

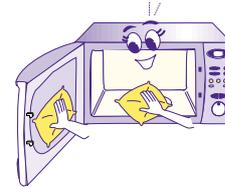
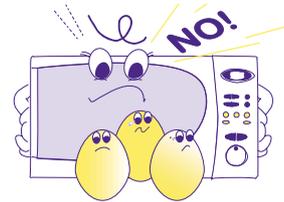
D WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN

Was möchte ich tun?	Welche Leistung wähle ich?	23 lt	17 lt	Gebrauchsanleitung Seite	Mengen-/Zeittabelle Seite
• Die Speisen warmhalten	<i>Leistungsstufe 1</i>	135w	120w	82 83	
• Auftauen	<i>Taste Defrost</i> 	auto	auto	80	81
• Butter und Käse schmelze	<i>Leistungsstufe 2</i> <i>3</i>	270w 450w	240w 400w	82 83	84
• Backwaren				87	87
• Fleisch garen	<i>Leistungsstufe 4</i>	675w	600w	82 85	85
• Gemüse garen				82	
• Fish garen				86	86
• Reis, Suppe garen	<i>Leistungsstufe 5</i>	900w	800w	85	85
• Alle bereits gekochten oder tiefgefrorene Nahrungsmittel garen				87	84
• Obst garen				87	87
• Pop corn garen	<i>Pop Corn</i> 			89	89
• Tiefgefrorene, vorgegarte PIZZAS erwärmen. Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten.	<i>Werkseits eingespeicherte Funktionen</i> <i>"Quick Menü"</i>			89	89
• Kartoffeln garen	<i>Jacket Potatoes</i> 			89	89
• Getränke/Flüssigkeiten erwärmen	<i>Beverages</i> 			89	89
• Bereits gekochte Speisen aus dem Kühlschrank erwärmen	<i>Ready Meals</i> 			89	89
• Gleichzeitiges Auftauen, Erwärmen, Garen auf zwei Ebenen	<i>Nur Mikrowellen mit Abstandsrost (nicht bei allen Modellen)</i>			78	79

H I N W E I S E

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, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Enttarnung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- 3) **ACHTUNG:** Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- 4) **ACHTUNG:** Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenkochgeräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Mikrowellenkochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.
- 5) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrüsten.
- 6) Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind.
Halten Sie die Innenseite der Tür (C) stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Speisereste zwischen der Gerätefront und der Tür absetzen.
- 7) Setzen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind, da sie elektrische Stromschläge verursachen könnten.
- 8) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- 9) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Utensilien. Auf Grund der durch Überhitzung bedingten Brandgefahr, sollten Sie, wenn Speisen in Behältnissen aus Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammaren Materialien gegart oder wenn geringe Speisemengen aufgewärmt werden, das Gerät häufiger kontrollieren.
- 10) Den Drehteller nicht in heißes Wasser eintauchen, da er auf Grund des Wärmeschocks zerbrechen würde.
- 11) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN“ darf das Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, wenn dieses leer ist, da Funken erzeugt werden könnten.
- 12) Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds, stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowellengeeignet sind (siehe Abschnitt „Geeignetes 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 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.



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

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

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

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

Nur für Österreich

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.

A U S G A N G S L E I S T U N G

Die Mikrowellenleistung Ihres Ofens finden Sie auf dem techn. Datenblatt auf der Rückseite des Gerätes unter der Bezeichnung "MICRO OUTPUT". Beziehen Sie sich stets auf die Leistung Ihres Gerätes, wenn Sie in den Tabellen nachlesen. Diese Information hilft Ihnen beim Gebrauch von im Handel befindlichen Rezepten für Mikrowellenöfen.



Bei einigen Modellen ist die Leistungsangabe in Watt auch mit nebenstehendem Symbol auf der Türe angegeben.

Die weiteren, sich zwischen diesem Wert befindlichen Ausgangsleistungen werden auf Seite 70 angegeben. Diese Informationen werden Ihnen von Nutzen sein, um in den Rezeptbüchern der im Handel erhältlichen Mikrowellengeräte nachzulesen.

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

MODELL MIT 23 LITER GARRAUMVOLUMEN

Außenabmessungen (BxHxT) 520x305x400
 Innenabmessungen (BxHxT) 322x218x331
 Zirkagewicht 17 kg.
 Durchmesser Drehteller 31 cm
 Glühbirne 25 W

MODELL MIT 17 LITER GARRAUMVOLUMEN

Außenabmessungen (BxHxT) 480x272x360
 Innenabmessungen (BxHxT) 285x197x290
 Zirkagewicht 16 kg.
 Durchmesser Drehteller 27,5 cm
 Glühbirne 25 W

FÜR BEIDE MODELLE

Weitere Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite.

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich der elektromagnetischen Kompatibilität den Richtlinien CEE 89/336 und 92/31.

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

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

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

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

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

Es können alle Behältnisse aus Glas (noch besser Pyrex), Keramik, Porzellan oder Terrakotta verwendet werden, sofern diese ohne Verzierungen und Metallteile sind (Zierlinien, Goldränder, Griffe, Füßchen). Sie können auch hitzebeständige Kunststoffbehältnisse verwenden, allerdings nur für das Garen in der Funktion "nur Mikrowellen". Falls Sie sich jedoch bei dem einen oder anderen Behältnis nicht sicher sein sollten, können Sie dessen Hitzebeständigkeit durch einen einfachen Test prüfen: Stellen Sie das leere Behältnis 30 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe in den Ofen (Funktion "nur Mikrowellen").

Wenn das Behältnis sich überhaupt nicht oder nur leicht erwärmt, ist es für das Kochen mit Mikrowellen geeignet.

Wenn es sich hingegen stark erhitzt (oder sich Funken entwickeln), ist es ungeeignet.

Für kurzes Erwärmen können als Unterlage auch Papierservietten, Kartontabletts und Einwegteller aus Plastik verwendet werden.

