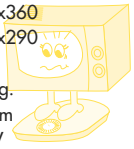
D WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN

Was möchte ich tun?	Welche Betriebsart wähle ich?			Gebrauchsanleitung Seite	Mengen-/Zeittabelle Seite	
• Die Speisen warmhalten	***Nur Mikrowellen***	***Leistungsstufe***	KEEP WARM 75W	63 64		
• Auftauen	***Nur Mikrowellen***	***Leistungsstufe***	110W	63 64	65	
• Butter und Käse schmelzen • Backwaren	***Nur Mikrowellen***	***Leistungsstufe***	260W oder 375W	63 64 69	67 69	MIKROWELLEN
• Gekochtes Gemüse garen • Fisch garen • Reis, Gemüsesuppe garen • Alle bereits gekochten Speisen erwärmen • Obst garen	***Nur Mikrowellen***	***Leistungsstufe***	750W	63 68 69 66 69	68 67 69	
• Auf traditionelle Weise Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. grillen	***Nur grill***			70	71	GRILL
• Gemüse gratinieren • Lasagne und überbackene Nudeln garen • Alle Sorten Braten, Geflügel, Spießchen usw. garen	***Nacheinander ablaufende Funktion Mikorwellen und Grill***	Erste Phase ***Leistungsstufe*** oder ***Leistungsstufe*** 525W oder ***Leistungsstufe*** Zweite Phase Nur Grill ▼▼▼		72 73	73	MIKROWELLEN UND GRILL

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

Außenabmessungen (BxHxT)	480x272x360
Innenabmessungen (BxHxT)	285x180x290
Nettogarraumvolumen	17 lt.
Zirkagewicht	14,6 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.

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

Dieses Gerät hat eine maximale Mikrowellenausgangsleistung von 750 W. Dieser Wert wird auf der Geräterückseite auf dem Typen-/Leistungsschild unter dem Posten **MICRO OUTPUT** angegeben.

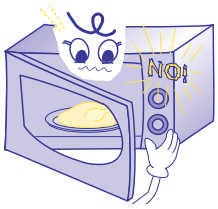
Bei einigen Modellen wird die maximale Ausgangsleistung in Watt auch auf dem nebenstehenden Symbol angegeben, das auf der Türe wiedergegeben wird.

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

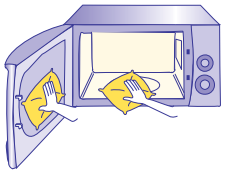
H I N W E I S E

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 keinster Weise verändert oder geöffnet werden.

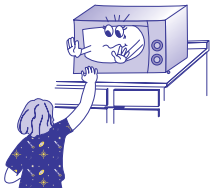


2) Bevor Sie das Mikrowellengerät ans Netz anschließen, prüfen Sie, daß der Metallrahmen nicht verformt ist und daß Scharniere und Haken nicht gelöst sind. Sollten diese Teile beschädigt sein, darf das Gerät solange nicht verwendet werden, bis ein Fachmann (ausgebildet vom Hersteller oder vom Kundendienst) 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 (E) stets sauber und reinigen** Sie diese mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Vermeiden Sie Ansammlungen von Schmutz und Nahrungsmittelresten zwischen der Gerätefront und der Tür.

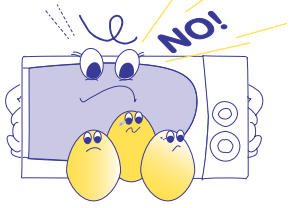


5) Bei Beschädigung des Versorgungskabels oder des Steckers, das Gerät nicht einschalten (Gefahr elektrischer Schläge).

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) Bei den Betriebsarten "NUR MIKROWELLEN" **darf das Gerät auf gar keinen Fall (ohne Lebensmittel) vorgewärmt werden und es darf nicht leer (ohne Lebensmittel) betrieben werden, da Funken entstehen können**.
10) **Tauchen Sie nach längerem Erwärmen den Drehteller nicht ins Wasser, der große Wärmeschock würde zum Bruch führen.**
11) Bevor Sie das Kombi-Mikrowellengerät verwenden, vergewissern Sie sich, daß die gewählten Utensilien und Behälter mikrowellengeeignet sind (siehe Kapitel "Geschirr"). Insbesondere nie Behälter oder Utensilien aus Metall in das Gerät stellen, wenn es in der Funktion "MIKROWELLEN" oder "KOMBIFUNKTION MIT MIKROWELLEN" betrieben wird: das Metall reflektiert die Energie der Mikrowellen und könnte so Funken erzeugen.
12) Um Überhitzungen und folglich Brandgefahr zu vermeiden, sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt bleiben, wenn Speisen in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderem brennbaren Material gegart werden oder während dem Aufwärmen geringer Nahrungsmittelmengen.
13) **Keine Eier mit der Schale kochen.** Der sich in ihrem Inneren bildende Druck, könnte zur Explosion des Eis führen (auch nach Kochende). Bereits gekochte Eier nicht aufwärmen, höchstens Rührei.
14) Wenn Sie Speisen in luftdichten oder versiegelten Behältern erwärmen oder kochen, vergessen Sie nicht, diese vorher zu öffnen. Der Druck im Inneren des Behälters steigt sonst an und läßt sie auch nach Kochende explodieren.



