

INHALT

KAPITEL 1 - ALLGEMEINES

1.1 Wichtige Sicherheitshinweise.....	Seite	50
1.2 Technische Daten	Seite	51
1.3 Installation und elektrischer Anschluß.....	Seite	51
1.4 Mitgeliefertes Zubehör	Seite	52
1.5 Geeignetes Geschirr	Seite	53
1.6 Allgemeine Regeln und Hinweise für den Gebrauch des Gerätes.....	Seite	54

KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND EINGABE DER BETRIEBSARTEN

2.1 Einstellen der Uhr	Seite	55
2.2 Programmieren der Betriebsarten	Seite	56
2.3 Automatischer, nacheinander ablaufender Auftau- und Garvorgang	Seite	58
2.4 Abrufen der bereits gespeicherten Rezepte (Tasten "Quick Menü")	Seite	59
2.5 Rasches Erwärmen (Quick Reheat).....	Seite	59
2.6 Kindersicherung	Seite	59

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.1 Auftauen.....	Seite	60
3.2 Erwärmen	Seite	61
3.3 Garen von Vorspeisen, Teigwaren	Seite	62
3.4 Garen von Fleisch	Seite	62
3.5 Garen von Beilagen und Gemüse	Seite	63
3.6 Garen von Fisch	Seite	64
3.7 Garen von Gebäck und Kuchen	Seite	64
3.8 Erwärmen/Garen mit den Tasten "Quick Menü"	Seite	65
3.9 Gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen.....	Seite	66

CAP. 4 - REINIGUNG UND WARTUNG

4.1 Reinigung	Seite	68
4.2 Wartung	Seite	69

KAPITEL 1- ALLGEMEINES

1.1 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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



Abb. 1



Abb. 2

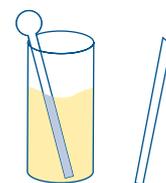


Abb. 3



Abb. 4

KAPITEL 1- ALLGEMEINES

jedem Fall beim Herausnehmen der Behältnisse besondere Vorsicht.

- 15) Wärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl auf, das diese sich entzünden könnten.
- 16) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen), sollten Sie vor der Verabreichung den Inhalt gut schütteln bzw. Mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab und an umzurühren, damit sich diese gleichmäßig erwärmen.

Falls Sie handelsübliche Sterilisiergefäße für Milchfläschchen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Mikrowellenherds STETS, dass das Gefäß mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.

HINWEIS: Es ist möglich, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebsetzung etwa 10 Minuten lang einen Geruch nach „Neu“ von sich gibt und etwas Rauch erzeugt. Dies ist vollkommen normal und wird von an den Heizelementen angebrachten Schutzsubstanzen verursacht.

1.2 TECHNISCHE DATEN

ENERGIEVERBRAUCH (CENELEC HD 376-Norm)

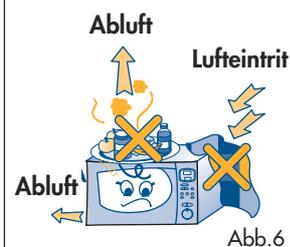
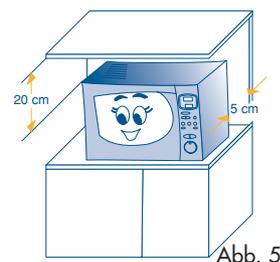
Um 200 °C zu erreichen	0,3 kWh
Um eine Stunde 200 °C beizubehalten	1,1 kWh
Gesamtverbrauch	1,4 kWh

Weitere Daten finden Sie auf dem Typen-/Leistungsschild auf der Geräterückseite.

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit den Richtlinien EU 89/336 und 92/31 und der EU-Vorschrift 89/109 bezüglich Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln.

1.3 INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUß

- 1) Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, entfernen Sie die Schutzhülle, in der sich der Drehteller (H), dessen Halterung (I) und das gesamte Zubehör befindet. Prüfen Sie, ob der Drehtellerstift (D) korrekt an seinem Platz in der Mitte des Drehtellers angebracht ist.
- 2) Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch.
- 3) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Türe perfekt öffnet und schließt.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Reichweite von Kindern, da die Glastür während dem Garvorgang hohe Temperaturen erreichen kann.
- 5) **Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, vergewissern Sie sich, daß zwischen den Geräteflächen und den Seitenwänden sowie der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über dem Mikrowellengerät ein Freiraum von mindestens 20 cm verbleibt (Abb. 5).**
- 6) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und achten Sie darauf, daß die Abluft- und Dampfabzugsschlitze (an der Ober-, Unter- sowie Rückseite des Gerätes) IMMER FREI sind (Abb. 6).
- 7) Positionieren Sie die Halterung (I) in die Mitte der runden Aufnahme und setzen Sie den Drehteller (H) darauf. Der Stift (D) muß in der entsprechenden Stelle in der Mitte des Drehtellers einrasten.



KAPITEL 1- ALLGEMEINES

HINWEIS: Stellen Sie das Gerät nicht über bzw. in die Nähe von Wärmequellen (zum Beispiel auf den Kühlschrank) (Abb. 7).

- 8) Das Gerät nur an Steckdosen mit einer Absicherung von mindestens 16 A anschließen. Kontrollieren Sie außerdem, daß die Hauptsicherung Ihrer Wohnung eine Mindestleistung von 16 A aufweist, damit sie während dem Betrieb des Mikrowellengerätes nicht plötzlich herauspringt.
- 9) Das Gerät so aufstellen, daß Stecker und Steckdose auch nach der Installation noch leicht zugänglich sind.
- 10) Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und **ob die Steckdose wirksam geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen sollten.**

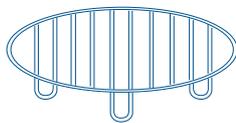


Abb. 7

Nur für Österreich

Elektronische Bauteile können, im Falle eines Fehlers, einen Fehlerstrom von mehr als 5 mA (oder mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms) verursachen. Daher müssen unbedingt in der Installation gleichstromempfindliche Fehlerstromschutzschalter verwendet werden.

1.4 MITGELIEFERTES



ZUBEHÖR

NIEDRIGER ROST

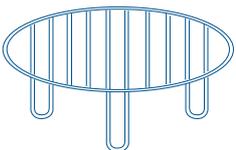
Betriebsart nur Heißluftbackofen:

für alle traditionellen Backarten, insbesondere zum Backen von Kuchen

Speisemengen oder unterschiedliche Gerichte)
siehe Anleitungen auf Seite 66.

