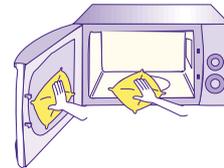
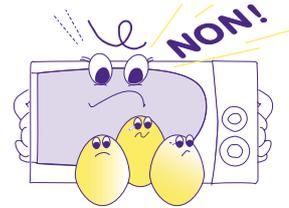
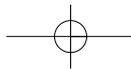


## H I N W E I S E

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

- 1) ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellenkochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.
- 2) ACHTUNG: Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Enttarnung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- 3) ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- 4) ACHTUNG: Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenkochgeräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Mikrowellenkochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.
- 5) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrüsten.
- 6) Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind.  
Halten Sie die Innenseite der Tür (C) stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Speisereste zwischen der Gerätefront und der Tür absetzen.
- 7) Setzen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind, da sie elektrische Stromschläge verursachen könnten.
- 8) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- 9) Verwenden Sie ausschließlich 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“ 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 Geschirr“).
- 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.

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

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

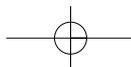
Da die Mikrowellen die Speise und nicht das Geschirr erwärmen, möchten wir daran erinnern, daß direkt im Serviergeschirr gekocht werden kann, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt.

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

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

|                 | Glas | Keramik | Porzellan | Terrakottageschirr | Mikrowellen geeignete Plastikbehälter | Papier-tassen* | Papier-teller* | Perga-ment-papier* | Karton * | Metall-behälter | Geschirr mit Metall-teilen | Backpa-pier für Braten |
|-----------------|------|---------|-----------|--------------------|---------------------------------------|----------------|----------------|--------------------|----------|-----------------|----------------------------|------------------------|
| <b>Auftauen</b> | JA   | JA      | JA        | JA                 | JA                                    | JA             | JA             | JA                 | JA       | NEIN            | NEIN                       | JA                     |
| <b>Erwärmen</b> | JA   | JA      | JA        | JA                 | JA                                    | JA             | JA             | JA                 | JA       | NEIN            | NEIN                       | JA                     |
| <b>Garen</b>    | JA   | JA      | JA        | JA                 | JA                                    | NEIN           | NEIN           | NEIN               | NEIN     | NEIN            | NEIN                       | JA                     |

\* Ist die Kochzeit zu lang, besteht Brandgefahr.



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

### MODELL MIT 23 LITER GARRAUMVOLUMEN

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Außenabmessungen (BxHxT) | 520x308x385 |
| Innenabmessungen (BxHxT) | 322x218x331 |
| Zirkagewicht             | 17 kg.      |
| Durchmesser Drehteller   | 31 cm       |
| Glühbirne                | 25 W        |

### MODELL MIT 17 LITER GARRAUMVOLUMEN

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

### FÜR BEIDE MODELLE

Weitere Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite.

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

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

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

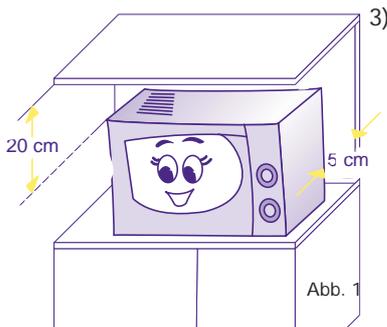
Vor dem Betrieb prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und

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



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

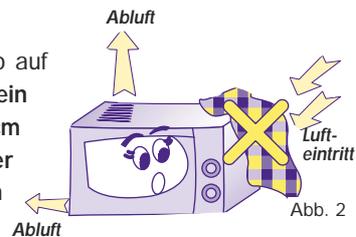


Abb. 2

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

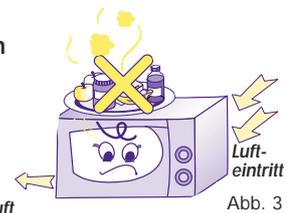
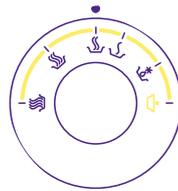


Abb. 3

## B E S C H R E I B U N G D E R S C H A L T E R

### LEISTUNGSSTUFEN-SCHALTER MIKROWELLEN

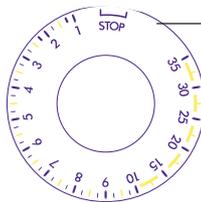
den Schalter auf die jeweils gewünschte Leistungsstufe drehen.