15) 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.

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

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

18) **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.

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 10A 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 (**D**) korrekt eingesetzt ist. Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Halterung (**G**) und setzen Sie den Drehteller darauf (**F**). Der Stift (**D**) muß im entsprechenden Sitz des Drehtellers einrasten.

2) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Türe perfekt öffnet und schließt.

3) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von **mindestens 85 cm**, außerhalb der Reichweite von Kindern, da die Glastür während des Kochvorgangs hohe Temperaturen erreichen kann.

4) **Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, vergewissern Sie sich, daß zwischen den Geräteflächen und den Seitenwänden sowie der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über dem Mikrowellengerät ein Freiraum von mindestens 20 cm verbleiben (siehe Abb. 1). Vergewissern Sie sich desweiteren, daß das Versorgungskabel nicht mit der Rückwand des Mikrowellengerätes in Berührung gelangt, da diese während dem Grillbetrieb hohe Temperaturen erreichen kann.**

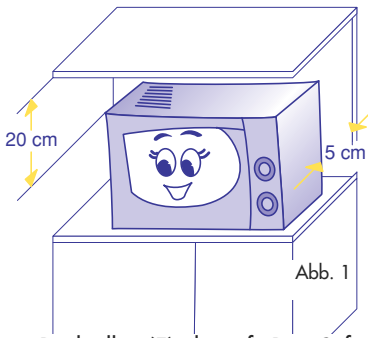


Abb. 1

5) 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).

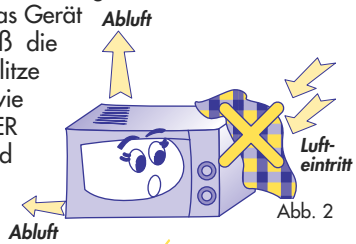


Abb. 2

6) Positionieren Sie die Halterung (G) in die Mitte der runden Aufnahme und setzen Sie den Drehteller (F) darauf. Der Stift (D) muß mit der entsprechenden Stelle in der Mitte des Drehtellers übereinstimmen.

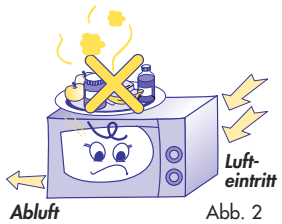


Abb. 2

7) **Wird das Gerät erstmals eingeschaltet, erzeugt es über einen Zeitraum von etwa 10 Min. einen Geruch "des Neuen" und etwas Rauch. Das ist ganz normal und wird durch Schutzsubstanzen verursacht, mit denen die Heizelemente behandelt wurden.**

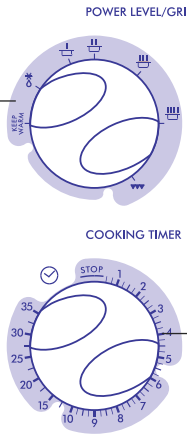
G E E I G N E T E S G E S C H I R R

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 Ewärmen können als Unterlage auch Papierservietten, Kartontabletts 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.
Wird das Gerät in den Betriebsarten oder ***nur Grill*** eingesetzt, können alle backofengeeigneten Behältnisse verwendet werden (siehe Tabelle).

	Glas	Kera-mik	Porzel-lan	Terrakotta -geschirr	Mikrowelle ngeeignete Plastik-behälter	Papier-tassen*	Papier-teller*	Pyrex	Papier oder Karton*	Metall-behälter	Geschirr mit Metall-teilen	Backpa-pier für Braten
Nur Mikrowellen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Nur Grill	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN	JA	JA	JA

* **Ist die Kochzeit zu lang, besteht Brandgefahr.**

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



OBERER DREHSCHALTER:

LEISTUNGSSTUFE MIKROWELLEN/ GRILLFUNKTION

Den Schalter auf die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe oder auf die Grillfunktion (▼▼▼) drehen.

