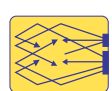
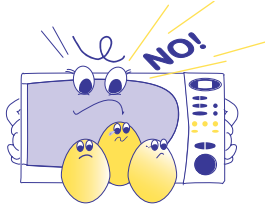
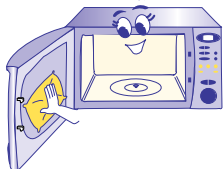


0 WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN

Was möchte ich tun?	Welche Betriebsart wähle ich?	Gebrauchs- anleitung Seite	Mengen-/ Zeittabelle Seite
• Die Speisen warmhalten	Nur Mikrowellen <i>Leistungsstufe</i> 1 (125 W)	94 95	
• Auftauen	Nur Mikrowellen <i>Funktion</i> Defrost 	92	93
• Schokolade/Glasur schmelzen		2 (250 W)	94
• Butter und Käse schmelzen	Nur Mikrowellen <i>Leistungsstufe</i> 3 (425 W)	95 99	96 99
• Backwaren			 MIKROWELLEN
• Gulasch, Hühnerbrust garen	Nur Mikrowellen <i>Leistungsstufe</i> 4 (625 W)	94 99	100
• Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fisch garen	Nur Mikrowellen <i>Leistungsstufe</i> 5 (850 W)	94 97 95	98 96
• Alle bereits gekochten oder tiefgefrorene Nahrungsmittel garen			
• Gleichzeitiges Auftauen, Erwärmen, Garen auf zwei Ebenen	Nur Mikrowellen mit niedriger Abstandsrost (nicht bei allen Modellen)	90	91  MIKROWELLEN
• Schnell alle Bratenarten, Geflügel, Spießchen, Kartoffeln garen	Kombifunktion Mikrowellen + Grill	100 101	101  MIKROWELLEN + GRILL
• Überbacken von Speisen (z.B. Lasagne, überbackenes Gemüse, Makkaroni)			
• Auf traditionelle Weise Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. grillen.	Nur Grill	102 103	103  GRILL
• Pop corn garen		 106	105
• Tiefgefrorene, vorgegarte Pizzas erwärmen. Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten.	Werkseits eingespeicherte Funktionen "Quick Menü"	 106	105
• Kartoffeln garen		 106	105
• Getränke/Flüssigkeiten erwärmen		 106	105
• Bereits gekochte Speisen aus dem Kühlschrank erwärmen		 106	105

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 (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 mikrowellene geeignete 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“ 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 mikrowellene geeignet 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.

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.

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxHxT) 520x305x400

Innenabmessungen (BxHxT) 322x193x322

Nettogarraumvolumen 23 lt.

Zirkagewicht 21,6 kg.

Durchmesser Drehteller 31 cm

Glühbirne 25 W

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.

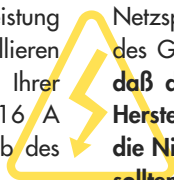


ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Das Gerät nur an Steckdosen mit einer Leistung 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 Ofens nicht plötzlich herausspringt.

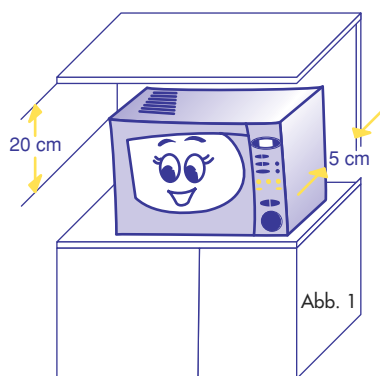
Vor dem Betrieb prüfen Sie, ob die

Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und daß die Steckdose wirksam geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen sollten.



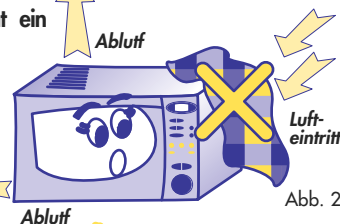
I N S T A L L A T I O N

- 1) Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, entfernen Sie die Schutzhülle, in der sich der Drehteller (G) und dessen Auflage (H) befinden. 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 des Kochvorgangs hohe Temperaturen erreichen kann.



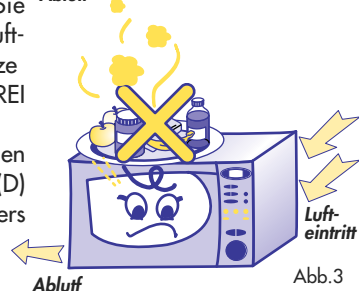
- 5) **Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, vergewissern Sie sich, daß zwischen den Geräteflächen und den Seitenwänden sowie der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über dem Mikrowellengerät ein Freiraum von mindestens 20 cm verbleiben (siehe Abb. 1).**

- 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 (siehe Abb. 2 und Abb. 3).

- 7) Positionieren Sie die Halterung (H) in die Mitte der runden Aufnahme und setzen Sie den Drehteller (G) darauf. Der Stift (D) muß mit der entsprechenden Stelle in der Mitte des Drehtellers übereinstimmen.
- 8) **Wird das Gerät erstmals eingeschaltet, erzeugt es über einen Zeitraum von etwa 10 Min. einen Geruch "des Neuen" und etwas Rauch. Das ist ganz normal und wird durch Schutzsubstanzen verursacht, mit denen die Heizelemente behandelt wurden.**
- 9) Das Gerät so aufstellen, daß Stecker und Steckdose auch nach der Installation noch leicht zugänglich sind.



Nur für Österreich

Elektronische Bauteile können, im Falle eines Fehlers, einen 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

Dieses Gerät hat eine maximale Mikrowellenausgangsleistung von 850 W. Dieser Wert wird auf der Geräterückseite auf dem Typen-/Leistungsschild unter dem Posten MICRO OUTPUT angegeben.