Formen und Abmessungen müssen derart sein, daß ein korrektes Drehen möglich ist.

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

Zum Kochen in der Mikrowelle eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Binsen und Kristall.

Da die Mikrowellen die Speise und nicht das Geschirr erwärmen, möchten wir daran erinnern, daß direkt im Serviergeschirr gekocht werden kann, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt.

Es ist jedoch möglich, daß das sehr heiße Nahrungsmittel die Wärme auf den Teller überträgt und den Gebrauch von Topflappen erforderlich macht.

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

	Glas	Keramik	Keramik	Terrakotta-geschirr	Mikrowellengeeignete Plastik-behäl-	Papier-tassen*	Papier-teller*	Perga-ment-papier*	Karton *	Metall-behälter	Geschirr mit Metall-teilen	Backpa-pier für Braten
Auftauen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Erwärmen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Garen	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	JA

* Ist die Kochzeit zu lang, besteht Brandgefahr.

BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER

MODELL MIT 23 LITER GARRAUMVOLUMEN

1. Display

Auf diesem Instrumentenbrett können eine 24-Stunden-Uhr, die eingegebenen Kochzeiten, die gewählten Funktionen (obere Anzeigen) und die gewählte Mikrowellenstufe (untere Anzeigen) angezeigt werden.

2. Taste Defrost

Automatisches Auftauen

Drücken Sie diese Taste, um die Lebensmittel aufzutauen.

3. Taste Micro:

Garen mit Mikrowellen

Drücken Sie diese Taste, um die Speisen zu garen oder zu erwärmen.

4. Taste Power Level:

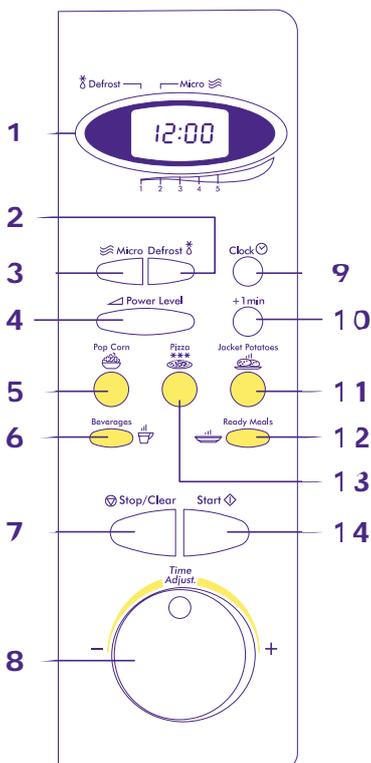
Leistungsstufe Mikrowellen

Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Mikrowellenleistung zu wählen.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

Tasten "Quick menu":

Drücken Sie eine dieser Tasten um Pop-corn, Ofenkartoffeln, warme Getränke, Fertiggerichte, tiefgefrorene Pizzas zuzubereiten, Tiefgefrorene Fertiggerichte



7. Taste Stop/Clear:

Nullstellung

Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen oder die eingegebenen Kochzeiten zu löschen.

8. Timer-Schalter:

Kochzeiten

Mit diesem Schalter die Kochzeit oder die Uhrzeit eingeben

9. Taste clock:

Einstellen der Uhr

Drücken Sie diese Taste, um die laufende Uhrzeit einzugeben und die Uhr während dem Betrieb des Mikrowellengerätes anzuzeigen.

10. Taste + 1 min

Drücken Sie diese Taste, um automatisch 1 Minute Mikrowellen bei höchster Leistungsstufe einzugeben. Jedes weitere Drücken der Taste erhöht die Zeit um jeweils 30 Sekunden bis maximal 6 Minuten.

14. Taste Start: Einschalten

Drücken Sie diese Taste, um das Mikrowellengerät einzuschalten, nachdem die gewünschte Funktion und Kochzeit gewählt wurde.

MODELL MIT 17 LITER GARRAUMVOLUMEN

1. Display

Auf diesem Instrumentenbrett können eine 24-Stunden-Uhr, die eingegebenen Kochzeiten, die gewählten Funktionen (obere Anzeigen) und die gewählte Mikrowellenstufe (untere Anzeigen) angezeigt werden.

2. Taste Defrost

Automatisches Auftauen
Drücken Sie diese Taste, um die Lebensmittel aufzutauen.

3. Taste Micro:

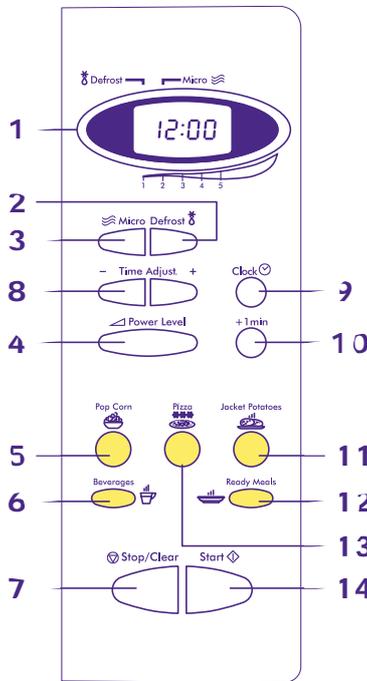
Garen mit Mikrowellen
Drücken Sie diese Taste, um die Speisen zu garen oder zu erwärmen.

4. Taste Power Level:

Leistungsstufe Mikrowellen
Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Mikrowellenleistung zu wählen.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

Tasten "Quick menü":
Drücken Sie eine dieser Tasten um Pop-corn, Ofenkartoffeln, warme Getränke, Fertiggerichte, tiefgefrorene Pizzas zuzubereiten Tiefgefrorene Fertiggerichte



7. Taste Stop/Clear:

Nullstellung
Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen oder die eingegebenen Kochzeiten zu löschen.

