NAHRUNGSMITTEL

Alle Rezepte/Nahrungsmittel, die im Display erscheinen können, sind in 8 Gruppen aufgeteilt. Durch Drehen des Drehknopfes (4), erscheinen die Gruppen nacheinander in der nachstehenden Reihenfolge:

- A- **Erwärmen aller Fertiggerichte aus dem Kühlschrank (5-8°C) oder aus dem Tiefkühlschrank (-18 -20°C)**
- C- **Nudeln, Reis, Pizza und (frisch oder tiefgekühlt)**
- E- **Fleisch (Auftauen, Garen)**
- F- **Geflügel (Auftauen, Garen)**
- H- **Fisch (Auftauen, frischen bzw. TK-Fisch garen)**
- L- **Gemüse (frisches bzw. TK-Gemüse garen)**
- P- **Kuchen/Gebäck (Garen)**

GRUNDREGELN, UM IM AUTOMATISCHEN BETRIEB DIE BESTEN ERGEBNISSE ZU ERZIELEN 1) **Die Hinweise in den nachfolgenden Tabellen bezüglich Mengen (Höchst- und Mindestmengen), Einsatz des niedrigen Rostes (F) sowie der mitgelieferten feuerfesten Schüssel (L) strikt einhalten. Liegt das Gewicht außerhalb der angegebenen Werte, muß im manuellen Betrieb gegart werden (siehe Kapitel 4), um die besten Ergebnisse zu erzielen.**
2) Beziehen Sie sich stets auf die Fotografien in der beiliegenden, zusammenfaltbaren Tabelle, in der der korrekte Gebrauch der Behälter und des Zubehörs abgebildet ist.
3) Sollten Sie eine weitere feuerfeste Schüssel benötigen, kaufen Sie eine, die der mitgelieferten so weit wie möglich in der Form, der Art und den Maßen entspricht, um stets die besten Garleistungen zu erzielen.
4) Nach der Wahl des Rezeptes vergewissern Sie sich jedes Mal, daß das im Display blinkende Symbol mit der Garart übereinstimmt, die Sie ausführen möchten.

- U- **Erwärmen von Flüssigkeiten, Babynahrung, Auftauen von Brot**

A- ERWÄRMEN ALLER FERTIGGERICHTE AUS DEM KÜHLSCHRANK ODER AUS DEM TIEFKÜHLSCHRANK

SPEISEN AUS DEM TIEFKÜHLSCHRANK ERWÄRMEN (-18 -20°C)•

• Die Packung auf den niedrigen Rost (F) stellen

• Die Packungen stets mit hochtemperaturbeständiger Klarsichtfolie abdecken. Viele, der im Handel erhältlichen Packungen, die sich zum Erwärmen im Ofen eignen, sind bereits mit diesen Klarsichtfolien versehen.

SPEISEN AUS DEM KÜHLSCHRANK ERWÄRMEN (5-8°C)•

Den Teller, die Packung oder die feuerfeste Schüssel (L) auf den niedrigen Rost (F) stellen, wie auf den Fotos 1-2-3 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.

• Bei Rezepten mit geringfügigen Mengen (unter 450 g) erscheint der Hinweis AUTO zu Beginn des Erwärmevorgangs nicht.

REZEPT Mogli	NAME/REZEPT	Hinweise/Empfehlungen
A01	**GEK. 100-200 GR FERTIGGERICHTE** mit Kühlschranktemperatur	Hierunter sind Portionen von Fertiggerichten jeder Art zu verstehen, die mit Kühlschranktemperatur (5-8°C) erwärmt werden sollen. Die Portionen stets auf einen Servierteller legen, wie auf Foto 1 in der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt. Ist die Speise fetthaltig oder mit Soße bedeckt, muß sie unbedingt mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
A02	**GEK. 200-300 GR FERTIGGERICHTE** mit Kühlschranktemperatur	
A03	**GEK. 300-450 GR FERTIGGERICHTE** mit Kühlschranktemperatur	
A04	**GEK. 300-450 GR FERTIGGERICHTE** mit Kühlschranktemperatur	Hierunter sind große Portionen von Fertiggerichten zu verstehen, die stets in der mitgelieferten, feuerfesten Schüssel (L) (ausgehend von der Kühlschranktemperatur) erwärmt werden müssen, wie auf Foto 3 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt. Die feuerfeste Schüssel nie abdecken
A05	**GEK. FERTIGE GERICHTE** mit Kühlschranktemperatur (min. 300 - max. 600 g)	Hierunter sind alle handelsüblichen, im Kühlschrank aufbewahrte, gekochte, fertige Gerichte zu verstehen, die wie auf Foto 2 in der zusammenfaltbaren Tabelle erwärmt werden müssen. Nehmen Sie die Speise eventuell aus den Metallbehältern. In diesem Fall erfolgt das Erwärmen durch Anwahl eines der vorhergehenden Rezepte (je nach Gewicht).
A06	**TK FERTIGE GERICHTE** tiefgekühlt (min. 200 - max. 500 g)	Hierunter sind handelsübliche, gekochte, fertige Gerichte zu verstehen, wie auf Foto 4 in der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt. Nehmen Sie die Speise eventuell aus den Metallbehältern. Vergewissern Sie sich desweiteren, daß die Plastikpackungen und die Klarsichtfolien hitzebeständig sind (hohe Temperaturen): Halten Sie sich an die Angaben auf den Packungen.

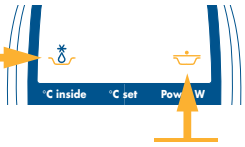
DEUTSCH

KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

C - NUDELN, REIS, PIZZA UND (FRISCH ODER TIEFGEKÜHLT)

Mögliche Gararten:

TK-PRODUKTE GAREN (Mindestmenge 200 g, Höchstmenge 700 g)
• Alle Gerichte müssen auf den niedrigen Rost (F) gestellt werden



GAREN GEKÜHLTER GERICHTE ODER BEI RAUMTEMPERATUR (Mindestmenge 300 g)
• Die Behälter müssen auf den niedrigen Rost (F) Rost (F) gestellt werden

ERWÄRMEN

• Zum Erwärmen dieser Nahrungsmittel wählen Sie eines der Rezepte von A01 bis A04 an (je nach Gewicht)

REZEPT CODE	NAME/REZEPT	Hinweise/Empfehlungen
C01	TK-PIZZA	Die Plastikhülle entfernen und die Pizza direkt auf den niedrigen Rost (F) legen, wie auf Foto 5 in der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt..
C02	PIZZA	Die Pizza auf ein gut gefettetes Metallblech legen und auf den niedrigen Rost (F) stellen, wie auf Foto 6 in der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
C03	REIS/RISOTTO	Die zu verwendenden Maximalmengen sind: 300 g Rreis und 750 ml Brühe oder Wasser. Alles gemeinsam in die mitgelieferte feuerfeste Schüssel (L) geben und mit einem Glasdeckel oder mit Klarsichtfolie abdecken. Das Aufblähen der Klarsichtfolie und das Austreten von Flüssigkeit auf den Teller sind völlig normal.
C04	QUICHES	Geeignet für frische Quiches wie zum Beispiel Quiche Lorraine, Spinattorte usw. Sie werden in einer Metallbackform gegart auch TK-Quiches) und nicht in der mitgelieferten feuerfesten Schüssel (L), d.h. wie auf den Fotos 8 und 9 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
C05	NUDELGRATIN	Alle Nudeln, die gratiniert werden sollen (Lasagne, Cannelloni, Makkeroni usw.) werden vorab zunächst vorgekocht und dann angerichtet mit Béchamel-, Fleischsoße und Parmesankäse in der feuerfesten Schüssel (L) gratiniert, wie auf Foto 10 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt. Diese Gerichte dürfen nicht abgedeckt werden, wie auf Foto 11 gezeigt, da dies den Gratiniervorgang verhindern würde.

