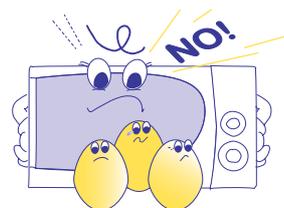
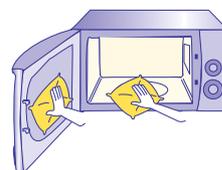
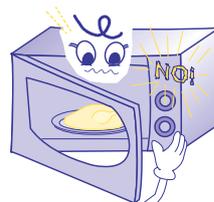


## H I N W E I S E

**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 und in keinsten 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 gelöst 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 (C) 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 Versorgungskabels oder des Steckers, das Gerät nicht einschalten (Gefahr elektrischer Schläge).
- 6) **Einstellungen, Reparaturen und der Austausch des Versorgungskabels 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) **Das Gerät darf auf gar keinen Fall vorgeheizt werden (ohne Nahrungsmittel) und es darf auch nicht leer betrieben werden (ohne Nahrungsmittel), da sich sonst Funken bilden können.**
- 10) Bevor Sie das Gerät verwenden, vergewissern Sie sich, daß die gewählten Utensilien und Behälter mikrowellengeeignet sind (siehe Kapitel "Geschirr"). Niemals Metallbehälter in das Gerät stellen: Das Metall reflektiert die Energie der Mikrowellen und könnte außerdem Funkenbildung verursachen.
- 11) 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.
- 12) **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.





- 13) 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.
- 14) 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. 
- 15) Keine hochprozentigen Liköre und keine großen Ölmengen erwärmen. (Sie könnten sich entzünden!)
- 16) Geben Sie die Kochzeiten korrekt ein. Nehmen Sie im Zweifelsfall die Tabelle zu Hilfe.
- 17) 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).  
 Falls die im Handel gängigen Desinfektionsgeräte für Babyflaschen verwendet werden, muss vor Einschalten des Herdes IMMER sichergestellt werden, dass der Behälter mit der vom Hersteller vorgeschriebenen Menge Wasser gefüllt ist. 

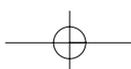
## G E E I G N E T E S   G E S C H I R R

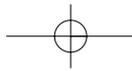
Es können alle Behältnisse aus Glas (noch besser Pyrex), Keramik, Porzellan oder Terrakotta verwendet werden, sofern diese ohne Verzierungen und Metallteile sind (Zierlinien, Goldränder, Griffe, Füßchen). Es können auch hitzebeständige Plastikbehälter eingesetzt werden. Für kurzes Erwärmen können als 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 (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.

	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

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



Weitere Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite.

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

## 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) 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.

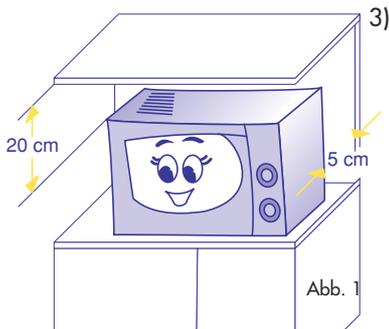


Abb. 1

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).**

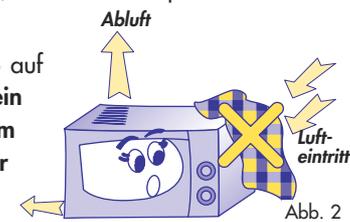


Abb. 2

- 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)

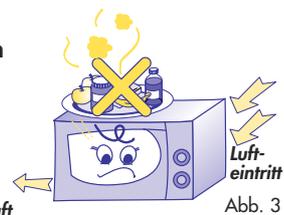


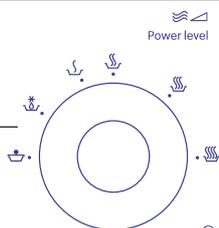
Abb. 3



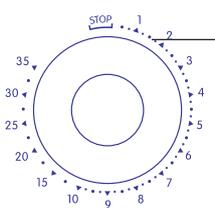


## B E S C H R E I B U N G D E R S C H A L T E R

**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

Dieses Gerät hat eine maximale Mikrowellenausgangsleistung von 800 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 oben 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?	Seite
• Die Speisen warmhalten	<b>Leistung</b>  (80 w)	51 52
• Auftauen	<b>Leistung</b>  (120 w)	51 52
• Butter und Käse schmelze • Backwaren	<b>Leistung</b>  (280 w) oder  (400 w)	51 54 58
• Fleisch garen	<b>Leistung</b>  (560 w)	51 56
• Obst garen • Gemüse garen • Fish garen • Reis, Suppe garen • Alle bereits gekochten oder tiefgefrorene Nahrungsmittel garen	<b>Leistung</b>  (800 w)	51 58 57 56 58 54



## EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER MIKROWELLE

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

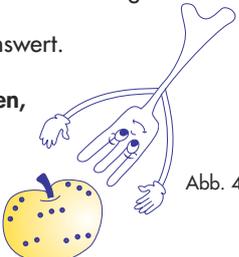
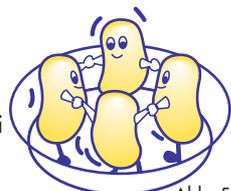
Nur im Nahrungsmittel selbst wird sehr schnell Wärme erzeugt, während der Behälter sich nur indirekt durch die Wärmeübertragung von der heißen Speise erwärmt. Dadurch wird verhindert, daß die Speise am Behälter haften

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

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

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

### Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

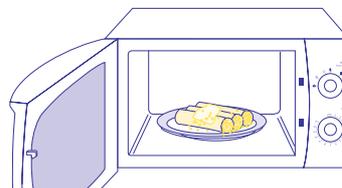
- 1) Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Kochzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, achten Sie darauf, daß bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Kochzeit proportional erhöht werden muß und umgekehrt. Die **"Ruhezeiten"** müssen unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit versteht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

- 5) Werden viele Portionen des selben Nahrungsmittels zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, **legen** Sie diese in eine **ringförmige** feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gar werden (Abb. 5).
 
- 6) Je niedriger die Temperatur ist, bei der die Speise in den Mikrowellenherd gegeben wird, um so höher ist die erforderliche Kochzeit. Nahrungsmittel bei Raumtemperatur garen schneller als Nahrungsmittel bei Kühlschranktemperatur.
- 7) 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 mikrowellgeeignete Klarsichtfolie.



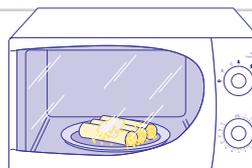
## IN BETRIEBNAHME DER MIKROWELLE

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

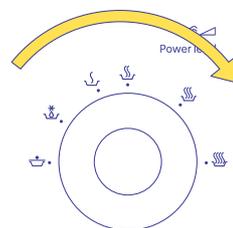
**Hinweis:** Der Mikrowellenherd darf nicht vorgewärmt werden.



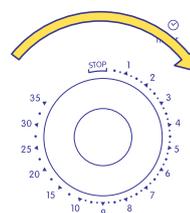
**2** Schließen Sie die Türe.



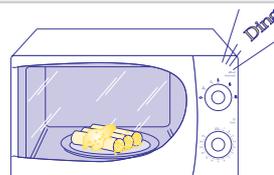
**3** Wählen Sie durch Drehen des Leistungsstufenwählschalters die gewünschte Leistungsstufe.



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

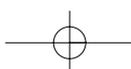


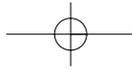
**5** Nach Ablauf der eingegebenen Zeit weist ein **akustisches Signal** darauf hin, daß die Kochzeit beendet ist.



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.





## 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  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).

## AUFTAUEN

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

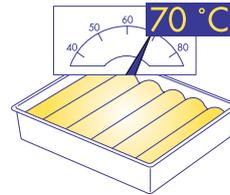
### Auftauzeiten

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

Nahrungsmittel	Menge	Leistungsstufen	Zeit (minuten)	Hinweise
<b>SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELEN</b>				
• Schokolade/Glasur	100 gr		5 - 6	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
• Butter	50 -70 gr		0.7-0.12	
<b>GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C</b>				
• Joghurt	125 gr	"	0.12-0.17	Die Metallfolie entfernen. Die Babyflasche ohne den Schnuller erwärmen und mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Temperatur vor dem Verabreichen kontrollieren. Wenn Sie Milch bei Raumtemperatur verwenden, die angegebene Zeit geringfügig herabsetzen. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Sie bereits sterilisierte Milch.
• Babyflasche	240 gr	"	0.35-0.40	
<b>GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C</b>				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	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	"	6 - 8	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	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	"	7 - 9	
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	7 - 9	Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die 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.
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	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	"	8 - 10	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	7 - 9	
• Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	5 - 7	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.
• Packung roher Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	10 - 12	
• Portion Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	8 - 10	Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich, umrühren.
• Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	9 - 11	
• Portion Fisch und/oder Reis	300 gr	"	6 - 8	
<b>GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) BIS AUF ETWA 70°C</b>				
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	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	"	2-2.30	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	2-2.30	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	5 - 6	
<b>GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (AUSGANGSTEMPERATUR 20° /30°C) BIS AUF ETWA 70°C</b>				
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	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	"	1.30-2	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	1.30-2	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	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.