8. Tasten "Timer Adjust":

Kochzeiten
Drücken Sie diese Tasten, um die Kochzeiten oder die Uhrzeit einzugeben.

9. Taste clock:

Einstellen der Uhr
Drücken Sie diese Taste, um die laufende Uhrzeit einzugeben und die Uhr während dem Betrieb des Mikrowellengerätes anzuzeigen.

10. Taste + 1 min

Drücken Sie diese Taste, um automatisch 1 Minute Mikrowellen bei höchster Leistungsstufe einzugeben. Jedes weitere Drücken der Taste erhöht die Zeit um jeweils 30 Sekunden bis maximal 6 Minuten.

14. Taste Start: Einschalten

Drücken Sie diese Taste, um das Mikrowellengerät einzuschalten, nachdem die gewünschte Funktion und Kochzeit gewählt wurde.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER MIKROWELLE

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

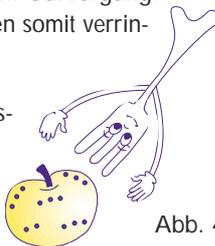
Nur im Nahrungsmittel selbst wird sehr schnell Wärme erzeugt, während der Behälter sich nur indirekt durch die Wärmeübertragung von der heißen Speise erwärmt. Dadurch wird verhindert, daß die Speise am Behälter haften

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

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

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

Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

- 1) Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Kochzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, achten Sie darauf, daß bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Kochzeit proportional erhöht werden muß und umgekehrt. Die **„Ruhezeiten“** müssen unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit versteht sich die Zeit, während der die Speise nach dem Garen ruhen muß, um eine weitere Verteilung der Temperatur in ihrem Inneren zu ermöglichen. Die Fleischtemperatur zum Beispiel erhöht sich während der Ruhezeit um 5 - 8 °C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.
- 2) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige **Umrühren** während dem Garvorgang: die Temperaturen werden dadurch einheitlicher gehalten und die Kochzeiten somit verringert.
- 3) Auch das **Wenden** der Speisen während dem Garvorgang ist empfehlenswert.
- 4) **In Speisen mit Haut oder Schale (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden mit einer Gabel mehrere Löcher gebohrt, damit der Dampf austreten kann und Haut oder Schale nicht platzen (Abb. 4).**

- 5) Werden viele Portionen des selben Nahrungsmittels zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, **legen Sie diese in eine ringförmige feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gar werden (Abb. 5).**

- 6) Je niedriger die Temperatur ist, bei der die Speise in den Mikrowellenherd gegeben wird, um so höher ist die erforderliche Kochzeit. Nahrungsmittel bei Raumtemperatur garen schneller als Nahrungsmittel bei Kühlschranktemperatur.
- 7) Für alle Kochvorgänge stellen Sie bitte stets den Behälter ins Zentrum des Drehtellers
- 8) Die **Bildung von Kondenswasser** im Gerät und im Abluftbereich ist ganz normal. **Um diese zu verringern, können Sie die Speise mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckel oder einem Teller abdecken, den Sie umstülpen.** Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Gemüse) garen abgedeckt außerdem besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.

VERWENDUNG DER SCHALTER UND PROGRAMMIERUNG

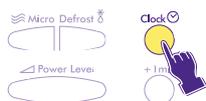
EINSTELLEN DER UHR

- Wenn Sie das Gerät erstmals an das Versorgungsnetz anschließen oder nach einem Stromausfall blinken auf dem Display die Zahlen 12:00.

Zur Eingabe der Uhrzeit und des Datums verfahren Sie wie folgt:

MODELL MIT 23-LITER-GARRAUMINHALT

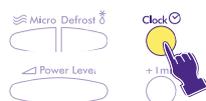
MODELL MIT 17-LITER-GARRAUMINHALT



1. Drücken Sie die Taste **"Clock"** (9). (Auf dem Display blinkt 12 Uhr).



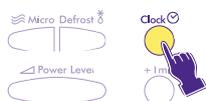
2. Geben Sie durch Drehen des Schalters (8) oder durch Drücken der Tasten **"Timer Adjust"** (8) die gewünschte Stunde ein. (Auf dem Display blinken die Stunden).



3. Drücken Sie erneut die Taste **"Clock"** (9). (Auf dem Display verschwinden die Stunden und die Minuten beginnen zu blinken).



4. Geben Sie durch Drehen des Schalters (8) oder durch Drücken der Tasten **"Timer Adjust"** (8) die gewünschten Minuten ein. (Auf dem Display blinken die Minuten).



5. Drücken Sie nochmals die Taste **"Clock"** (9). (Das Display zeigt die eingegebene Uhrzeit an).



- Möchten Sie die eingegebene Uhrzeit ändern, drücken Sie die Taste **"Clock"** (9) und geben wie vorab beschrieben die neue Uhrzeit ein.
- Durch einfaches Drücken der Taste **"Clock"** (9) kann die laufende Uhrzeit auch während dem Betrieb des Mikrowellengerätes angezeigt werden. Auf dem Display erscheint etwa 3 Sekunden lang die Uhrzeit.



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

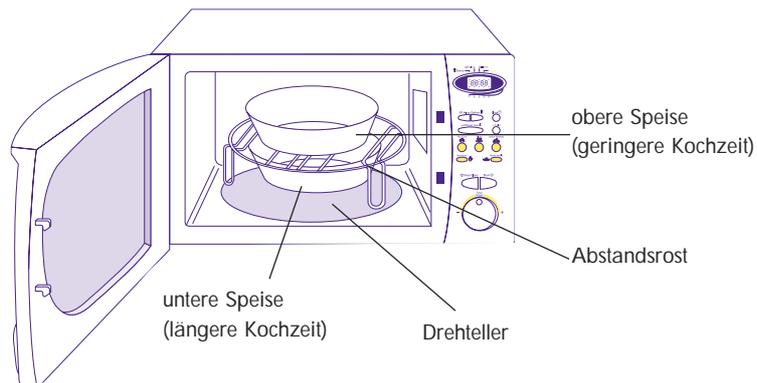
Wird der Abstandsrost bei der Funktion "Nur Mikrowellen" verwendet, können gleichzeitig auf zwei Ebenen auch unterschiedliche Speisen aufgetaut, erwärmt oder gegart werden. Dies dank dem speziellen System der doppelten Mikrowellenausstrahlung, durch das die Optimierung der Energieverteilung ermöglicht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

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

- 1) Die Kochzeiten für die gleichzeitig gegarten Gerichte unterscheiden sich von den einzeln gekochten Speisen. Beachten Sie daher stets die Bezugstabelle auf Seite 79.