### TIMER-SCHALTER

DIESER SCHALTER DIENT JEDEM FUNKTIONSBEGINN.

Im Uhrzeigersinn von 1 bis 35 Minuten drehen (bei Zeitablauf schaltet das Gerät ab und es ertönt ein akustisches Signal).



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

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



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

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

## WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN

| Was möchte ich tun?   | Welche Leistung wähle ich?   | 23 lt | 17 lt | Seite |
|---|--|-------|-------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speisen warmhalten</li> </ul>  | <i>Leistung</i>  | 90w   | 80w   | 57    |
|   |  |       |       | 60    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Auftauen</li> </ul>  | <i>Leistung</i>  | 135w  | 120w  | 57    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter und Käse schmelze</li> <li>Backwaren</li> </ul>   | <i>Leistung</i> oder   | 315w  | 280w  | 57    |
|   |  | 450w  | 400w  | 62    |
|   |  |       |       | 66    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Fleisch garen</li> </ul>   | <i>Leistung</i>  | 650w  | 560w  | 57    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Obst garen</li> <li>Gemüse garen</li> <li>Fish garen</li> <li>Reis, Suppe garen</li> <li>Alle bereits gekochten oder tiefgefrorene Nahrungsmittel garen</li> </ul> | <i>Leistung</i>  |       |       | 64    |
|   |  |       |       | 57    |
|   |  |       |       | 66    |
|   |  |       |       | 65    |
|   |  |       |       | 64    |
|   |  |       |       | 66    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Gleichzeitiges Auftauen, Erwärmen, Garen auf zwei Ebenen</li> </ul>  | <i>Nur Mikrowellen mit Abstandsrost (nicht bei allen Modellen)</i> |       |       | 58    |
|   |  |       |       | 59    |

## EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER MIKROWELLE

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

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

verhindert, daß die Speise am Behälter haften bleibt und es ist möglich während, dem Garen ganz wenig Fett zu verwenden (oder in einigen Fällen überhaupt keines).

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

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

### Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

bleiben.

- 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

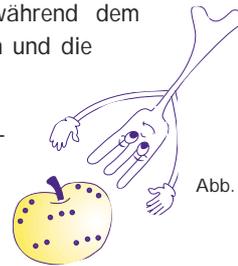


Abb. 4



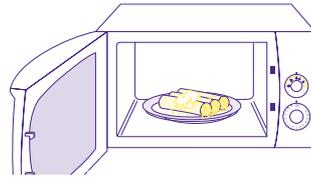
Abb. 5

## IN BETRIEBNAHME DER MIKROWELLE

# 1

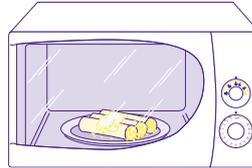
Legen Sie die Speise in einen mikrowelleneigneten Behälter und positionieren Sie diesen in der Mitte des Drehtellers

**Hinweis:** Der Mikrowellenherd darf nicht vorgewärmt werden.



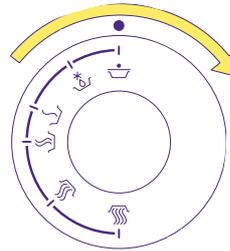
# 2

Schließen Sie die Türe.



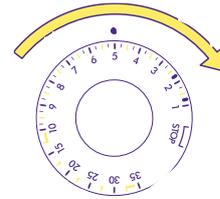
# 3

Wählen Sie durch Drehen des Leistungsstufenwählers die gewünschte Leistungsstufe.



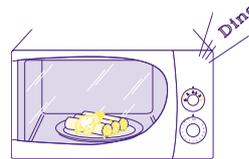
# 4

Geben Sie durch Drehen des Timer-Schalters im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein.



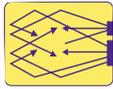
# 5

Nach Ablauf der eingegebenen Zeit weist ein **akustisches Signal** darauf hin, daß die Kochzeit beendet ist.