Kombifunktion Mikrowellen + Heißluftbackofen

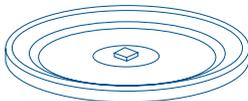
zum raschen Garen von Fleisch, Kartoffeln und einigen Hefekuchenarten



HOHER ROST

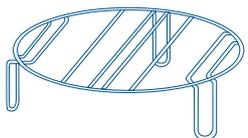
Betriebsart nur Grill:

für alle Grillarten



DREHTELLER

Der Drehteller wird bei allen Garvorgängen verwendet



MITTELHOHER ABSTANDSROST

Für alle Gerichte, die gleichzeitig auf zwei Ebenen gegart werden (beispielsweise große

KAPITEL 1- ALLGEMEINES

1.5 GEEIGNETES GESCHIRR

Bei der Betriebsart nur Mikrowellen und bei den Kombifunktionen mit Mikrowellen können alle Behältnisse aus Glas (noch besser Pyrex), Keramik, Porzellan oder Terrakotta verwendet werden, sofern diese ohne Verzierungen und Metallteile sind (Zier- bzw. 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. Zum raschen Erwärmen können als Unterlage Papierservietten, Papptablets und Einwegteller aus Plastik verwendet werden. Ihre Form und Größe muß aber auf jeden Fall das korrekte Drehen des Drehtellers ermöglichen. **Zum Garen mit Mikrowellen eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Stroh und Kristall.** Es soll an dieser Stelle daran erinnert werden, daß die Mikrowellen die Speisen und nicht das Geschirr erwärmen, daher können die Gerichte direkt im Serviergeschirr gekocht werden, 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. Ist das Gerät auf die Betriebsarten "Nur Heißluftbackofen" oder "Nur Grill" eingestellt, können alle backofengeeigneten Behältnisse verwendet werden.

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

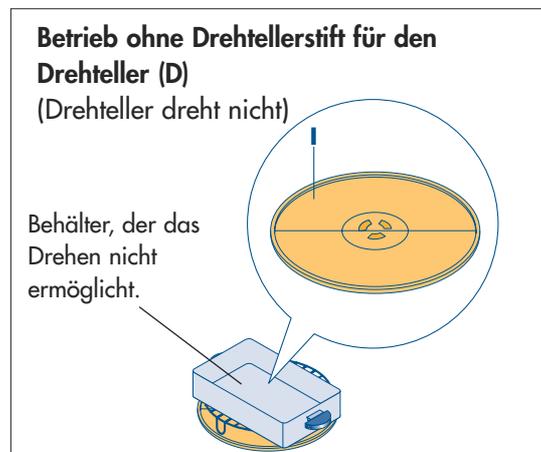
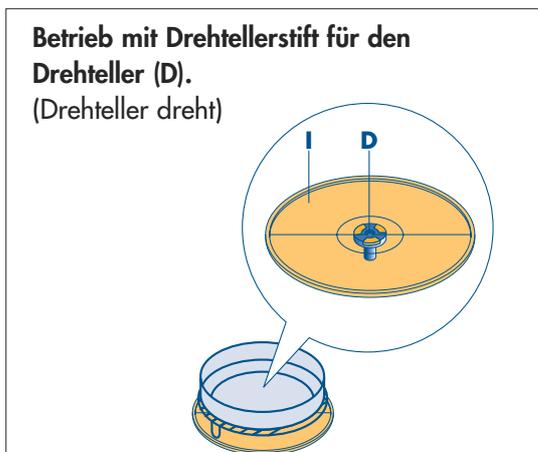
	Glas	Pyrex	Glas Keramik	Terrakotta-geschirr	Aluminium-folie	Plastik	Papier oder Karton	Metall Behälter
Betriebsart: "MICRO"	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Betriebsart: "MICROFAN" "MICROGRILL"	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Betriebsart: "FAN" "GRILL"	NEIN	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA

Sperrung des Drehtellers für große Behältnisse

Um rechteckige, große Behältnisse zu verwenden (die sich im Garraum nicht drehen könnten), wird das Drehen des Drehteller (I) gesperrt, indem der Drehtellerstift (D) wie auf den nachstehenden Abbildungen gezeigt aus seiner Halterung genommen wird.

Achtung: Dieser Vorgang ist NUR bei der Betriebsart "Nur Heißluftbackofen" möglich.

Denken Sie auch daran, daß Sie unter diesen Bedingungen und um zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen, das Gericht während dem Garvorgang mehrmals umrühren und das Behältnis von Zeit zu Zeit drehen müssen.



KAPITEL 1- ALLGEMEINES

1.6 ALLGEMEINE REGELN UND HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTES

- 1) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige UMRÜHREN während dem Garvorgang: Dadurch werden die Temperaturen einheitlicher gehalten und die Kochzeiten vermindert.
- 2) Auch das **WENDEN** der Speisen nach Ablauf der halben Kochzeit ist empfehlenswert.
- 3) In Speisen mit Haut oder Schale (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden mit der Gabel mehrere Löcher gebohrt, damit der Dampf austreten kann und die Haut bzw. Schale nicht platzen (Abb. 8).
- 4) Werden zahlreiche Portionen des selben Nahrungsmittels zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, **legen Sie diese ringförmig** in eine feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gar werden (Abb. 9).
- 5) Bei der manuellen Betriebsart "MICRO" ist die Bildung von Kondenswasser im Geräteinneren und auf der Kochfläche völlig normal. Um diese zu verringern, **können Sie die Speisen mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckeln oder ganz einfach mit einem umgestülpten Teller abdecken**. Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Gemüse) garen abgedeckt außerdem besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.
- 6) Bei der Betriebsart "Nur Mikrowellen" und den "Kombi"-Betriebsarten **darf das Gerät keinesfalls vorgeheizt bzw. leer (ohne Nahrungsmittel) betrieben werden, da Funken entstehen und das Gerät Schaden nehmen könnte**.
- 7) **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 erwärmen, höchstens Rührei (Abb. 10).
- 8) Wenn Sie Speisen in luftdichten oder versiegelten Behältern erwärmen oder kochen, vergessen Sie nicht, diese vorher zu öffnen. Der Druck im Inneren des Behälters würde sonst ansteigen und sie auch nach Kochende zum Explodieren bringen.

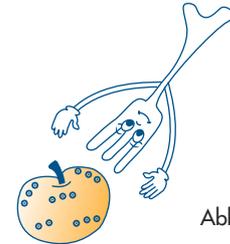


Abb. 8

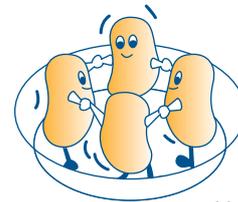


Abb. 9



Abb. 10

KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

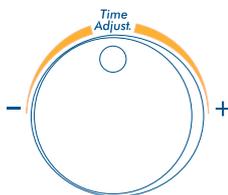
2.1 EINSTELLEN DER UHR

- Wird das Gerät erstmals ans Hausnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall, erscheinen im Display vier Querstriche (----).

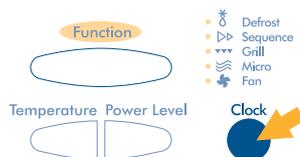
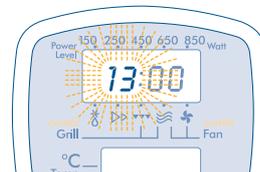
Um die Uhrzeit einzugeben, verfahren Sie wie nachfolgend beschrieben:



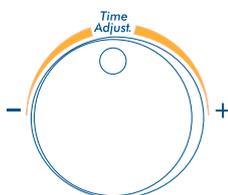
- 1** Drücken Sie die Taste **"Clock"** (6).
(Im Display 1 blinken die Stunden).