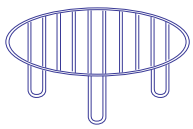
UNTERER DREHSCHALTER:

TIMER-SCHALTER

DIESER SCHALTER DIENT DEM BEGINN ALLER KOCHFUNKTIONEN.
Im Uhrzeigersinn von 1 bis 35 Minuten drehen; bei Zeitablauf schaltet das Gerät ab und es ertönt ein akustisches Signal

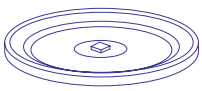
M I T G E L I E F E R T E S Z U B E H Ö R

ROST



Funktion "Nur Grill":
Für alle Grillarten

DREHTELLER



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

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, des Garens ganz wenig Fett zu verwenden (oder in einigen Fällen überhaupt keines).
Da fettarm, wird das Kochen mit Mikrowellen als gesund und kalorienarm bewertet.
Im Vergleich zu traditionellen Systemen erfolgt das Garen außerdem bei niedrigeren Temperaturen, wodurch den Nahrungsmitteln weniger Wasser entzogen wird und so ihre Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

1) Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Kochzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, achten Sie darauf, daß bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Kochzeit proportional erhöht werden muß und umgekehrt. Die "**Ruhezeiten**" müssen unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit versteht sich die Zeit, während der die Speise nach dem Garen ruhen muß, um eine weitere Verteilung der Temperatur in ihrem Inneren zu ermöglichen. Die Fleischtemperatur zum Beispiel erhöht sich während der Ruhezeit um 5 - 8 °C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.

2) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige **Umrühren** während dem Garvorgang: die Temperaturen werden dadurch einheitlicher gehalten und die Kochzeiten somit verringert.

3) Auch das **Wenden** der Speisen während dem Garvorgang ist empfehlenswert.

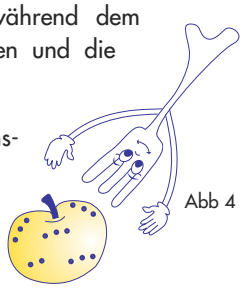


Abb 4

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 r**ingförmige** 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.

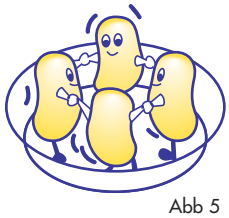


Abb 5

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.

MIKROWELLEN

BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN"

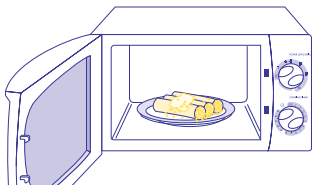
Diese Funktion eignet sich für:

- Das Warmhalten der Speisen . . . . . .Seite 64
- Zum Auftauen . . . . . .Seite 64
- Zum Erwärmen . . . . . .Seite 66
- Zum Garen von Gullasch, weißem Fleisch, Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fisch . .Seite 68

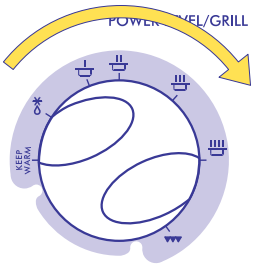
EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN"

1 Legen Sie die Speise in einen mikrowellengeeigneten Behälter und positionieren Sie diesen in der Mitte des Drehtellers.

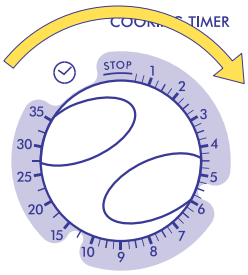
Hinweis: Der Mikrowellenherd darf nicht vorgewärmt werden.



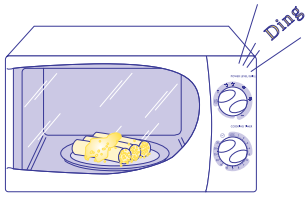
2 Drehen Sie den oberen Schalter (Leistungsstufe Mikrowellen/Grillfunktion), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.
Hinweis: Wird der Schalter auf das Symbol ▼▼▼ gestellt sind die Mikrowellen außer Betrieb (nur der Grill ist in Funktion).



3 Drehen Sie den unteren Schalter (Timer) im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Kochzeit einzugeben.



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



Der Betrieb kann jederzeit unterbrochen werden, indem der untere Schalter (Timer) auf Position **STOP** gestellt wird. Auch die Kochzeitdauer (während ihrem Abmauf) kann verändert werden, indem dieser Schalter vor- oder zurückgedreht wird.
Während dem Kochvorgang können Sie durch Öffnen der Tür die Speisen kontrollieren. Dies unterbricht den Gerätebetrieb, der nach Schließen der Tür wieder einsetzt.