Bei einigen Modellen wird die maximale Ausgangsleistung in Watt auch auf dem nebenstehenden Symbol angegeben, das auf der Türe wiedergegeben wird.

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

BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER

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 Grill:

Garen nur mit Grill

Diese Taste drücken, um die Lebensmittel zu grillen.

3. Kombi-Taste:

Kombiniertes Garen mit Grill

Diese Taste drücken, um den kombinierten Vorgang Mikrowellen + Grill einzugeben.

4. Taste Micro:

Garen mit Mikrowellen

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

5. Taste Defrost

Automatisches Auftauen

Drücken Sie diese Taste, um die Lebensmittel aufzutauen.

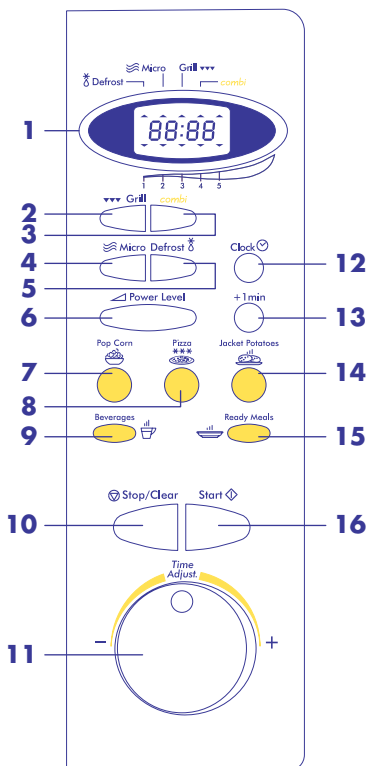
6. Taste Power Level:

Leistungstufe Mikrowellen

Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Mikrowellen-Leistung zu wählen.

Folgende Mikrowellenausgangsleistungen stehen zur Verfügung:

- 1 - 125 W
- 2 - 250 W
- 3 - 425 W
- 4 - 625 W
- 5 - 850 W



7 - 8 - 9 - 14 - 15:

Tasten "Quick menu":

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

10. Taste Stop/Clear:

Nullstellung

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

11. Timer-Schalter:

Kochzeiten

Mit diesem Schalter die Kochzeit oder die Uhrzeit eingeben.

12. Taste clock:

Einstellen der Uhr

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

13. Taste + 1 min

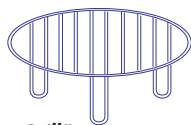
Drücken Sie diese Taste, um automatisch 1 Minute Mikrowellen bei höchster Leistungsstufe einzugeben. Jedes weitere Drücken der Taste erhöht die Zeit um jeweils 30 Sekunden bis maximal 6 Minuten.

16. Taste Start: Einschalten

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

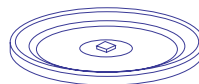
MIT GELIEFERTES ZUBEHÖR

ROST



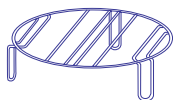
Funktion "Nur Grill":
Für alle Grillarten

DREHTELLER



Der Drehteller wird bei **allen Garfunktionen** verwendet.

KLEINER ROST



NUR BEI EINIGEN MODELLEN

Nur Mikrowellenfunktion

GLEICHZEITIG für alle Kocharten auf zwei Ebenen
(Zum Beispiel: große Speisemengen oder unterschiedliche Speisen)
Siehe Anleitungen auf Seite 90

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, Kartontablets 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 (**G**) gesperrt werden, indem der Plattenstift (**D**) herausgezogen wird. Um unter diesen Bedingungen zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen, muß die Speise gewendet und der Behälter während dem Garvorgang mehrmals gedreht werden.

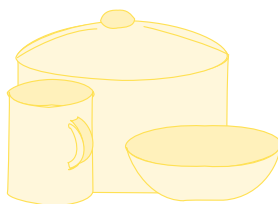
Zum Kochen in der Mikrowelle eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Binsen und Kristall.

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.

Wird das Gerät in den Betriebsarten oder **nur Grill** eingesetzt, können alle backofengeeigneten Behältnisse verwendet werden (siehe Tabelle).

	Glas	Pyrex	Glas-keramik	Terrakotta-geschirr	Aluminium-folie	Plastik	Papier oder Karton**	Metall-behälter
Nur Mikrowellen	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Kombifunktion	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Nur Grill	NEIN	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA

* Ist die Kochzeit zu lang, besteht Brandgefahr.



NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DER MIKROWELLEN

Mikrowellen 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, des Garens ganz wenig Fett zu verwenden (oder in einigen Fällen überhaupt keines).

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

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

Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

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

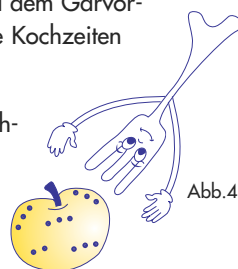


Abb. 4

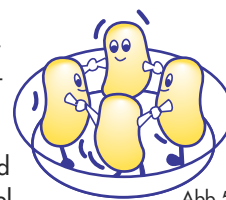


Abb. 5

VERWENDUNG DER SCHALTER UND PROGRAMMIERUNG

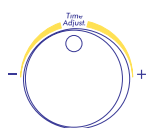
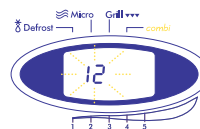
EINSTELLEN DER UHR

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

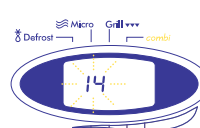
Zur Eingabe der Uhrzeit und des Datums verfahren Sie wie folgt:



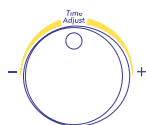
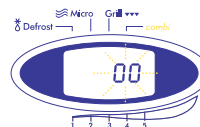
1. Drücken Sie die Taste **"Clock"** (12). (Auf dem Display leuchten die Stunden).