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahlschal- ter	Timer (min)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
<b>RINDFLEISCH</b>					
Hackbraten	900 gr	☞	22 - 24	(*)	5
Hackbraten	800 gr	"	20 - 25	500 g Rinderhackfleisch mit Ei, Schinken, Paniermehl usw. vermengen.	5
Lende	600 gr	"	22 - 27		5
Braten, Haxe	1 kg	"	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
<b>KALB</b>					
Gullasch	700 gr	"	22 - 27	2-3 Mal umrühren	8
Braten (Rollbraten)	1 kg	"	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Hinterstück in Scheiben	200 gr	"	15 - 20	Muß nicht gewendet werden	2
<b>SCHWEIN</b>					
Keule	500 gr	"	20 - 25	Nach halber Kochzeit wenden	5
Braten	1 kg	"	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Rücken	700 gr	"	22 - 27	Nach halber Kochzeit wenden	8
<b>LAMM</b>					
Keule	1 kg	"	32 - 37	Nach halber Kochzeit wenden	10
Frische Hamburger	100 gr	"	10 - 13		3
Gullasch	1,5 kg	☞	40 - 45	2-3 Mal umrühren	3
Würste	300 gr	☞	14 - 19		3
<b>GEFLÜGEL: HUHN</b>					
Im Stück	1,5 kg	"	45 - 50	Nach halber Kochzeit wenden	10
Halb	500 gr	"	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	5
In Stücken	500 gr	"	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	5
Brust	300 gr	"	14 - 19	Muß nicht gewendet werden	3
<b>PUTE</b>					
In Stücken	1,5 kg	"	45 - 50	Nach halber Kochzeit wenden	8
Brust	500 gr	"	20 - 25	Muß nicht gewendet werden	8
<b>ENTE</b>					
Im Stück	1,5 kg	"	45 - 50	Nach halber Kochzeit wenden	10
<b>FISCH</b>					
Filets	300 gr	☞	7 - 10	Bedeckt garen	2
Scheiben	300 gr	"	9 - 12	Bedeckt garen	2
Im Stück	500 gr	"	10 - 13	Bedeckt garen	2
Im Stück	250 gr	"	7 - 10	Bedeckt garen	2
Krebse	500 gr	"	9 - 12	Bedeckt garen	2
Stücke	400 gr	"	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 abdecken. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

## GEMÜSE

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

Alle 500 g Gemüse etwa 5 Löffel Wasser zugeben.

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

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

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



### Kochzeiten für Gemüse

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

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

### GEMÜSESUPPEN UND REIS

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

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

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

### BRÄUNEN

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

### KUCHEN UND OBST

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

#### Kochzeiten für Kuchen und Obst

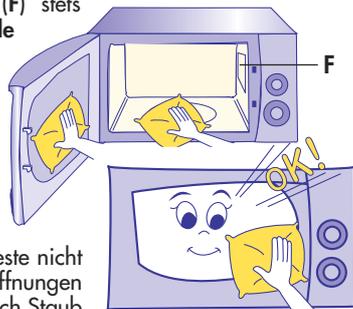
Nahrungsmittel/Menge	Leistungs- wahl- schalter	Timer (Minuten)	Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen
Nußkuchen (700 g)		18 - 23	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden
Wiener Kuchen (850 g)	"	22 - 27	5	Mit Marmellade füllen
Ananaskuchen (800 g)	"	20 - 25	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform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

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

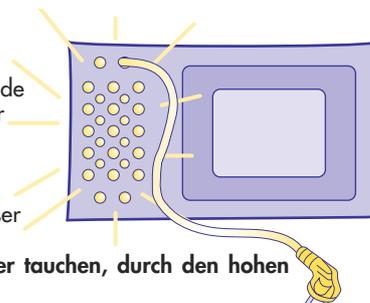
**Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit erst den Netzstecker ziehen.**

### 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 Dampfabzugsschlitz an der Geräteoberseite eindringt.** Keine ammoniak 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.