

**WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN**

| Was möchte ich tun?   | Welche Betriebsart wähle ich?  |   | Gebrauchs-<br>anleitung<br>Seite | Mengen-/<br>Zeittabelle<br>Seite |   |
|---|--|---|----------------------------------|----------------------------------|---|
| • Die Speisen warmhalten  | <b>Nur Mikrowellen</b>   | Leistungsstufe 1 (125 W)  | 123                              | 124                              |   |
| • Auftauen  | <b>Nur Mikrowellen</b>   | Funktion Defrost  | 121                              | 122                              |   |
| • Schokolade/Glasur schmelzen   | <b>Nur Mikrowellen</b>   | Leistungsstufe 2 (250 W)  | 123                              |                                  |    |
| • Butter und Käse schmelzen   |  | Leistungsstufe 3 (425 W)  | 124                              | 125                              |   |
| • Backwaren   |  |   | 128                              | 128                              |   |
| • Gulasch, Hühnerbrust garen  | <b>Nur Mikrowellen</b>   | Leistungsstufe 4 (625 W)  | 123                              | 129                              |   |
| • Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fisch garen  | <b>Nur Mikrowellen</b>   | Leistungsstufe 5 (850 W)  | 123                              | 127                              |   |
| • Alle bereits gekochten oder tiefgefrorene Nahrungsmittel garen                          |  |   | 126                              | 124                              | 125   |
| • Gleichzeitiges Auftauen, Erwärmen, Garen auf zwei Ebenen                                | <b>Nur Mikrowellen mit niedriger Abstandsrost (nicht bei allen Modellen)</b> |   | 119                              | 120                              |  |
| • Schnell alle Bratenarten, Geflügel, Spießchen, Kartoffeln garen                         | <b>Kombinierte Mikrowelle 5 Leistungsstufen + Grill</b>                      |   | 130                              | 131                              |  |
| • Überbacken von Speisen (z.B. Lasagne, überbackenes Gemüse, Makkaroni)                   |  |   | 131                              |                                  |   |
| • Auf traditionelle Weise Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. grillen. | <b>Nur Grill</b>   |   | 132                              | 133                              |  |
| • Pop corn garen  |  | Pop Corn         | 136                              | 135                              |   |
| • Tiefgefrorene, vorgegarte Pizzas erwärmen. Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten. |  | Pizza            | 136                              | 135                              |   |
| • Kartoffeln garen  | <b>Werkseits eingespeicherte Funktionen "Quick Menü"</b>                     | Jacket Potatoes  | 136                              | 135                              |  |
| • Getränke/Flüssigkeiten erwärmen   |  | Beverages        | 136                              | 135                              |   |
| • Bereits gekochte Speisen aus dem Kühlschrank erwärmen                                   |  | Ready Meals      | 136                              | 135                              |   |
|   |  |   |                                  |                                  |   |

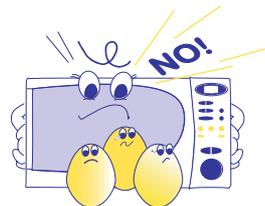
## H I N W E I S E

**Lesen Sie diese Hinweise aufmerksam bevor Sie Ihre Mikrowelle in Betrieb nehmen. Sie vermeiden so Fehler und werden die besten Ergebnisse erzielen.**