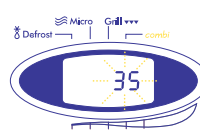
2. Stellen Sie durch Drehen des **Timer-Schalters** die gewünschte Stunde ein (11). (Auf dem Display blinken die Stunden).



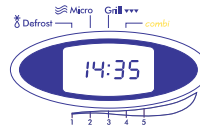
3. Drücken Sie erneut die Taste **"Clock"** (12). (Auf dem Display verschwinden die Stunden und die Minuten beginnen zu blinken).



4. Stellen Sie durch Drehen des **Timer-Schalters** die gewünschten Minuten ein (35). (Auf dem Display blinken die Minuten).



5. Drücken Sie nochmals die Taste **"Clock"** (12). (Auf dem Display wird die eingegebene Uhrzeit angezeigt).



- Möchten Sie die eingegebene Uhrzeit ändern, drücken Sie die Taste **"Clock"** (12) und geben wie vorab beschrieben die neue Uhrzeit ein.
- Durch Drücken der Taste **"Clock"** (12) kann die laufende Uhrzeit auch angezeigt werden, nachdem der Ablauf der eingestellten Funktion begonnen hat (die Uhrzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt).



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

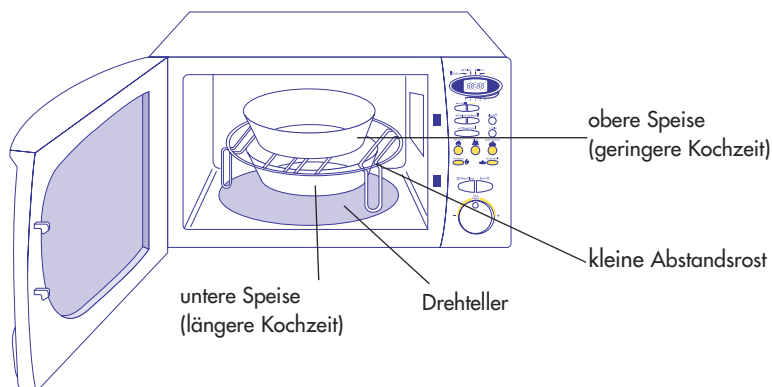
Wird der kleine Abstandsrost bei der Funktion "Nur Mikrowellen" verwendet, können gleichzeitig auf zwei Ebenen auch unterschiedliche Speisen aufgetaut, erwärmt oder gegart werden. Dies dank dem speziellen System der doppelten Mikrowellenausstrahlung, durch das die Optimierung der Energieverteilung ermöglicht 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 91.

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

- 2) STETS die Speise auf den kleinen 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.	Funktion Defrost	Minuten	Hinweise
• Hackfleisch	oben	500	*	22	Das Fleisch nach 15' drehen. Zum Schluß 15 Minuten ruhen lassen.
• Hackfleisch	unten	500	*	22	
• Huhn in Stücken	oben	500	*	26	Die Fleischstücke während des Auftauens trennen. Zum Schluß 15 Minuten ruhen lassen.
• Geschnetzeltes	unten	500	*	26	
• Blumenkohl	oben	450	*	24	Zum Schluß 5-10 Minuten ruhen lassen.
• Fisch am Stück	unten	500	*	24	

Erwärmzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsschalter	Minuten	Hinweise
• Portion Fleisch	oben	150	5	8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Gemüse	unten	250		8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	oben	500	5	11	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500		11	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Fleisch	oben	150	5	8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500		10	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.

Kochzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsschalter	Minuten	Hinweise
• Kartoffeln	oben	500	5	24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	unten	500		24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	oben	500	5	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	unten	500		20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch in Stücken	oben	400	5	15	Mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 15' den Rost entfernen.
• Zucchini	unten	475		18	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Fisch am Stück	oben	200	5	13	Mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 13' den Rost entfernen.
• Zucchini	unten	475		17	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Fisch am Stück	oben	200	5	13	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch am Stück	unten	200		13	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	oben	500	5	24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Gulasch	unten	1500		48	Nach 24' den Rost entfernen. 2-3 Mal umrühren.
• Reis	oben	300	5	24	Mit Klarsichtfolie abdecken und 2 Mal umrühren
• Weißkohl	unten	500		24	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken
• Erbsen	oben	500	5	22	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Rosenkohl	unten	500		22	Mit Klarsichtfolie abdecken



FUNKTION NUR MIKROWELLEN

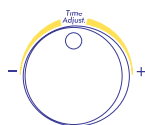
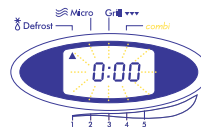
Diese Funktion eignet sich zum:

- Auftauenpag. 92
- Warmhalten der Speisenpag. 95
- Erwärmenpag. 95
- Garen von Gulasch, Geflügel, Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fischpag. 97

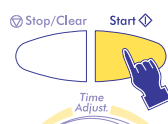
PROGRAMMIEREN DER AUTOMATISCHEN AUFTAUFUNCTION



1. Drücken Sie die Taste **"Defrost"** (5).
(Das Display blinkt auf 0:00 und die Anzeige der Auftaufunktion oben links schaltet ein).