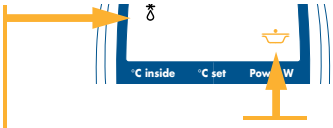
KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

E - FLEISCH

Mögliche Gararten:

AUFTAUEN

• Wenn Sie Fleischstücke auftauen möchten (z.B. Steaks, Gulasch, Hamburger usw.) nur die Rezepte E02-E04-E05 verwenden (Mindestmenge 200 g, Höchstmenge 800 g).
• Um große Fleischstücke aufzutauen (z. B. Braten, Roast-Beef usw.) die anderen Rezepte verwenden (Mindestmenge 500g, Höchstmenge 1500 g).
• Das Fleisch direkt auf den Drehteller (H) legen, ohne den niedrigen Rost (F) oder irgendeinen Behälter zu verwenden, wie auf den Abbildungen 13 und 14 der zusammenfaltbaren Tabelle beispielhalber geziegt.
• Nach Ablauf der halben Auftauzeit ertönt ein Beep und es erscheint der Hinweis: "DARAN DENKEN, DIE SPEISE ZU WENDEN BZW. UMZURÜHREN.



GAREN

• Bei allen Gararten dieser Gruppe, die mitgelieferte feuerfeste Schüssel (L) verwenden.
1/2 Glas Wasser hinzufügen und mit den gewünschten Gewürzen abschmecken. Um Spritzer zu vermeiden, Wein und Öl auf ein Minimum reduzieren.
• Die Speisen dürfen nie abgedeckt werden (siehe zum Beispiel Foto 16 der zusammenfaltbaren Tabelle).
• Alle Gararten erfolgen, indem der Behälter/die feuerfeste Schüssel auf den niedrigen Rost (F) gestellt wird, wie auf Foto 15 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
Etwa nach Ablauf der halben Kochzeit ertönt ein Beep und es erscheint der Hinweis: "DARAN DENKEN, DIE SPEISE ZU WENDEN BZW. UMZURÜHREN".
Nach halber Kochzeit nicht vergessen der Speise 100 g. Wasser zuzugeben.

ERWÄRMEN

• Um Portionen von Fleischfertiggerichten zu erwärmen, eines der Rezepte von R01 bis R04 anwählen (je nach Gewicht).

DEUTSCH

REZEPT CODE	NAME/REZEPT	Hinweise/Empfehlungen
E01	LAMM	Zum Auftauen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1600 g.Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1600 g
E02	TK-HACKFLEISCH	Folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 200, Höchstmenge 800 g
E03	KANINCHEN	Zum Auftauen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1600 g. Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1600 g
E04	TK-FILET/-KOTELETT	Folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 200, Höchstmenge 800 g
E05	GULASCH	Zum Auftauen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 400, Höchstmenge 1000 g. Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 400, Höchstmenge 1000 g. Den Behälter und das Zubehör so positionieren, wie auf Foto 17 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
E06	SCHWEINEBRATEN	Zum Auftauen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1600 g. .Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1600 g
E07	RINDERBRATEN	Zum Auftauen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1600 g. .Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1600 g
E08	HACKBRATEN	Folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 800, Höchstmenge 1500 g
E09	ROAST BEEF	Zum Auftauen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 800, Höchstmenge 1500 g. Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 800, Höchstmenge 1500 g. Um das Fleisch ein wenig blutiger zu belassen empfehlen wir den Knopf (4) entgegen den Uhzeigersinn zu drehen um den Kochgrad zu verringern.
E10	KALBSBRATEN	Zum Auftauen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 200, Höchstmenge 800 g. Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 400, Höchstmenge 1000 g
E11	ANDERES FLEISCH	Zum Garen (Mindestmenge 500, Höchstmenge 1500 g) anderer, vorab nicht angeführter Fleischsorten. Zum Auftauen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 500, Höchstmenge 1500 g.

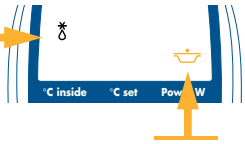
KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

F- GEFLÜGEL

Mögliche Gararten:

AUFTAUEN
Für alle Rezepte Mindestmenge 500 g, Höchstmenge 1600 g

• Das Fleisch direkt auf den Drehteller (H) legen, ohne den niedrigen Rost (F) oder irgendeinen Behälter zu verwenden, wie auf den Abbildungen 13 und 14 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
• Nach Ablauf der halben Auftauzeit ertönt ein Beep und es erscheint der Hinweis: “DARAN DENKEN, DIE SPEISE ZU WENDEN BZW. UMZURÜHREN”.



GAREN

• Bei allen Gararten dieser Gruppe, die mitgelieferte feuerfeste Schüssel (L) verwenden, wie auf Foto 15 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt..
1/2 Glas Wasser hinzufügen und mit den gewünschten Gewürzen abschmecken. Um Spritzer zu vermeiden, Wein und Öl auf ein Minimum reduzieren.
• Um ein optimales Ergebnis mit FRISCHEN KARTOFFELN zu erhalten, dürfen diese nie abgedeckt werden, wie auf Foto 16 der zusammengefalteten Tabelle gezeigt.
• Alle Gararten erfolgen, indem der Behälter/die feuerfeste Schüssel auf den niedrigen Rost (F) gestellt wird.
• Etwa nach Ablauf der halben Kochzeit ertönt ein Beep und es erscheint der Hinweis: “DARAN DENKEN, DIE SPEISE ZU WENDEN BZW. UMZURÜHREN”
Nach halber Kochzeit nicht vergessen der Speise 100 g. Wasser zuzugeben.

ERWÄRMEN

• Um Portionen von Geflügelfertiggerichten zu erwärmen, eines der Rezepte von A01 bis A04 anwählen (je nach Gewicht).

CODICE RICETTA	NAME/REZEPT	Hinweise/Empfehlungen
F01	ENTE	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 800, Höchstmenge 2000 g
F02	PERLHUHN	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 700, Höchstmenge 2000
F03	HUHN	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 700, Höchstmenge 2000 g
F04	PUTE	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 700, Höchstmenge 2000 g
F05	ANDERES GEFLÜGEL	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 700, Höchstmenge 2000 g

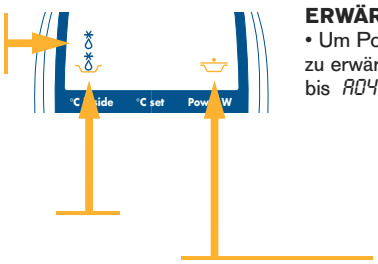
KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

H- FISCH

Mögliche Gararten:

AUFTAUEN (Mindestmenge 400 g, Höchstmenge 1000 g)

• Den Fisch direkt auf den Drehteller (H) legen, ohne den niedrigen Rost (F) oder irgendeinen Behälter zu verwenden, wie zum Beispiel für das Fleisch auf den Abbildungen 13 und 14 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
• Nach Ablauf der halben Auftauzeit ertönt ein Beep und es erscheint der Hinweis: "DARAN DENKEN, DIE SPEISE ZU WENDEN BZW. UMZURÜHREN."



ERWÄRMEN

• Um Portionen von Fischfertiggerichten zu erwärmen, eines der Rezepte von *A01* bis *A04* anwählen (je nach Gewicht).

GAREN VON TK-FISCH (-18/ -20 °C) (Mindestmenge 400, Höchstmenge 1000 g)

• Nachdem der Auftauvorgang beendet ist, geht das Gerät automatisch auf die Garphase über
• Verwenden Sie stets die mitgelieferte feuerfeste Schüssel (L) bedeckt mit einem Glasdeckel oder Klarsichtfolie, die auf den niedrigen Rost (F) gestellt wird, wie zum Beispiel auf Foto 18 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.

GAREN GEKÜHLTER GERICHTE (5/8 °C) ODER BEI RAUMTEMPERATUR (Mindestmenge 400 g, Höchstmenge 1000 g)

• Den Fisch stets in der mitgelieferten feuerfesten Schüssel (L) garen
• Mit Ausnahme der Rezepte H09 "Gebratener Fisch" und H10 "Fischgratin" muß das Gericht immer mit Klarsichtfolie oder einem Glasdeckel abgedeckt werden, wie zum Beispiel auf Foto 18 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
• Alle Gararten werden ausgeführt, indem der Behälter auf den niedrigen Rost (F) gestellt wird.