- 1) Dieses Mikrowellengerät wurde zum Auftauen, Erwärmen und Kochen von Speisen im Haushalt konzipiert. Es darf nicht zweckentfremdet benutzt und in keiner Weise verändert oder geöffnet werden.
- 2) Bevor Sie das Mikrowellengerät ans Netz anschließen, prüfen Sie, daß der Metallrahmen nicht verformt ist und daß Scharniere und Haken nicht locker sind. Sollten diese Teile beschädigt sein, darf das Gerät solange nicht verwendet werden, bis ein Fachmann (ausgebildet vom Hersteller oder vom Kundendienst) die Reparaturen ausgeführt hat.
- 3) Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen außer Betrieb setzen.
- 4) Den Ofen nicht einschalten, wenn sich Gegenstände irgendwelcher Art zwischen der Gerätefront und der Tür verklemmt haben sollten. Halten Sie die **Türinnenseite (E) stets sauber und reinigen** Sie diese mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Vermeiden Sie Ansammlungen von Schmutz und Nahrungsmittelresten zwischen der Gerätefront und der Tür.
- 5) Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels oder des Steckers, das Gerät nicht einschalten (Gefahr elektrischer Schläge).
- 6) **Einstellungen, Reparaturen und der Austausch des Netzanschlusskabels dürfen ausschließlich durch vom Hersteller geschultes Personal erfolgen.** Eventuelle Reparaturen, die von nichtfachmännischem Personal ausgeführt wurden, sind gefährlich.
- 7) Sollte Rauch aus der Mikrowelle austreten, die **TÜRE NICHT ÖFFNEN** und das Gerät umgehend ausschalten oder den Netzstecker ziehen.
- 8) Dieses Gerät darf ausschließlich von Erwachsenen bedient werden. **Halten Sie Kinder fern, wenn das Gerät in Betrieb ist (Verbrennungsgefahr).**
- 9) Bei den Betriebsarten "NUR MIKROWELLEN" und "KOMBIFUNKTION MIT MIKROWELLEN" **darf das Gerät auf gar keinen Fall (ohne Lebensmittel) vorgewärmt werden und es darf nicht leer (ohne Lebensmittel) betrieben werden, da Funken entstehen können.**
- 10) **Tauchen Sie nach längerem Erwärmen den Drehteller nicht ins Wasser, der große Wärmeschock würde zum Bruch führen.**
- 11) Bevor Sie das Kombi-Mikrowellengerät verwenden, vergewissern Sie sich, daß die gewählten Utensilien und Behälter mikrowelleneeignet sind (siehe Kapitel "Geschirr"). Insbesondere nie Behälter oder Utensilien aus Metall in das Gerät stellen, wenn es in der Funktion "MIKROWELLEN" oder "KOMBIFUNKTION MIT MIKROWELLEN" betrieben wird: das Metall reflektiert die Energie der Mikrowellen und könnte so Funken erzeugen.
- 12) Um Überhitzungen und folglich Brandgefahr zu vermeiden, sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt bleiben, wenn Speisen in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderem brennbaren Material gegart werden oder während dem Aufwärmen geringer Nahrungsmittelmengen.



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



14) Wenn Sie Speisen in luftdichten oder versiegelten Behältern erwärmen oder kochen, vergessen Sie nicht, diese vorher zu öffnen. Der Druck im Inneren des Behälters steigt sonst an und läßt sie auch nach Kochende explodieren.

15) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen) sollten Sie vor der Verabreichung **IMMER** die Temperatur kontrollieren, um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen auch, sie zu mischen oder zu schütteln (um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen).



16) Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch usw.) ist es möglich, daß die Flüssigkeit aufgrund des verzögerten Siedens beim Herausnehmen des Behälters plötzlich zu kochen beginnt, heftig übertritt und Verbrennungen verursacht. Um dies zu vermeiden, muß vor dem Erwärmen von Flüssigkeiten ein hochtemperaturwiderstandsfähiger Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in den Behälter gegeben werden.



17) Keine hochprozentigen Liköre und keine großen Ölmengen erwärmen. (Sie könnten sich entzünden!)

18) Lassen Sie bei der Wahl der Kochzeiten Vorsicht walten. Lesen Sie im Zweifelsfall in den Tabellen nach.