- 2** Drehen Sie den Drehknopf **Time Adjust (14)**, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen.
(Im Display 1 blinken die Stunden).



- 3** Drücken Sie erneut die Taste **"Clock"** (6).
(Im Display 1 blinken die Minuten).



- 4** Drehen Sie den Drehknopf **Time Adjust (14)** um die gewünschten Minuten einzustellen.
(Im Display blinken die Minuten).



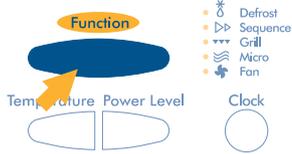
- 5** Drücken Sie nochmals die Taste **"Clock"** (6).
(Im Display erscheint die eingestellte Uhrzeit).



- Möchten Sie nach dem Einstellen die Uhrzeit verändern, drücken Sie die Taste **"Clock"** (6) und stellen die neue Uhrzeit wie vorstehend beschrieben ein.
- Die aktuelle Uhrzeit kann auch nach dem Start der eingegebenen Betriebsart angezeigt werden. Drücken Sie hierzu die Taste **"Clock"** (6). (Die Uhrzeit erscheint 3 Sekunden lang).

KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

2.2 PROGRAMMIEREN DER BETRIEBSARTEN

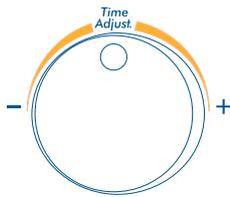


1 Drücken Sie die Taste **Function** (3) (Wahl der Betriebsarten) und wählen Sie die gewünschte Betriebsart, die durch das Einschalten der entsprechenden Anzeigen im Display 1 angezeigt wird. Bei den verfügbaren Betriebsarten handelt es sich um:



ANZEIGE	GEWÄHLTE BETRIEBSART
	Nur Mikrowellen
	Automatisches Auftauen
+	Kombifunktion Mikrowellen und Heißluftbackofen

ANZEIGE	GEWÄHLTE BETRIEBSART
+	Kombifunktion Mikrowellen und Grill
	Nur Heißluftbackofen
	Nur Grill



2 Stellen Sie die Garzeit in Minuten durch Drehen des Drehknopfes **Time Adjust** (14) ein. Zur Wahl der Garzeit lesen Sie stets in den Tabellen nach, die Sie im Kapitel 3 finden.



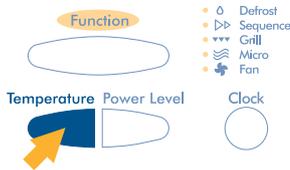
3 Bei den Funktionen:
Nur Mikrowellen
Kombifunktion Mikrowellen + Heißluftbackofen
Kombifunktion Mikrowellen + Grill



wählen Sie die Mikrowellenleistungsstufe, indem Sie die Taste **Power Level** (5) so lange drücken, bis die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe im Display 1 angezeigt wird. Zur Wahl der Leistungsstufen lesen Sie stets in den Tabellen nach, die Sie im Kapitel 3 finden.

- Hinweise:**
- Bei der Betriebsart **“Automatisches Auftauen”** muß keine Leistungsstufe gewählt werden.
 - Bei der **Kombifunktion Mikrowellen + Heißluftbackofen** beträgt die höchste anwählbare Leistungsstufe 650 Watt
 - Die eingestellte Leistungsstufe kann auch während des Garvorganges verändert werden, indem Sie einfach die Taste **Power Level** (5) drücken.

KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN



- 4** Bei den Betriebsarten:
Kombifunktion Mikrowelle und Heißluftbackofen
Nur Heißluftbackofen



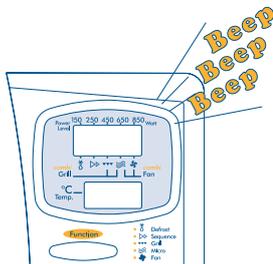
wählen Sie die Gartemperatur, indem Sie die Taste **Temperature** (4) so lange drücken, bis im Display 2 (unten) die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Zur Wahl der Temperatur lesen Sie stets in den Tabellen nach, die Sie in Kapitel 3 finden.

- Hinweise:**
- Nach dem Start wird im Display 2 die effektive Temperaturerhöhung im Backofeninneren angezeigt.
 - Wurde die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal (5 Beepöne). Im Display 2 wird nun die eingestellte Temperatur angezeigt.
 - Sie können die eingestellte Temperatur auch während des Garvorgangs verändern, indem Sie einfach die Taste **Temperature** (5) betätigen.



- 5** Drücken Sie die Taste **Start** (13), um den Garvorgang zu starten. Im Display erscheint der Ablauf der verbleibenden Zeit bis zum Kochzeitende und sofern von der Betriebsart vorgesehen, die Temperatur des Backofens.

- Hinweis:**
- Sollte der Garvorgang aus irgendeinem Grund nicht gestartet werden, werden alle Eingaben nach 2 Minuten automatisch gelöscht



- 6** Bei Kochzeitende ertönt ein akustisches Signal (3 Beepöne) und im Display erscheint die Schrift **END**. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speise heraus (es erscheint die Uhrzeit. Ist das Gerät heiß erscheint die Schrift **COOL**, siehe Hinweis am Ende dieser Seite).

- Hinweise:**
- Sie können den eingestellten Garvorgang jederzeit kontrollieren, indem Sie die Tür öffnen. Dadurch werden die Ausgabe der Mikrowellen und der Betrieb des Backofens unterbrochen, die wieder zu arbeiten beginnen, wenn Sie die Tür schließen und die Taste **Start** (13) erneut drücken.
 - Soll der Garvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden, ohne dabei die Tür zu öffnen, drücken Sie einfach die Taste **Stop/Clear** (12).
 - Um den Garvorgang zu beenden, verfahren Sie hingegen wie folgt:
 - Ist die Gerätetür geöffnet, drücken Sie ein Mal die Taste **Stop/Clear** (12).
 - Ist die Gerätetür geschlossen und der Garvorgang in Gang, drücken Sie 2 Mal die Taste **Stop/Clear** (12). Im Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt.
 - Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgerüstet, der dann einsetzt, wenn das Gerät sehr heiß ist (beispielsweise am Ende langer Garvorgänge). Während diesem Zyklus erscheint im Display die Schrift **COOL**. Die Lüfterräder, die Backofenbeleuchtung und der Drehteller sind in Betrieb und schalten automatisch ab.

Nach Beendigung eines jeden Garvorgangs, arbeiten die Lampe und das Kühlüfterrad solange weiter, bis die Tür des Mikrowellengerätes geöffnet wird.