DEUTSCH

REZEPT CODE	NAME/REZEPT	Hinweise/Empfehlungen
H01	ROTBRASCH	Darunter ist das Kochen oder mit Salz bedeckte Garen zu verstehen. Werden das Rezept *H09* angewählt und die angegebenen Mengen eingehalten, kann der Fisch auch gebraten werden.
H02	KABELJAU	In den meisten Fällen erfolgt das Garen von TK-Fisch.
H03	SEEHECHT	In den meisten Fällen erfolgt das Garen von TK-Fisch.
H04	LACHS	Durch Anwählen des Rezeptes *H09* und Einhalten der angegebenen Mengen kann der Fisch auch gebraten werden
H05	SEEZUNGE	Es können Seezungenfilets und ganze Seezungen gegart werden.
H06	SCHWERTFISCH	Durch Anwählen des Rezeptes *H09* und Einhalten der angegebenen Mengen kann der Fisch auch gebraten werden
H07	FORELLE	Darunter ist das Kochen oder mit Salz bedeckte Garen zu verstehen. Werden das Rezept *H09* angewählt und die angegebenen Mengen eingehalten, kann der Fisch auch gebraten werden.
H08	ANDERER FISCH	Für alle Fischsorten, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind und gekocht oder mit Salz bedeckt gegart werden sollen.
H09	GEBRATENER FISCH	Zum Garen empfohlene Mengen: Mindestmenge 600, Höchstmenge 1500 g. Die Fische werden immer im Ganzen gegart (ideal für Goldbrasse, Kaulbarsch, Karpfen usw.) oder in Schnitten (Bsp. Lachs, Thunfisch). Natürlich wird der Fisch weder mit Klarsichtfolie noch mit einem Glasdeckel abgedeckt, wie auf den Fotos 19 und 20 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir nach dem Drücken von Start , den Drehknopf (4) entgegen dem Uhrzeigersinn zu drehen und einen niedrigeren Gargrad anzuwählen.
H10	FISCHGRATIN	Geeignet für gratinierten Fisch angerichtet mit Béchamelsoße, Semmelbröseln oder Milch. **Das Gericht nie abdecken, da dies den Gratiniervorgang verhindern würde.** Beziehen Sie sich auf die Fotos 20 und 21 der zusammenfaltbaren Tabelle.

KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

L - GEMÜSE

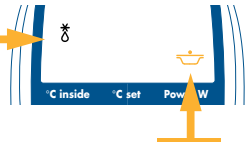
Mögliche Gararten:

GAREN VON TK-GEMÜSE (Mindestmenge 200 g, Höchstmenge 1000 g)

• Nachdem der Auftauvorgang beendet ist, geht das Gerät automatisch auf die Garphase über

• Verwenden Sie stets die mitgelieferte feuerfeste Schüssel (L) bedeckt mit einem Glasdeckel oder Klarsichtfolie

• Bei allen Gararten wird der Behälter auf den niedrigen Rost (F) gestellt. Ein Beispiel zum Positionieren des Behälters, um TK-Gemüse zu garen, (mit Ausnahme von Bratkartoffeln und Gemüsegratin) finden Sie auf Foto 18 in der zusammenfalt



GAREN

• Wird Gemüse gegart, stets 5 Eßlöffel Wasser pro 500 g Gemüse hinzufügen und die feuerfeste Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem Glasdeckel abdecken.

• Verwenden Sie immer die mitgelieferte feuerfeste Schüssel (L)

• Bei allen Gararten wird der Behälter auf den niedrigen Rost (F) gestellt. Ein Beispiel zum Positionieren des Behälters, um frisches Gemüse zu garen, (mit Ausnahme von Gemüsegratin und Bratkartoffeln) finden Sie auf Foto 18 in der zusammenfaltbaren

ERWÄRMEN

•Um Portionen von Gemüsefertiggerichten zu erwärmen, eines der Rezepte von R01 bis R04 anwählen (je nach Gewicht).

REZEPT CODE	NAME/REZEPT	Hinweise/Empfehlungen
L01	BROKKOLI	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 200, Höchstmenge 800 g
L02	ARTISCHOCKEN	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 400, Höchstmenge 1000 g. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir, Artischocken gleicher Größe zu garen.
L03	MÖHREN	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 200, Höchstmenge 800 g. Können sowohl am Stück als auch in Scheiben sein.
L04	BLUMENKOHL	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 300, Höchstmenge 900 g. Am Stück oder in Röschen.
L05	FENCHEL	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 300, Höchstmenge 900 g
L06	PILZE	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 200, Höchstmenge 800 g. Wasserzugabe nicht erforderlich.
L07	200 G PELLKARTOFFELN	Ganze Kartoffeln gleicher Größe verwenden. Werden direkt auf dem Drehteller gegart, wie auf Foto 22 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt. Die Schale wird gut gewaschen und mit einer Gabel eingestochen. nach Ablauf der Kochzeit, die kartoffeln der Länge nach aufschneiden und mit Butter, Joghurt oder Ketchup füllen.
L08	400 G PELLKARTOFFELN	
L09	600 G PELLKARTOFFELN	
L10	AUBERGINEN	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 300, Höchstmenge 900 g. Sie sollten gewürfelt sein. Wasserzugabe nicht erforderlich.
L11	BRATKARTOFFELN	Zum Garen IMMER folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 800, Höchstmenge 1500 g Um mit FRISCHEN Kartoffeln die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir nach dem Drücken von Start , den Drehknopf (4) entgegen dem Uhrzeigersinn zu drehen und einen niedrigeren Gargrad anzuwählen. Denken Sie daran, daß der Behälter nicht abgedeckt werden darf (beziehen Sie sich auf die Fotos 23 und 24 der zusammenfaltbaren Tabelle).
L12	GEKOCHTE KARTOFFELN	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 300, Höchstmenge 900 g. In Stücke geschnitten oder ganz, ohne Schale.

KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

REZEPT CODE	NAME/REZEPT	Hinweise/Empfehlungen
L13	ERBSEN	Zum Garen frischer bzw. getrockneter erbsen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 200, Höchstmenge 800 g. Sehr gut, wenn sie mit gek. Schinken- oder geräucherten Bauchspeckwürfeln gegart werden.
L14	ZUCCHINI	Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 300, Höchstmenge 900 g. Sowohl am Stück als auch in Scheiben geschnitten.
L15	ANDERES GEKOCHTES GEMÜSE	Für alle Gemüsesorten, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind und gekocht werden sollen. Zum Garen folgende Mengen einhalten: Mindestmenge 200, Höchstmenge 800 g.
L16	GEMÜSEGRATINS	Zu gratinierendes Gemüse (angerichtet mit Béchamelsoße und Parmesankäse) wird immer vorgekocht (außer Tomaten). Natürlich dürfen die Speisen während dem Gratiniervorgang nicht abgeckt werden. (Beziehen Sie sich auf die Fotos 25 und 26 der zusammenfaltbaren Tabelle).

P - KUCHEN/GEBÄCK

Mögliche Gararten:

GAREN

- Die Kuchenrezepte sind für mindestens 6-8 Personen ausgelegt.
- Alle Torten werden in handelsüblichen, mittelgroßen Kuchen- bzw. Tortenformen aus Metall zubereitet (siehe Foto 27 der zusammenfaltbaren Tabelle. Verwenden Sie keine Kuchenformen aus Glas oder anderen materialien (siehe Foto 28 der zusammenfaltbaren Tabelle)
- Denken Sie daran, die Kuchenformen stets einzufetten oder zu bemehlen.
- Alle Gararten werden auf dem niedrigen Rost (F) ausgeführt, wie auf Foto 29 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
- Denken Sie daran, daß Ihr Gerät auch bei Desserts und Kuchen nicht vorgeheizt werden muß.
- Verringern Sie den “Kochgrad”, wenn Sie eine geringere Bräunung wünschen oder brechen Sie den Garvorgang vorzeitig ab.
- Sehr feuchte Kuchen (z. B. mit viel Obst und Quark) gelingen in der Regel im manuellen Kombibetrieb (Microfan) besser.