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

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



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



BEZUGSTABELLE ZUM KOCHEN AUF 2 EBENEN

Auftauzeiten

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

Erwärmzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsstufe	Minuten	Hinweise
• Portion Fleisch	oben	150	5	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Gemüse	unten	250		6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	oben	500	5	9	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500		9	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Fleisch	oben	150	5	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500		8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.

Kochzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsstufe	Minuten	Hinweise
• Kartoffeln	oben	500	5	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	unten	500		20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	oben	500	5	16	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	unten	500		16	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch in Stücken	oben	400	5	13	Mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 13'den Rost entfernen.
• Zucchini	unten	475		15	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Fisch am Stück	oben	200	5	11	Mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 11'den Rost entfernen.
• Zucchini	unten	475		14	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Fisch am Stück	oben	200	5	11	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch am Stück	unten	200		11	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	oben	500	5	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Gulasch	unten	1500		40	Nach 24' den Rost entfernen. 2-3 Mal umrühren.
• Reis	oben	300	5	22	Mit Klarsichtfolie abdecken und 2 Mal umrühren
• Weißkohl	unten	500		22	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken
• Erbsen	oben	500	5	20	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Rosenkohl	unten	500		20	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Hackbraten	oben	500	5	30	Falls erforderlich, nach halber Garzeit wenden
• Kartoffeln	unten	500		30	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Würste	oben	300	5	22	1-2 Mal wenden
• Würste	unten	300		22	1-2 Mal wenden
• Geschnetzeltes	oben	700	5	36	1-2 Mal wenden
• Schweinsrücken	unten	700		36	Nach halber Garzeit wenden

PROGRAMMIEREN DER AUTOMATISCHEN AUFTAUFUNKTION

Bei dieser Funktion müssen Sie nur die Auftauzeit eingeben, während die Mikrowellenleistung bereits werkseitig eingegeben ist.

MODELL MIT 23-LITER-GARRAUMINHALT

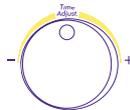
MODELL MIT 17-LITER-GARRAUMINHALT



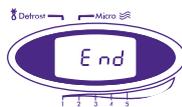
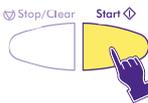
1. Drücken Sie die Taste "Defrost" (2).
(Das Display blinkt auf 0:00 und die Anzeige der Auftaufunktion oben links schaltet ein).



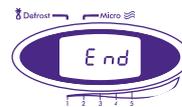
2. Durch Drehen des Schalters (8) oder durch Drücken der Tasten "Time Adjust" (8) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



3. Die Taste "Start" drücken, um mit dem Auftauvorgang zu beginnen.
(Auf dem Display wird die eingegebene Zeit angezeigt).



4. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit vernehmen Sie 3 lange Beep-Töne und auf dem Display erscheint die Schrift "End".



- Wenn Sie die Tür öffnen, um den Auftauvorgang zu kontrollieren, werden die Mikrowellen unterbrochen und auf dem Display blinkt die verbleibende Zeit. Um mit dem Auftauvorgang fortzufahren, schließen Sie die Tür wieder und drücken die Taste "Start". Das Mikrowellengerät zählt die verbliebene Zeit von dort an, wo es unterbrochen wurde.
- Um die eingegebene Zeit zu löschen, verfahren Sie wie folgt:
 - ist die Tür des Mikrowellengerätes geöffnet; 1 Mal die Taste "Stop/Clear" (7) drücken;
 - ist das Mikrowellengerät in Betrieb; 2 Mal die Taste "Stop/Clear" (7) drücken;
 - ist das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen, die Taste "Stop/Clear" (7) 1 Mal betätigen.

AUFTAUEN

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

Auftauzeiten

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Den Wert der Ausgangsleistung finden Sie an der Tür des Gerätes innerhalb des Symbol  (siehe Seite 72).