Der Betrieb kann jederzeit unterbrochen werden, indem der Timer-Schalter auf Position **STOP** gestellt wird und auch die Kochzeitdauer (während dem Ablauf) kann durch Drehen dieses Schalters nach vorn oder rückwärts verändert werden.

Während dem Kochvorgang können Sie durch Öffnen der Tür die Speisen kontrollieren. Dies unterbricht den Gerätebetrieb, der nach Schließen der Tür wieder einsetzt.



MIKROWELLEN



MIKROWELLEN

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

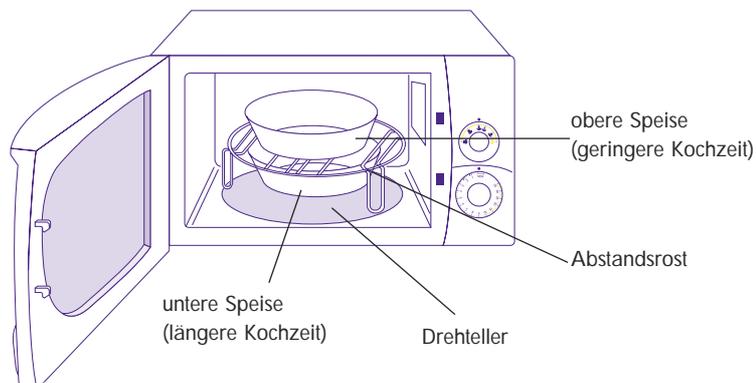
Wird der Abstandsrost bei der Funktion "Nur Mikrowellen" verwendet, können gleichzeitig auf zwei Ebenen auch unterschiedliche Speisen aufgetaut, erwärmt oder gegart werden. Dies dank dem speziellen System der doppelten Mikrowellenausstrahlung, durch das die Optimierung der Energieverteilung ermöglicht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

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

- 1) Die Kochzeiten für die gleichzeitig gegarten Gerichte unterscheiden sich von den einzeln gekochten Speisen. Beachten Sie daher stets die Bezugsstabelle auf Seite 59.

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

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



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

**BEZUGSTABELLE ZUM KOCHEN AUF 2 EBENEN**
**Auftauzeiten**

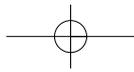
| Art               | Pos. des Behälters | Menge g. | Leistungsschalter   | Minuten | Hinweise   |
|-------------------|--------------------|----------|---|---------|--|
| • Hackfleisch     | oben               | 500      |  | 20      | Das Fleisch nach 15' drehen. Zum Schluß 15 Minuten ruhen lassen.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

**Erwärmzeiten**

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

**Kochzeiten**

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



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

Diese Funktion eignet sich allgemein für alle Gerichte.

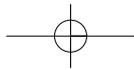
Sie ermöglicht Ihnen, soeben gekochte oder aufgewärmte Speisen warmzuhalten, ohne daß diese austrocknen oder am Kochgeschirr anhaften.

Drehen Sie den Leistungsstufenwahlschalter auf Position  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).

## A U F T A U E N

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



## Auftauzeiten

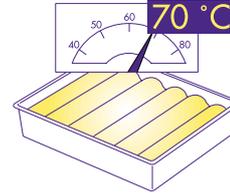
Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Die Mikrowellenleistung ihres Ofens finden sie auf dem techn. Datenblatt auf der Rückseite des Gerätes (siehe Seite 55).