REZEPT CODE	NAME/REZEPT	Hinweise/Empfehlungen
P01	APFELKUCHEN	Typischer englischer Kuchen auf der Grundlage von Mürbeteig, imallgemeinen gefüllt mit Äpfeln, Rosinen usw. Dieses Kuchenrezept findet sich in den meisten, handelsüblichen Kochbüchern. Nicht zu verwechseln mit dem klassischen Apfelkuchen.
P02	KRINGER	Verwenden Sie die klassische Metallform, mit der Öffnung in der Mitte.
P03	MÜRBETEIGKUCHEN	Gemeint sind hier Kuchen auf Mürbeteigbasis
P04	BLÄTTERTEIG	Für die Zubereitung eines Bodens aus Blätterteig verwenden Sie ein randloses Kuchenblech.
P05	BISKUIT	'Wir empfehlen eine runde Springform.
P06	FRÜCHTEKUCHEN	Verwenden Sie eine rechteckige Form
P07	KÄSEKUCHEN	Bei leichten Käsesorten (wie Quark) verwenden Sie das Rezept P03: Mürbeteigkuchen
P08	HEFEKUCHEN	Für die Zubereitung von Kränzen, Nußkuchen usw. Verwenden Sie ausschließlich runde Kuchenformen.
P09	RÜHRKUCHEN	Zur Zubereitung von Sandkuchen, Apfelkuchen usw. Verwenden Sie ausschließlich runde Kuchenformen.

KAPITEL 3: AUTOMATISCHER BETRIEB

U - GETRÄNKE, FLÜSSIGKEITEN, BABYNAHRUNG BROT AUFTAUEN

Mögliche Gararten

AUFTAUEN

• Legen Sie das Brot direkt auf den Drehteller(H) ohne den niedrigen Rost oder irgendein Behältnis zu verwenden, wie auf Foto 33 der zusammenfaltbaren Tabelle gezeigt.
• Lesen Sie aufmerksam die Empfehlungen, die neben jedem Rezept angeführt sind. Denken Sie daran, daß beim Auftauen von Brot zu Beginn der Hinweis AUTO nicht im Display erscheint.

ERWÄRMEN

• Ideal zum Erwärmen von Flüssigkeiten, Suppen, Babynahrung und Babyflaschen, um sie je nach Bedarf heiß (z. B. Suppen) oder warm (z. B. Babyflasche) trinken zu können.
• Stellen Sie den Behälter direkt auf den Drehteller (H), ohne den niedrigen Rost (F) zu verwenden, wie auf den Fotos 30 und 31 gezeigt. Die Babyflasche oder die Kindernahrung wird so positioniert, wie auf Foto 32 gezeigt.
•Lesen Sie aufmerksam die Empfehlungen, die neben jedem Rezept angeführt sind. Denken Sie daran, daß bei diesen Erwärmvorgängen zu Beginn der Hinweis AUTO nicht im Display erscheint.

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
U01	100 cc **GEK. GETRÄNKE**	Hierunter sind Getränke (Kaffee, Tee, Brühe usw.) bei Ausgangstemperaturen von 5-8°C zu verstehen, die bis auf 70-80°C angewärmt werden sollen. Von 100 bis 300 cc empfehlen wir die Verwendung von Suppentassen, von 500 bis 1000 cc große Behältnisse aus Pyrexglas.
U02	200 cc **GEK. GETRÄNKE**	
U03	300 cc **GEK. GETRÄNKE**	
U04	500 cc **GEK. GETRÄNKE**	
U05	750 cc **GEK. GETRÄNKE**	
U06	1000 cc **GEK. GETRÄNKE**	
U07	100 cc **GETR. BEI RAUMTEMPERATUR**	Hierunter sind Flüssigkeiten (Kaffee, Milch, Brühe) mit einer Ausgangstemperatur von 15°C zu verstehen, die 80°C erreichen sollen. Von 100 bis 300 cc empfehlen wir die Verwendung von Suppentassen, von 500 bis 1000 cc große Behältnisse aus Pyrexglas.
U08	200 cc **GETR. BEI RAUMTEMPERATUR**	
U09	300 cc **GETR. BEI RAUMTEMPERATUR**	
U10	500 cc **GETR. BEI RAUMTEMPERATUR**	
U11	750 cc **GETR. BEI RAUMTEMPERATUR**	
U12	1000 cc **GETR. BEI RAUMTEMPERATUR**	
U13	250 cc **SUPPE**	Für Suppen bei Raumtemperatur. Wir weisen darauf hin, daß wir unter dem Wort Suppe eine Brühe mit Nudeleinlage verstehen. Um nur die Brühe zu erwärmen, programmieren sie einfach die Position "Getr. bei Raumtemp." oder "Gek. Getränke" (von U01 bis U12). Wir empfehlen die Verwendung von Pyrexbehältnissen.
U14	500 cc **SUPPE**	
U15	750 cc **SUPPE**	
U16	1000 cc **SUPPE**	
U17	100 cc **BABYFLASCHE**	Diese Rezepte eignen sich für gekühlte Milch (d.h. bei 5-8°C) erzielt. Ist die Ausgangstemperatur höher als 8°C, muß die Babyflasche einige Sekunden vorher aus dem Gerät genommen werden. Kontrollieren Sie immer, daß die Milch nicht zu heiß ist (gut umrühren, um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen).
U18	150 cc **BABYFLASCHE**	
U19	200 cc **BABYFLASCHE**	
U20	250 cc **BABYFLASCHE**	
U21	80 gr. **BABYNAHRUNG**	Gelten für Babynahrung bei Raumtemperatur. Werden direkt im Gläschen, aber ohne Deckel erwärmt. Kontrollieren Sie stets, daß die Nahrung nicht zu heiß ist (gut umrühren, um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen).
U22	120 gr. **BABYNAHRUNG**	
U23	160 gr. **BABYNAHRUNG**	
U24	200 gr. **BABYNAHRUNG**	
U25	100 gr. **BROT AUFTAUEN**	Für ein optimales Ergebnis, Brötchen gleicher Größe auftauen. .
U26	200 gr. **BROT AUFTAUEN**	
U27	300 gr. **BROT AUFTAUEN**	

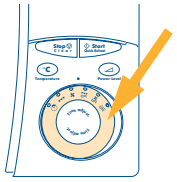
4

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

Bei den anwählbaren MANUELLEN Betriebsarten handelt es sich um folgende:

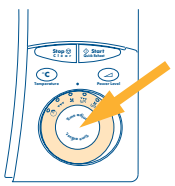
BETRIEBSART	EMPFOHLEN FÜR:
MICRO **Nur Mikrowellen**	- Auftauen von Speisen - Schmelzen von Schokolade/Glasur - Schmelzen von Butter, Käse - Garen von Gemüse, Reis, Suppen, Fisch - Alle bereits gegarten Gerichte erwärmen
MICROFAN **Kombifunktion Mikrowellen und Heißluft**	- Schnelles Garen aller Arten von Braten, Geflügel, Spießchen, Ofenkartoffeln - Nur Hefeteigkuchen garen
MICROGRILL **Kombifunktion Mikrowellen und Grill**	- Gratinieren von Speisen (z. B. Lasagne, gratiniertes Gemüse, Makkeroni)
FAN **Nur Heißluft**	- Auf traditionelle Weise braten, garen und alle Kuchensorten - Pizza backen
GRILL **Nur Grill**	- Auf traditionelle Weise (Hamburger, Koteletts, Würste usw.) grillen
MEMOTIME **Minutenzähler**	- Die Zeituhr als Minutenzähler verwenden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

DEUTSCH



4.1 PROGRAMMIEREN DER MANUELLEN BETRIEBSARTEN

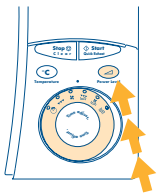
1 Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** (10) auf das Symbol der gewünschten BETRIEBSART



2 Stellen Sie die KOCHZEIT in Minuten mit dem Drehknopf ein **TIME ADJUST** (5).

Zur Wahl der Kochzeitdauer, siehe Tabellen auf den Folgeseiten.

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

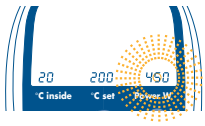


3 Bei den Betriebsarten:

MICRO
MICROFAN
MICROGRILL

wählen Sie die Mikrowellenleistungsstufe durch mehrmaliges Drücken der Taste **POWER LEVEL** (8), bis die gewünschte Leistungsstufe auf dem Display angezeigt wird.

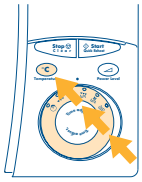
Zur Wahl der Leistungsstufe, siehe Tabellen auf den Folgeseiten.