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

|                          |             |   |
|--------------------------|-------------|---|
| Außenabmessungen (BxHxT) | 520x305x400 | Weitere Daten finden Sie auf dem Typenschild  |
| Innenabmessungen (BxHxT) | 322x193x322 | auf der Geräterückseite.  |
| Nettogarraumvolumen      | 23 lt.      | Dieses Gerät entspricht hinsichtlich der elektromagnetischen Kompatibilität den Richtlinien CEE 89/336 und 92/31. |
| Zirkagewicht             | 21,6 kg.    |   |
| Durchmesser Drehteller   | 31 cm       |   |
| Glühbirne                | 25 W        |   |

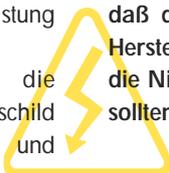


## E L E K T R I S C H E R A N S C H L U ß

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

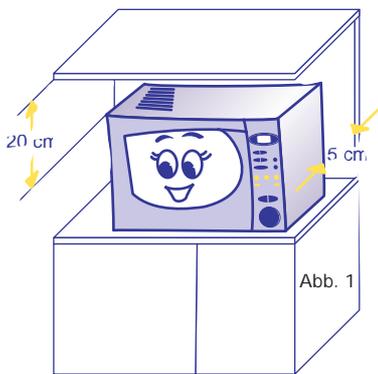
Vor dem Betrieb prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und

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



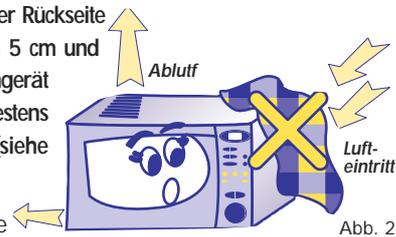
## I N S T A L L A T I O N

- 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 dem Kochvorgang hohe Temperaturen erreichen kann.
- 5) **Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, vergewissern Sie sich, daß zwischen den**



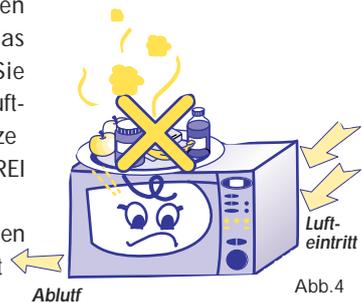
Geräteflächen und den Seitenwänden sowie der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über dem Mikrowellengerät ein Freiraum von mindestens 20 cm verbleiben (siehe Abb. 1).

- 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 der 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.**

## 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.

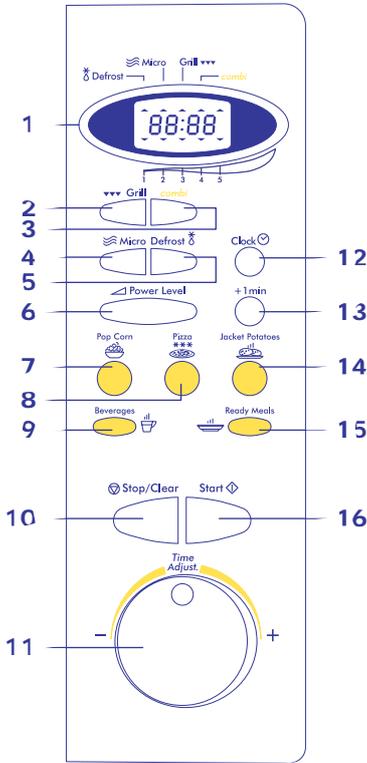
### 6. Taste Power Level:

#### Leistungsstufe Mikrowellen

Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Mikrowellenleistung 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

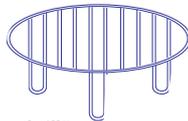
Drücken Sie diese Taste, um automatisch 1 Minute Mikrowellen bei höchster Leistungsstufe einzugeben. Jedes weitere Drücken der Taste erhöht die Zeit um jeweils 30 Sekunden bis maximal 6 Minuten.

### 16. Taste Start: Einschalten

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

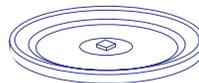
## MIT GELIEFERTES ZUBEHÖR

### ROST



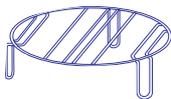
**Funktion "Nur Grill":**  
Für alle Grillarten

### 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 115

## 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). Es können auch hitzebeständige Plastikbehälter eingesetzt werden. 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.