| Nahrungsmittel   | Menge  | Leistungs-<br>wahl-<br>schalter   | Ausgangsleistung   | Ausgangsleistung   | Anmerkungen   | Ruhe-<br>zeit<br>(Min.) |   |
|--|--------|---|--------------------|--------------------|---|-------------------------|---|
|  |        |   | 850/900W           | 750/800W           |   |                         |   |
|  |        |   | Timer<br>(Minuten) | Timer<br>(Minuten) |   |                         |   |
| <b>FLEISCH</b>   |        |   |                    |                    |   |                         |   |
| • Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)                        | 1 kg   |  | 20 - 26            | 27 - 32            |   | 20                      |   |
| • Steaks, Koteletts, Scheiben                              | 200 gr | "   | 3 - 7              | 8 - 12             |   | 5                       |   |
| • Gulasch  | 500 gr | "   | 11 - 15            | 16 - 20            |   | 10                      |   |
| • Hackfleisch  | 500 gr | "   | 10 - 12            | 14 - 16            | (*)   | 15                      |   |
| • "  | 250 gr | "   | 4 - 8              | 9 - 13             |   | 10                      |   |
| • Hamburger  | 200 gr | "   | 4 - 8              | 9 - 13             |   | 10                      |   |
| • Wurst  | 300 gr | "   | 6 - 10             | 11 - 15            |   | 10                      |   |
| <b>GEFLÜGEL</b>  |        |   |                    |                    |   |                         |   |
| • Ente, Pute   | 1,5 kg | "   | 30 - 33            | 34 - 37            | Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.   | 20                      |   |
| • Ganzes Huhn  | 1,5 kg | "   | 30 - 33            | 34 - 37            |   | 20                      |   |
| • Huhn in Stücken  | 500 gr | "   | 11 - 15            | 16 - 21            |   | 10                      |   |
| • Hühnerbrust  | 300 gr | "   | 9 - 14             | 15 - 20            |   | 10                      |   |
| <b>GEMÜSE</b>  |        |   |                    |                    |   |                         |   |
| • Gewürfelte Auberginen                                    | 500 gr | "   | 14 - 18            | 19 - 24            | Das Gemüse hin und wieder umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen   | 5                       |   |
| • Paprika in Stücken                                       | 500 gr | "   | 13 - 17            | 18 - 23            |   | 5                       |   |
| • Enthülste Erbsen   | 500 gr | "   | 10 - 14            | 15 - 20            |   | 5                       |   |
| • Artischockenherzen                                       | 300 gr | "   | 6 - 10             | 11 - 16            |   | 5                       |   |
| • Spargel in Stücken                                       | 500 gr | "   | 11 - 15            | 16 - 21            |   | 5                       |   |
| • Geschnittene Bohnen                                      | 500 gr | "   | 13 - 17            | 18 - 23            |   | 5                       |   |
| • Broccoli im Stück  | 500 gr | "   | 12 - 16            | 17 - 22            |   | 5                       |   |
| • Rosenkohl  | 500 gr | "   | 12 - 16            | 17 - 22            |   | 5                       |   |
| • Karotten in Scheiben                                     | 500 gr | "   | 11 - 15            | 16 - 21            |   | 5                       |   |
| • Blumenkohlrischen  | 450 gr | "   | 10 - 14            | 15 - 20            |   | 5                       |   |
| • Gemischtes Gemüse  | 300 gr | "   | 5 - 9              | 10 - 15            |   | 5                       |   |
| • Geschnittener Spinat                                     | 300 gr | "   | 6 - 10             | 11 - 16            |   | 5                       |   |
| <b>FISCH</b>   |        |   |                    |                    |   |                         |   |
| • Filets   | 300 gr | "   | 6 - 10             | 11 - 16            |   |                         | 7 |
| • Stücke   | 400 gr | "   | 7 - 11             | 12 - 17            |   | 7                       |   |
| • Im Stück   | 500 gr | "   | 10 - 14            | 15 - 20            |   | 7                       |   |
| • Krebse   | 400 gr | "   | 7 - 11             | 12 - 17            |   | 7                       |   |
| <b>MILCH- UND KÄSEPRODUKTE</b>                             |        |   |                    |                    |   |                         |   |
| • Butter   | 250 gr | "   | 3 - 7              | 8 - 12             | Entfernen Sie das Aluminiumpapier oder die Metallteile. Ist teilweise aufgetaut. Ruhezeit erforderlich. Die Sahne aus der Packung entfernen und auf einen Teller geben. | 10                      |   |
| • Käse   | 250 gr | "   | 4 - 8              | 9 - 13             |   | 15                      |   |
| • Sahne  | 200 ml | "   | 6 - 10             | 11 - 15            |   | 5                       |   |
| <b>BROT</b>  |        |   |                    |                    |   |                         |   |
| • 2 mittelgroße Brötchen                                   | 150 gr | "   | 0,30 - 2           | 3 - 4              | Das Brot direkt auf den Drehteller legen  | 3                       |   |
| • 4 mittelgroße Brötchen                                   | 300 gr | "   | 3 - 5              | 6 - 8              |   | 3                       |   |
| • Weißbrot in Scheiben                                     | 250 gr | "   | 3 - 5              | 6 - 8              |   | 3                       |   |
| • Vollkornbrot in Scheiben                                 | 250 gr | "   | 3 - 5              | 6 - 8              |   | 3                       |   |
| <b>OBST</b>  |        |   |                    |                    |   |                         |   |
| • Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen | 500 gr | "   | 10 - 12            | 13 - 15            | 2-3 Mal mischen   | 10                      |   |
| • Himbeeren  | 300 gr | "   | 6 - 8              | 9 - 11             | 2-3 Mal mischen   | 10                      |   |
| • Brombeeren   | 250 gr | "   | 4 - 6              | 7 - 9              | 2-3 Mal mischen   | 6                       |   |