HINWEIS: Bei der Funktion MICRO darf die niedrigste Leistungsstufe (die auf dem Display mit der Schrift "DEFROST" erscheint) nur zum Auftauen aller Speisearten verwendet werden.

Bei der Funktion MICROFAN beträgt die maximal anwählbare Mikrowellenleistungsstufe 650 W.

Die Leistungsstufen können auch während dem Garvorgangs verändert werden, indem Sie einfach die Taste POWER LEVEL (8) betätigen.



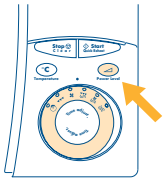
4 Bei den Betriebsarten:

MICROFAN
FAN
die Gartemperatur durch wiederholtes Drücken der Taste **TEMPERATUR** (7) anwählen, bis die untere Zahl in der Displaymitte die gewünschte Temperatur anzeigt.

Zur Wahl der Temperatur, siehe die Tabellen auf den Folgeseiten.

HINWEIS: Die unten links auf dem Display angezeigte Temperatur erhöht sich während des Garvorgangs. Wurde die eingegebene Temperatur erreicht, ertönen drei kurze akustische Signale und nur der Wert der eingestellten Temperatur verbleibt auf der Anzeige.

Die Temperatur kann auch während des Garvorgangs verändert werden, indem Sie einfach die Taste TEMPERATUR (7) betätigen.



5 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Taste **START** (6) drücken. Auf dem Display erscheint die verbleibende Zeit bis zum Kochzeitende.

HINWEIS: Sollte der Garvorgang aus irgendeinem Grunde nicht beginnen, werden alle Eingaben nach 2 Minuten automatisch gelöscht

DEUTSCH

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

6 Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint im END. Öffnen Sie die Türe und nehmen Sie die Speise heraus (es. erscheint der Hinweis “GUTEN APPETIT”).

HINWEISE: Der eingestellte Ablauf des Garvorgangs kann jederzeit durch das Öffnen der Türe kontrolliert werden.

Dadurch werden die Abgabe der Mikrowellen und der Gerätebetrieb unterbrochen, die nach Schließen der Türe und Drücken der Taste START (6) wieder einsetzen.

Sollte es aus irgendeinem Grund erforderlich werden, den Garvorgang unterbrechen zu müssen, ohne die Türe zu öffnen, einfach die Taste STOP/CLEAR (5) drücken.

Um den Garvorgang zu beenden, verfahren Sie hingegen wie folgt:

- **Ist die Gerätetür geöffnet, ein Mal die Taste STOP/CLEAR (5) drücken.**
- **Ist die Gerätetür geschlossen und das Garen in Gang, 2 Mal die Taste STOP/CLEAR (5) drücken. Auf dem Display erscheint wieder die Uhr.**

Mit den Betriebsarten MICROFAN und FAN ist es möglich, die soeben gegarte Speise warmzuhalten: Nach Beendigung des Garvorgangs die Türe nicht öffnen und die Taste START (6) drücken: Auf dem Display erscheint der Hinweis: “WARMHALTEN”. Das Warmhalten kann durch Öffnen der Türe und Drücken der Taste STOP/CLEAR (5) jederzeit unterbrochen werden.

Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgerüstet, der dann einsetzt, wenn das Gerät sehr heiß ist (zum Beispiel am Ende langer Kochzeiten). Während diesem Zyklus erscheint auf dem Display der Hinweis: "DAS GERÄT KÜHLT AB". Die Ventilatoren, die Gerätebeleuchtung und der Drehteller sind in Betrieb (sie schalten automatisch ab).

DEUTSCH

4.2 VORHEIZEN

Das Vorheizen des Gerätes für Speisen, bei denen beim manuellen Betrieb dies erforderlich ist (wie z. B. Kuchen) ist nur in der Betriebsart FAN möglich.

- Stellen Sie die Temperatur ein, wie unter Punkt 4 im Abschnitt 4.1 erläutert.

- Drücken Sie die Taste **START** (6): Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönen drei kurze akustische Signale.

- Stellen Sie die Speise in das Gerät und drücken Sie erneut **START:** der Garvorgang beginnt.

- Stellen Sie mit dem Drehknopf (9) die Garzeit ein.

HINWEIS: Wird die Garzeit nicht eingestellt, arbeitet das Gerät über den Zeitraum von 2 Stunden und schaltet dann automatisch ab (die Möglichkeit, die Speise warmzuhalten, wird nicht angezeigt).

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

4.3 RASCHES ERWÄRMEN

Diese Betriebsart ist sehr nützlich, um kleine Nahrungsmittelmengen oder Getränke zu erwärmen oder um den bereits beendeten Garvorgang um einige Minuten zu verlängern.

• Drücken Sie die Taste START: Das Gerät startet über den Zeitraum von 30" auf der höchsten Leistungsstufe. Durch wiederholtes, schnell aufeinanderfolgendes Drücken dieser Taste erhöht sich die Zeit jeweils um weitere 30" bis zu einer Höchstdauer von 3 Minuten.

• Diese Betriebsart startet nur dann, wenn sie innerhalb 1 Minute nach dem Hineinstellen der Speise aktiviert wird.

4.4 FUNKTION MEMOTIME

Mit dieser Funktion kann die Zeituhr bis zu 99 Minuten verwendet werden, wenn das Mikrowellengerät nicht in Betrieb ist.

• Bringen Sie den FUNKTIONSWAHLSCHALTER (10) auf die Position MEMOTIME, stellen Sie die gewünschte Zeit ein und betätigen Sie die Taste **START** (6).

• 5 Minuten und 1 Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit ertönt jeweils ein Beep.

• Nach Ablauf ertönen drei Beeps und auf dem Display erscheint END.

4.5 KINDERSICHERUNG

Das Mikrowellengerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, die das Verändern der eingestellten Kochzeiten während dem Garvorgang verhindert, so daß ungewollte und gefährliche Verlängerungen der Kochzeit ausgeschlossen werden (das Essen könnte verbrennen!)

Um die Sicherung zu aktivieren:

• Die Taste **STOP/CLEAR** (5) 5 Sekunden gedrückt halten.

• Es ertönt ein kurzes Beep: Jetzt ist es bei keinem Garvorgang mehr möglich, die Kochzeiten zu korrigieren.

• Zur Entsicherung, die Taste STOP/CLEAR so lange gedrückt halten, bis ein Beep ertönt.

DEUTSCH

4.6 AUFTAUEN: HINWEISE, EMPFEHLUNGEN UND ENTSPRECHENDE TABELLE

• In Beuteln bzw. Plastikfolie oder in ihren Packungen tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern diese nicht mit Metallteilen versehen sind (Verschlußbänder oder -stifte).

• Bestimmte Nahrungsmittel, wie Gemüse oder Fisch, müssen vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut werden.

• Speisen mit Soßen, Ragouts und Schmorbraten tauen besser und schneller auf, wenn sie hin und wieder umgerührt, umgedreht und/oder getrennt werden.

• Während dem Auftauvorgang verlieren Fleisch und Fisch Flüssigkeit, sie sollten daher in einer Schale aufgetaut werden.

• Vor dem Einfrieren sollte Fleisch in einzelnen Stücken in den Beutel gegeben werden. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung kostbare Zeit.

• Nach dem Auftauen und vor Beginn des Garvorgangs sollte die Ruhezeit unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit (in Minuten) versteht sich die Zeit, während der das Nahrungsmittel ruhen sollte, um eine weitere Verteilung der Temperatur in seinem Inneren zu ermöglichen.