MIKROWELLEN

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM WARMHALTEN DER SPEISEN

Diese Funktion eignet sich allgemein für alle Gerichte.

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

Wenn Sie den oberen Schalter (Leistungsstufe Mikrowellen/Grillfunktion) auf Position KEEP WARM stellen und die Speise mit einem Teller oder mit Klarsichtfolie abdecken, bleibt diese bis zum Zeitpunkt der Verwendung warm.

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

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM AUFTAUEN

- In Beuteln bzw. Plastikfolie oder in ihren Packungen tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern sie nicht mit Metallteilen versehen sind (Verschlußbänder oder -stifte).

- Verschiedene Nahrungsmittel, wie Gemüse oder Fisch, müssen vor Kochbeginn nicht vollständig aufgetaut werden.

- Speisen mit Soßen, Ragouts und Schmorbraten tauen besser und schneller auf, wenn sie hin und wieder umgerührt, umgedreht und/oder getrennt werden.

- Während des Auftauvorgangs verlieren Fleisch und Fisch Flüssigkeit. Sie sollten daher in einer Schale aufgetaut werden.

- Vor dem Einfrieren sollte das Fleisch in einzelnen Stücken in den Beutel gegeben werden. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung kostbare Zeit.

- Befolgen Sie die auf den Tiefküklkostpackungenen angegebenen Zeiten mit Vorsicht, da sie nicht immer korrekt sind. Es sollten Auftauzeiten eingehalten werden, die etwas unter den angegebenen Zeiten liegen. Die Auftaudauer variiert je nach Gefriergrad.

MIKROWELLEN

Auftauzeiten

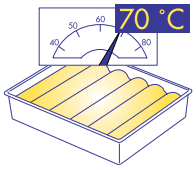
Nahrungsmittel	Menge	Oberer Drehschalter	Unterer Drehschalter (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FLEISCH					
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	✱	30 - 33		20
• Steaks, Koteletts, Scheiben	200 gr	"	11 - 13		5
• Gullasch	500 gr	"	19 - 21		10
• Hackfleisch	500 gr	"	15 - 17	(*)	15
"	250 gr	"	12 - 14		10
• Hamburger	200 gr	"	12 - 14		10
• Wurst	300 gr	"	14 - 16		10
GEFLÜGEL					
• Ente, Pute	1,5 kg	"	35 - 38	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	"	35 - 38		20
• Huhn in Stücken	500 gr	"	20 - 22		10
• Hühnerbrust	300 gr	"	19 - 21		10
GEMÜSE					
• Gewürfelte Auberginen	500 gr	"	23 - 25		5
• Paprika in Stücken	500 gr	"	22 - 24		5
• Enthülste Erbsen	500 gr	"	19 - 21		5
• Artischockenherzen	300 gr	"	15 - 17		5
• Spargel in Stücken	500 gr	"	20 - 22		5
• Geschnittene Bohnen	500 gr	"	22 - 24	Das Gemüse hin und wieder umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen	5
• Broccoli im Stück	500 gr	"	21 - 23		5
• Rosenkohl	500 gr	"	21 - 23		5
• Karotten in Scheiben	500 gr	"	20 - 22		5
• Blumenkohlröschen	450 gr	"	19 - 21		5
• Gemischtes Gemüse	300 gr	"	14 - 16		5
• Geschnittener Spinat	300 gr	"	15 - 17		5
FISCH					
• Filets	300 gr	"	15 - 17		7
• Stücke	400 gr	"	16 - 18		7
• Im Stück	500 gr	"	19 - 21		7
• Krebse	400 gr	"	16 - 18		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE					
• Butter	250 gr	"	11 - 13	Entfernen Sie das Aluminiumpapier oder die Metallteile.	10
• Käse	250 gr	"	12 - 14	Der Käse wird nur teilweise aufgetaut.	15
• Sahne	200 ml	"	14 - 16	Ruhezeit erforderlich. Die Sahne aus der Packung entfernen und auf einen Teller geben.	5
BROT					
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	"	3 - 4	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	"	7 - 8		3
• Weißbrot in Scheiben	250 gr	"	7 - 8		3
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	"	7 - 8		3
OBST					
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	"	14 - 15	2-3 Mal mischen	10
• Himbeeren	300 gr	"	10 - 11	2-3 Mal mischen	10
• Brombeeren	250 gr	"	8 - 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

MIKROWELLEN

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM ERWÄRMEN

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



- Es wird empfohlen, die Speisen (vor allem, wenn sie tiefgefroren sind) bei einer Temperatur von mindestens 70°C zu erwärmen (es muß heiß sein!). Die Speisen können nicht sofort gegessen werden, denn sie sind zu heiß. So wird jedoch die komplette Sterilisierung gewährleistet.