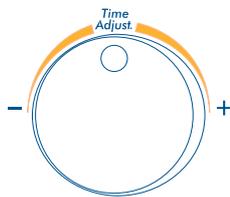
KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIBSARTEN

2.3 AUTOMATISCHER, NACHEINANDER ABLAUFENDER AUFTAU- UND GARVORGANG

Um einen automatischen, nacheinander ablaufenden Auftau- und Garvorgang zu programmieren, verfahren Sie wie folgt



1 Geben Sie die Betriebsart **“Automatisches Auftauen”** ein, indem Sie die Taste **Function** (3) (Wahl der Betriebsarten) zwei Mal drücken. Im Display erscheint die entsprechende Anzeige für **“Automatisches Auftauen”**.



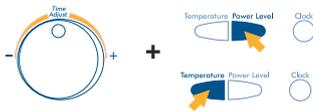
2 Geben Sie die Auftaudauer (in Minuten) ein, indem Sie den Drehknopf **Time Adjust** (14) drehen.



3 Geben Sie den darauffolgenden Garvorgang ein, indem Sie die gewünschte Betriebsart mit der Taste **Function** (3) (Wahl der Betriebsarten) auswählen, deren entsprechenden Anzeigen im Display erscheinen.



(z. B. Kombifunktion Mikrowellen + Heißluftbackofen)



4 Stellen Sie die Kochzeit ein und, sofern bei der Betriebsart vorgesehen, die Mikrowellenleistungsstufe und die Backofentemperatur (wie im vorhergehenden Abschnitt 2.2 beschreiben).

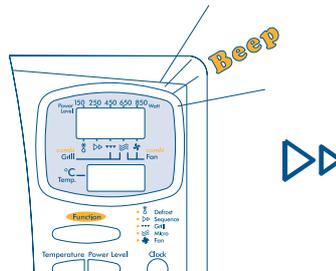
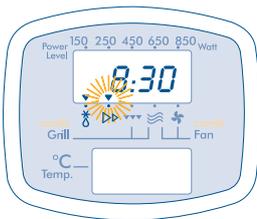


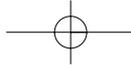
Die Anzeige **“Sequence”** beginnt zu blinken.



5 Drücken Sie die Taste **Start** (13). Während der gesamten Auftaudauer blinkt im Display die Anzeige **“Sequence”**.

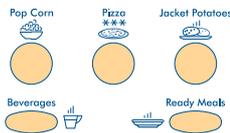
Der Übergang vom Auftau- zum Garvorgang wird durch ein akustisches Signal gemeldet.





KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

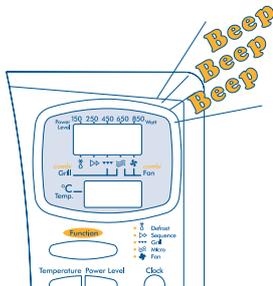
2.4 ABRUFEN DER BEREITS GESPEICHERTEN REZEPTE (TASTEN "QUICK MENU")



- 1 Drücken Sie die gewünschte "Quick Menü"-Taste (Im Display blinken die Anzeigen der bereits eingestellten Kochzeitdauer und Temperatur und die Anzeigen der bereits gespeicherten Betriebsart und Leistungsstufe schalten ein). Zur Wahl des geeignetsten Gerichtes, lesen Sie unter Abschnitt 3.8 nach.



- 2 Drücken Sie die Taste **Start** (13), um mit dem Garvorgang zu beginnen.



- 3 Bei Ablauf der eingestellten Zeit, hören Sie 3 lange Beepöne und im Display erscheint die Schrift "End".

2.5 RASCHES ERWÄRMEN (QUICK REHEAT)

Diese Betriebsart ist sehr nützlich, um kleine Nahrungsmittelmengen oder Getränke zu erwärmen oder um den bereits beendeten Garvorgang um einige Minuten zu verlängern.

- Drücken Sie die Taste **Start**: Das Gerät startet über den Zeitraum von 30" auf der höchsten Leistungsstufe. Durch erneutes Drücken erhöht sich die Zeit jeweils um weitere 30" bis zu einer Höchstdauer von 3 Minuten.
- Diese Betriebsart startet nur, wenn sie innerhalb 1 Minute nach dem Hineinstellen der Speise aktiviert wird.

2.6 KINDERSICHERUNG

Das Mikrowellengerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, die das Verändern der eingestellten Kochzeiten während dem Garvorgang verhindert, so daß ungewollte und gefährliche Verlängerungen der Kochzeit ausgeschlossen werden (das Essen könnte verbrennen!)

Um die Sicherung zu aktivieren:

- Die Taste **Stop./clear** (5) 5 Sekunden gedrückt halten.
- Es ertönt ein kurzes Beep: Jetzt ist es bei keinem Garvorgang mehr möglich, die Kochzeiten zu korrigieren.
- Zur Entsicherung, die Taste STOP/CLEAR so lange gedrückt halten, bis ein Beep ertönt.



KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.1 AUFTAUEN

- In Beuteln bzw. Plastikfolie oder in ihren Packungen tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern diese nicht mit Metallteilen versehen sind (Verschlußbänder oder -stifte).
- Bestimmte Nahrungsmittel, wie Gemüse oder Fisch, müssen vor dem Garvorgang 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 Fleisch in einzelnen Stücken in den Beutel gegeben werden. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung kostbare Zeit.
- Nach dem Auftauen und vor Beginn des Garvorgangs sollte die Ruhezeit unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit (in Minuten) versteht sich die Zeit, während der das Nahrungsmittel ruhen sollte, um eine weitere Verteilung der Temperatur in seinem Inneren zu ermöglichen.

ZEITENTABELLE ZUM AUFTAUEN IN DER BETRIEBSART "AUTOMATISCHES AUFTAUEN"