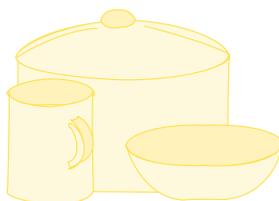
**Zum Kochen in der Mikrowelle eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Binsen und Kristall.**

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 | Aluminim-fole | Plastik | Papier oder Karton** | Metall-behälter |
|------------------------|------|-------|--------------|---------------------|---------------|---------|----------------------|-----------------|
| <b>Nur Mikrowellen</b> | JA   | JA    | JA           | JA                  | NEIN          | JA      | JA                   | NEIN            |
| <b>Kombifunktion</b>   | NEIN | JA    | JA           | JA                  | NEIN          | NEIN    | NEIN                 | NEIN            |
| <b>Nur Grill</b>       | 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.

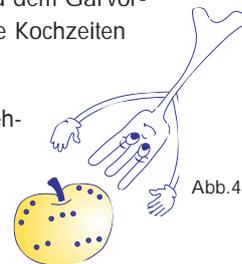


Abb.4

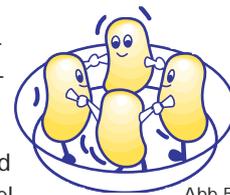


Abb.5

## VERWENDUNG DER SCHALTER UND PROGRAMMIERUNG

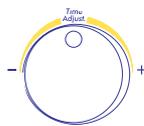
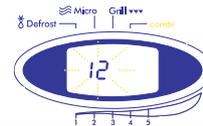
### EINSTELLEN DER UHR

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

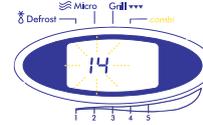
Zur Eingabe der Uhrzeit und des Datums verfahren Sie wie folgt:



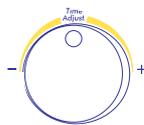
1. Drücken Sie die Taste **"Clock"** (12). (Auf dem Display leuchten die Stunden).



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 (11). (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.**

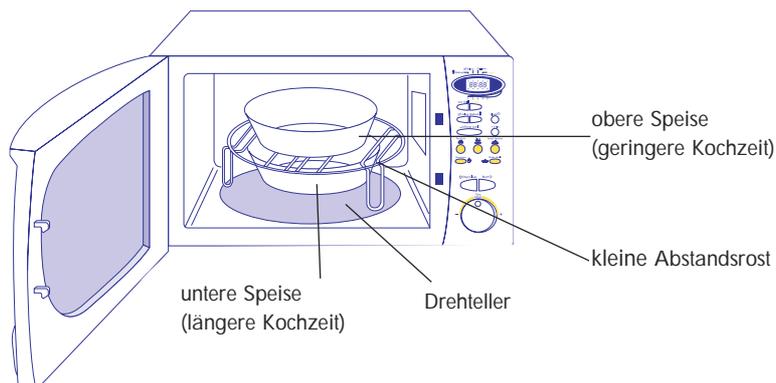
Wird der kleine Abstandsrost bei der Funktion "Nur Mikrowellen" verwendet, können gleichzeitig auf zwei Ebenen auch unterschiedliche Speisen aufgetaut, erwärmt oder gegart werden. Dies dank dem speziellen System der doppelten Mikrowellenausstrahlung, durch das die Optimierung der Energieverteilung ermöglicht 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 116.

| <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 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.



MIKROWELLEN

**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 Auftauers 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      | Zum Schluß 5-10 Minuten ruhen lassen.   |

**Erwärmzeiten**

| Art               | Pos. des Behälters | Menge g. | Leistungs-schalter | Minuten | Hinweise                                |
|-------------------|--------------------|----------|--------------------|---------|---|
| • Portion Fleisch | oben               | 150      | <b>5</b>           | 8       | Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken. |
| • Portion Gemüse  | unten              | 250      | <b>5</b>           | 8       | Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken. |
| • Teller Lasagne  | oben               | 500      | <b>5</b>           | 11      | Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken. |
| • Teller Lasagne  | unten              | 500      | <b>5</b>           | 11      | Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken. |
| • Portion Fleisch | oben               | 150      | <b>5</b>           | 8       | Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken. |
| • Teller Lasagne  | unten              | 500      | <b>5</b>           | 10      | Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken. |