Nahrungsmittel	Menge	Ausgangsleistung	Ausgangsleistung	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)	
		850/900W	850/900W			
		Einzugebende Zeiten (Minuten)	Einzugebende Zeiten (Minuten)			
FLEISCH						
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	17 - 22	23 - 28		20	
• Steaks, Koteletts, Scheiben	200 gr	2 - 6	7 - 10		5	
• Gullasch	500 gr	9 - 13	14 - 17		10	
• Hackfleisch	500 gr	9 - 11	12 - 14	(*)	15	
• "	250 gr	3 - 7	8 - 11		10	
• Hamburger	200 gr	3 - 7	8 - 11		10	
• Wurst	300 gr	5 - 9	10 - 13		10	
GEFLÜGEL						
• Ente, Pute	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20	
• Ganzes Huhn	1,5 kg	25 - 28	29 - 32		20	
• Huhn in Stücken	500 gr	9 - 13	14 - 18		10	
• Hühnerbrust	300 gr	7 - 11	13 - 17		10	
GEMÜSE						
• Gewürfelte Auberginen	500 gr	12 - 16	17 - 21	Das Gemüse hin und wieder umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen	5	
• Paprika in Stücken	500 gr	11 - 15	16 - 20		5	
• Enthülste Erbsen	500 gr	8 - 12	13 - 17		5	
• Artischockenherzen	300 gr	5 - 9	10 - 14		5	
• Spargel in Stücken	500 gr	9 - 13	14 - 18		5	
• Geschnittene Bohnen	500 gr	11 - 15	16 - 20		5	
• Broccoli im Stück	500 gr	10 - 14	15 - 19		5	
• Rosenkohl	500 gr	10 - 14	15 - 19		5	
• Karotten in Scheiben	500 gr	9 - 13	14 - 18		5	
• Blumenkohlröschen	450 gr	8 - 12	13 - 17		5	
• Gemischtes Gemüse	300 gr	4 - 8	9 - 13		5	
• Geschnittener Spinat	300 gr	5 - 9	10 - 14		5	
FISCH						
• Filets	300 gr	5 - 9	10 - 14			7
• Stücke	400 gr	6 - 10	11 - 15			7
• Im Stück	500 gr	8 - 12	13 - 17		7	
• Krebse	400 gr	6 - 10	11 - 15		7	
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE						
• Butter	250 gr	2 - 6	7 - 10	Entfernen Sie das Aluminium-papier oder die Metallteile. Ist teilweise aufgetaut. Ruhezeit erforderlich. Die Sahne aus der Packung entfernen und auf einen Teller geben.	10	
• Käse	250 gr	3 - 7	8 - 12		15	
• Sahne	200 ml	5 - 9	10 - 14		5	
BROT						
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	1 - 2	2 - 3	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3	
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	2 - 4	5 - 7		3	
• Weißbrot in Scheiben	250 gr	2 - 4	5 - 7		3	
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	2 - 4	5 - 7		3	
OBST						
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	8 - 10	11 - 13	2-3 Mal mischen	10	
• Himbeeren	300 gr	5 - 7	7 - 9	2-3 Mal mischen	10	
• Brombeeren	250 gr	3 - 5	6 - 8	2-3 Mal mischen	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

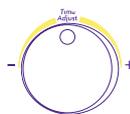
PROGRAMMIEREN DES MIKROWELLENGERÄTES, UM DIE SPEISEN WARMZUHALTEN, ZU ERWÄRMEN UND ZU GAREN

MODELL MIT 23-LITER-GARRAUMINHALT

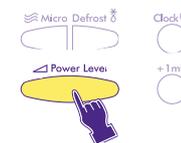
MODELL MIT 17-LITER-GARRAUMINHALT



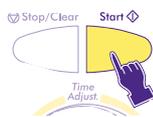
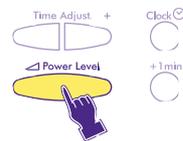
- Die Taste **"Micro"** (3) drücken.
(Das Display blinkt auf 0:00 und die zweite Anzeige der Mikrowellenfunktion oben links und die erste Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten rechts schalten ein).



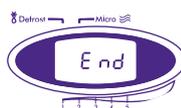
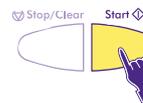
- Durch Drehen des **Schalters** (8) oder durch Drücken der Tasten **"Time Adjust"** (8) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



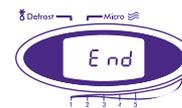
- Die Taste **"Power Level"** (4) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (5 = höchste; 1 = niedrigste). Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der höchsten Leistungsstufe (Leistungsstufe 5).
(Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe angezeigt).



- Drücken Sie die Taste **"Start"** (14), um die Funktion zu starten.
(Auf dem Display werden die eingegebene Zeit und die Leistungsstufe angezeigt.)



- Nach Ablauf der eingegebenen Zeit vernehmen Sie 3 lange Beep-Töne und auf dem Display erscheint die Schrift **"End"**.



- Die Uhrzeit kann auch während dem Betrieb des Mikrowellengerätes angezeigt werden, indem Sie einfach die Taste **"Clock"** (9) drücken. Das Display zeigt über einen Zeitraum von etwa 3 Sekunden die Uhrzeit an.
- Der Ablauf der eingegebenen Funktion kann jederzeit und ohne die Tür zu öffnen kontrolliert werden, indem Sie nur die Taste **"Start"** (14) betätigen.
- Wenn Sie den Garvorgang aus irgendeinem Grund und ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, drücken Sie einfach die Taste **"Stop/Clear"** (7)
- Um den Kochvorgang zu beenden, verfahren Sie wie folgt:
 - ist die Tür des Gerätes geöffnet, drücken Sie 1 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (7);
 - ist das Gerät in Betrieb, 2 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (7) drücken;
 - ist das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen, die Taste **"Stop/Clear"** (7) 1 Mal betätigen.
- Die Kochzeit und die Mikrowellenleistungsstufe können auch nach dem Drücken der Taste **"Start"** (14) verändert werden.

W A R M H A L T E N D E R S P E I S E N

Diese Funktion eignet sich allgemein für alle Gerichte.

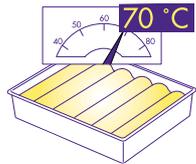
Sie ermöglicht Ihnen, soeben gekochte oder aufgewärmte Speisen warmzuhalten, ohne daß diese austrocknen oder am Kochgeschirr anhaften.

Drehen Sie den Leistungsstufenwahlschalter auf Position **1** und bedecken Sie die Speise mit einem Teller oder Klarsichtfolie und halten Sie diese so bis zum Gebrauch warm.

Wenn Sie möchten, können Sie die Speisen auch direkt im Serviergeschirr warmhalten (stets abgedeckt).

E R W Ä R M E N

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

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

Erwärmzeiten

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Den Wert der Ausgangsleistung finden Sie an der Tür des Gerätes innerhalb des Symbols  (siehe Seite 72). Hinweis: Das Erwärmen einiger Speisen kann auch einfach mit Hilfe der bereits eingespeicherten Funktion "Quick menu" erfolgen (siehe Seite 70 bzw. Seite 89).