- Um vorgekochte oder tiefgefrorene Nahrungsmittel zu erwärmen, befolgen Sie nachfolgende Regeln:
  - Die Speisen aus den Metallbehältnissen nehmen;
  - Mit Klarsichtfolie (mikrowellengeeigneter) oder Pergamentpapier abdecken. Dadurch wird der natürliche Geschmack beibehalten und das Mikrowellengerät bleibt sauberer. Sie können zum Abdecken auch einen umgestülpten Teller verwenden;
  - Möglichst häufig umrühren oder wenden, um den Erwärmevorgang einheitlich zu gestalten und zu beschleunigen;
  - Halten Sie sich mit größter Vorsicht an die auf den Packungen angegebenen Zeiten. Denken Sie daran, daß die angegebenen Zeiten unter bestimmten Umständen erhöht werden müssen.

- Tiefkühlkost muß vor dem Erwärmen aufgetaut werden. Je niedriger die Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels ist, um so länger dauert der Erwärmungsvorgang.

- Nahrungsmittel und Getränke können über einen kurzen Zeitraum in Papier- oder Plastikgefäßen erwärmt werden. Diese Gefäße können sich jedoch bei längeren Erwärmzeiten verformen.

MIKROWELLEN

Erwärmzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs-stufen	Zeit (minuten)	Hinweise
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN				
• Schokolade/Glasur	100 gr		10 - 12	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
• Butter	50 -70 gr		0'.7"-0'.12"	
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C				
• 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. Verwenden Sie bereits sterilisierte Milch.
• Babyflasche	240 gr	"	0'.35"-0'.40"	
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• 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 Eßteller 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	
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	7 - 9	Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den Eßteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	7 - 9	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	6 - 8	
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18°/-20°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	"	8 - 10	Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den Eßteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	7 - 9	
• Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	5 - 7	
• Packung roher Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	10 - 12	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken.
• Portion Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	8 - 10	Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den Eßteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich umrühren.
• Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	9 - 11	
• Portion Fisch und/oder Reis	300 gr	"	6 - 8	
GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) BIS AUF ETWA 70°C				
• 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	
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (AUSGANGSTEMPERATUR 20° /30°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• 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	

MIKROWELLEN

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM KOCHEN

FLEISCH

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

FISCH

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

GEMÜSE

Im Mikrowellenherd zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert eher als beim tradtionellen Garen. Vor dem Kochen waschen und putzen.
Größere Gemüsesorten werden in gleichmäßige Stücke geschnitten.
Alle 500 g Gemüse etwa 5 Löffel Wasser zugeben (faserige Gemüsesorten benötigen mehr Wasser).
Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie abgedeckt werden.
Mindestens einmal bei halber Kochzeit umrühren und erst bei Kochzeitende leicht salzen.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Oberer Drehschalter	Unterer Drehschalter (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FISCH					
• Filets	300 gr	⩸	9 - 11	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Scheiben	300 gr	"	11 - 13	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	500 gr	"	12 - 14	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	250 gr	"	9 - 11	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Stücke	400 gr	"	11 - 13	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Krebse	500 gr	"	11 - 13	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
GEMÜSE					
• 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	Ganz lassen	4
• Rotkohl	500 gr	"	9 - 10	Ganz lassen	4
• Karotten	500 gr	"	11 - 12	In gleichgroße Stücke schneiden	4
• Blumenkohl	500 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	Ganz lassen	4
• Champignons	500 gr	"	8 - 9	Ganz lassen Wasser ist nicht erforderlich.	4 4
• Zwiebeln	250 gr	"	7 - 8	Ganz, gleichgroß. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	8 - 9	Nach dem Waschen und Abtropfen	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	Ganz lassen	4
FLEISCH					
• Gullasch	1,5 kg	"	42 - 47	Nicht abgedeckt garen und 2-3 Mal umrühren	10
• Hühnerbrust	500 gr	⩸	20 - 22	Nach halber Garzeit wenden	3
• Hackbraten	900 gr	"	23 - 25	(*)	5

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

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.