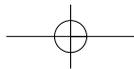
(\*) Diese Angaben eignen sich, um den Auftautest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 18.3 durchzuführen. Das Lebensmittel nach Ablauf der Hälfte der eingegebenen Zeit wenden. Das Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest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

## E R W Ä R M E N

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



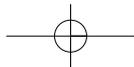
- Es wird empfohlen, die Speisen (vor allem, wenn sie tiefgefroren sind) bei einer Temperatur von mindestens 70°C zu erwärmen (es muß heiß sein!). Die Speisen können nicht sofort gegessen werden, denn sie sind zu heiß. So wird jedoch die komplette Sterilisierung gewährleistet.
- Um vorgekochte oder tiefgefrorene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



## Erwärmzeiten

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Die Mikrowellenleistung ihres Ofens finden sie auf dem techn. Datenblatt auf der Rückseite des Gerätes (siehe Seite 55).

| Nahrungsmittel  | Menge      | Leistung<br>s-wahl-<br>schalter | 850/900W          | 750/800W          | Hinweise   |
|---|------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|--|
|   |            |                                 | Zeit<br>(minuten) | Zeit<br>(minuten) |  |
| <b>SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN</b>  |            |                                 |                   |                   |  |
| • Schokolade/Glasur   | 100 gr     |                                 | 4 - 5             | 5 - 6             | Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.   |
| • Butter  | 50 - 70 gr |                                 | 0:5"-0:10"        | 0:7"-0:12"        |  |
| <b>GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C</b>                     |            |                                 |                   |                   |  |
| • Joghurt   | 125 gr     | "                               | 0:10"-0:15"       | 0:12"-0:17"       | 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.</b> Wenn Sie Milch bei Raumtemperatur verwenden, die angegebene Zeit geringfügig herabsetzen. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Sie bereits sterilisierte Milch. |
| • Babyflasche   | 240 gr     | "                               | 0:25"-0:30"       | 0:35"-0:40"       |  |
| <b>GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C</b>                   |            |                                 |                   |                   |  |
| • Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln  | 400 gr     | "                               | 4 - 6             | 6 - 8             | Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und die direkt auf den EBteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken.  |
| • Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse  | 400 gr     | "                               | 4 - 6             | 6 - 8             |  |
| • Packung Fisch und/oder Gemüse   | 300 gr     | "                               | 3 - 5             | 5 - 7             | Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den EBteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.  |
| • Teller Fleisch und/oder Gemüse  | 400 gr     | "                               | 5 - 7             | 7 - 9             |  |
| • Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne  | 400 gr     | "                               | 5 - 7             | 7 - 9             |  |
| • Teller Fisch und/oder Reis  | 300 gr     | "                               | 4 - 6             | 6 - 8             |  |
| <b>TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18° / -20°C) BIS AUF ETWA 70°C</b> |            |                                 |                   |                   |  |
| • Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln  | 400 gr     | "                               | 6 - 8             | 8 - 10            | Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den EBteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.   |
| • Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse  | 400 gr     | "                               | 5 - 7             | 7 - 9             |  |
| • Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse  | 300 gr     | "                               | 3 - 5             | 5 - 7             | Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken.   |
| • Packung roher Fisch und/oder Gemüse   | 300 gr     | "                               | 8 - 10            | 10 - 12           |  |
| • Portion Fleisch und/oder Gemüse   | 400 gr     | "                               | 6 - 8             | 8 - 10            | Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den EBteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich, umrühren.  |
| • Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne  | 400 gr     | "                               | 7 - 9             | 9 - 11            |  |
| • Portion Fisch und/oder Reis   | 300 gr     | "                               | 4 - 6             | 6 - 8             |  |
| <b>GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) BIS AUF ETWA 70°C</b>                         |            |                                 |                   |                   |  |
| • 1 Tasse Wasser  | 180 cc     | "                               | 2 - 2.30          | 2.30-3            | Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.  |
| • 1 Tasse Milch   | 150 cc     | "                               | 1.30 - 2          | 2-2.30            |  |
| • 1 Tasse Kaffee  | 100 cc     | "                               | 1.30 - 2          | 2-2.30            |  |
| • 1 Teller Brühe  | 300 cc     | "                               | 4 - 5             | 5 - 6             |  |
| <b>GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (TEMP. INIZIALE 20° /30°C) BIS AUF ETWA 70°C</b>               |            |                                 |                   |                   |  |
| • 1 Tasse Wasser  | 180 cc     | "                               | 1.30 - 2          | 2-2.30            | Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.  |
| • 1 Tasse Milch   | 150 cc     | "                               | 1 - 1.30          | 1.30-2            |  |
| • 1 Tasse Kaffee  | 100 cc     | "                               | 1 - 1.30          | 1.30-2            |  |
| • 1 Teller Brühe  | 300 cc     | "                               | 3 - 4             | 4 - 5             |  |