Nahrungsmittel	Menge	Leistungsstufen	850/900W	750/800W	Hinweise
			Zeit (minuten)	Zeit (minuten)	
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN					
• Schokolade/Glasur	100 gr	3	4 - 5	5 - 6	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
• Butter	50 -70 gr	5	0'.5"-0'.10"	0'.7"-0'.12"	
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C					
• Joghurt	125 gr	"	0'.10"-0'.15"	0'.12"-0'.17"	Die Metallfolie entfernen. Die Babyflasche ohne den Schnuller erwärmen und sofort nach dem Erwärmen mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Temperatur vor dem Verabreichen kontrollieren. Wenn Sie Milch bei Raumtemperatur verwenden, die angegebene Zeit geringfügig herabsetzen. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Sie bereits sterilisierte Milch.
• Babyflasche	240 gr	"	0'.25"-0'.30"	0'.35"-0'.40"	
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C)					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und die direkt auf den EBteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	3 - 5	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 EBteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18° / -20°C)					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	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 EBteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellene geeignetes Behältnis geben und abdecken.
• Packung roher Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	
• Portion Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den EBteller 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	"	7 - 9	9 - 11	
• Portion Fisch und/oder Reis	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) BIS AUF ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	2 - 2'.30"	2'.30"-3	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	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (TEMP. INIZIALE 20° /30°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	1'.30" - 2	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	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

G A R E N

FLEISCH

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

GEFLÜGEL

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

FISCH

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

Kochzeiten für Fleisch, Geflügel und Fisch

Damit das Fleisch schön weich wird empfehlen wir, bei Kochbeginn 1/2 Glas Wasser zuzugeben. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Den Wert der Ausgangsleistung finden Sie an der Tür des Gerätes innerhalb des Symbol  (siehe Seite 72).

Nahrungsmittel	Menge	Leistungsstufen	Ausgangsleistung		Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
			850/900W Einzugebende Zeiten (Minuten)	750/800W Einzugebende Zeiten (Minuten)		
RINDFLEISCH						
Hackbraten	900 gr	4	18 - 20	22 - 24	(*)	5
Hackbraten	800 gr	4	15 - 20	20 - 25	500 g Rinderhackfleisch mit Ei, Schinken, Paniermehl usw. vermengen.	5
Lende	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Braten, Haxe	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
KALB						
Gullasch	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	2-3 Mal umrühren	8
Braten (Rollbraten)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Hinterstück in Scheiben	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Muß nicht gewendet werden	2
SCHWEIN						
Keule	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Nach halber Kochzeit wenden	5
Braten	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Rücken	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Nach halber Kochzeit wenden	8
LAMM						
Keule	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Frische Hamburger	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Gullasch	1,5 kg	5	35 - 40	45 - 50	2-3 Mal umrühren	3
Würste	300 gr	4	10 - 14	14 - 19		3
GEFLÜGEL: HUHN						
Im Stück	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Nach halber Kochzeit wenden	10
Halb	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	5
In Stücken	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	5
Brust	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Muß nicht gewendet werden	3
PUTE						
In Stücken	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Nach halber Kochzeit wenden	8
Brust	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	8
ENTE						
Im Stück	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Nach halber Kochzeit wenden	10
FISCH						
Filets	300 gr	5	4 - 7	7 - 10	Bedeckt garen	2
Scheiben	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Bedeckt garen	2
Im Stück	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Bedeckt garen	2
Im Stück	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Bedeckt garen	2
Krebse	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Bedeckt garen	2
Stücke	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Bedeckt garen	2

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

GEMÜSE

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

Alle 500 g Gemüse etwa 5 Löffel Wasser zugeben.

Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie bedeckt werden.

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

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

Kochzeiten für Gemüse

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Den Wert der Ausgangsleistung finden Sie an der Tür des Gerätes innerhalb des Symbol  (siehe Seite 72).

Nahrungsmittel	Menge	Leistungsstufen	Ausgangsleistung 850/900W	Ausgangsleistung 850/900W	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
			Einzugebende Zeiten (Minuten)	Einzugebende Zeiten (Minuten)		
• Spargel	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	In 2 cm große Stücke schneiden	4
• Artischocken	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	Am besten Artischockenböden verwenden.	4
• Bohnen	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	In Stücke schneiden	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In einzelne Röschen aufteilen	4
• Rosenkohl	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Ganz lassen	4
• Weißkohl	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In Streifen schneiden	4
• Rotkohl	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In Streifen schneiden	4
• Karotten	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	In gleichgroße Stücke schneiden	4
• Blumenkohl	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	In Röschen zerlegen	4
• Sellerie	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In Stücke teilen	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Würfeln	4
• Lauch	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	In Streifen schneiden	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Ganz lassen. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Ganz, gleichgroß. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nach dem Waschen und Abtropfen	4
• Erbsen	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• Fenchel	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	Vierteln	4
• Paprika	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	In Stücke schneiden	4
• Kartoffeln	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	In gleichgroße Stücke schneiden	4
• Zucchini	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In Scheiben schneiden	4

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

GEMÜSESUPPEN UND REIS

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

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

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

BRÄUNEN

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

KUCHEN UND OBST

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

Kochzeiten für Kuchen und Obst

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Den Wert der Ausgangsleistung finden Sie an der Tür des Gerätes innerhalb des Symbol

 (siehe Seite 72).