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	Oberer Drehschalter	Unterer Drehschalter (Minuten)	Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen
Nußkuchen (700 g)	II	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
Kaffeekuchen (750 g)	"	18 - 23	5	Mit Cremle gefüllt besonders gut
Eierlikörcreme	III	4 - 6	3	Mit einem Schneebesen alle 30" umrühren
Kochbirnen (300 g)	IIII	6 - 8	3	Die Birnen vierteln
Kochäpfel (300 g)	"	7 - 10	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden
Egg custard (750 g)	"	14 - 16	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)	"	7 - 9	5	

GRILL

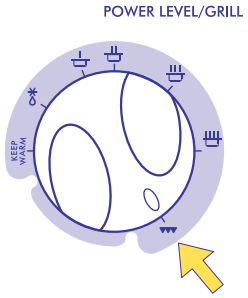
B E T R I E B S A R T " N U R G R I L L "

Diese Funktion eignet sich:

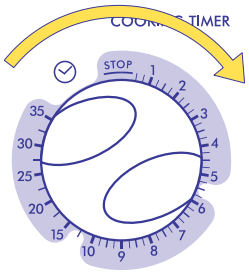
- alle traditionellen Grillgerichte, zum Beispiel:
  Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. . . . . .Seite 69

EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART "NUR GRILL"

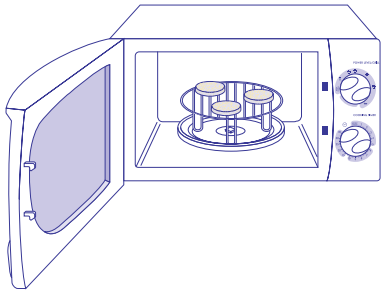
1 **Den Grill wie folgt vorheizen:**
Drehen Sie den oberen Schalter (Leistungsstufe Mikrowellen/Grillfunktion) auf Position ▼▼▼.



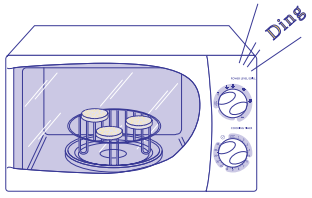
2 Drehen Sie den unteren Schalter (Timer) im Uhrzeigersinn, um die Vorheizzeit (5-8 Minuten) einzugeben. **Die Tür muß geschlossen sein.**



3 **Nach etwa 5-8 Minuten** stellen Sie die Speise **auf den Rost** und positionieren alles auf dem Drehteller, der während dem Grillvorgang das abtropfende Fett auffängt. Drehen Sie den unteren Schalter (Timer), um die gewünschte Kochzeit einzugeben. Die Speise nach halber Kochzeit wenden.



4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit, weist ein **akustische Signal** auf das Kochzeitende hin.



GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR GRILL" ZUM GRILLEN

Mit dieser Betriebsart können köstliche Grillgerichte jeder Art zubereitet werden.
Denken Sie daran, den Grill jedes Mal 5-8 Minuten vorzuwärmen, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.
Alle Speisen müssen nach halber Garzeit gewendet werden, da sich das Grill-Heizelement nur an der Oberseite des Backofens befindet.
Wenn Sie zur Kontrolle des Garvorgangs die Tür öffnen, **bleibt das Heizelement in Betrieb**: Lassen Sie Vorsicht walten und verwenden Sie immer Grillhandschuhe. Nach jeder Kontrolle muß die Türe wieder geschlossen werden.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Oberer Drehschalter	Unterer Drehschalter (Minuten)	Anmerkungen
• Kalbs- oder Schweinekotelett	3	▼▼▼	20 - 24	Nach 12 Minuten wenden.
• Würste	3	"	14 - 16	Immer durchstechen. Große Würste möglichst in zwei Hälften schneiden. Nach 8 Minuten wenden.
• Hamburger	3	"	14 - 16	Nach 8 Minuten wenden.
• Paprikaschoten	1	"	12 - 14	Vierteln. Nach 7 Minuten wenden.
• Auberginen	4 Scheiben	"	12 - 14	1 cm dicke Scheiben. Nach 7 Minuten wenden.
• Zucchinis	6 Streifen	"	12 - 14	1 cm dicke Streifen. Nach 7 Minuten wenden.
•Getoastetes Brot	4 Ränder	"	4	Die Ränder beschneiden. Nach 2 Minuten wenden.