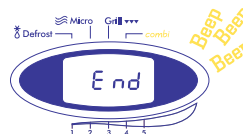
2. Durch Drehen des **Schalters Timer** (11) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



3. Die Taste **"Start"** (16) drücken.
(Auf dem Display wird die eingegebene Zeit angezeigt).



4. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit gibt die Steuerung 3 lange Beep-Töne ab 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"** (10) drücken;
 - ist das Mikrowellengerät in Betrieb; 2 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (10) drücken;
 - ist das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen, die Taste **"Stop/Clear"** (10) 1 Mal betätigen.

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM 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 des Auftauvorgangs 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 Tiefkühlkostpackungen 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 Gefriergrad.



Auftauzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Einzugebende Zeiten (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FLEISCH				
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	21 - 23		20
• Steaks, Koteletts, Scheiben	200 gr	5 - 7		5
• Gullasch	500 gr	12 - 14		10
• Hackfleisch	500 gr	10 - 12	(*)	15
• "	250 gr	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	6 - 8		10
• Wurst	300 gr	8 - 10		10
GEFLÜGEL				
• Ente, Pute	1,5 kg	27 - 29	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	27 - 29		20
• Huhn in Stücken	500 gr	12 - 14		10
• Hühnerbrust	300 gr	10 - 12		10
GEMÜSE				
• Gewürfelte Auberginen	500 gr	15 - 17		5
• Paprika in Stücken	500 gr	14 - 16		5
• Enthülste Erbsen	500 gr	11 - 13		5
• Artischockenherzen	300 gr	8 - 10		5
• Spargel in Stücken	500 gr	12 - 14		5
• Geschnittene Bohnen	500 gr	14 - 16	Das Gemüse hin und wieder umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen	5
• Broccoli im Stück	500 gr	13 - 15		5
• Rosenkohl	500 gr	13 - 15		5
• Karotten in Scheiben	500 gr	12 - 14		5
• Blumenkohlrischen	450 gr	11 - 13		5
• Gemischtes Gemüse	300 gr	7 - 9		5
• Geschnittener Spinat	300 gr	8 - 10		5
FISCH				
• Filets	300 gr	8 - 10		7
• Stücke	400 gr	9 - 11		7
• Im Stück	500 gr	11 - 13		7
• Krebse	400 gr	9 - 11		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE				
• Butter	250 gr	5 - 7	Entfernen Sie das Aluminium-papier oder die Metallteile.	10
• Käse	250 gr	6 - 8	Der Käse wird nur teilweise aufgetaut. Ruhezeit erforderlich.	15
• Sahne	200 ml	8 - 10	Die Sahne aus der Packung entfernen und auf einen Teller geben.	5
BROT				
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	1 - 3	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	3 - 5		3
• Weißbrot in Scheiben	250 gr	3 - 5		3
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	3 - 5		3
OBST				
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	9 - 11	2-3 Mal mischen	10
• Himbeeren	300 gr	6 - 8	2-3 Mal mischen	10
• Brombeeren	250 gr	4 - 6	2-3 Mal mischen	6

(*) Diese Angaben eignen sich, um den Auftautest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 18.3 durchzuführen.

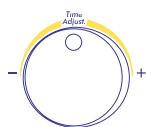
Das Lebensmittel nach Ablauf der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Das Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2



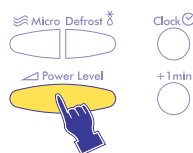
PROGRAMMIEREN DES MIKROWELLENGERÄTES, UM DIE SPEISEN WARMZUHALTEN, ZU ERWÄRMEN UND ZU GAREN



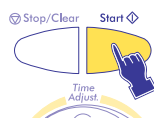
1. Die Taste **"Micro"** (4) drücken.
(Das Display blinkt auf 0:00 und die zweite Anzeige der Mikrowellenfunktion oben links und die erste Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten rechts schalten ein).



2. Durch Drehen des **Schalters Timer** (11) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt)..



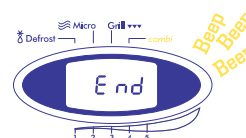
3. Die Taste **"Power Level"** (6) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (**5** = höchste; **1** = niedrigste).
Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der höchsten Leistungsstufe (Leistungsstufe 5).
(Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe angezeigt).



4. Drücken Sie die Taste **"Start"** (16). (Auf dem Display werden die eingetragene Zeit und die Leistungsstufe angezeigt.)



5. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit gibt die Steuerung 3 lange Beep-Töne ab 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"** (12) drücken. Das Display zeigt über einen Zeitraum von etwa 3 Sekunden die Uhrzeit an.
- Der Ablauf der eingegebenen Funktion kann jederzeit kontrolliert werden, indem Sie die Tür öffnen. Die Ausgabe der Mikrowellen wird dadurch unterbrochen und beginnt nach erneutem Schließen der Tür und durch Drücken der Taste **"Start"** (16) wieder.
- Wenn Sie den Garvorgang aus irgendeinem Grund und ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, drücken Sie einfach die Taste **"Stop/Clear"** (10).
- Um den Kochvorgang zu beenden, verfahren Sie wie folgt:
 - ist die Tür des Gerätes geöffnet, drücken Sie 1 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (10);
 - ist das Gerät in Betrieb, 2 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (10) drücken;
 - ist das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen, die Taste **"Stop/Clear"** (10) 1 Mal betätigen.
- Die Kochzeit und die Mikrowellenleistungsstufe können auch nach dem Drücken der Taste **"Start"** (16) zum Starten der gewünschten Funktion verändert werden.



GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM WARMHALTEN DER SPEISEN

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.