## G A R E N

### FLEISCH

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

### GEFLÜGEL

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

### FISCH

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

### Kochzeiten für Fleisch, Geflügel und Fisch.

Damit das Fleisch schön weich wird empfehlen wir, bei Kochbeginn 1/2 Glas Wasser zuzugeben. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Die Mikrowellenleistung ihres Ofens finden sie auf dem techn. Datenblatt auf der Rückseite des Gerätes (siehe Seite 55).

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

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

## GEMÜSE

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

Alle 500 g Gemüse etwa 5 Löffel Wasser zugeben.

**Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie bedeckt werden.**

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

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

### Kochzeiten für Gemüse

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Die Mikrowellenleistung ihres Ofens finden sie auf dem techn. Datenblatt auf der Rückseite des Gerätes (siehe Seite 55).

| Nahrungsmittel | Menge  | Leistungs-<br>wahlschal-<br>ter   | Ausgangsleistung   | Ausgangsleistung   | Anmerkungen                                      | Ruhezeit<br>(Min.) |
|----------------|--------|---|--------------------|--------------------|--|--------------------|
|                |        |   | 850/900W           | 750/800W           |  |                    |
|                |        |   | Timer<br>(Minuten) | Timer<br>(Minuten) |  |                    |
| • Spargel      | 500 gr |  | 9 - 10             | 11 - 12            | In 2 cm große Stücke schneiden                   | 4                  |
| • Artischocken | 300 gr | "   | 11 - 12            | 12 - 13            | Am besten Artischockenböden verwenden.           | 4                  |
| • Bohnen       | 500 gr | "   | 11 - 12            | 13 - 14            | In Stücke schneiden                              | 4                  |
| • Broccoli     | 500 gr | "   | 7 - 8              | 9 - 10             | In einzelne Röschen aufteilen                    | 4                  |
| • Rosenkohl    | 500 gr | "   | 7 - 8              | 9 - 10             | Ganz lassen                                      | 4                  |
| • Weißkohl     | 500 gr | "   | 7 - 8              | 9 - 10             | In Streifen schneiden                            | 4                  |
| • Rotkohl      | 500 gr | "   | 7 - 8              | 9 - 10             | In Streifen schneiden                            | 4                  |
| • Karotten     | 500 gr | "   | 9 - 10             | 11 - 12            | In gleichgroße Stücke schneiden                  | 4                  |
| • Blumenkohl   | 450 gr | "   | 11 - 12            | 13 - 14            | In Röschen zerlegen                              | 4                  |
| • Sellerie     | 500 gr | "   | 7 - 8              | 9 - 10             | In Stücke teilen                                 | 4                  |
| • Aubergine    | 500 gr | "   | 6 - 7              | 8 - 9              | Würfeln  | 4                  |
| • Lauch        | 500 gr | "   | 6 - 7              | 8 - 9              | In Streifen schneiden                            | 4                  |
| • Champignons  | 500 gr | "   | 6 - 7              | 8 - 9              | Ganz lassen. Wasser ist nicht erforderlich.      | 4                  |
| • Zwiebeln     | 250 gr | "   | 5 - 6              | 7 - 8              | Ganz, gleichgroß. Wasser ist nicht erforderlich. | 4                  |
| • Spinat       | 300 gr | "   | 6 - 7              | 8 - 9              | Nach dem Waschen und Abtropfen                   | 4                  |
| • Erbsen       | 500 gr | "   | 10 - 11            | 12 - 13            |  | 4                  |
| • Fenchel      | 500 gr | "   | 12 - 13            | 14 - 15            | Vierteln   | 4                  |
| • Paprika      | 500 gr | "   | 9 - 10             | 11 - 12            | In Stücke schneiden                              | 4                  |
| • Kartoffeln   | 500 gr | "   | 8 - 9              | 10 - 11            | In gleichgroße Stücke schneiden                  | 4                  |
| • Zucchini     | 500 gr | "   | 7 - 8              | 9 - 10             | In Scheiben schneiden                            | 4                  |