**Kochzeiten**

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



## FUNKTION NUR MIKROWELLEN

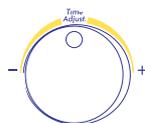
Diese Funktion eignet sich zum:

- Auftauen ..... pag. 117
- Warmhalten der Speisen ..... pag. 130
- Erwärmen ..... pag. 130
- Garen von Gulasch, Geflügel, Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fisch ..... pag. 132

### 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).



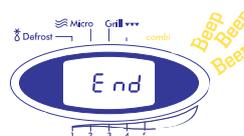
2. Durch Drehen des **Schalters Timer** (11) die gewünschte Zeit eingeben.  
(Das Display blinkt).



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



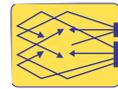
4. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit gibt die Steuerung 3 lange Beep-Töne ab und auf dem Display erscheint die Schrift **"End"**.



- 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 dem 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 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

| Nahrungsmittel   | Menge  | Einzugebende Zeiten (Minuten) | Anmerkungen   | Ruhezeit (Minuten) |
|--|--------|-------------------------------|---|--------------------|
| <b>FLEISCH</b>   |        |                               |   |                    |
| • 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                 |
| <b>GEFLÜGEL</b>  |        |                               |   |                    |
| • Ente, Pute   | 1,5 kg | 27 - 29                       | Nach der Ruhezeit unter warmem                                  | 20                 |
| • Ganzes Huhn  | 1,5 kg | 27 - 29                       | Wasser abwaschen, um eventuelle                                 | 20                 |
| • Huhn in Stücken  | 500 gr | 12 - 14                       | Eisstückchen zu entfernen.                                      | 10                 |
| • Hühnerbrust  | 300 gr | 10 - 12                       |   | 10                 |
| <b>GEMÜSE</b>  |        |                               |   |                    |
| • 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                                       | 5                  |
| • Broccoli im Stück  | 500 gr | 13 - 15                       | umrühren, um den Auftauvorgang                                  | 5                  |
| • Rosenkohl  | 500 gr | 13 - 15                       | zu beschleunigen  | 5                  |
| • Karotten in Scheiben                                     | 500 gr | 12 - 14                       |   | 5                  |
| • Blumenkohlröschen  | 450 gr | 11 - 13                       |   | 5                  |
| • Gemischtes Gemüse  | 300 gr | 7 - 9                         |   | 5                  |
| • Geschnittener Spinat                                     | 300 gr | 8 - 10                        |   | 5                  |
| <b>FISCH</b>   |        |                               |   |                    |
| • 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                  |
| <b>MILCH- UND KÄSEPRODUKTE</b>                             |        |                               |   |                    |
| • Butter   | 250 gr | 5 - 7                         | Entfernen Sie das Aluminium-papier oder die Metallteile.        | 10                 |
| • Käse   | 250 gr | 6 - 8                         | Der Käse st teilweise aufgetaut. Ruhezeit erforderlich.         | 15                 |
| • Sahne  | 200 ml | 8 - 10                        | Die Sahne aus der Packung entfernen und auf einen Teller geben. | 5                  |
| <b>BROT</b>  |        |                               |   |                    |
| • 2 mittelgroße Brötchen                                   | 150 gr | 1 - 3                         | Das Brot direkt auf den Drehteller                              | 3                  |
| • 4 mittelgroße Brötchen                                   | 300 gr | 3 - 5                         | legen   | 3                  |
| • Weißbrot in Scheiben                                     | 250 gr | 3 - 5                         |   | 3                  |
| • Vollkornbrot in Scheiben                                 | 250 gr | 3 - 5                         |   | 3                  |
| <b>OBST</b>  |        |                               |   |                    |
| • 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                  |

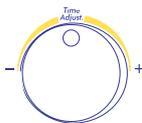
(\*) Diese Angaben eignen sich, um den Auftautest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 18.3 durchzuführen.  
Das Lebensmittel nach Ablauf der Hälfte der eingegebenen Zeit wenden. Das Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest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



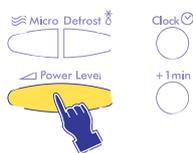
**PROGRAMMIEREN DES MIKROWELLENGERÄTES, UM DIE SPEISEN WARMZUHALTEN, ZU ERWÄRMEN UND ZU GAREN**



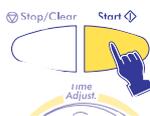
1. Die Taste **“Micro”** (4) drücken.  
(Das Display blinkt auf 0:00 und die zweite Anzeige der Mikrowellenfunktion oben links und die erste Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten rechts schalten ein).