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

TABELLE: AUFTAUEN

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS STUFE	DAUER MINUTEN	HINWEISE EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST	RUHEZEIT
FLEISCH							
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28	Nach Ablauf der halben Auftauzeitzeit das Fleisch vollständig wenden.	Keiner	20
• Steaks, Koteletts, Fleischschnitten	200 g	MICRO	DEFROST	6 - 8		Keiner	5
• Gulasch	500 g	MICRO	DEFROST	14 - 16		Keiner	10
• Hackfleisch	500 g	MICRO	DEFROST	11 - 13	(*)	Keiner	15
	250 g	MICRO	DEFROST	5 - 7		Keiner	10
• Hamburger	200 g	MICRO	DEFROST	7 - 9		Keiner	10
• Wurst	300 g	MICRO	DEFROST	9 - 11		Keiner	10
GEFLÜGEL							
• Ente, Pute	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Nach Ablauf der halben Auftauzeit das Geflügel vollständig wenden. Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	Keiner	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40		Keiner	20
• Huhn in Stücken	850 g	MICRO	DEFROST	24 - 26		Keiner	10
• Hühnerbrust	300 g	MICRO	DEFROST	13 - 15		Keiner	10
GEMÜSE							
• Gewürfelte Auberginen	500 g	MICRO	DEFROST	16 - 19	Das Gemüse hin und wieder umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen.	Keiner	5
• Paprikaschoten in Stücken	500 g	MICRO	DEFROST	15 - 18		Keiner	5
• Enthülste Erbsen	500 g	MICRO	DEFROST	12 - 15		Keiner	5
• Artischockenherzen	300 g	MICRO	DEFROST	9 - 11		Keiner	5
• Spargel in Stücken	500 g	MICRO	DEFROST	14 - 16		Keiner	5
• Geschnittene Bohnen	500 g	MICRO	DEFROST	15 - 18		Keiner	5
• Brokkoli	500 g	MICRO	DEFROST	15 - 17		Keiner	5
• Rosenkohl	500 g	MICRO	DEFROST	15 - 17		Keiner	5
• Karotten in Scheiben	500 g	MICRO	DEFROST	14 - 16		Keiner	5
• Blumenkohlröschen	450 g	MICRO	DEFROST	13 - 15		Keiner	5
• Gemischtes Gemüse	300 g	MICRO	DEFROST	8 - 10		Keiner	5
• Gehackter Spinat	300 g	MICRO	DEFROST	9 - 11		Keiner	5
FISCH							
• Filets	300 g	MICRO	DEFROST	9 - 11	Den Fisch nach Ablauf der halben Auftauzeit vollständig wenden.	Keiner	7
• Schnitten	400 g	MICRO	DEFROST	10 - 12		Keiner	7
• Im Ganzen	500 g	MICRO	DEFROST	13 - 15		Keiner	7
• Krebse	400 g	MICRO	DEFROST	10 - 12		Keiner	7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE							
• Butter	250 g	MICRO	DEFROST	5 - 7	Die Aluminiumfolie bzw. Metallteile entfernen.	Keiner	10
• Käse	250 g	MICRO	DEFROST	6 - 8	Käse wird nicht vollständig aufgetaut. Die Ruhezeit einhalten.	Keiner	15
• Sahne	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10	Die Sahne wird nicht in der Packung, sondern auf einem Teller aufgetaut.	Keiner	5
BROT							
• 2 mittelgroße Brötchen	150 g	MICRO	DEFROST	1 - 2	Das Brot direkt auf den Drehteller legen.	Keiner	3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 g	MICRO	DEFROST	4 - 6		Keiner	3
• Brot in Scheiben	250 g	MICRO	DEFROST	4 - 6		Keiner	3
• Vollkornbrot in Scheiben	250 g	MICRO	DEFROST	4 - 6		Keiner	3
OBST							
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 g	MICRO	DEFROST	12 - 14	2-3 Mal umrühren.	Keiner	10
• Himbeeren	300 g	MICRO	DEFROST	8 -10	2-3 Mal umrühren.	Keiner	10
• Brombeeren	250 g	MICRO	DEFROST	6 - 8	2-3 Mal umrühren.	Keiner	6

* Diese Angaben eignen sich, um den Auftautest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 18.3 durchzuführen. Das Lebensmittel nach Ablauf der Hälfte der eingegebenen Zeit wenden. Das Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2.

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

4.7 ERWÄRMEN: HINWEISE, EMPFEHLUNGEN UND ENTSPRECHENDE TABELLEN

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

• Es wird empfohlen, die Speisen (vor allem, wenn sie tiefgefroren sind) auf eine Temperatur von mindestens 70 °C zu erwärmen (es muß heiß sein!). Die Speisen können nicht sofort verzehrt werden, denn sie sind zu heiß. So wird jedoch die vollständige Sterilisierung gewährleistet.

• Um Fertiggerichte oder tiefgefrorene Nahrungsmittel zu erwärmen, befolgen Sie nachfolgende Regeln:

- Die Speisen aus den Metallbehältnissen nehmen;

- Mit Klarsichtfolie (mikrowellengeeigneter) oder Pegamentpapier abdecken. Dadurch wird der natürliche Geschmack beibehalten und das Mikrowellengerät bleibt sauberer. Sie können zum Abdecken auch einen umgestülpten Teller verwenden;

- Möglichst häufig umrühren bzw. wenden, um den Erwärmvorgang einheitlich zu gestalten und zu beschleunigen;

- Halten Sie sich mit äußerster Vorsicht an die auf den Packungen angegebenen Zeiten. Denken Sie daran, daß die angegebenen Zeiten unter bestimmten Umständen erhöht werden müssen.

• Tiefkühlkost muß vor dem Erwärmen aufgetaut werden. Je niedriger die Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels ist, um so länger dauert der Erwärmvorgang.

TABELLE: ERWÄRMZEITEN

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS STUFE	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFELHUNGEN
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN					
• **Schokolade/Glasur**	100 gr	MICRO	450	4 - 5	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
• **Butter**	50-70 gr	MICRO	850	0.5 - 0.10	
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (5/8°C) bis auf 20/30°C					Die Metallfolie entfernen. Die Babyflasche ohne den Schnuller erwärmen und sofort nach dem Erwärmen mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Temperatur vor dem Verabreichen kontrollieren. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Sie bereits sterilisierte Milch.
• **Joghurt**	125 gr	MICRO	850	0.15 - 0.20	
• **Babyflasche**	240 gr	MICRO	850	0.30-0.35	
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (Ausgangstemperatur 5/8°C) bis auf 70°					
• **Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln**	400 gr	MICRO	850	4 - 6	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und die direkt auf den Eßteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken.
• **Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse**	400 gr	MICRO	850	4 - 6	
• **Packung Fisch und/oder Gemüse**	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• **Teller Fleisch und/oder Gemüse**	400 gr	MICRO	850	5 - 7	Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den Eßteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
• **Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne**	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• **Teller Fisch und/oder Reis**	300 gr	MICRO	850	4 - 6	

DEUTSCH

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

TABELLE: ERWÄRMEN

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS STUFE	DAUER MINUTEN	HINWEISE EMPFEHLUNGEN
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (Ausgangstemperatur -18°/ -20°C)					
• **Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln**	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den Eßteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.
• **Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse**	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• **Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse**	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• **Packung roher Fisch und/oder Gemüse**	300 gr	MICRO	850	8 - 10	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken.
• **Portion Fleisch und/oder Gemüse**	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den Eßteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich, umrühren.
• **Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne**	400 gr	MICRO	850	7 - 9	
• **Portion Fisch und/oder Reis**	300 gr	MICRO	850	4 - 6	
GEKÜHLTE GETRÄNKE (5° / 8°) bis auf etwa 70°C					
• **1 Tasse Wasser**	180 cc	MICRO	850	2 - 2,30	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• **1 Tasse Milch**	150 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• **1 Tasse Kaffee**	100 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• **1 Teller Brühe**	300 cc	MICRO	850	4 - 5	
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (20° /30°C) bis auf etwa 70°C					
• **1 Tasse Wasser**	180 cc	MICRO	850	1,30 - 2	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• **1 Tasse Milch**	150 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• **1 Tasse Kaffee**	100 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• **1 Teller Brühe**	300 cc	MICRO	850	3 - 4	

DEUTSCH

4.8 GAREN VON VORSPEISEN/TEIGWAREN: HINWEISE, EMPFEHLUNGEN UND ENTSPRECHENDE TABELLE

Gemüsesuppen oder Suppen im allgemeinen benötigen weniger Flüssigkeit, da im Mikrowellengerät nur eine geringfügige Verdampfung stattfindet. Salz wird erst bei Kochzeitende oder während der Ruhezeit zugegeben, da es entwässernd wirkt. An dieser Stelle sollte erwähnt werden, daß für das Garen von Reis (gleiches gilt für Teigwaren) im Mikrowellengerät fast die gleiche Zeit benötigt wird wie auf dem normalen Herd und auf traditionelle Weise. Der Vorteil bei der Zubereitung eines Risottos im Mikrowellengerät besteht darin, daß es nicht ständig umgerührt werden muß (2-3 Mal ist ausreichend).