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

## GEMÜSESUPPEN UND REIS

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

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

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

## BRÄUNEN

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

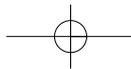
## KUCHEN UND OBST

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

### Kochzeiten für Kuchen und Obst

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten (Timer-Schalter) variieren je nach Ausgangsleistung Ihres Mikrowellengerätes. Die Mikrowellenleistung ihres Ofens finden sie auf dem techn. Datenblatt auf der Rückseite des Gerätes (siehe Seite 55).

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

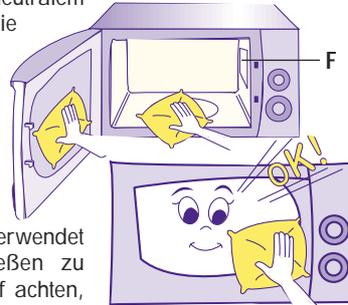


# W A R T U N G U N D R E I N I G U N G

Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit erst den Netzstecker ziehen.

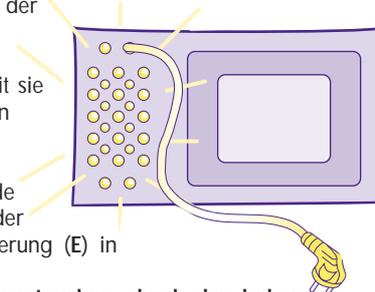
## Reinigung

Damit Ihr Gerät stets hochleistungsfähig ist wird empfohlen, die Tür, den Innenraum und das Äußere des Mikrowellengerätes regelmäßig mit einem feuchten Tuch und neutralem Spülmittel oder Flüssigreiniger zu reinigen. Halten Sie auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (F) stets sauber von Öl- bzw. Fettspritzern. **Keine Scheuermittel, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände verwenden beim Reinigen der Außen- bzw. Innenfläche.** Außerdem darauf achten, **daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt.** Keine amoniak enthaltenden 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 regelmäßig reinigen, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen.

Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller und die entsprechende Halterung zur Reinigung herausgenommen und der Boden der Mikrowelle gereinigt werden. Den Drehteller (D) und die Halterung (E) in neutralem Spülwasser reinigen (sie sind spülmaschinenfest).



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

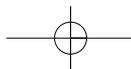
Der Drehtellermotor ist versiegelt. Achten Sie bei der Reinigung des Gerätebodens dennoch darauf, daß kein Wasser unter den Zentralstift des Tellers eindringt

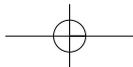
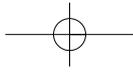
## Wenn es scheint, daß etwas nicht funktioniert...

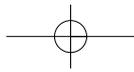
Tritt eine Störung auf, wenden Sie sich an den Kundendienst. Bevor Sie jedoch unsere Techniker zu Rate ziehen, sollten Sie folgende einfachen Kontrollen durchführen:

| 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> <li>Der Timer wurde nicht richtig eingestellt</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>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 Kost wurde vor dem Kochen 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.







sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellgeeignete Klarsichtfolie.