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



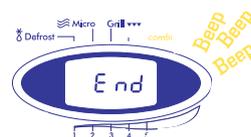
3. Die Taste **“Power Level”** (6) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (5 = höchste; 1 = niedrigste).  
Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der höchsten Leistungsstufe (Leistungsstufe 5).  
(Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe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



4. Drücken Sie die Taste **“Start”** (16). (Auf dem Display werden die 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 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.

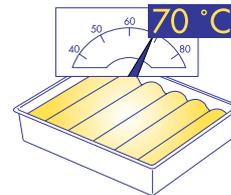
Drehen Sie den Leistungsstufenwahlschalter auf Position **1** und bedecken Sie die Speise mit einem Teller oder Klarsichtfolie und halten Sie diese so bis zum Gebrauch warm.

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



## 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 in Ei paniertem Fisch wird **nicht empfohlen**.

### GEMÜSE

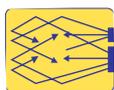
Im Mikrowellenherd zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert eher als beim traditionellen Garen. Vor dem Kochen waschen und putzen.

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) |
|----------------|--------|-----------------|------------------------------|--|--------------------|
| <b>FISCH</b>   |        |                 |                              |  |                    |
| • 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                  |
| <b>GEMÜSE</b>  |        |                 |                              |  |                    |
| • Spargel      | 500 gr | 5               | 9 - 10                       | In 2 cm große Stücke schneiden                   | 4                  |
| • Artischocken | 300 gr | "               | 11 - 12                      | Den Strunk entfernen                             | 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                      |  |                    |
| • 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                                      | 4                  |
| <b>FLEISCH</b> |        |                 |                              |  |                    |
| • 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 mehrmals eingestochener 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   |
| Kaffeekuchen (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

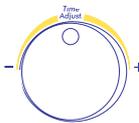
Diese Funktion eignet sich zum:

- Schnellen Garen von Braten, Geflügel, Spießchen ..... pag. 126
- Überbacken der Speisen (Bsp. Lasagne, Gemüse, Makkaroni) ..... pag. 126

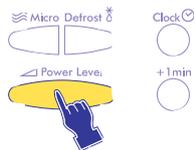
### PROGRAMMIEREN DER KOMBIFUNKTION MIKROWELLEN + GRILL



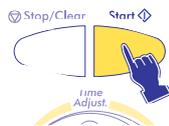
1. Die Taste "Combi" (3) drücken.  
(Das Display blinkt auf 0:00 und die Anzeige der Kombifunktion Mikrowellen + Grill oben und die Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten links schalten ein).



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



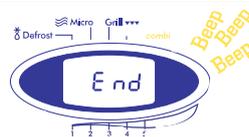
3. Die Taste "Power Level" (6) drücken, bis die höchste Leistungsstufe erreicht ist (auf dem Display muß die untere Anzeige auf Stufe 5 sein).



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 "gratiniert" 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+<br>9 nur Mikro-<br>wellene | 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 Béchamelsoße  | 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                  |
| • Auberginenauflauf  | 1300 gr | "               | 14                             | Die Auberginen können vorab frittiert 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<br><small>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.</small> | 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



## F U N K T I O N N U R G R I L L

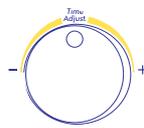
Diese Funktion eignet sich für:

- alle traditionellen Grillgerichte, zum Beispiel:  
Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. . . . .pag. 126

### 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).



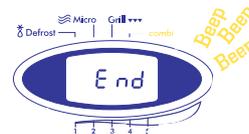
2. Durch Drehen des **Schalters Timer** (11) die gewünschte Zeit eingeben.  
(Das Display blinkt).