Nahrungsmittel/Menge	Leistungsstufen	Ausgangsleistung 850/900W	Ausgangsleistung 750/800W	Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen
		Einzugebende Zeiten (Minuten)	Einzugebende Zeiten (Minuten)		
Nußkuchen (700 g)	3	13 - 17	18 - 23	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden
Wiener Kuchen (850 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Mit Marmellade füllen
Ananaskuchen (800 g)	"	15 - 19	20 - 25	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform angeordnet oder in Stücke geschnitten und in den Teig verarbeitet werden
Apfelkuchen (1000 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt
Kaffeekuchen (750 g)	"	13 - 17	18 - 23	5	Mit Creme gefüllt besonders gut
Eierlikörcreme	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Mit einem Schneebesen alle 30" umrühren
Kochbirnen (300 g)	5	3 - 5	6 - 8	3	Die Birnen vierteln
Kochäpfel (300 g)	"	4 - 6	7 - 10	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	18 - 20	5	Diese Angaben eignen sich um den Gartest entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test A bzw. Test B durchzuführen.
Sponge cake (475 gr) test B	"	6 - 7	8 - 9	5	Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungsstufen gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

MEHRERE VORGÄNGE NACHEINANDER PROGRAMMIEREN

- Folgende Reihenfolgen können eingegeben werden:
 - Auftauen + Garen
 - Garen 1 + Garen 2
 - Auftauen + Garen 1 + Garen 2

Beispiel: Nacheinander Auftauen + Garen eingeben

MODELL MIT 23-LITER-GARRAUMINHALT

MODELL MIT 17-LITER-GARRAUMINHALT

	<p>1. Die Taste "Defrost" (2) drücken. (Auf dem Display blinkt 0:00 und die Anzeige der Auftaufunktion oben links schaltet ein).</p>	
	<p>2. Durch Drehen des Schalters (8) oder durch Drücken der Tasten "Time Adjust" (8) die gewünschte Zeit eingeben. (Das Display blinkt).</p>	
	<p>3. Die Taste "Micro" (3) drücken. (Das Display blinkt auf 0:00 und die zweite Anzeige der Mikrowellenleistung oben links und die erste Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten rechts schalten ein).</p>	
	<p>4. Durch Drehen des Schalters (8) oder durch Drücken der Tasten "Time Adjust" (8) die gewünschte Zeit eingeben. (Das Display blinkt).</p>	
	<p>3. Die Taste "Power Level" (4) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (5 = höchste; 1 = niedrigste) Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der höchsten Leistungsstufe (Leistungsstufe 5). (Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe angezeigt).</p>	
	<p>6. Die Taste "Start" (14) drücken, um die Reihenfolge zu starten. (Auf dem Display werde, nacheinander die Zeiten in bezug auf die gewählte Funktion angezeigt).</p>	
	<p>7. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit vernehmen Sie 3 lange Beep-Töne und auf dem Display erscheint die Schrift "End".</p>	

VERWENDUNG DER TASTEN "QUICK MENÜ"

Die Tasten "Quick Menü" dienen 5 verschiedenen Programmen, deren Kochzeit und Leistungsstufe vorgespeichert sind. Mit ihnen können für die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Gerichte **optimale Ergebnisse** erzielt werden.

Taste	Was kann ich machen	Ratschläge
(6) Beverages <ul style="list-style-type: none"> • Einmal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken • 4 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kleine Tasse Kaffee (60 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen • 2 kleine Tassen Kaffee oder 1 Tasse (120 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen • 1 große Tasse (200 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. • 1 Teller Gemüsesuppe (300 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. 	Nach Erwärmen der Flüssigkeit gut umrühren, um die Temperatur einheitlich zu verteilen.
(11) Jacket potatoes <ul style="list-style-type: none"> • Einmal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 200 g Kartoffeln garen • 400 g Kartoffeln garen • 600 g Kartoffeln garen 	Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen, mit einer Gabel anstechen und auf den Drehteller legen. Sie werden heiß mit Butter oder Käsefüllung serviert.
(12) Ready Meals Bereits gekochte Speisen aus dem Kühlschrank <ul style="list-style-type: none"> • Einmal drücken • 2 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g Speisen ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen, • 250 g Fleisch oder Fleisch + Gemüse ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. 	Geeignet zum Erwärmen von bereits gegarten Portionen vom Vortag, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden. Decken Sie den Teller mit Klarsichtfolie oder einen umgedrehten Teller ab.
(13) Pizza Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten. <ul style="list-style-type: none"> • Einmal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tiefgefrorene Pizza (300 g) erwärmen. • Erwärmen einer Packung (max. 300 g) tiefgefrorener Fertiggerichte oder max. 300 g bereits gegarter, tiefgefrorener Lebensmittel (z.B. Fleisch oder Gemüse) • Erwärmen von zwei Packungen (max. 500 g) tiefgefrorener Fertiggerichte oder max. 550 g bereits gegarter, tiefgefrorener Lebensmittel (z.B. Fleisch oder Gemüse) 	Legen Sie die Pizza direkt auf den Drehteller. Ist die Verpackung des zu erwärmenden Fertiggerichts für die Mikrowelle geeignet, kann das Gericht in der Verpackung direkt auf den Drehteller gestellt werden. Andernfalls den Inhalt der Verpackung auf einen Teller geben und mit Mikrowellenfolie oder einem umgedrehten Teller abdecken.
(5) Pop Corn <ul style="list-style-type: none"> • Einmal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Packung Pop-corn (100 g) für Mikrowellen garen 	Lesen Sie die Anleitungen auf der Packung aufmerksam durch und legen Sie das Pop-corn auf den Drehteller.

• UM DIE VORGESPEICHERTEN GARVORGÄNGE EINZUGEBEN, VERFAHREN SIE WIE FOLGT:

MODELL MIT 23-LITER-GARRAUMINHALT

MODELL MIT 17-LITER-GARRAUMINHALT

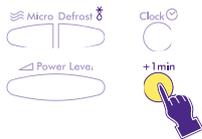
	<p>1. Drücken Sie die gewünschte "Quick-Menü"-Taste (siehe oben). (Das Display blinkt auf der voreingestellten Zeit und die zweite Anzeige oben links und die Anzeige unten für die voreingestellte Leistungsstufe der Mikrowellen schalten ein).</p>	
	<p>2. Drücken Sie die "Start"-Taste (14), um den Mikrowellenbetrieb einzuschalten.</p>	
	<p>3. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit hören Sie drei lange "Beep"-Töne und auf dem Display erscheint das Wort "End".</p>	

PROGRAMM "QUICK REHEAT": VON 1 BIS 6 MINUTEN AUF DER HÖCHSTEN LEISTUNGSSTUFE

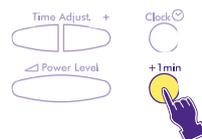
Diese Funktion ist sehr nützlich, wenn Sie kleine Mengen von Speisen oder Getränken 1 Minute lang auf voller Leistung erwärmen möchten.