NAHHRUNGSMITTEL	MENGE	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST	RUHEZEIT	
FLEISCH						
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	21 - 23	Nach Ablauf der halben Auftauzeit das Fleisch vollständig wenden. (*)	Keine	20	
• Steaks, Koteletts, Fleischschnitten	200 gr	5 - 7		Keine	5	
• Gulasch	500 gr	12 - 14		Keine	10	
• Hackfleisch	250 gr	6 - 8		Keine	15	
	500 gr	10 - 12		Keine	15	
• Hamburger	200 gr	6 - 8		Keine	10	
• Wurst	300 gr	8 - 10		Keine	10	
GEFLÜGEL						
• Ente, Pute	1,5 kg	27 - 29		Nach Ablauf der halben Auftauzeit das Geflügel vollständig wenden. Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	Keine	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	27 - 29			Keine	20
• Huhn in Stücken	850 gr	16 - 18	Keine		10	
• Hühnerbrust	300 gr	10 - 12	Keine		10	
GEMÜSE						
• Gewürfelte Auberginen	500 gr	15 - 17	Das Gemüse hin und wieder umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen.	Keine	5	
• Paprikaschoten in Stücken	500 gr	14 - 16		Keine	5	
• Enthülste Erbsen	500 gr	11 - 13		Keine	5	
• Artischockenherzen	300 gr	8 - 10		Keine	5	
• Spargel in Stücken	500 gr	12 - 14		Keine	5	
• Geschnittene Bohnen	500 gr	14 - 16		Keine	5	
• Brokkoli	500 gr	13 - 15		Keine	5	
• Rosenkohl	500 gr	13 - 15		Keine	5	
• Karotten in Scheiben	500 gr	12 - 14		Keine	5	
• Blumenkohlrischen	450 gr	11 - 13		Keine	5	
• Gemischtes Gemüse	300 gr	7 - 9		Keine	5	
• Gehackter Spinat	300 gr	8 - 10		Keine	5	
FISCH						
• Filets	300 gr	8 - 10		Den Fisch nach Ablauf der halben Auftauzeit vollständig wenden.	Keine	7
• Schnitten	400 gr	9 - 11			Keine	7
• Im Ganzen	500 gr	11 - 13	Keine		7	
• Krebse	400 gr	9 - 11	Keine		7	
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE						
• Butter	250 gr	5 - 7	Die Aluminiumfolie bzw. Metallteile entfernen.	Keine	10	
• Käse	250 gr	6 - 8	Käse wird nicht vollständig aufgetaut. Die Ruhezeit einhalten. Die Sahne wird nicht in der Packung, sondern auf einem Teller aufgetaut.	Keine	15	
• Sahne	200 ml	8 - 10		Keine	5	
BROT						
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	1 - 3	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	Keine	3	
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	3 - 5		Keine	3	
• Brot in Scheiben	250 gr	3 - 5		Keine	3	
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	3 - 5		Keine	3	
OBST						
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	9 - 11	2-3 Mal umrühren.	Keine	10	
• Himbeeren	300 gr	6 - 8	2-3 Mal umrühren.	Keine	10	
• Brombeeren	250 gr	4 - 6	2-3 Mal umrühren.	Keine	6	

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

3

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.2 ERWÄRMEN

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

- Es wird empfohlen, die Speisen (vor allem, wenn sie tiefgefroren sind) auf eine Temperatur von mindestens 70 °C zu erwärmen (es muß heiß sein!). Die Speisen können nicht sofort verzehrt werden, denn sie sind zu heiß. So wird jedoch die vollständige Sterilisierung gewährleistet.
- Um Fertiggerichte oder tiefgefrorene Nahrungsmittel zu erwärmen, befolgen Sie nachfolgende Regeln:
 - Die Speisen aus den Metallbehältnissen nehmen;
 - Mit Klarsichfolie (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 bzw. wenden, um den Erwärmvorgang einheitlich zu gestalten und zu beschleunigen;
 - Halten Sie sich mit äußerster 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 Erwärmvorgang.

Achtung: Einige Gerichte können auch auf einfache Weise mit Hilfe der gespeicherten Rezepte "Quick Menü" erwärmt werden (siehe Tabelle auf Seite 65).

TABELLE: ERWÄRMZEITEN

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGSSTUFE MW	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN					
• Schokolade/Glasur	100 gr		450	4 - 5	Auf einen Teller geben. Schokolade in Stücken muß nicht umgerührt werden. Glasur 1 Mal umrühren.
• Butter	50-70 gr	"	850	0'.5"-0'.10"	
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (5/8°C) bis auf 20/30°C					
• Joghurt	125 gr	"	850	0'.15"-0'.20"	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	"	850	0'.30"-0'.35"	
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (Ausgangstemperatur 5/8°C) bis auf etwa 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Teigwaren	400 gr	"	850	4 - 6	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und direkt auf den Eßteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	850	4 - 6	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	850	3 - 5	
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	850	5 - 7	Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den Eßteller gelegt und stets mit Klarsichfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
• Teller Teigwaren, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	850	5 - 7	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	850	4 - 6	
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/-GAREN (Ausgangstemperatur -18°/-20°C) bis auf etwa 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Teigwaren	400 gr	"	850	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den Eßteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	850	5 - 7	
• Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	850	3 - 5	
• Packung roher Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	850	8 - 10	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken. Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den Eßteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig heiß ist, sofern möglich, umrühren.
• Portion Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	850	6 - 8	
• Portion Teigwaren Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	850	7 - 9	
• Portion Fisch und/oder Reis	300 gr	"	850	4 - 6	
GEKÜHLTE GETRÄNKE (5°/8°) bis auf etwa 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	850	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	"	850	1'.30" - 2	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	850	1'.30" - 2	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	850	4 - 5	
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR von 20°/30°C bis auf etwa 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	850	1'.30" - 2	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	"	850	1 - 1'.30"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	850	1 - 1'.30"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	850	3 - 4	

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.3 - GAREN VON VORSPEISEN/TEIGWAREN

Gemüsesuppen oder Suppen im allgemeinen benötigen weniger Flüssigkeit, da im Mikrowellengerät nur eine geringfügige Verdampfung stattfindet. Salz wird erst bei Kochzeitende oder während der Ruhezeit zugegeben, da es entwässernd wirkt. An dieser Stelle sollte erwähnt werden, daß für das Garen von Reis (gleiches gilt für Teigwaren) im Mikrowellengerät fast die gleiche Zeit benötigt wird wie auf dem normalen Herd und auf traditionelle Weise. Der Vorteil bei der Zubereitung eines Risottos im Mikrowellengerät besteht darin, daß es nicht ständig umgerührt werden muß (2-3 Mal ist ausreichend).

NAHHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS-STUFE MW	TEMPE-RATUR	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• Lasagne	1100 gr		850 850	- -	8 + 12	Mit rohen Teigwaren erzielte Zeiten. Sind sie hingegen vorgekocht, genügen 8 Min. kombiniertes Garen MICROGRILL	Keiner
• Grieß-Gnocchi	600 gr		850	-	12	Nicht zu sehr übereinanderschichten.	Keiner
• Makkaroniauflauf	1500 gr		850	-	8	Die Nudeln werden vorher gekocht.	Keiner
• Risotto	300 gr. von Reis		850	-	12-15	Alle Zutaten werden gemeinsam in einen mikrowelleneigneten Behälter gegeben und mit Klarsichtfolie abgedeckt (für 300 g Reis werden bei maximaler Mikrowellenleistungstufe über etwa 12-15 Minuten 750 g Brühe benötigt).	Keiner
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	Die Pizza auf Backofenpapier in eine Kuchenform legen oder auf den Boden einer Springform aus Metall. Den Backofen auf 200°C vorheizen.	Niedriger
• Quiche Lorraine	800 gr		-	160°C	40	Eine Springform verwenden (Das Gerät muß vorgeheizt werden).	Niedriger
• TK Quiche Lorraine	550 gr		-	190°	45	Auf den Boden einer Kuchenform aus Metall legen (der Backofen wird vorgeheizt).	Niedriger

3.4 - GAREN VON FLEISCH

Der Garvorgang ist eng an die Größe und Einheitlichkeit des jeweiligen Nahrungsmittels gebunden: Spießchen garen schneller als ein Braten, da sie aus kleineren und einheitlicheren Fleischstücken bestehen. Damit die Braten, das Geflügel und die Spießchen nicht zäh werden, empfehlen wir die Zugabe von 1/2 Glas Wasser zu Beginn des Garvorgangs.

NAHHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS-STUFE MW	TEMPE-RATUR	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• Braten (Schwein, Rind)	1000 gr		450	190°C	35-40	Einen Fettrand stehenlassen, um das Austrocknen zu vermeiden. Nicht zu viel Fett hinzufügen.	Niedriger
• Hackbraten	800 gr		450	180°C	22-25	500 g Rinderhackfleisch mit Ei, gek. Schinken, Paniermehl usw. vermengen. etwas Öl und ein wenig Weißwein zugeben.	Niedriger
• Hackbraten	900 gr		650	-	20	(*)	Keiner
• Ganzes Huhn	1200 gr		650	190°C	38-42	(**)	Niedriger
• Huhn in Stücken	850 gr		650	190°C	25-30	Während dem Garen 1 Mal umrühren.	Niedriger
• Spießchen	600 gr		450	180°C	17-20	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.	Niedriger
• Gulasch	1500 gr		850	-	35-40	Unbedeckt garen und 2-3 Mal umrühren.	Keiner
• Hühnerbrust	500 gr		650	-	13-15	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.	Keiner
• Kalbs- oder Schweinekotelett	3 Stück		-	-	17-19	Den Backofen 3 min. vorheizen. Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da sich das Heizelement des Grills nur am Gerätehimmel befindet.	Höher
• Würste	3 Stück		-	-	10-12	Den Backofen 3 min. vorheizen. Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da sich das Heizelement des Grills nur am Gerätehimmel befindet.	Höher
• Hamburger	3 Stück		-	-	10-12	Den Backofen 3 min. vorheizen. Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da sich das Heizelement des Grills nur am Gerätehimmel befindet.	Höher

* Diese Angaben eignen sich um den Gartest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test C durchzuführen. Den Behälter mit Klarsichtfolie abdecken. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2.

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

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.5 - GAREN VON BEILAGEN UND GEMÜSE

Im Mikrowellengerät zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert eher als beim traditionellen Garen. Vor dem Kochen waschen und putzen. Größere Gemüsesorten werden in gleichmäßige Stücke geschnitten. Alle 500 g Gemüse etwa 5 Eßlöffel Wasser zugeben (faserige Gemüsesorten benötigen mehr Wasser).

Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie abgedeckt werden.

Mindestens einmal nach Ablauf der halben Kochzeit umrühren und erst nach Kochzeitende leicht salzen.

Achtung: die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind nur Richtwerte und hängen vom Gewicht sowie der Temperatur des Nahrungsmittels vor dem Kochen ab und auch von dessen Festigkeit und Struktur.

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS-STUFE MW	TEMPE-RATUR	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• Spargel	500 gr		850	-	9-10	In 2 cm große Stücke schneiden.	Keiner
• Artischocken	300 gr		850	-	11-12	Am besten Artischockenböden verwenden.	Keiner
• Bohnen	500 gr		850	-	11-12	In Stücke schneiden.	Keiner
• Sprossenkohl	500 gr		850	-	7-8	In einzelne Röschen aufteilen.	Keiner
• Rosenkohl	500 gr		850	-	7-8	Ganz lassen.	Keiner
• Weißkohl	500 gr		850	-	7-8	Ganz lassen.	Keiner
• Rotkohl	500 gr		850	-	7-8	Ganz lassen.	Keiner
• Karotten	500 gr		850	-	9-10	In gleichgroße Stücke schneiden.	Keiner
• Blumenkohl	500 gr		850	-	11-12	In Röschen zerlegen.	Keiner
• Blumenkohl in Béchamelsonsoße	1000 gr		850	-	10 + 8	Mit rohem Blumenkohl erzielte Zeiten. Ist er vorgekocht reichen 10' Microgrill aus.	Keiner
• Sellerie	500 gr		850	-	7-8	In Stücke schneiden.	Keiner
• Auberginen	800 gr		850	-	6-7	Würfeln.	Keiner
• Gegrillte Auberginen	4 Schnitten		-	-	9-11	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.	Höher
• Auberginen mit Parmesankäse überbacken	1300 gr		850	-	8	Die Auberginen können vorher fritiert oder gegrillt werden.	Keiner
• Lauch	500 gr		850	-	6-7	Ganz lassen.	Keiner
• Champignons	500 gr		850	-	6-7	Ganz lassen. Wasserzugabe ist nicht erforderlich.	Keiner
• Zwiebeln	250 gr		850	-	5-6	Ganz, gleichgroß. Wasserzugabe ist nicht erforderlich.	Keiner
• Spinat	300 gr		850	-	6-7	Nach dem Waschen und Abtropfen abdecken.	Keiner
• Erbsen	500 gr		850	-	10-11		Keiner
• Fenchel	500 gr		850	-	12-13	Vierteln.	Keiner
• Gratinierte Tomaten	800 gr		450	-	10	Sollten möglichst gleichgroß sein.	Keiner
• Paprikaschoten	500 gr		850	-	9-10	In Stücke schneiden.	Keiner
• Gegrillte Paprikaschoten	4 Viertel		-	-	9-11	Den Backofen 3 min. vorheizen Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.	Höher
• Gefüllte Paprikaschoten	1400 gr		850	-	13 + 10	Am besten sind niedrige und breite.	Keiner
• Kartoffeln	500 gr		850	-	8-9	In Stücke schneiden.	Keiner
• Bratkartoffeln (frisch)	500 gr		450	190°C	25-30	2-3 Mal umrühren.	Niedriger
• Bratkartoffeln (TK)	900 gr		450	200°C	40	2-3 Mal umrühren.	Niedriger
• Kartoffelgratin	1100 gr (Tot.)		850	190°C	25	(*)	Niedriger
• Zucchini	500 gr		850	-	7-8	Ganz lassen.	Keiner

* Diese Angaben eignen sich, um den Test D des Kombi-Garens entsprechend des Vorschriftenprojektes (3a, Ausgabe der IEC705) enthalten im Dokument IEC 53H/69/CD durchzuführen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2.

3

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.6 - GAREN VON FISCH

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

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGSSTUFE MW	TEMPERATUR	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• Filets	300 gr		850	-	5-7	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Schnitten	300 gr		850	-	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Am Stück	500 gr		850	-	8-10	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Am Stück	250 gr		850	-	5-7	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Stücke	400 gr		850	-	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Krebse	500 gr		850	-	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Gebratener Fisch	600 gr	 	250	190°	30	Öl, eine Knoblauchzehe und etwas Wein hinzufügen. Nicht abdecken.	Niedriger

3.7 - GAREN VON KUCHEN UND TORTEN

Beim Backen aller Kuchen-/Gebäckarten muß der Ofen auf die in der Tabelle angegebene Temperatur vorgeheizt werden.