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS STUFE	TEMPERATUR	DAUER MINUTEN	HINWEISE EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• **Lasagne**	1100 g	MICROGRILL + GRILL	850 850	- -	8 +12	Mit rohen Teigwaren erzielte Zeiten. Sind sie hingegen vorgekocht, genügen 8 Min. kombiniertes Garen MICROGRILL	Keiner
• **Grieß-Gnocchi**	600 g.	MICROGRILL	850	-	12	Nicht zu sehr übereinanderschichten.	Keiner
• **Makkaroniauflauf**	1500 g.	MICROGRILL	850	-	8	Die Nudeln werden vorher gekocht.	Keiner
• **Risotto**	300 g. Reis	MICRO	850	-	12-15	Alle Zutaten werden gemeinsam in einen mikrowellengeeigneten Behälter gegeben und mit Klarsichtfolie abgedeckt (für 300 g Reis werden bei maximaler Mikrowellenleistungsstufe über etwa 12-15 Minuten 750 g Brühe benötigt).	Keiner
• **Pizza**	600 g	FAN	-	200°C	30	Die Pizza mit Backofenpapier direkt auf dem Rost zubereiten (das Gerät muß vorgeheizt werden)	Niedriger
• **Quiche Lorraine**	800 g	FAN	-	160°C	40	Eine Springform verwenden (Das Gerät muß vorgeheizt werden).	Niedriger
• **TK Quiche Lorraine**	550 g	FAN	-	190°	45	Alle Zutaten auf einer Metalltelle zubereiten (das Gerät muß vorgeheizt werden)	Niedriger

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

4.9 GAREN VON FLEISCH: HINWEISE, EMPFEHLUNGEN UND ENTSPRECHENDE TABELLE

- Der Garvorgang ist eng an die Größe und Einheitlichkeit des jeweiligen Nahrungsmittels gebunden: Spießchen garen schneller als ein Braten, da sie aus kleineren und einheitlicheren Fleischstücken bestehen.
- Damit die Braten, das Geflügel und die Spießchen nicht zäh werden, empfehlen wir die Zugabe von 1/2 Glas Wasser zu Beginn des Garvorgangs.

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS STUFE	TEMPERA TUR	DAUER MINUTEN	HINWEISE EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDER ROST
• **Braten (Schwein, Rind)**	1 Kg.	MICROFAN	450	190 °C	35-40	Einen Fettrand stehenlassen, um das Austrocknen zu vermeiden. Nicht zu viel Fett hinzufügen.	Niedriger
• **Hackbraten**	800	MICROFAN	450	180 °C	22-25	500 g Rinderhackfleisch mit Ei, gek. Schinken, Paniermehl usw. vermengen. etwas Öl und ein wenig Weißwein zugeben.	Niedriger
• **Hackbraten**	900	MICRO	650	-	19-21	(*)	Keiner
• **Ganzes Huhn**	1,2 kg	MICROFAN	650	190 °C	38-42	(**)	Niedriger
• **Huhn in Stücken**	850	MICROFAN	650	190 °C	25-30	Während dem Garen 1 Mal umrühren.	Niedriger
• **Spießchen**	600	MICROFAN	450	180 °C	17-20	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.	Niedriger
• **Gullasch**	1,5 kg	MICRO	850	-	35-40	Unbedeckt garen und 2-3 Mal umrühren.	Keiner
• **Hühnerbrust**	500	MICRO	650	-	13-15	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.	Keiner
• **Kalbs- oder Schweinekoteltt**	3 Stück	GRILL	-	-	17-19	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da das Heizelement des Grills nur von oben strahlt.	Hoher
• **Würste**	3 Stück	GRILL	-	-	10-12	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da das Heizelement des Grills nur von oben strahlt.	Hoher
• **Hamburger**	3 Stück	GRILL	-	-	10-12	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da das Heizelement des Grills nur von oben strahlt.	Hoher

*** Diese Angaben eignen sich um den Gartest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test C durchzuführen. Den Behälter mit Klarsichtfolie abdecken. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2.**
**** Diese Angaben eignen sich um den Gartest entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test F durchzuführen.**
Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2 .

4.10 GAREN VON FISCH: HINWEISE, EMPFEHLUNGEN UND ENTSPRECHENDE TABELLE

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

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS STUFE	TEMPERA TUR	DAUER MINUTEN	HINWEISE EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• **Filets**	300 g	MICRO	850	-	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• **Schnitten**	300 g	MICRO	850	-	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• **Am Stück**	500 g	MICRO	850	-	8 - 10	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• **Am Stück**	250 g	MICRO	850	-	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• **Stücke**	400 g	MICRO	850	-	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• **Krebse**	500 g	MICRO	850	-	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• **Bratfisch**	600 g	MICROFAN	250	190°	30	Öl, wenig Weißwein zugeben.	

4.11 GAREN VON BEILAGEN UND GEMÜSE: HINWEISE, EMPFEHLUNGEN UND ENTSPRECHENDE TABELLE

Im Mikrowellengerät zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert eher als beim traditionellen Garen. Vor dem Kochen waschen und putzen. Größere Gemüsesorten werden in gleichmäßige Stücke geschnitten. Alle 500 g Gemüse etwa 5 Eßlöffel Wasser zugeben (faserige Gemüsesorten benötigen mehr Wasser).
Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie abgedeckt werden.
Mindestens einmal nach Ablauf der halben Kochzeit umrühren und erst nach Kochzeitende leicht salzen.

KAPITEL 4: MANUELLER BETRIEB

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS STUFE	TEMPERA TUR	DAUER MINUTEN	HINWEISE EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• **Spargel**	500 g	MICRO	850	-	9-10	In 2 cm große Stücke schneiden und abdecken.	Keiner
• **Artischocken**	300 g	MICRO	850	-	11-12	Den Strunk entfernen und abdecken.	Keiner
• **Bohnen**	500 g	MICRO	850	-	11-12	In Stücke schneiden und abdecken.	Keiner
• **Sprossenkohl**	500 g	MICRO	850	-	7 - 8	In einzelne Röschen aufteilen und abdecken.	Keiner
• **Rosenkohl**	500 g	MICRO	850	-	7 - 8	Ganz lassen und abdecken.	Keiner
• **Weißkohl**	500 g	MICRO	850	-	7 - 8	Ganz lassen und abdecken.	Keiner
• **Rotkohl**	500 g	MICRO	850	-	7 - 8	Ganz lassen und abdecken.	Keiner
• **Karotten**	500 g	MICRO	850	-	9 - 10	In gleichgroße Stücke schneiden und abdecken.	Keiner
• **Blumenkohl**	500 g	MICRO	850	-	11 - 12	In Röschen zerlegen und abdecken.	Keiner
• **Blumenkohl in Béchamelsoße**	1000 g	MICROGRILL + MICRO	850 850	- -	10 + 8	Mit rohem Blumenkohl erzielte Zeiten. Ist er vorgekocht reichen 10' MICROGRILL aus.	Keiner Keiner
• **Sellerie**	500 g	MICRO	850	-	7 - 8	In Stücke schneiden und abdecken.	Keiner
• **Auberginen**		MICRO	850	-	6 - 7	Würfeln und abdecken.	Keiner
• **Gegrille Auberginen**	4 Scheiben	GRILL	-	-	9-11	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.	Hoher
• **Auberginen mit Parmesankäse überbacken**	1300 g.	MICROGRILL	850	-	8	Die Auberginen können vorher fritiert oder gegrillt werden.	Keiner
• **Lauch**	500 g	MICRO	850	-	6 - 7	Ganz lassen und abdecken.	Keiner
• **Champignons**	500 g	MICRO	850	-	6 - 7	Ganz lassen und abdecken. Wasserzugabe ist nicht erforderlich.	Keiner
• **Zwiebeln**	250 g	MICRO	850	-	5 - 6	Ganz, gleichgroß. Wasserzugabe ist nicht erforderlich.	Keiner
• **Spinat**	300 g	MICRO	850	-	6 - 7	Nach dem Waschen und Abtropfen abdecken.	Keiner
• **Erbsen**	500 g	MICRO	850	-	10 - 11	Abdecken.	Keiner
• **Fenchel**	500 g	MICRO	850	-	12-13	Vierteln und abdecken.	Keiner
• **Gratinierte Tomaten**	800 g.	MICROGRILL	450	- -	10 9 - 10	Sollten möglichst gleichgroß sein.	Keiner
• **Paprikaschoten**	500 g	MICRO	850		9-11	In Stücke schneiden und abdecken.	Keiner
• **Gegrillte Paprikaschoten**	4 Viertel	GRILL	-	-	13	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.	Keiner
• **Gefüllte Paprikaschoten**	1400 g	MICROGRILL + MICRO	850 850	- -	+10 8 - 9	Am besten sind niedrige und breite.	Hoher
• **Kartoffeln**	500 g	MICRO	850	-	25-30	In gleichgroße Stücke schneiden und abdecken.	Keiner
• **Bratkartoffeln (frisch)**	500 g	MICROFAN	450	190°C	40	2-3 Mal umrühren.	Niedriger
• **Bratkartoffeln (tiefgefroren)**	900 g	MICROFAN	450	200°C	40	2-3 Mal umrühren.	Niedriger
• **Kartoffelgratin**	1,1 kg Tot	MICROFAN	850	190°C	25	(*)	Niedriger
• **Zucchinis**	500 g	MICRO	850	-	7 - 8	Ganz lassen und abdecken.	Keiner