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.<br>Nach 7 Minuten wenden. |
| • Hamburger                    | 3          | 14 - 17                       | Nach 7 Minuten wenden.  |
| • Paprikaschoten               | 1          | 13 - 16                       | Viertel.<br>Nach 6 Minuten wenden.  |
| • Auberginen                   | 4 Scheiben | 13 - 16                       | 1 cm dicke Scheiben.<br>Nach 6 Minuten wenden.  |
| • Zucchini                     | 6 Streifen | 12 - 15                       | 1 cm dicke Streifen.<br>Nach 6 Minuten wenden.  |
| • Getoastetes Brot             | 4 Ränder   | 4                             | Die Ränder abschneiden.<br>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

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>1. Die Taste <b>“Defrost”</b> (5) drücken.<br/>                 (Auf dem Display blinkt 0:00 und die Anzeige der Auftaufunktion oben links schaltet ein).</p>  |  |
|  | <p>2. Durch Drehen des <b>Schalters Timer</b> (11) die gewünschte Zeit eingeben.<br/>                 (Das Display blinkt).</p>   |  |
|  | <p>3. Die Taste <b>“Micro”</b> (4) drücken.<br/>                 (Das Display blinkt auf 0:00 und die zweite Anzeige der Mikrowellenfunktion oben links und die erste Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten rechts schalten ein).</p>   |  |
|  | <p>4. Durch Drehen des <b>Schalters Timer</b> (11) die gewünschte Zeit eingeben.<br/>                 (Das Display blinkt).</p>   |  |
|  | <p>5. Die Taste <b>“Power Level”</b> (6) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (5 = höchste; 1 = niedrigste)<br/>                 Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der höchsten Leistungsstufe (Leistungsstufe 5).<br/>                 (Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe angezeigt).</p> |  |
|  | <p>6. Die Taste <b>“Start”</b> (16) drücken, um die Reihenfolge zu starten.<br/>                 (Auf dem Display werden 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 <b>“End”</b>.</p>   |  |
|  |   |  |



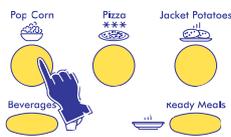
**VERWENDUNG DER TASTEN "QUICK MENÜ"**

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.

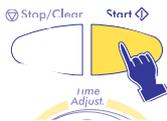
| Taste   | Was kann ich machen  | Ratschläge  |
|---|--|---|
| (9) <b>Beverages</b><br>• Einmal drücken<br><br>• 2 Mal drücken<br><br>• 3 Mal drücken<br><br>• 4 Mal drücken                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kleine Tasse Kaffee (60 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen</li> <li>• 2 kleine Tassen Kaffee oder 1 Tasse (120 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen</li> <li>• 1 große Tasse (200 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen.</li> <li>• 1 Teller Gemüsesuppe (300 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen.</li> </ul>   | Nach Erwärmen der Flüssigkeit gut umrühren, um die Temperatur einheitlich zu verteilen.   |
| (14) <b>Jacket potatoes</b><br>• Einmal drücken<br>• 2 Mal drücken<br>• 3 Mal drücken   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 g Kartoffeln garen</li> <li>• 400 g Kartoffeln garen</li> <li>• 600 g Kartoffeln garen</li> </ul>   | Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen, mit einer Gabel anstechen und auf den Drehteller legen. Sie werden heiß mit Butter oder Käsefüllung serviert.  |
| (15) <b>Ready Meals</b><br>• Einmal drücken<br>• 2 Mal drücken  | Bereits gekochte Speisen aus dem Kühlschrank<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g Speisen ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen,</li> <li>• 250 g Fleisch oder Fleisch + Gemüse ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen.</li> </ul>   | Geeignet zum Erwärmen von bereits gegarten Portionen vom Vortag, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden.  |
| (8) <b>Pizza</b> Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten.<br>• Einmal drücken<br><br>• 2 Mal drücken<br><br>• 3 Mal drücken | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tiefgefrorene Pizza (300 g) erwärmen.</li> <li>• Erwärmen einer Packung (max. 300 g) tiefgefrorener Fertiggerichte oder max. 300 g bereits gegarter, tiefgefrorener Lebensmittel (z.B. Fleisch oder Gemüse)</li> <li>• Erwärmen von zwei Packungen (max. 500 g) tiefgefrorener Fertiggerichte oder max. 550 g bereits gegarter, tiefgefrorener Lebensmittel (z.B. Fleisch oder Gemüse)</li> </ul> | Legen Sie die Pizza direkt auf den Drehteller.<br>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) <b>Pop Corn</b><br>• Einmal drücken   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Packung Pop-corn (100 g) für Mikrowellen garen</li> </ul>   | 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:



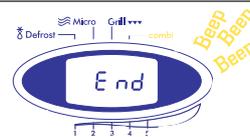
1. Drücken Sie die gewünschte **“Quick-Menü”**-Taste (siehe oben). (Das Display blinkt auf der voreingestellten Zeit und die zweite Anzeige oben links und die Anzeige unten für die voreingestellte Leistungsstufe der Mikrowellen schalten ein).



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

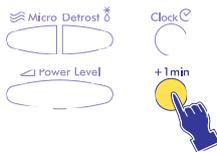


3. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit hören Sie drei lange **“Beep”**-Töne und auf dem Display erscheint das Wort **“End”**.



**PROGRAMM “QUICK REHEAT”: VON 1 BIS 6 MINUTEN AUF DER HÖCHSTEN LEISTUNGSSTUFE**

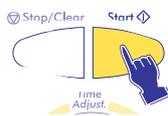
Diese Funktion ist sehr nützlich, wenn Sie kleine Mengen von Speisen oder Getränken 1 Minute lang auf voller Leistung erwärmen möchten.



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).



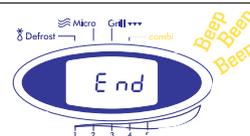
Betätigen Sie 2 mal die Taste, bei jedem Tastendruck verlängert sich die Betriebszeit um 30 Sekunden bis zu einer Betriebszeit von max. 6 Minuten.



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.**

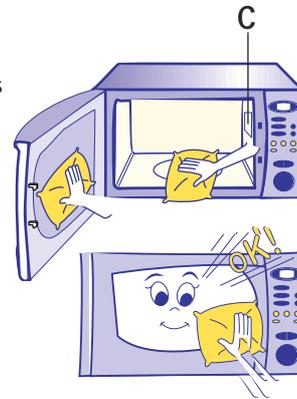
### Reinigung

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.

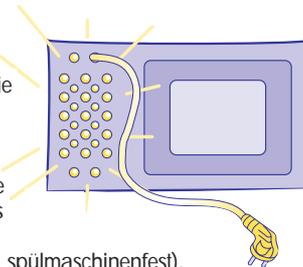
**Verwenden Sie keine Scheuermittel, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände beim Reinigen der Außenfläche.** Außerdem darauf achten, daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt.

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  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät funktioniert nicht.</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Tür ist nicht korrekt geschlossen</li> <li>Der Stecker ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen</li> <li>Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren)</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Kondenswasser auf der Kochfläche und im Geräteinneren</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Funkenbildung im Gerät</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>In den Betriebsarten "Nur Mikrowellen" und "Kombifunktionen" das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel betreiben.</li> <li>Verwenden Sie keine Metallbehälter zum Kochen mit Mikrowellen und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Essen erwärmt sich nicht ausreichend</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder erhöhen Sie die Kochzeit</li> <li>Die Nahrungsmittel wurden vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Essen verbrennt</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie eine niedriger Leistungsstufe oder reduzieren Sie die Kochzeit</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Essen gart nicht gleichmäßig</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rühren Sie die Kost während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden.</li> <li>Der Drehteller ist blockiert.</li> </ul>   |

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