MODELL MIT 23-LITER-GARRAUMINHALT

MODELL MIT 17-LITER-GARRAUMINHALT



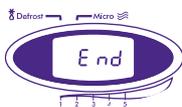
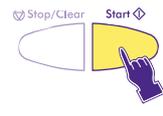
1. Die Taste "+1min" (10) drücken. (Das Display blinkt auf 1:00 und die zweite Anzeige oben links der Mikrowellenfunktion sowie die erste Anzeige unten rechts der Mikrowellenleistungsstufe schalten ein).



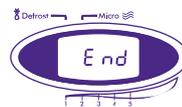
Betätigen Sie 2 mal die Taste, bei jedem Tastendruck verlängert sich die Betriebszeit um 30 Sekunden bis zu einer Betriebszeit von max. 6 Minuten.



2. Die Taste "Start" (14) drücken, um die Mikrowellen zu starten.



3. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit gibt die Steuerung 3 lange Beep-Töne ab und auf dem Display erscheint die Schrift "End".



KINDERSICHERUNG

Um das Gerät vor Mißbrauch oder versehentlichem Einschalten zu schützen, ist es mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet:

1 Blockierung der START-Taste

- Bei ausgeschaltetem Gerät und bevor ein Garprozeß programmiert wird (auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt), die **START**-Taste (16) betätigen und für 5 Sekunden gedrückt halten.
- Jetzt ertönt ein kurzer Summton und es kann kein Garprogramm gestartet werden.
- Um diese Sicherung zu deaktivieren, die **START**-Taste (16) betätigen und solange gedrückt halten, bis ein Summton ertönt.

2 Blockierung der Betriebszeiteinstellung

- Ist dieses Sicherungssystem aktiviert, ist eine Änderung oder das Verstellen der vorgegebenen Garzeit während des Garprozesses nicht mehr möglich; dadurch kann verhindert werden, daß die Garzeit überschritten wird und durch eine zu lange Betriebsdauer die Speisen eventuell verbrennen.
- Bei ausgeschaltetem Gerät und bevor ein Garprozeß programmiert wird (auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt), die **STOP/CLEAR**-Taste (10) betätigen und für 5 Sekunden gedrückt halten.
- Jetzt ertönt ein kurzer Summton und die Betriebszeit kann während der gesamten Betriebsdauer nicht mehr geändert werden.
- Um das Sicherungssystem zu deaktivieren, die **STOP/CLEAR**-Taste (10) betätigen und solange gedrückt halten, bis ein Summton ertönt.

W A R T U N G U N D R E I N I G U N G

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

Reinigung

Der Innenraum Ihres Gerätes ist mit einem speziellen Emaille beschichtet, das die sich ablagernden Spritzer und Nahrungsmittelpartikel nicht aufnimmt, daher ist die Reinigung denkbar einfach. Ein feuchter Schwamm und ein wenig Reinigungsmittel sind ausreichend. Halten Sie auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (F) stets sauber von Öl- bzw. Fettspritzern.

Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände. Beim Reinigen der Außenfläche außerdem darauf achten, **daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt.**

Keine ammoniakhaltigen Reinigungsmittel verwenden. Es dürfen auch kein Alkohol oder Scheuermittel zum Reinigen 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.

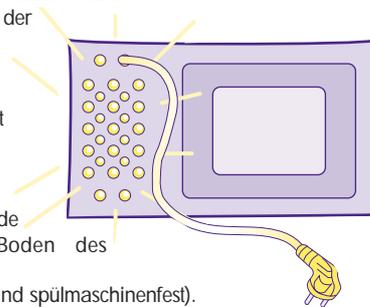
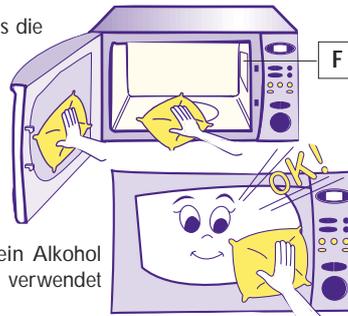
Die Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes regelmäßig reinigen, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen.

Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller (D) und die entsprechende Halterung (E) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden.

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

Nach längerer Erwärmung den Drehteller nicht in kaltes Wasser tauchen, durch den hohen Thermoschock würde er brechen.

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



Wenn es scheint, daß etwas nicht funktioniert...

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

S t ö r u n g	U r s a c h e / A b h i l f e
• Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür ist nicht korrekt geschlossen • Der Stecker ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen • Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren) • Die Zeit wurde nicht richtig eingestellt
• Kondenswasser auf der Kochfläche und im Geräteinneren	• Werden wasserhaltige Speisen gegart ist es völlig normal, daß der Dampf, der sich im Geräteinneren bildet, austritt und sich als Kondenswasser im Innenraum oder auf der Kochfläche absetzt.
• Funkenbildung im Gerät	• Verwenden Sie keine Metallbehälter zum Kochen mit Mikrowellen und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften.
• Das Essen erwärmt sich nicht ausreichend.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder erhöhen Sie die Kochzeit • Die Kost wurde vor dem Kochen nicht vollständig aufgetaut
• Das Essen verbrennt	• Wählen Sie eine niedriger Leistungsstufe oder reduzieren Sie die Kochzeit.
• Das Essen gart nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Rühren Sie die Kost während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden. • Der Drehteller ist blockiert.

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