*** Diese Angaben eignen sich um den Combi-Gartest entsprechend der Vorschrift (3en Edition von IEC 705) im Urkunde IEC 53H/69/CD. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2**

HINWEIS: Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind nur Richtwerte und hängen vom Gewicht sowie der Temperatur des Nahrungsmittels vor dem Kochen ab und bei Gemüse auch von dessen Festigkeit und Struktur.

4.12 GAREN VON KUCHEN UND TORTEN: HINWEISE, EMPFEHLUNGEN UND ENTSPRECHENDE TABELLE

Zur Zubereitung aller Kuchensorten ist das Vorheizen des Gerätes erforderlich (siehe Abschnitt 4.2).

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS STUFE	TEMPERA TUR	DAUER MINUTEN	HINWEISE EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• **Haselnußtorte**	1100 g	MICROFAN	DEFROST	170 °C	25-30	In der mitgelieferten feuerfesten Schüssel backen.	niedriger
• **Quarktorte**	1500 g	MICROFAN	450	170 °C	35-40	In der mitgelieferten feuerfesten Schüssel backen.	niedriger
• **Mürbeteigkuchen mit Marmelade**	700 g	FAN	-	160 °C	55		niedriger
• **Plum Cake**	950 g	FAN	-	160 °C	90	Eine Kuchenform aus Metall verwenden.	niedriger
• **Sandkuchen**	700 g	FAN	-	160 °C	40	Eine rechteckige Form verwenden.	niedriger
• **Walnußtorte**	650 g	FAN	-	160 °C	40	Eine Kuchenform aus Metallverwenden	niedriger
• **Egg custard**	950 g	MICRO	850	-	16	(*)	keiner
• **Sponge cake**	700 g	MICRO	850	-	6	(*)	niedriger
• **Sponge cake**	650 g	MICROFAN	150	170°C	30	(**)	niedriger

*** Diese Angaben eignen sich um den Gartest entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test A bzw. Test B durchzuführen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2.**

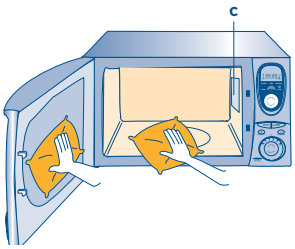
**** Diese Angaben eignen sich um den Combi-Gartest entsprechend der Vorschrift (3en Edition von IEC 705) im Urkunde IEC 53H/69/CD. Das Gerät muß vorgeheizt werden. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2**

5 KAPITEL 5: WARTUNG UND REINIGUNG

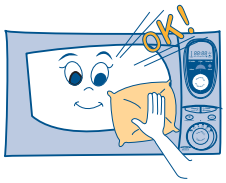
5.1 REINIGUNG

Vor Beginn jeder Wartungs- bzw. Reinigungsarbeit stets den Netzstecker ziehen und abwarten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Der Innenraum Ihres Mikrowellengerätes ist mit einem speziellen Emaille beschichtet, das die sich ablagernden Spritzer und Nahrungsmittelpartikel nicht aufnimmt, daher ist die Reinigung denkbar einfach. Halten Sie auch die Abdeckblende der Mikrowellenaustrittsöffnung (C) stets sauber von Öl- bzw. Fettspritzern.

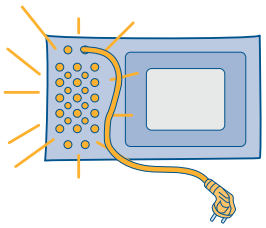


Verwenden Sie zur Reinigung des Geräteäußeren keine Scheuermittel, Metallwolle oder spitzen Metallgegenstände. Achten Sie desweiteren darauf, daß kein Wasser bzw. Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt.



Es sollten auch kein Alkohol, keine Scheuermittel oder keine ammoniakhaltigen Mittel zur Reinigung der Innen- bzw. Außenseite der Tür verwendet werden.

Um das perfekte Schließen zu gewährleisten, die Innenseite der Tür stets sauber halten und darauf achten, daß Schmutz und Nahrungsmittelreste nicht zwischen der Tür und der Gerätefront eingeklemmt sind.



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 Halterung (I) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden.

Den Drehteller und die Halterung in neutralem Spülwasser reinigen (sie sind auch spülmaschinenfest).

Den Drehteller nach längerem Erhitzen nicht in kaltes Wasser tauchen, durch den hohen Temperatur würde er brechen.

Der Motor des Drehtellers ist versiegelt. Achten Sie bei der Reinigung des Gerätebodens dennoch darauf, daß kein Wasser unter den Drehteller (D) des Drehtellers eindringt.

KAPITEL 5: WARTUNG UND REINIGUNG

5.2 WARTUNG

Tritt eine Störung auf, wenden Sie sich an den vom Hersteller autorisierten Kundendienst. Bevor Sie jedoch unsere Techniker zu Rate ziehen, sollten Sie die folgenden einfachen Kontrollen durchführen.

STÖRUNG	URSACHE/ABHILFE
Das Gerät funktioniert nicht	• Die Tür ist nicht korrekt geschlossen. • Der Stecker ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen. • Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren).
Kondenswasser auf der Kochfläche und im Geräteinneren	• Werden wasserhaltige Speisen gegart ist es völlig normal, daß der Dampf, der sich im Geräteinneren bildet, austritt und sich als Kondenswasser im Innenraum bzw. auf der Kochfläche absetzt.
Funkenbildung im Gerät	• Bei den Betriebsarten “MICRO”, “MICROFAN” und “MICROGRILL” das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel betreiben. • Verwenden Sie bei den vorgenannten Betriebsarten zum Kochen keine Metallbehälter und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallnieten.
Das Essen erwärmt sich nicht oder gart nicht ausreichend	• AUTOMATISCHER Betrieb: Kontrollieren Sie, daß das auf dem Display blinkende Garsymbol mit der gewünschten Garart übereinstimmt, halten Sie die Mengen ein und verwenden Sie das für das Rezept angegebene Zubehör bzw. die entspr. Behälter. • MANUELLER Betrieb: Wählen Sie die korrekte Garfunktion an oder erhöhen Sie die Kochzeit. • Die Nahrungsmittel wurden vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
Das Essen verbrennt	• AUTOMATISCHER Betrieb: Kontrollieren Sie, daß das auf dem Display blinkende Garsymbol mit der gewünschten Garart übereinstimmt, halten Sie die Mengen ein und verwenden Sie das für das Rezept angegebene Zubehör bzw. die entspr. Behälter. • MANUELLER Betrieb: Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder reduzieren Sie die Kochzeit.
Das Essen gart nicht gleichmäßig	• Rühren Sie die Speisen während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden. • Der Drehteller ist blockiert.
Auf dem Display erscheint der Hinweis “FAIL”	• Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

HINWEIS: Brennt die Glühbirne der Geräteinnenbeleuchtung durch, kann das Gerät problemlos weiterverwendet werden. Wenden Sie sich zum Austausch der Glühbirne an eine autorisierte Kundendienststelle.