Der Kuchen/das Gebäck darf erst in den Backofen geschoben werden, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde (angezeigt durch 5 Bieptöne).

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGSSTUFE MW	TEMPERATUR	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN	ZU VERWENDENDER ROST
• Haselnußtorte	1100 gr	 	250	170°C	25-30	In einer feuerfesten Schüssel backen.	Niedriger
• Quarktorte	1500 gr	 	450	170°C	35-40	In einer feuerfesten Schüssel backen.	Niedriger
• Mürbeteigkuchen mit Marmelade	700 gr		-	160°C	55	Eine Kuchenform aus Metall verwenden.	Niedriger
• Plum cake	950 gr		-	160°C	90	Eine rechteckige Form verwenden.	Niedriger
• Sandkuchen	700 gr		-	160°C	40	Eine Kuchenform aus Metall verwenden	Niedriger
• Walnußtorte	650 gr		-	160°C	40	Eine Kuchenform aus Metall verwenden	Niedriger
• Egg custard	750 gr		850	-	16	(*)	Keiner
• Sponge cake	475 gr		850	-	8	(*)	Niedriger
• Sponge cake	710 gr	 	150	170°C	30	(**)	Niedriger

* Diese Angaben eignen sich um die Gartests entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Tests A bzw. B durchzuführen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2.

** Diese Angaben eignen sich um den Test E des Kombi-Garens entsprechend des Vorschriftenprojektes (3a, Ausgabe der IEC705) enthalten im Dokument IEC 59H/69/CD durchzuführen. Daren denken, den Backofen in der Betriebsart "Fan" und mit eingesetztem niedrigem Rost vorzuheizen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2.



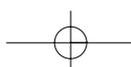
KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3

3.8 - ERWÄRMEN/GAREN MIT DEN TASTEN "QUICK MENÜ"

Die Tasten "Quick Menü" sind 5 verschiedene Programme mit bereits gespeicherten Garzeiten, Leistungsstufen und Backofentemperaturen. So haben Sie die Möglichkeit, für die in der nachstehenden Tabelle beschriebenen Gerichte die besten Ergebnisse zu erzielen.

TASTE	WAS KANN ICH MACHEN	EMPFEHLUNGEN	
(10) Beverages	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Mal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken • 4 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Tasse Kaffee (60 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen. • 2 Tassen Kaffee oder eine Tasse (120 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen. • 1 gekühlte große Tasse (200 cc) erwärmen. • 1 gekühlten Teller Suppe (300 cc) erwärmen. 	Nach dem Erwärmen die Flüssigkeit gut mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen.
(8) Jacket potatoes	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Mal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 200 g Kartoffeln garen • 400 g Kartoffeln garen • 600 g Kartoffeln garen 	Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen, mit einer Gabel einstechen und auf den Drehteller legen. Mit Butter oder Käse gefüllt servieren.
(11) Ready meals - Gekühlte Fertiggerichte (5-8°C)	<p><i>Achtung: Am Ende dieser Erwärmvorgänge können die Speisen und die Behälter sehr heiß sein. Topflappen oder Grillhandschuh verwenden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Mal drücken • 2 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g gekühltes Gericht erwärmen. • 250 g gekühltes Fleisch oder Fleisch + Gemüse erwärmen. 	Geeignet für bereits gekochte, im Kühlschrank im Serviergeschirr (auf dem Essteller) aufbewahrte Lebensmittelportionen. Das Lebensmittel nie abdecken. Im Fall von Packungen mit Fertiggerichten, die Speise aus der Schale/der Packung nehmen und auf den Servierteller legen.
(9) Pizza und vorgekochte TK-Gerichte	<p><i>Achtung: Am Ende dieser Erwärmvorgänge können die Speisen und die Behälter sehr heiß sein. Topflappen oder Grillhandschuh verwenden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Mal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • TK-Pizza 300 g erwärmen • 1 Packung (max. 300 g) TK-Fertiggerichte oder max. 300 g vorgekochte TK-Gerichte (z.B. Fleisch oder Beilagen) erwärmen. • 1 Packung (max. 550 g) TK-Fertiggerichte oder max. 550 g vorgekochte TK-Gerichte (z.B. Fleisch oder Beilagen) erwärmen. 	Die Pizza direkt auf den niedrigen Rost legen. Die Packung auf den Drehteller stellen und eventuelle Verschlüsse entfernen (Gefrierbeutelnieten). Sollte die Packung nicht mikrowellengeeignet sein (z. B. Metallschalen), die Speise aus der Packung nehmen und auf einen Servierteller legen. Nicht abgedeckt auf dem Drehteller erwärmen.
(7) Pop corn	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Mal drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Packung Popcorn für Mikrowellen 100 g garen. 	Die auf der Packung angegebenen Anweisungen sorgfältig beachten. Auf den Drehteller legen.



KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

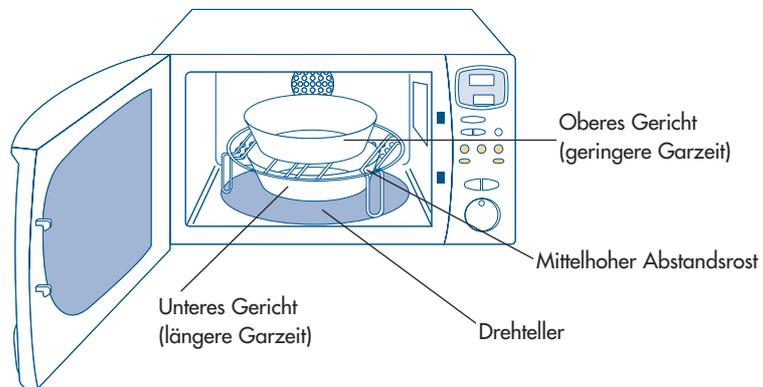
3.9 GLEICHZEITIGES GAREN AUF ZWEI EBENEN

Wenn Sie den mittelhohen Abstandsrost (H) in der Betriebsart "Nur Mikrowellen" oder "Automatisches Auftauen" verwenden, können Sie auch unterschiedliche Speisen gleichzeitig auf zwei Ebenen auftauen, erwärmen oder garen. Das spezielle System der doppelten Mikrowellenausgabe ermöglicht in der Tat die Optimierung der Energieverteilung

Möchten Sie zwei Gerichte gleichzeitig kochen, müssen Sie nur diese einfachen Grundregeln beachten.

1. Die Garzeiten für die gleichzeitig gekochten Gerichte unterscheiden sich von den Garzeiten für einzelne Gerichte. Kontrollieren Sie daher stets in der nachstehenden Bezugstabelle.
2. Stellen Sie immer das Gericht auf den **mittelhohen Abstandsrost (H)**, das eine geringere Garzeit benötigt. Es wird Ihnen dann leichter fallen, den oberen Behälter herauszunehmen, den Rost zu entfernen und den Garvorgang für das untere Gericht zu beenden.
3. Beachten Sie die in der Tabelle angegebenen Hinweise und Empfehlungen. Achten Sie vor dem Herausnehmen insbesondere darauf, daß die zu erwärmenden Speisen sehr heiß sind.