MIKROWELLEN UND GRILL

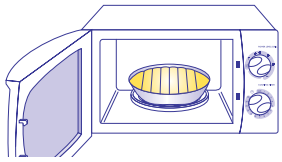
NACHEINANDER ABLAUFENDE FUNKTION MIKROWELLEN UND GRILL

Diese Funktion eignet sich:

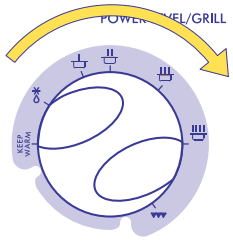
- Gemüse gratinieren, Lasagne und überbackene Nudeln garen
- Alle Sorten Braten, Geflügel, Spießchen usw. garen. .....Seite 73

EINSCHALTEN DES MIKROWELLENGERÄTES MIT DER NACHEINANDER ABLAUFENDEN FUNKTION MIKORWELLEN UND GRILL

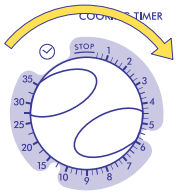
1 Geben Sie das Nahrungsmittel in ein mikrowellengeeignetes Behältnis und stellen Sie dieses in die Mitte des Drehtellers.



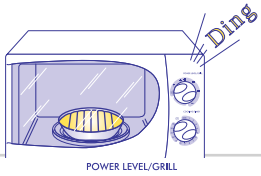
2 Drehen Sie den oberen Schalter (Leistungsstufe Mikrowellen/Grillfunktion), um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
Hinweis: wird der Schalter auf das Symbol ▼▼▼ gestellt, sind die Mikrowellen außer Betrieb (nur der Grill ist in Funktion).



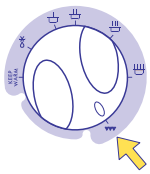
3 Drehen Sie den unteren Schalter (Timer), um die erste Kochzeitdauer, d.h. das Garen mit Mikrowellen einzustellen.



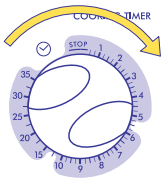
4 Nach Ablauf der eingegebenen Zeit weist ein **akustisches Signal** auf das Kochzeitende mit Mikrowellen hin. Kontrollieren Sie die Speisen und rühren Sie diese gegebenenfalls um.



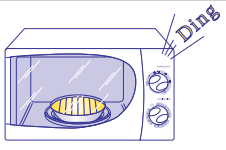
5 Drehen Sie nun den oberen Schalter (Leistungsstufe Mikrowellen/Grillfunktion) auf Position ▼▼▼.



6 Stellen Sie den unteren Schalter (Timer) auf die vorgeschriebene Zeit, um mit dem Grillvorgang zu beginnen.



7 Nach Ablauf der eingegebenen Zeit weist ein **akustisches Signal** auf das Kochzeitende mit Grill hin.



VERWENDUNG DER NACHEINANDER ABLAUFENDEN FUNKTION MIKROWELLEN UND GRILL, UM ZU GAREN

MIKROWELLEN UND GRILL

Diese Funktion eignet sich um mit Mikrowellen zu garen und die Speisen zu überbacken oder goldgelb zu backen. Beachten Sie jedoch hierbei folgende Hinweise:

- Das Mikrowellengerät wird nicht vorgeheizt;
- Kein Öl oder Fett zugeben (nur ein 1/2 Glas Wasser, damit das Fleisch zart bleibt);
- Wenden Sie die Braten und große Fleischstücke sowohl nach Ablauf der halben Kochzeit der ersten Phase (Garen mit Mikrowellen) als auch der zweiten Phase (goldgelb backen oder überbacken mit Grill);
- Um den Garvorgang zu überprüfen, öffnen Sie die Tür. Dadurch wird während der ersten Phase der Betrieb mit Mikrowellen und während der zweiten Phase der Grillbetrieb unterbrochen: Im letzten Fall sollten Sie Grillhandschuhe verwenden, da das Heizelement sehr heiß ist. Um mit dem Garbetrieb fortzufahren, schließen Sie einfach wieder die Tür.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Erste Phase: Kochen mit Mikrowellen		Zweite Phase: Überbacken mit Grill		Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
		Oberer Drehschalter	Unterer Drehschalter (Minuten)	Oberer Drehschalter	Unterer Drehschalter (Minuten)		
• Grieß-Gnocchi	600 gr	⫼	10	▼▼▼	18	Nicht übermäßig aufeinanderschichten.	5
• Lasagne	1100 gr	〃	25	〃	8	Erzielte Kochzeiten mit rohem Teig.	5
• Makkaroni-Auflauf	1500 gr	〃	12	〃	10	Die Nudeln müssen vorab separat gekocht werden.	5
• Blumenkohl mit Béchamelsoße	1000 gr	〃	20	〃	12	Erzielte Kochzeiten mit rohem Blumenkohl.	5
• Überbackene Tomaten	800 gr	⫻	22	〃	10	Sie sollten gleichgroß sein	5
• Gefüllte Paprikaschoten	1400 gr	⫼	20	〃	10	Vorzuziehen sind niedrige und breite	5
• Auberginenauflauf	1300 gr	〃	16	〃	12	Die Auberginen können vorab fritiert oder gegrillt werden	5
• Kartoffelauflauf	1100 gr	〃	30	〃	12	Erzielte Kochzeiten mit rohen Kartoffeln (*)	
• Braten (Schwein, Rind)	1000 gr	⫼	37	〃	20	Nicht den gesamten Fettrand entfernen, damit das Fleisch nicht austrocknet	10
• Hackbraten Diese Anweisungen beziehen sich nicht auf den Test C der Vorschrift IEC 705, für den auf die Tabelle auf Seite 2 verwiesen wird.	800 gr	〃	20	〃	15	Nach halber Kochzeit wenden	10 10
• Huhn	1200 gr	〃	40	〃	30	Die Haut mit einer Gabel einstechen. Nach halber Kochzeit wenden (**)	10 10
• Spießchen	600 gr	〃	20	〃	15	Nach halber Kochzeit wenden	10
• Lamm	1000 gr	〃	37	〃	20	Nach halber Kochzeit wenden	10
• Pute (in Stücken)	1000 gr	〃	40	〃	20	Nach halber Kochzeit wenden	
• Ente	1000 gr	〃	37	〃	20	Nach halber Kochzeit wenden	

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

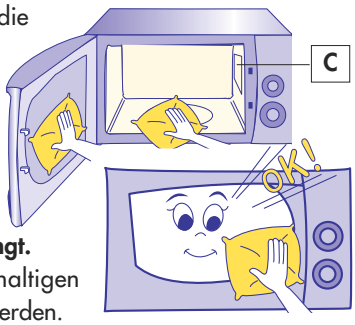
(**) Diese Angaben eignen sich um den Gartest entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test F durchzuführen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

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

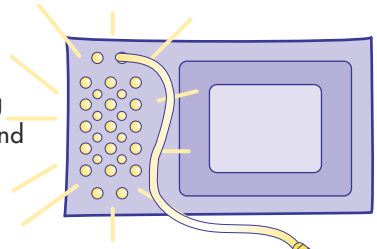
Vor Beginn jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit immer den Netzstecker ziehen und abwarten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigung

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



Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände. Beim Reinigen der Außenfläche außerdem darauf achten, **daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt.**
Es dürfen auch kein Alkohol, Scheuer- oder ammoniakhaltigen Reinigungsmittel 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 (**F**) und die entsprechende Halterung (**G**) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden.
Den Drehteller und die Halterung in neutralem Spülwasser reinigen (sie sind spülmaschinenfest).
Nach längerer Erwärmung den Drehteller nicht in kaltes Wasser tauchen, durch den hohen Thermoschock würde er brechen.
Der Drehtellermotor ist versiegelt. Achten Sie bei der Reinigung des Gerätebodens dennoch darauf, daß kein Wasser unter den Zentralstift (**D**) des Tellers eindringt.

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

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

Störung	Ursache / Abhilfe
• Das Gerät funktioniert nicht.	• Die Tür ist nicht korrekt geschlossen • Der Stecker ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen • Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren) • Die Schalter wurden nicht korrekt eingestellt.
• Kondenswasser auf der Kochfläche und im Geräteinneren	• Werden wasserhaltige Speisen gegart ist es völlig normal, daß der Dampf, der sich im Geräteinneren bildet, austritt und sich als Kondenswasser im Innenraum oder auf der Kochfläche absetzt.
• Funkenbildung im Gerät	• Verwenden Sie keine Metallbehälter zum Kochen mit Mikrowellen und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften.
• Das Essen erwärmt sich nicht ausreichend	• Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder erhöhen Sie die Kochzeit • Die Nahrungsmittel wurden vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
• Das Essen verbrennt	• Wählen Sie eine niedriger Leistungsstufe oder reduzieren Sie die Kochzeit
• Das Essen gart nicht gleichmäßig	• Rühren Sie die Kost während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden. • Der Drehteller ist blockiert.

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

D 14-02-2002 15:24 Pagina 76

D 14-02-2002 15:24 Pagina 77