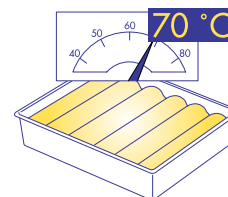
Drehen Sie den Leistungsstufenwahlschalter auf Position **1** und bedecken Sie die Speise mit einem Teller oder Klarsichtfolie und halten Sie diese so bis zum Gebrauch warm.

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

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM ERWÄRMEN

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

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





Erwärmzeiten

Hinweis: Das Erwärmen einiger Speisen kann auch einfach mit Hilfe der bereits eingespeicherten Funktion "Quick menü" erfolgen (siehe Seite 82 bzw. Seite 105).

Nahrungsmittel	Menge	Funktion	Leistungsstufen	Zeit (minuten)	Hinweise
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN					
• Schokolade/Glasur • Butter	100 gr 50 -70 gr	MW "	3 5	4 - 5 0.5-0.10	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C					
• Joghurt • Babyflasche	125 gr 240 gr	" "	5 5	0.15-0.20 0.30-0.35	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. Verwenden Sie bereits sterilisierte Milch.
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5 - 8°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln • Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse • Packung Fisch und/oder Gemüse • Teller Fleisch und/oder Gemüse • Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne • Teller Fisch und/oder Reis	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	5 5 5 5 5 5	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 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 Eßsteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken. Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den Eßsteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18°/-20°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln • Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse • Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse • Packung roher Fisch und/oder Gemüse • Portion Fleisch und/oder Gemüse • Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne • Portion Fisch und/oder Reis	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	5 5 5 5 5 5 5	6-8 5 - 7 3 - 5 8 - 10 6 - 8 7 - 9 4 - 6	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 Eßsteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern. Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellene geeignetes Behältnis geben und abdecken. Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den Eßsteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich umrühren.
GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) BIS AUF ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser • 1 Tasse Milch • 1 Tasse Kaffee • 1 Teller Brühe	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	5 5 5 5	2 - 2.30 1.30 - 2 1.30 - 2 4 - 5	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (TEMP. INIZIALE 20° /30°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser • 1 Tasse Milch • 1 Tasse Kaffee • 1 Teller Brühe	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	5 5 5 5	1.30 - 2 1 - 1.30 1 - 1.30 3 - 4	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.



GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM KOCHEN

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.

FLEISCH

Wird Fleisch mit der Betriebsart "Nur Mikrowellen" gegart, sollte es mit mikrowellengeeigneter Klarsichtfolie abgedeckt werden. Auf diese Weise wird eine einheitlichere Wärmeverteilung gewährleistet und eine zu starke Entwässerung verhindert, so daß das Fleisch nicht trocken und zäh wird. Diese Funktion eignet sich für Ragout, Gulasch, Hühnerbrust usw. Zum Garen von Braten, Spießchen usw. müssen die kombinierten Betriebsarten verwendet werden.

FISCH

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

GEMÜSE

Im Mikrowellenherd 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 Löffel Wasser zugeben (faserige Gemüsesorten benötigen mehr Wasser).

Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie abgedeckt werden.

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



Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Leistungsstufen	Einzugebende Zeiten(Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FISCH					
• Filets	300 gr	5	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Scheiben	300 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	500 gr	"	8 - 10	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	250 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Stücke	400 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Krebse	500 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
GEMÜSE					
• Spargel	500 gr	5	9 - 10	In 2 cm große Stücke schneiden.	4
• Artischocken	300 gr	"	11 - 12	Am besten Artischockenböden verwenden.	4
• Bohnen	500 gr	"	11 - 12	In Stücke schneiden.	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	In einzelne Röschen aufteilen.	4
• Rosenkohl	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen.	4
• Weißkohl	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen.	4
• Rotkohl	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen.	4
• Karotten	500 gr	"	9 - 10	In gleichgroße Stücke schneiden.	4
• Blumenkohl	500 gr	"	11 - 12	In Röschen zerlegen.	4
• Sellerie	500 gr	"	7 - 8	In Stücke teilen.	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 7	Würfeln.	4
• Lauch	500 gr	"	6 - 7	Ganz lassen.	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	Ganz lassen. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	5 - 6	Ganz, gleichgroß. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	6 - 7	Nach dem Waschen und Abtropfen bedecken	4
• Erbsen	500 gr	"	10 - 11	Bedecken	4
• Fenchel	500 gr	"	12 - 13	Vierteln.	4
• Paprika	500 gr	"	9 - 10	In Stücke schneiden.	4
• Kartoffeln	500 gr	"	8 - 9	In gleichgroße Stücke schneiden.	4
• Zucchini	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen und bedecken	4
FLEISCH					
• Gulasch	1,5 kg	"	35 - 40	Nicht abgedeckt garen und 2-3 Mal umrühren	10
• Hühnerbrust	500 gr	4	13 - 15	Nach halber Garzeit wenden	3
• Hackbraten	900 gr	"	19 - 21	(*)	5

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

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



KUCHEN UND OBST

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

Kochzeiten für Kuchen und Obst

Nahrungsmittel/Menge	Leistungsstufen	Einzugebende Zeiten (Minuten)	Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen
Nußkuchen (700 g)	3	15 - 17	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden
Wiener Kuchen (850 g)	"	19 - 21	5	Mit Marmellade füllen
Ananaskuchen (800 g)	"	17 - 19	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform angeordnet oder in Stücke geschnitten und in den Teig verarbeitet werden
Apfelkuchen (1000 g)	"	19 - 21	5	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt
Kaffeekekuchen (750 g)	"	15 - 17	5	Mit Cremle gefüllt besonders gut
Eierlikörcreme	4	2 - 4	3	Mit einem Schneebesen alle 30" umrühren
Kochbirnen (300 g)	5	4 - 6	3	Die Birnen vierteln
Kochäpfel (300 g)	"	5 - 7	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden
Egg custard (750 gr) test A	5	15 - 17	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	"	5 - 7	5	Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2