Garzeiten für gleichzeitig gekochte Gerichte	
Kartoffeln (oben)	24 min
Gulasch (unten)	48 min
Garzeiten für Einzelgerichte	
Kartoffeln	10 - 14 min
Gulasch	35 - 40 min



AUFTAUZEITEN					
NAHRUNGSMITTEL	BEHÄLTERPOS.	MENGE (G)	BETRIEBSART	DAUER (MIN.)	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
• Hackfleisch	oben	500	☼	22	Das Fleisch nach 15 Minuten ganz wenden. Nach Ablauf der Auftauzeit 15 Minuten ruhen lassen.
• Hackfleisch	unten	500	☼	22	
• Huhn in Stücken	oben	500	☼	26	Die Fleischteile während dem Auftauvorgang trennen. Nach Ablauf der Auftauzeit 15 Minuten ruhen lassen.
• Gulasch	unten	500	☼	26	
• Blumenkohl	oben	450	☼	24	Nach Ablauf der Auftauzeit 5 - 10 Minuten ruhen lassen.
• Ganzer Fisch	unten	500	☼	24	

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

ERWÄRMZEITEN

NAHRUNGSMITTEL	BEHÄLTERPOS.	MENGE (G)	LEISTUNGSSTUFE	DAUER (MIN.)	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
• Portion Fleisch	oben	150	850	8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Gemüse	unten	250	850	8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	oben	500	850	11	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500	850	11	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Fleisch	oben	150	850	8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	50	850	10	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.

TEMPI DI COTTURA

NAHRUNGSMITTEL	BEHÄLTERPOS.	MENGE (G)	LEISTUNGSSTUFE	DAUER (MIN.)	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
• Kartoffeln	oben	500	850	24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	unten	500	850	24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Möhren	oben	500	850	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Möhren	unten	500	850	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch in Stücken	oben	400	850	15	Mit Klarsichtfolie abdecken. Den Rost nach 15' entfernen.
• Zucchini	unten	475	850	18	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken
• Ganzer Fisch	oben	200	850	13	Mit Klarsichtfolie abdecken. Den Rost nach 13' entfernen.
• Zucchini	unten	475	850	17	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken.
• Ganzer Fisch	oben	200	850	13	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Ganzer Fisch	unten	200	850	13	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Kartoffeln	oben	500	850	24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Goulash	unten	1500	850	48	Den Rost nach 24' entfernen. 2 - 3 Mal umrühren
• Reis	oben	300	850	24	Mit Klarsichtfolie abdecken und 2 Mal umrühren
• Weißkohl	unten	500	850	24	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken
• Erbsen	oben	500	850	22	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Rosenkohl	unten	500	850	22	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Hackbraten	oben	500	850	34	Falls erforderlich, nach Ablauf der halben Garzeit wenden
• Kartoffeln	unten	500	850	34	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Würste	oben	300	850	24	1 - 2 Mal umrühren
• Würste	unten	300	850	24	1 - 2 Mal umrühren
• Gulasch	oben	700	850	40	2 - 3 Mal umrühren
• Schweinsrücken	unten	700	850	40	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden

KAPITEL 4: WARTUNG UND REINIGUNG

4.1 REINIGUNG

Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina. Vor Beginn jeder Wartungs- bzw. Reinigungsarbeit stets den Netzstecker ziehen und abwarten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Der Innenraum Ihres Mikrowellengerätes ist mit einem speziellen Emaille beschichtet, das die sich ablagernden Spritzer und Nahrungsmittelpartikel nicht aufnimmt, daher ist die Reinigung denkbar einfach. Halten Sie auch die Abdeckblende der Mikrowellenaustrittsöffnung (C) stets sauber von Öl- bzw. Fettspritzern.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräteäußeren keine Scheuermittel, Metallwolle oder spitzen Metallgegenstände. Achten Sie desweiteren darauf, daß kein Wasser bzw. Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt.

Es sollten auch kein Alkohol bzw. keine Scheuermittel zur Reinigung der Innen- bzw. Außenseite der Tür verwendet werden.

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

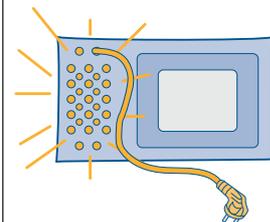
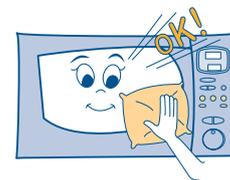
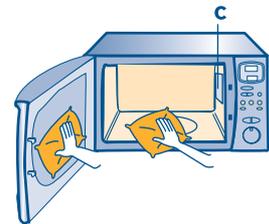
Die Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes regelmäßig reinigen, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen.

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

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

Den Drehteller nach längerem Erhitzen nicht in kaltes Wasser tauchen, durch den hohen Temperaturschock würde er brechen.

Der Motor des Drehtellers ist versiegelt. Achten Sie bei der Reinigung des Gerätebodens dennoch darauf, daß kein Wasser unter den Drehtellerstift (D) des Drehtellers eindringt.



4

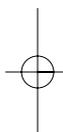
KAPITEL 4: WARTUNG UND REINIGUNG

4.2 WARTUNG

Tritt eine Störung auf, wenden Sie sich an den vom Hersteller autorisierten Kundendienst. Bevor Sie jedoch unsere Techniker zu Rate ziehen, sollten Sie die folgenden einfachen Kontrollen durchführen.

STÖRUNG	URSACHE/ABHILFE
Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Die Tür ist nicht korrekt geschlossen Der Stecker ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren).
Kondenswasser auf der Kochfläche, im Geräteinneren oder in Türnähe	<ul style="list-style-type: none"> Werden wasserhaltige Speisen gegart ist es völlig normal, daß der Dampf, der sich im Geräteinneren bildet, austritt und sich als Kondenswasser im Innenraum, auf der Kochfläche oder am Türrahmen absetzt.
Funkenbildung im Gerät	<ul style="list-style-type: none"> Bei den Betriebsarten mit Mikrowellen und bei Kombibetrieb das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel betreiben. Verwenden Sie bei den vorgenannten Betriebsarten zum Kochen keine Metallbehälter und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallnieten.
Das Essen erwärmt sich nicht oder gart nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie die korrekte Garfunktion an oder erhöhen Sie die Kochzeit. Die Nahrungsmittel wurden vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
Das Essen verbrennt	<ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder reduzieren Sie die Kochzeit.
Das Essen gart nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> Rühren Sie die Speisen während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden. Der Drehteller ist blockiert.

HINWEIS: Brennt die Glühbirne der Geräteinnenbeleuchtung durch, kann das Gerät problemlos weiterverwendet werden. Wenden Sie sich zum Austausch der Glühbirne an eine autorisierte Kundendienststelle.



DEUTSCH