KOMBIFUNKTION MIKROWELLEN + GRILL

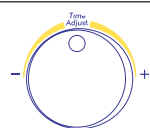
Diese Funktion eignet sich zum:

- Schnellen Garen von Braten, Geflügel, Spießchen, Kartoffeln pag. 101
- Überbacken der Speisen (Bsp. Lasagne, Gemüse, Makkaroni) pag. 101

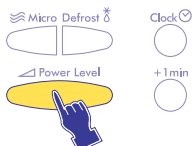
PROGRAMMIEREN DER KOMBIFUNKTION MIKROWELLEN + GRILL



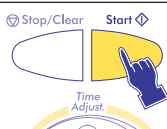
1. Die Taste **"Combi"** (3) drücken. (Das Display blinkt auf 0:00 und die Anzeige der Kombifunktion Mikrowellen + Grill oben und die Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten links schalten ein).



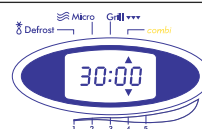
2. Durch Drehen des **Schalters Timer** (11) die gewünschte Zeit eingeben. (Das Display blinkt).



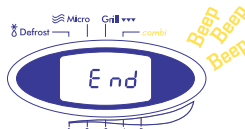
3. Die Taste **"Power Level"** (6) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (5 = höchste; 1 = niedrigste). Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der Leistungsstufe 3. (Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe angezeigt).



4. Drücken Sie die Taste **"Start"** (16). (Auf dem Display werden die eingegebene Zeit und die Leistungsstufe angezeigt.)



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



- Die Uhrzeit kann auch während des Betriebs des Mikrowellengerätes angezeigt werden, indem Sie einfach die Taste **"Clock"** (12) drücken. Das Display zeigt über einen Zeitraum von etwa 3 Sekunden die Uhrzeit an.
- Der Ablauf der eingegebenen Funktion kann jederzeit kontrolliert werden, indem Sie die Tür öffnen. Die Ausgabe der Mikrowellen wird dadurch unterbrochen und beginnt nach erneutem Schließen der Tür und durch Drücken der Taste **"Start"** (16) wieder.
- Wenn Sie den Garvorgang aus irgendeinem Grund und ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, drücken Sie einfach die Taste **"Stop/Clear"** (10).
- Um den Kochvorgang zu beenden, verfahren Sie wie folgt:
 - ist die Tür des Gerätes geöffnet, drücken Sie 1 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (10);
 - ist das Gerät in Betrieb, 2 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (10) drücken;
 - ist das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen, die Taste **"Stop/Clear"** (10) 1 Mal betätigen.
- Die Kochzeit und die Mikrowellenleistungsstufe können auch nach dem Drücken der Taste **"Start"** (16) zum Starten der gewünschten Funktion verändert werden.

Anmerkung: Dieses Mikrowellengerät ist mit einem automatischen Abkühlprogramm, sollte es bei einem Garprozeß im „Kombibetrieb Mikrowelle + Grill“ oder „Nur Grillbetrieb“, zu heiß werden, ausgerüstet. In diesem Fall bleiben das Kühlgebläse, der Drehteller und die Garraumbeleuchtung nach Beendigung der Garzeit noch in Betrieb (für ca. 5 Minuten), der Grillheizkörper und der Mikrowellenbetrieb bleiben ausgeschaltet. Außerdem erscheint auf dem Display, wenn die Tür zum Herausnehmen des Garguts geöffnet bzw. geschlossen wird, die Anzeige "COOL" (Abkühlung) bis das Abkühlprogramm beendet ist.



GEBRAUCH DER KOMBINIERTEN BETRIEBSART "MIKROWELLEN + GRILL" ZUM KOCHEN

Diese Funktion eignet sich besonders für alle Speisen, die "gratinieren" werden oder Farbe annehmen sollen. Hierbei müssen Sie folgendes beachten:

- Keine Zutaten im allgemeinen zugeben (**nur 1/2 Glas Wasser, damit das Fleisch zart bleibt**).
- Die Braten und großen Fleischstücke nach halber Garzeit wenden.
- Sollte während dem Garvorgang die Oberfläche bereits ausreichend gratiniert sein bevor die eingegebene Zeit abgelaufen ist, drücken Sie die Taste **Stop/Clear** (10) und geben die verbliebene Zeit nur mit Mikrowellen ein. Um den Gargrad der Speisen zu überprüfen, öffnen Sie die Gerätetür. Im letzten Fall sollten Sie Grillhandschuhe verwenden, da das Heizelement sehr heiß ist. Durch das Öffnen der Tür werden beide Funktionen, Mikrowellen und **Grill**, unterbrochen. Um den Kochvorgang fortzusetzen, schließen Sie einfach wieder die Tür und betätigen die Taste **Start** (16).
- Beim Kombinationsgaren mit Grill, darf der Backofen nie vorgewärmt und nicht ohne Nahrungsmittel betrieben werden.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Leistungsstufen	Einzugebende Zeiten (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
• Lasagne	1100 gr	5	11+ 9 nur Mikro- wellen	Mit nicht gekochten Nudeln erzielte Zeiten. Sind die Nudeln vorgekocht, mit der Kombifunktion garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.	5
• Grieß-Gnocchi	600 gr	"	14	Nicht übermäßig aufeinander-schichten.	5
• Makkaroni-Auflauf	1500 gr	"	11	Die Nudeln müssen vorab separat gekocht werden.	5
• Blumenkohl mit Béchamelsauce	1000 gr	"	18	Mit 500 g nicht gekochtem Blumenkohl erzielte Zeiten. Ist er bereits gekocht, mit der Kombifunktion garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.	5
• Überbackene Tomaten	800 gr	3	20	Sie sollten gleichgroß sein	5
• Gefüllte Paprikaschoten	1400 gr	5	20	Vorzuziehen sind niedrige und breite	5
• Auberginenaufbau	1300 gr	"	14	Die Auberginen können vorab fritiert oder gegrillt werden.	5
• Bratkartoffeln	750 gr	4	30	2-3 Mal umrühren	5
• Kartoffelgratin	1100 gr	5	23	(*)	5
• Braten (Schwein, Rind)	1000 gr	2	55	Nicht den gesamten Fettrand entfernen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Nach 35'-40' Minuten wenden	10
• Hackbraten Diese Anweisungen beziehen sich nicht auf den Test C der Vorschrift IEC 705, für den auf die Tabelle auf Seite 2 und 98 verwiesen wird.	800 gr	3	20	500 g Rinderhackfleisch mit Ei, Schinken, Paniermehl usw. vermengen. Nach halber Kochzeit wenden	10
• Huhn	1200 gr	4	40	(**)	10
• Spießchen	600 gr	3	20	Nach halber Kochzeit wenden	10
• Lamm	1000 gr	"	40	Nach halber Kochzeit wenden	10
• Pute (in Stücken)	1000 gr	"	45	Nach halber Kochzeit wenden	10
• Ente	1500 gr	"	50	Nach halber Kochzeit wenden	10

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

(**) Die Haut mit einer Gabel einstechen, damit das Fett ausfließen kann. 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



FUNKTION NUR GRILL

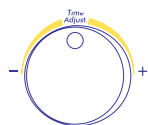
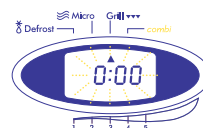
Diese Funktion eignet sich für:

- alle traditionellen Grillgerichte, zum Beispiel:
Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. pag. 103

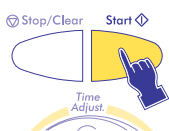
PROGRAMMIEREN DES GARVORGANGS NUR MIT DER GRILLFUNKTION



1. Die Taste **"Grill"** (2) drücken.
(Das Display blinkt auf 0:00 und die Anzeige oben für die Grillfunktion schaltet ein).



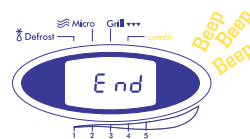
2. Durch Drehen des **Schalters Timer** (11) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



3. Die Speise auf den oberen Rost stellen und das Ganze **auf den Drehteller** aufsetzen. Die Tür schliessen. Drücken Sie die Taste **"Start"** (16). (Auf dem Display wird die eingegebene Zeit angezeigt.)



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



- Die Uhrzeit kann auch während des Betriebs des Mikrowellengerätes angezeigt werden, indem Sie einfach die Taste **"Clock"** (12) drücken. Das Display zeigt über einen Zeitraum von etwa 3 Sekunden die Uhrzeit an.
- Der Ablauf der eingegebenen Funktion kann jederzeit kontrolliert werden, indem Sie die Tür öffnen. Der Betrieb des Grills wird dadurch unterbrochen und beginnt nach erneutem Schließen der Tür und durch Drücken der Taste **"Start"** (16) wieder.
- Wenn Sie den Garvorgang aus irgendeinem Grund und ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, drücken Sie einfach die Taste **"Stop/Clear"** (10).
- Um den Kochvorgang zu beenden, verfahren Sie wie folgt:
 - ist die Tür des Gerätes geöffnet, drücken Sie 1 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (10);
 - ist das Gerät in Betrieb, 2 Mal die Taste **"Stop/Clear"** (10) drücken;
 - ist das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen, die Taste **"Stop/Clear"** (10) 1 Mal betätigen.
- Die Kochzeit kann auch nach dem Drücken der Taste **"Start"** (16) zum Starten des Garvorgangs verändert werden.

ANMERKUNG: Sollte das Gerät nach einem Garprozeß „Nur Grillbetrieb“ zu heiß werden, schaltet das Abkühlprogramm automatisch ein, siehe Anmerkung Seit 100.

**GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR GRILL" ZUM GRILLEN**

Mit dieser Betriebsart können köstliche Grillgerichte jeder Art zubereitet werden.

Denken Sie daran, den Grill jedes Mal 5-8 Minuten vorzuwärmen, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.

Alle Speisen müssen nach halber Garzeit gewendet werden, da sich das Grill-Heizelement nur an der Oberseite des Backofens befindet.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Einzugebende Zeiten (Minuten)	Anmerkungen
• Kalbs- oder Schweinekotelett	3	22 - 25	Nach 15 Minuten wenden.
• Würste	3	15 - 18	Immer durchstechen. Große Würste möglichst in zwei Hälften schneiden. Nach 7 Minuten wenden.
• Hamburger	3	14 - 17	Nach 8 Minuten wenden.
• Paprikaschoten	1	13 - 16	Vierteln. Nach 6 Minuten wenden.
• Auberginen	4 Scheiben	13 - 16	1 cm dicke Scheiben. Nach 6 Minuten wenden.
• Zucchini	6 Streifen	12 - 15	1 cm dicke Streifen. Nach 6 Minuten wenden.
• Getoastetes Brot	4 Ränder	4	Die Ränder abschneiden. Nach 2 Minuten wenden.

MEHRERE VORGÄNGE NACHEINANDER PROGRAMMIEREN

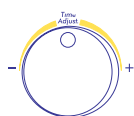
- Folgende Reihenfolgen können eingegeben werden:

- Auftauen + Garen
- Garen 1 + Garen 2
- Auftauen + Garen 1 + Garen 2

Beispiel: Nacheinander Auftauen + Garen eingeben



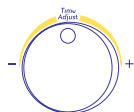
- Die Taste **"Defrost"** (5) drücken.
(Auf dem Display blinkt 0:00 und die Anzeige der Auftaufunktion oben links schaltet ein).



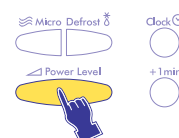
- Durch Drehen des **Schalters Timer** (11) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



- Die Taste **"Micro"** (4) 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 Timer** (11) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



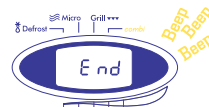
- Die Taste **"Power Level"** (6) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (5 = höchste; 1 = niedrigste).
Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der höchsten Leistungsstufe (Leistungsstufe 5).
(Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe angezeigt).



- Die Taste **"Start"** (16) drücken, um die Reihenfolge zu starten.
(Auf dem Display werden nacheinander die Zeiten in bezug auf die gewählte Funktion angezeigt)



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





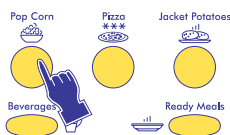
VERWENDUNG DER TASTEN "QUICK MENU"

Die Tasten "Quick menu" 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.

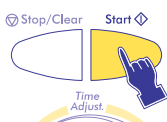
Taste	Was kann ich machen	Ratschläge
(9) Beverages • Einmal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken • 4 Mal drücken	• 1 kleine Tasse Kaffee (60 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen • 2 kleine Tassen Kaffee oder 1 Tasse (120 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen • 1 große Tasse (200 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. • 1 Teller Gemüsesuppe (300 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen.	Nach Erwärmen der Flüssigkeit gut umrühren, um die Temperatur einheitlich zu verteilen.
(14) Jacket potatoes • Einmal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken	• 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.
(15) Ready Meals • Einmal drücken • 2 Mal drücken	Bereits gekochte Speisen aus dem Kühlschrank • 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.
(8) Pizza Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten. • Einmal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken	• 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.
(7) Pop Corn • Einmal drücken	• 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:



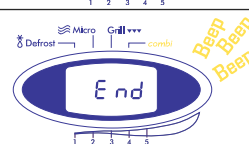
1. Drücken Sie die gewünschte **"Quick-Menü"**-Taste (siehe oben). (Das Display blinkt auf der voreingestellten Zeit und die zweite Anzeige oben links und die Anzeige unten für die voreingestellte Leistungsstufe der Mikrowellen schalten ein).



2. Drücken Sie die **"Start"**-Taste (16), um den Mikrowellenbetrieb einzuschalten.

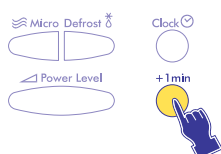


3. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit hören Sie drei lange "Beep"-Töne und auf dem Display erscheint das Wort **"End"**.



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

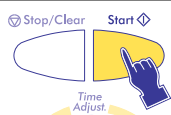
Diese Funktion ist sehr nützlich, wenn Sie kleine Mengen von Speisen oder Getränken 1 Minute lang auf voller Leistung erwärmen möchten.



1. Die Taste **"+1min"** (13) 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).



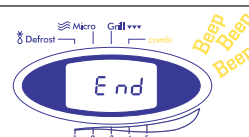
Betätigen Sie 2 mal die Taste, bei jedem Tastendruck verlängert sich die Betriebszeit um 30 Sekunden bis zu einer Betriebszeit von max. 6 Minuten.



2. Die Taste **"Start"** (16) 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.

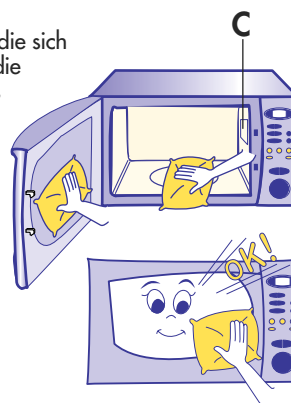
Reinigung

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. Halten Sie auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (C) 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, Metallwolle oder Scheuermittel zum Reinigen der Innen- bzw. Außenseite der Tür verwendet werden um Kratzer zu vermeiden.

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

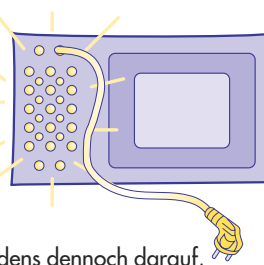


Die Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes regelmäßig reinigen, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen.

Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller (G) und die entsprechende Halterung (H) 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 (D) des Tellers eindringt.



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

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

S t ö r u n g	U r s a c h e / A b h i l f e
• Das Gerät funktioniert nicht.	• Die Tür ist nicht korrekt geschlossen • Der Stecker ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen • Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren)
• 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	• In den Betriebsarten "Nur Mikrowellen" und "Kombifunktionen" das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel betreiben. • Verwenden Sie keine Metallbehälter zum Kochen mit Mikrowellen und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallstifen.
• Das Essen erwärmt sich nicht ausreichend	• Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder erhöhen Sie die Kochzeit • Die Nahrungsmittel wurden vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
• Das Essen verbrennt	• Wählen Sie eine niedriger Leistungsstufe oder reduzieren Sie die Kochzeit
• Das Essen gart nicht gleichmäßig	• Rühren Sie die Kost während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden. • Der Drehteller ist blockiert.

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